

Mystérieuse ENDIVE

Philippe Schryve est le plus important producteur d'endives au pays. Pas évident, quand on est pratiquement seul à cultiver un légume peu connu.



Notre hôte nous fait entrer dans un grand entrepôt réfrigéré. À l'intérieur, c'est la noirceur totale. Pas une seule ampoule au plafond. Nous voilà dans la forcerie. Philippe Schryve pointe sa lampe de poche sur un bac et fait apparaître ses fameuses endives. Elles sont des milliers à grandir les unes contre les autres, à l'abri de la lumière du jour.

Nous sommes chez Endives JMS, à Saint-Clet, dans l'ouest de la Montérégie, la plus importante production d'endives au Québec et au Canada. C'est tout un défi que d'être le seul au pays à cultiver à grande échelle un légume mal connu des consommateurs et plutôt différent de ses cousins verts ! ▶

Philippe Schryve cultive des endives sur 100 hectares à Saint-Clet, en Montérégie. Les rotations incluent une année de soya et deux de céréales. La moindre trace d'intrants chimiques affectera la croissance des feuilles dans le noir.

Fruits et légumes

L'endive est un légume d'hiver, nous dit Philippe Schryve. « L'été, tous les légumes ne sont pas chers, mis à part l'endive. Quand arrive l'hiver, c'est le contraire. »

L'endive pousse dans le noir à partir d'une racine cultivée à l'automne. En conservant la racine dans une ambiance suffisamment froide, on arrive à échelonner la production d'endives sur 12 mois. Au début de l'été, les racines entreposées à l'automne ont perdu de la vigueur, ce qui diminue leur rendement et fait augmenter les coûts.

Il y a une dizaine d'années, personne ne produisait d'endives l'été. Aujourd'hui, il n'est plus question de laisser sa place à l'épicerie et d'avoir à se battre l'automne venu pour la récupérer, explique Philippe Schryve. L'endive est consommée en salade, sous une sauce béchamel avec jambon et fromage ou même grillée sur le BBQ.

Un produit de luxe ? Si vous tenez à en manger tout l'été, peut-être, admet le producteur de Saint-Clet. Par contre, à moins de 4,40 \$ le kilo la plus grande partie de l'année, elle bat tout ce qui ressemble de proche ou de loin à la laitue. « Dans l'esprit des gens, une laitue, ce n'est pas cher, dit Philippe Schryve. Mais je vous mets au défi d'aller chercher n'importe quelle salade verte, de la peser et de comparer avec mes endives. »



Produire des endives

Les endives sont en fait une variété de chicorée. On la sème au champ au printemps. À l'automne, on récolte la racine en l'arrachant avec des équipements spécialisés. Les feuilles sont coupées à moins de deux centimètres de la racine, puis sont jetées au champ.

Les racines récoltées sont ensuite entreposées dans de grands bacs à une température près du point de congélation dans un entrepôt obscur.

Lorsque vient leur tour de passer à l'étape du forçage, les racines sont déplacées dans un autre entrepôt où la température est un peu plus élevée. C'est la forcerie.



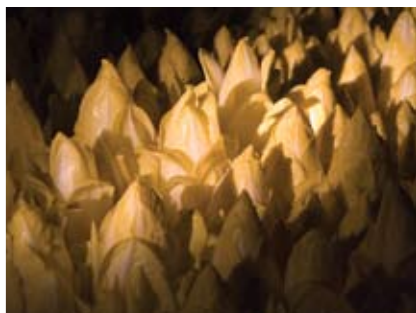
Des croisements entre l'endive blanche et des chicorées rouges ont permis de développer une variété d'endives rouges

Un système d'irrigation apporte de l'eau au fond des bacs. Les feuilles se mettent alors à pousser dans le noir. Faute de lumière, aucune chlorophylle ne vient teinter le cône des petites feuilles serrées les unes sur les autres.

L'endive est prête à récolter après une croissance d'environ trois semaines. Avant de l'emballer, on lui coupe la racine. Au moment de la consommer, on suggère d'en retirer le cœur, la partie la plus amère.



Endives JMS maintient 25 emplois pendant toute l'année. Ici, des ouvriers du Guatemala s'affairent à placer les racines dans des bacs avant que ceux-ci passent à la forcerie.



L'endive est un légume d'hiver. Elle pousse dans le noir, à partir de la racine récoltée à l'automne.

Entreprise familiale

Philippe Schryve est aujourd'hui à la tête de l'entreprise qu'a fondée son père en 1975. Aujourd'hui décédé, Jean-Michel Schryve a quitté son bout de Flandre en France pour venir démarrer une production d'endives au Québec. Il a lancé la marque Connaisseur, que l'on retrouve toujours dans les grandes chaînes de supermarchés au Québec.

Philippe a commencé à intégrer l'entreprise alors qu'il était encore étudiant à Montréal. Son père l'envoyait collecter les clients. « J'avais le gabarit pour le faire ! » Et contrairement à son père, il est plutôt doué pour la vente.

Aujourd'hui, Endives JMS cultive des endives sur 100 hectares et maintient 25 emplois à l'année. « C'est beaucoup plus d'emplois que dans le maïs, souligne Philippe. Mais quand on est seul dans une production, on n'a pas droit au même soutien de l'État. »

Son entreprise peut produire jusqu'à 345 bacs par semaine, contenant chacun environ 70 kilos d'endives. Pour augmenter la production, il faudrait stimuler la demande. Cependant, le propriétaire d'Endives JMS ne se voit

pas payer la facture d'une campagne de promotion nationale.

L'entreprise partage un comptoir au Marché central, à Montréal, avec deux autres producteurs horticoles. Elle dispose aussi de son propre camion de livraison et d'un vendeur à temps plein.

Endives JMS occupe pratiquement seule le marché des grands magasins

d'alimentation au Québec. On retrouve les endives Connaisseur aussi bien chez IGA que chez Sobeys, Provigo et Loblaw.

Dans la jungle des grossistes de Montréal, la partie est plus serrée, mais Endives JMS s'en tire bien. « On a une mentalité au Québec qui dit que si tu veux produire, il faut que tu sois moins cher. À prix égal, on préfère quasiment acheter de l'extérieur », déplore Philippe Schryve.

Mais comment des endives d'Europe peuvent-elles traverser l'Atlantique et coûter aussi peu que celles d'ici ? « La Belgique subventionne le transport, explique Philippe Schryve. C'est un support au développement de marché. J'ai même déjà vu des producteurs français emballer dans des boîtes belges pour profiter des subventions. »

De plus, la filière européenne est une véritable industrie. Les producteurs se

spécialisent dans la culture au champ ou la forcerie, ils ont l'appui technique des semenciers et font faire leurs travaux à forfait. Les endives sont vendues à un encan à cadran.

Chez Endives JMS, Philippe Schryve doit maîtriser tous les maillons de la chaîne, de la culture jusqu'à la mise en marché. Petites ou grandes quantités, on livre.

Notre producteur doit aussi composer avec un climat et des sols qui ne sont pas aussi parfaits pour l'endive que dans les Flandres, une région répartie entre la Belgique, la France et les Pays-Bas. Côté semences, ce n'est qu'à force d'essais qu'il a réussi à isoler une variété délaissée en Europe, mais qui pousse très bien au Québec. « Pour rester compétitif, on doit se battre tous les jours et offrir un service hors pair à nos clients », conclut le producteur. ✉ adumont@gmx.net



Comment tu t'appelles ?

En Belgique, on l'appelle *chicon* chez les Wallons et *witloof* – ce qui signifie feuille blanche – chez les Flamands. Chez nous et en France, c'est l'endive. Jusque-là, pas de problème.

Sur le marché nord-américain, on parle plutôt de la *Belgian endive*. Qu'en est-il alors de l'identité des endives belges produites au Canada ? « Les Belges ont été très forts, dit Philippe Schryve. Ils sont allés jusqu'à implanter leur nom dans celui du produit. »

Pire encore, le terme *endive* en anglais se rapporte à une laitue chicorée. « La première fois que j'ai vendu en Ontario, j'ai parlé d'endives et mon client était certain de me voir arriver avec une boîte de chicorée », raconte le producteur de Saint-Clet.

L'entreprise occupe pratiquement tout le marché des grands magasins d'alimentation avec sa marque Connaisseur.