

VAUD

L'endive, un légume d'hiver produit chez nous

Muriel Favre

Sébastien Pasche, à Thierrens, est l'un des quatre producteurs vaudois d'endives, un légume hivernal, dont chaque Suisse consomme en moyenne 1,5 kilo par année.

À Thierrens, deux hangars bruns entourent la maison de la famille Pasche. C'est là que s'effectue le forçage des endives durant tout l'hiver.

Tradition familiale

Le père et l'oncle de Sébastien Pasche produisaient déjà des endives depuis 1977. Tout le travail se faisait alors à la main. Et le forçage se limitait à une courte période. Puis il a fallu faire face à l'évolution technique: en 2000, la famille Pasche se décide à construire une installation moderne. À part les structures de base, elle a fait tous les travaux elle-même.

L'un des hangars est un immense réfrigérateur où les racines sont stockées à une température d'environ 0°C. Dans l'autre hangar se font le forçage et la préparation pour la vente.

Production complexe

Du semis à la vente, la production des endives passe par de nombreuses étapes et s'avère délicate.

Le semis se fait dans les champs courant mai. La racine va s'y développer tout l'été. À l'automne, l'arrachage est ef-

fectué de fin septembre à fin novembre en fonction des variétés et des conditions météorologiques.

Après la récolte, les racines sont nettoyées et stockées au froid, à environ 0°C pour stopper leur développement. Elles seront alors ressorties au fur et à mesure des besoins et mises en bacs de forçage. Les bourgeons d'endives doivent être dans le noir, avec une circulation continue d'eau et une gestion de la température de l'air. Du chlorure de calcium sert à sécher les collets et empêcher le développement des bactéries.

Après 21 jours, le chicon s'est développé. Il est sorti et prérefroidi: les endives sont livrées à 5°, ce qui garantit une meilleure résistance et une

bonne qualité jusqu'au bout de la chaîne.

Les chicons sont séparés des racines, qui seront données en nourriture au bétail. Ils sont emballés en cartons de 5 kilos ou en emballages de cellophane de 500 g. Sébastien Pasche ne fait pas de Flow-pack (film non rétractable), car son entreprise est trop petite pour cet investissement.

Un légume fragile

Les variétés d'endives sont divisées en trois groupes: les précoces (Mont Blanc, Ecrine), les principales (Atlas, Hermès, Focus) et les tardives (Symphonie, Vintor).

L'endive est un produit fragile et les risques existent tout au long de la chaîne de production: dans les champs, elle est soumise aux conditions aléatoires du sol et du climat; cette phase est très importante, car elle détermine la réussite du forçage et la qualité du produit final.

La réfrigération doit être très bien contrôlée: il faut que le cœur de la racine soit juste à 0°C. La régulation de la température est très importante, car une température trop douce provoquerait le vieillissement prématuré des racines, une trop froide gèlerait la racine qui serait inutilisable.

Le forçage peut aussi réserver de mauvaises surprises. Chaque étape est soumise à

Conseils

1 L'endive est un produit très sensible à la lumière; il est recommandé de la conserver au froid, sinon elle va verdir, ce qui va augmenter son amertume.

2 Pour enlever l'amertume, couper l'endive et la tremper deux ou trois minutes dans l'eau.

3 Surtout ne pas mélanger l'endive avec le rampion qui fait ressortir son amertume.

4 Si on veut faire des endives au jambon, les cuire la veille et les laisser égoutter toute la nuit.

des aléas et le potentiel est très variable. Les charges sont lourdes: structure, entretien des installations, personnel. Il faut que la production puisse couvrir tous ces frais et dégager un revenu.

Plusieurs productions

Les Pasche ne font pas que des endives. Sur environ 50 ha, ils produisent des céréales, des pommes de terre et élèvent des vaches laitières. Pour l'entreprise, la production d'endives, environ 180 tonnes par année, représente une part importante du revenu. Elle emploie neuf personnes à plein temps pendant l'hiver.

Chicons à maturité.



Le forçage des endives dans l'obscurité totale dure environ 21 jours.



Franziska et Sébastien Pasche produisent près de 180 tonnes de chicons par année sur leur exploitation à Thierrens.

Portrait

CHRISTINE PIERREHUMBERT

Viticultrice
Saint-Aubin-Sauges (NE)

Vigne et jardin



Les vignobles de La Béroche, région du district de Boudry (NE), ont rendu une vendange 2009 exceptionnelle. Christine Pierrehumbert, viticultrice à Saint-Aubin, confirme: «La qualité de la vendange 2009 promet un fameux millésime». Elle aime particulièrement l'automne, comme toute personne qui travaille la terre, contente de pouvoir poser ses outils et admirer les couleurs chaudes qui colorent vignes et vergers.

Travaux en famille

Le domaine viticole comprend 10,5 hectares que Christine et son époux Antoine travaillent en association avec leurs deux fils Gilles et David, tous deux détenteurs d'une formation de viticulteur. Les cépages des vignes de la fa-



Christine Pierrehumbert explique la taille Guyot qui commencera une fois les feuilles tombées.

mille Pierrehumbert sont composés de chasselas, pinot noir et pinot gris, chardonnay, gewurztraminer, galotta, gamaret et garanoir. Les Caves de La Béroche et du château d'Auvernier écoulent leur vendange.

De décembre à mi-mars, les hommes taillent la vigne. Le travail de palissage de la branche à fruits en janvier-février revient à Christine. Pour elle qui apprécie les travaux au grand air, ce n'est pas un problème. Le type de taille adopté chez la famille Pierrehumbert est la Guyot qui consiste à laisser une branche à fruits d'environ 60 cm palissée et fixée sur un fil porteur et une corne de réserve à deux yeux: c'est elle qui produira les rameaux de remplacement pour l'année suivante.

Plaisir de la vente directe

Depuis cinq ans, Christine entretient et cultive le jardin potager et le verger de l'Hôpital pour son compte. L'idée de la vente directe lui est venue afin d'écouler les produits du jardin. Elle a aménagé un self-service devant la ferme à Saint-Aubin: une balance, une boîte aux lettres en guise de caisse et un tableau avec la liste des prix.

Christine propose au gré des saisons, des fruits, petits fruits, légumes, noix, châtaignes, raisin et des bouquets de fleurs qu'elle confectionne elle-même. Le jardin est une occasion d'innover, elle aime s'essayer à de nouvelles cultures. Cette année, elle a semé des gombos, un légume ressemblant à un piment vert, originaire d'Afrique, huit variétés de courges et potimarrons ainsi que la pastèque à confiture «citre» ou «gigerine». La diversité des produits est appréciée par les consommateurs et le principe de vente en self-service convient parfaitement à Christine.

Pour une femme qui est venue à la terre par mariage, Christine est parfaitement adaptée, tout paraît simple et naturel chez elle. La famille, le travail à la vigne, le jardin, la vente directe et son engagement pour l'agriculture et la viticulture. En effet, elle fait preuve d'une disponibilité sans faille auprès du Groupe des paysannes de Gorgier en endossant les rôles de vice-présidente et de secrétaire pour les procès-verbaux, organisatrice de cours, choriste et souffleuse pour le groupe théâtral!

Pour la viticulture, elle fonctionne au sein du comité des caves de La Béroche en tant que secrétaire. Elle prête également main forte lors des marchés organisés par l'Office des vins et produits du terroir neuchâtelois. Cette année, la manifestation a eu lieu au château de Boudry début novembre avec la participation des Caves de La Béroche.

CATHERINE HUMBERT-DROZ

UNIVERT, regroupement des Vaudois

En 1997, pour faire face à la demande de la grande distribution, les quatre forceurs d'endives vaudois (Philippe Cornu à Yens, Christian Fasel à Penthéraz, Légufrais à Opens et Sébastien Pasche à Thierrens) se sont regroupés sous le nom UNIVERT. Le groupement a pour but de centraliser les ventes, de gérer les volumes, d'organiser la promotion, de faire des essais au niveau des variétés et des emballages, de planifier les semis, de définir des plans de marketing.

Les producteurs ont ainsi une démarche commune au niveau des appels d'offre, des

emballages, de la réaction face aux partenaires.

Swiss & Diva

Créée par le groupe UNIVERT en 2004, la Coopérative Swiss & Diva permet de regrouper les producteurs d'endives au niveau national sous une marque protégée unique. En plus des quatre Vaudois, elle comprend trois producteurs alémaniques associés et produit 95% des chicons indigènes.

Un bureau de vente unique, Léguservice à Gland, gère toute la distribution. En effet, les grands distributeurs préfèrent avoir affaire à un seul par-



La marque Swiss & Diva.

tenaire. Sébastien Pasche est président des producteurs suisses d'endives et de la

Coopérative Swiss & Diva. Il est profondément convaincu que le libre marché est une erreur. Pour lui, il est essentiel d'opérer un contingentement interne et de gérer les volumes par forcerie. On peut alors négocier un prix de saison auprès du distributeur et garantir la qualité.

En Suisse, la consommation annuelle d'endives est d'environ 11 000 tonnes. Cette année, la production helvétique devrait atteindre 5700 tonnes.

MF

SUR LE WEB

www.swiss-diva.ch

Dates clés

1971 Obtient son diplôme d'agricultrice à Cernier (NE).

1978 Mariage avec Antoine Pierrehumbert, vigneron.

1979 Naissance de Laurence, suivie de Gilles en 1980, David en 1984 et Aline en 1987.

1992 Reprise du domaine viticole de Saint-Aubin (NE).

2008 Heureuse grand-maman avec l'arrivée de son premier petit-fils, Robin.