

La culture des endives en carrières

L'origine la plus traditionnelle de la culture des endives est la Belgique et le nord des Hauts-de-France.

Dans notre secteur cette culture doit beaucoup à une famille d'origine belge où 3 frères et un beau-frère, riches de leur savoir-faire, pratiquèrent avec succès cette culture en mettant à profit nos nombreuses carrières souterraines où l'extraction de la pierre avait cessée.

Les deux avantages de ce milieu souterrain :

1) L'obscurité indispensable au blanchiment des endives lors de ce second cycle de végétation du forçage.

2) La relative douceur hivernale de l'ordre de + 9° à + 12° induisant une reprise de végétation qui pouvait être amplifiée par un chauffage d'appoint, comme le montre un tas de charbon demeuré dans la Carrière du Chemin de Vez et destiné à un poêle qui a laissé des noirceurs sur certains bancs de ciel.

Par contre ce milieu d'anciennes extractions imposait l'apport d'une épaisseur suffisante de terre pour créer un sol artificiel à la base de ces carrières souterraines. Les endives exigent pour leur forçage un sol profond et meuble exempté de pierres. Ce fut la cause de l'apport, dans la Carrière du Chemin de Vez, d'une multitude de sacs usagés et épuisés par une précédente culture de champignons.

Cette culture de champignons ne fut pas pratiquée à la Carrière du Chemin de Vez comme ce fut le cas dans les carrières de la Bouloye, du Tranloy, des Cavaliers, plus basses et plus chaudes.

L'extraction à grand module de la Carrière du Chemin de Vez a conduit à des galeries de plus grande hauteur qui auraient imposées l'interposition de bâches en plastique pour éviter que les gouttes d'eau qui tombent du banc de ciel meurtrissent davantage les chapeaux des champignons ; ce que tolèrent les endives.

Un témoignage m'a indiqué que l'un des facteurs qui incita entre les deux guerres mondiales ces agriculteurs belges à venir en France fut une durée plus courte du service militaire qu'en Belgique.

Ils trouvèrent ici une main d'œuvre essentiellement féminine pour cette culture de forçage exigeante en manipulations.

Toutefois ces cultivateurs venus de Belgique furent aussi parfois des innovateurs

d'une mécanisation hardie comme avant l'arrachage des endives le décolletage des racines en plein champ au **tarup**.

Photo internet d'un tarup utilisant la prise de force d'un tracteur pour décolleter les endives



Photo de Rustica

Après l'arrachage des racines d'endives il est recommandé de les laisser sécher environ une semaine sur le sol ce qui favorise le départ de bourgeons.

Plus modestement le forçage de la culture des endives peut être pratiqué en cave. La durée de ce forçage dure de 1 à 2 mois. La récolte se fait en cassant la base de l'endive à son collet. Ainsi d'autres bourgeons apparaîtront permettant ensuite une seconde récolte d'endivettes.

Une culture sans arrachage des endives peut être pratiquée directement en pleine terre en coupant à la bonne hauteur le feuillage vert de l'endive puis ensuite en mettant en place une importante couverture de paille avec au-dessus une protection pour protéger la paille de la pluie.

Ce collet à la base de l'endive est le siège de son amertume, il peut être creusé avec la pointe d'un couteau.

L'addition d'un peu de sucre ou de miel peut diminuer cette amertume comme la cuisson dans du lait.