

ARRAS - FESTIVAL DES GROUPES

29 ET 30 NOVEMBRE 2012

DEROULEMENT DU CIRCUIT N°4

- Visite d'une exploitation d'endives, de la production à son conditionnement, jusqu'à la commercialisation (Noreuil en Artois). Dégustation de soupe à l'endive
- Visite et achat de produits locaux au point de vente collectif des fermiers de l'Artois (Gravelle)
- Soirée ferme auberge (présentation croisée, mise en relation), arrivée des adhérents de Geda de l'Artois, apéritif suivi d'un repas animé de témoignages et débats

- Visite d'une exploitation laitière au cœur d'un ancien secteur minier (Leforest), avec dégustation de café et chocolat chauds ainsi que de gauffres
- Visite d'un terril au sentier des 3 cavaliers (grand tas de déblais au voisinage d'une mine ,montée de 234 marches)

CULTURE DE L'ENDIVE

La France est le 1^{er} producteur d'endives, les régions Nord-Pas-de-Calais et Picardie assurent 80% de la production nationale.

Le nom de ce légume varie selon les régions, la majorité des français l'appellent endive, les habitants du nord de la France et les belges disent chicon.

L'endive a été découverte par hasard au début du 19^{ème} siècle par un agriculteur bruxellois qui ayant laissé pendant plusieurs semaines dans sa cave des racines de chicorée recouvertes de terre a découvert que des feuilles blanches parfaitement comestibles avaient poussé: le chicon était né.

C'est en 1920 que les agriculteurs français du Nord de la France se lancent dans cette culture.