

Sauvegarde de semences et sélection pour le radicchio

Sommaire

La chicorée (*Cichorium spp.*) a d'abord été domestiquée au Moyen-Orient et dans les Balkans. Elle s'est ensuite étendue au bassin de la Méditerranée et dans le Nord de l'Europe, où elle s'est diversifiée. Le présent feuillet d'information porte sur la chicorée en feuilles (c. intybus), qui inclut les chicorées belges/Witloof, les Pain de sucre, les Radicchio et les Catalogne (Puntarelle). Ces types de chicorées sont de la même espèce que les racines de chicorée, utilisée à des fins médicinales ou industrielles¹, mais diffère des endives et escaroles (c. endivia).

Les variétés de radicchio viennent du Nord de l'Italie, où elles ont été introduites au 15^e siècle. La variété *Red Late Trevisio* a été le premier radicchio cultivé dans la région aux environs de Venise¹. Cette ancêtre originale a été assujettie à une sélection massale récurrente sur le plan de l'apparence, pour des têtes à feuilles lâches ou des têtes plus denses et lourdes, sur le plan de la couleur et en fonction du rendement dans différentes conditions environnementales. Des variétés à maturité précoce et tardive auraient aussi été élaborées sous chaque catégorie. Un lien culturel très fort persiste selon les types de radicchio et des régions précises d'Italie.

Depuis son introduction en Amérique du Nord, le radicchio a gagné en popularité auprès des chefs et des consommateurs, qui apprécient sa diversité de formes, de couleurs et de textures, ainsi que son goût floral et amer. Le radicchio de type *Chioggia* est la plus connue à l'extérieur de l'Italie par sa grande capacité d'adaptation à différentes conditions environnementales dans le monde¹. Le radicchio est de plus en plus utilisé en cuisine et le savoir-faire entourant la façon de préparer ce légume amer hautement nutritif se répand.

La plupart des variétés sur le marché sont ont été sélectionné pour une plus grande uniformité, ce qui permet d'augmenter la prévisibilité et l'acceptation par les agriculteurs. Les variétés commercialisées sont en fait issues, encore aujourd'hui, de semences à pollinisation libre, sauvegardées à la ferme et sélectionnées à partir de bassins génétiques variables connus sous le nom de populations primitives. Les agriculteurs ont adopté le radicchio comme culture de substitution à la laitue en période hors saison. En effet, le radicchio serait plus tolérante au froid et capable de résister à des températures allant jusqu'à -10°C au champ ou sous tunnel. Il existe cependant peu d'information sur la capacité d'adaptation de cette culture dans les latitudes canadiennes. Des variétés à maturité précoce ou tardive devraient pouvoir être cultivées dans les régions côtières, tandis que les autres régions devraient se limiter aux variétés à maturité précoce.

¹ Barcaccia, G., et coll. (2016). « Current Advances in Genomics and Breeding of Leaf Chicory (*Cichorium intybus* L.) ». Agriculture. <https://www.mdpi.com/2077-0472/6/4/50>

Le radicchio est une plante bisannuelle caractérisée par un fort système d'auto-incompatibilité, ce qui a été considéré comme un obstacle pour obtenir des lignées autofécondées nécessaires à l'élaboration de variétés hybrides¹. Cependant, la production de semences commerciales varie d'une catégorie de radicchio à l'autre, plusieurs variétés hybrides de *Chiogga* et de *Early Treviso* étant déjà disponibles. Les producteurs de semences devront réfléchir aux meilleures stratégies pour procéder à la vernalisation de la culture et récolter les semences régulièrement, puisque la floraison et la maturation de certaines variétés à pollinisation libre varient².

Pour en savoir plus :

- Groupes variétaux de radicchio et de chicorée ([ici](#))
- [Protocole sur les essais de variété](#) de radicchio et [feuille](#) d'évaluation du programme ALÉBIO
- Épisodes de balado (anglais) sur la sélection culinaire avec Lane Selman ([ici](#) et [ici](#))
- [Vidéo instructif](#) (bande-annonce) pour cuisiner le radicchio (en anglais).
- [Vidéo instructif](#) pour cuisiner le radicchio (en anglais).

² Navazio, J. (2012). *The Organic Seed Grower*, p. 126-133.