

UNE NOUVELLE ENDIVERIE COOPÉRATIVE POUR DEVELOPPER LA PRODUCTION BRETONNE

L'endive bretonne est cultivée sur les terres sableuses de la Côte des Légendes dans le Finistère. Légume incontournable de la gamme hiver, l'endive se classe en 6^{ème} position dans la liste des légumes consommés par le plus grand nombre de foyers (*Données Kantar World Panel en CAM à fin P13-2023*). Motivés par des perspectives commerciales intéressantes, les producteurs de la section endive Prince de Bretagne ont créé une nouvelle endiverie grâce au soutien de leur coopérative, la SICA de Saint Pol de Léon.

Une endiveRie pOUR DévelOpper la pRODUctiOn bRetOnne

Depuis novembre dernier, la SICA a ouvert un nouvel outil de production à Kerlouan qui comprend des salles réfrigérées pour le stockage des racines, des salles de pousse et un atelier de conditionnement.

Le pRincipe

Des maraîchers, non endiviers, cultivent en plein champ des racines d'endives afin de diversifier leurs rotations avec une culture courte (mai à novembre-décembre) et peu exigeante en main d'œuvre. Leur travail s'arrête après l'arrachage des racines. Les racines récoltées sont ensuite acheminées jusqu'à l'endiverie, puis placée dans les chambres de pousse avant la récolte qui aura lieu dans l'atelier de conditionnement. L'ensemble des opérations est ainsi coordonné par la SICA.

Une sectiOn ambitieUse pOUR sOn aveniR

Tout le savoir-faire de la culture de l'endive bretonne est regroupé sur quelques communes de la pointe finistérienne (Côte des légendes). L'objectif de cette nouvelle endiverie est de satisfaire la demande actuelle. Mais aussi de poursuivre la revalorisation des prix, donner des perspectives aux producteurs et, enfin, motiver à l'installation.



« L'endive a perdu du volume en France alors même qu'il y a une demande importante, notamment en local. Avec un grand nombre de départs à la retraite et une culture qui demande près de 400 heures de main d'œuvre par hectare pour le repiquage, il fallait trouver une solution collective pour relancer la production chez les jeunes.

Cette grande salle de pousse, une « forcerie », couplée à la recherche de maraîchers pour cultiver la racine qui demande moins de main d'œuvre, doivent répondre à cet objectif. Il n'y

a que le collectif qui nous permette de trouver des solutions pérennes pour dynamiser la production. Nous ne sommes plus que 15 producteurs aujourd'hui, autant en Bio qu'en conventionnel, mais avec ce nouvel outil, nous allons revenir à notre niveau de production d'il y a quatre ans, 6000 tonnes, qui nous l'espérons, annonce une nouvelle dynamique pour la région. », Xavier Abiven, président de la section Endive Prince de Bretagne.

LA GAMME PRINCE DE BRETAGNE



Produite toute l'année (avec une pleine saison d'octobre à juin), l'endive Prince de Bretagne doit sa délicatesse et sa robe immaculée à l'attention toute particulière des maraîchers spécialisés dans cette culture un peu à part.

- Première étape en plein champ : l'endive se sème d'abord en pleine terre, au printemps.
- Deuxième étape : à l'automne, les producteurs récoltent les racines, qu'ils repiquent dans l'obscurité, pour obtenir des feuilles blanches, qui deviendront une fois arrivées à maturité, les endives que nous connaissons.

Les endives sont préparées une à une à la main, au couteau et conditionnées directement pour garantir un maximum de fraîcheur.

Ce légume d'hiver est facile et rapide à préparer. Les endives sont disponibles en différents formats :

L'endive

- › À l'automne, les maraîchers récoltent les racines puis les cultivent en chambre noire, au fur et à mesure des demandes afin de proposer de l'endive toute l'année !

La Carmine

- › Les maraîchers cultivent depuis une dizaine d'années une endive rouge et de petite taille : la Carmine®.

La jeune pousse

- › Elle est appréciée pour son goût plus doux et sa petite taille. Idéale pour l'apéritif.

ZOOM EMBALLAGE

Le sachet fraîcheur en plastique est le conditionnement le plus efficace et le plus économique contre le verdissement des endives.



LE SAVIEZ-VOUS ?



L'endive fait partie de la famille des Astéracées. Le terme "endive" est apparu au début du XIVème siècle. Il provient du latin intibum et du grec entubion, signifiant "chicoré sauvage". Le forçage des chicorées, pour obtenir des endives consiste à cultiver, à l'abri de la lumière, des racines déjà établies. Ce n'est que vers 1830 que l'endive blanche que nous connaissons, fait son apparition.

à PROPOS DE PRINCE DE BRETAGNE

Prince de Bretagne est, depuis 1970, la marque collective des producteurs de fruits et de légumes frais de la côte nord de la Bretagne de trois coopératives (La SIC de Saint-Pol-de-Léon, Les Maraîchers d'Armor et Terres de Saint-Malo) regroupées au sein de l'association Cerafel, garante de la marque, du respect des cahiers des charges, de la mise en marché des produits et de la mise en place des moyens communs de recherche et d'expérimentation.