



Une utilisation millénaire : de la Renaissance à l'époque moderne

À la Renaissance

La chicorée est employée comme plante médicinale en utilisant toutes les parties de la plante : racine, feuilles, fleurs, graines. Des céramiques des XVI^e et XVII^e siècles contenant des préparations à base de chicorée montrent son importance thérapeutique.



Des décoctions à la torréfaction

Au XVI^e siècle, la décoction de racine de chicorée est déjà répandue. Les Hollandais débutent la torréfaction industrielle vers 1690. Cette technique se répand en Allemagne et en France. C'est dans le Nord, en 1771, que sont mises en place les premières cultures. La première usine fonctionne à Cambrai en 1805.



Charles Giraud, promoteur de la culture de la chicorée



Le blocus débloque la culture

Le blocus continental décrété par Napoléon en 1806 compromet l'importation du sucre de canne, de café... Les cultures de betteraves sucrières et de chicorée prennent un essor considérable. La chicorée s'enracine dans les régions d'Orchies et de Valenciennes puis en Flandre maritime.

La culture aujourd'hui

Aujourd'hui, la France est le premier pays producteur de chicorée en Europe devant la Belgique et les Pays-Bas. Le Nord-Pas-de-Calais est la première région où l'on cultive la chicorée en France.



www.gnis
www.semencemag.fr