

De racine à chicon, la vie de l'endive

YENS Arrivée en Suisse au milieu des années 1960, l'endive connaît une seconde jeunesse. Parcours de ce légume.

FABIENNE MORAND TEXTE
SIGFREDO HARO PHOTOS
info@lacote.ch

En salade, tarte, braisée au miel ou accompagnant des crevettes et du poulet, l'endive se consomme de dizaine de manières différentes. Pendant longtemps, ce légume-feuille s'est mangé en hiver, sous forme de salade ou cuit, enrobé de jambon. Après une baisse de sa consommation, l'endive connaît, depuis quelques années, un second souffle. Les nouvelles générations apprécient cette salade également en été, car rapide à préparer. La cuisson en wok lui offre également de belles perspectives.

Parmi les sept grands producteurs suisses, l'un se situe à Yens, aux Loveresses. Philippe Cornu a repris le domaine de ses parents qui ont été, en 1968, parmi les premiers du pays à cultiver ce légume. Aujourd'hui, quelque 1000 tonnes d'endives quittent Yens chaque année. Avant le départ vers les commerces, sept à huit mois au minimum sont nécessaires pour donner naissance au chicon.

De la graine au chicon

Tout débute au mois de mai avec le semis des graines. Le Domaine des Loveresses peut compter sur une filière de 17 agriculteurs, principalement situés entre Longirod, Gimel et Cossonay. Grâce à leur collaboration, Philippe Cornu et ses collaborateurs peuvent semer 60 hectares de culture pour la production de racines d'endives.

Après un été au champ, en novembre, une machine coupe la



L'endive demande de nombreuses manipulations. Ici, le chicon est déposé pour être séparé de sa racine.

feuille, arrache les racines qui sont ensuite transportées jusqu'à Yens. Le passage dans une chaîne de nettoyage leur ôtera le reste de terre, les calibrera et en remplira des pallox. Dès ce moment-là, chaque lot est étiqueté. Jusqu'au sachet vendu par les grands distributeurs, il est possible de savoir dans quel champ et par quel producteur l'endive a été cultivée. Les pallox de racines sont ensuite entreposés dans d'énormes frigos où la température est de -2 degrés. «On fait comme les écureuils: on arrache tout, puis on stocke», image Philippe Vauthier, chargé de coordonner l'ensemble des étapes de cette production.

Le moment venu, les racines patientent 12 à 24 heures dans une zone pour décongeler, avant d'être coupées à longueurs égales et déposées, manuellement

et tête en haut, dans des bacs. Un récipient carré peut contenir environ 500 racines. La cargaison, bien rangée, est ensuite déposée par colonnes de dix en salle de forçage où la lumière est proscrite pour que l'endive naissante reste blanche et croquante. L'absence de chlorophylle la rend moins amère. La température de l'air est de 20 degrés, celle de l'eau qui coule dans les bacs de 21.

Bientôt dans l'assiette

Précisément 21 jours plus tard, s'ensuivent deux étapes de manipulation. Chaque chicon est posé dans une coupeuse pour être libéré de sa racine. Finalement, les endives seront apprêtées (les feuilles abîmées sont retirées manuellement) pour répondre aux standards voulus par la grande distribution et les

clients avant d'être glissées dans des emballages, puis livrées dans les commerces ou achetées sur place. De la chambre noire à l'assiette, il peut se passer moins de 24 heures.

«L'endive est comme le vin, aime à souligner Philippe Cornu. C'est un légume dont il faut maîtriser les phases. Au final, c'est un produit local, rapide, unique, jeune et bon, mais qui demande une infrastructure énorme.» A Yens, Philippe Cornu emploie quelque quarante personnes, dont les trois quarts le sont à l'année. Au Domaine des Loveresses poussent également des tomates, fraises, framboises, choux et quelques concombres et poivrons allongés. ●

Historique de l'endive et recettes sur www.swiss-diva.ch. Domaine des Loveresses sur loveresses.ch



- 1) Les racines sont rangées manuellement dans des bacs.
- 2) Dans le noir total durant 21 jours, le chicon naît de sa racine.
- 3) Philippe Cornu (à g.) et Philippe Vauthier.