

Cahier des charges Label rouge

Endives de pleine terre

LA 04/14

Caractéristiques certifiées communicantes :

- ◆ Culture traditionnelle en terre
 - ◆ Bonne conservation
 - ◆ Texture croquante



ODG : Association Endive de pleine terre

Le Paradis,

59133 Phalempin

Tél. : 03 20 62 90 90

Fax. : 03 20 62 90 99

Association Endive de pleine terre	Label rouge n° LA 04/14 « Endives de pleine terre »	2/22
---------------------------------------	---	------

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Nom du label rouge	3
3. Description du produit	3
3.1. Description du produit	3
3.2. Comparaison avec le produit standard	3
3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	8
4. Traçabilité	11
5. Méthodes d'obtention	14
5.1. Schéma de vie	14
5.2. Description par étape	14
6. Etiquetage - Mentions spécifiques au label rouge	19
7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	20



1. Nom du demandeur

Association Endive de pleine terre

Siège social :

Le Paradis,
59133 Phalempin
Tél. : 03 20 62 90 90
Fax. : 03 20 62 90 99
Adresse électronique : contact@mphalempin.com

2. Nom du label rouge

Endives de pleine terre

3. Description du produit

Le présent cahier des charges s'applique de la culture des racines d'endives, au conditionnement des endives de pleine terre label rouge.

3.1. Présentation du produit

Le produit est une endive obtenue par forçage en terre selon la méthode traditionnelle : après récolte, la racine d'endive est repiquée dans la terre, elle est protégée de la lumière et du gel grâce à une couverture provisoire et de la paille, ou autre matière isolante : l'ensemble est appelé « couche ». Ces couches sont préalablement creusées dans le sol, afin de permettre un bon enracinement. Il ne doit pas y avoir d'obstacles entre la surface du sol et le sous-sol. Ces couches sont ensuite progressivement chauffées. En début de saison ou fin de saison, selon les conditions climatiques, il n'est pas toujours nécessaire de chauffer les couches. Il s'agit alors d'un « forçage naturel » ou « à froid ».

L'endive de pleine terre label rouge est commercialisée fraîche.

Elle présente les caractéristiques de présentation suivantes :

- produits sains, entiers, propres, d'aspect frais
- diamètre minimum / maxi : 3 cm - 8 cm
- longueur minimum / maxi : 9 cm - 17 cm
- longueur de l'axe limité à 2/3 maximum de la longueur de l'endive

L'endive de pleine terre se caractérise par une forme plus trapue et moins allongée.

Elle est conditionnée préemballée ou en vrac :

Afin de garantir l'homogénéité du produit, la différence entre endives au sein d'un même conditionnement est, au maximum, de 3 cm de diamètre et 5 cm de longueur.

L'endive de pleine terre label rouge se caractérise par une texture plus ferme au toucher. En bouche, elle présente un bon équilibre entre l'amertume et le goût sucré, ainsi qu'une texture croquante. Elle se distingue également par une bonne conservation.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Définition du produit courant :

Le produit courant est une endive de salle (forçage hydroponique), produite toute l'année, proposée en sachet de 1 ou 2 kg, commercialisée en GMS.

ETAPES	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE	IMPACT SUR LA QUALITE SUPERIEURE
PRODUCTION DES RACINES			
Mise en place de la culture	Absence des précédents culturaux suivants : protéagineux, carottes, crucifères, alliées et chicorées	Précédent cultural obligatoire année N-1 : céréales Absence de couverts végétaux (=interculture entre la culture de céréales et la culture d'endives) à base de crucifères l'année précédant la culture des endives	Un précédent céréales entraîne un reliquat azoté plus faible Les crucifères favorisent le développement de <i>Sclerotinia</i> , maladie qui provoque une pourriture de la base des feuilles et du bourgeon.
	Pas de recommandations	Liste positive de variétés définie chaque année et Variété choisie dans cette liste en fonction de la période de forçage ciblée et du reliquat azoté de la parcelle	
	Pas de reliquat azoté systématique	Besoins en azote définis pour chaque variété - apport raisonné après mesure d'un reliquat azoté	Un excès d'azote réduit la durée de conservation (croissance de l'axe plus rapide, bordurage, rougissement). Un manque d'azote entraîne un déficit de croissance de la racine, qui n'accumulera pas des réserves suffisantes pour le forçage
Récolte des racines	Pas de test de maturité obligatoire	Test de maturité obligatoire pour les arrachages précoces (avant le 15/10)	Être sûr que les racines aient accumulé suffisamment de réserves pour le forçage

ÉTAPES	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE	IMPACT SUR LA QUALITE SUPERIEURE
PRODUCTION DES ENDIVES			
Plantation	Les racines sont mises en bac en salles de forçage, alimentées et chauffées par une solution hydroponique	Mise en couche des racines : consiste à planter les racines en terre et à les couvrir	Méthode de culture traditionnelle au cours de laquelle les éléments nutritifs migrent essentiellement de la racine vers l'endive sans apport extérieur. Forçage lent qui permet aux endives de se développer à leur rythme.
Forçage	Durée de chauffage : 19 à 21 jours	Durée de chauffage : 8 à 35 jours (en cas de forçage naturel, ces délais ne s'appliquent pas)	
	Forçage par une solution nutritive apportée à une température définie	Les éléments nutritifs proviennent de la racine	
Caractéristiques du produit fini	Axe <= 3/4 de la longueur de l'endive	Axe <= 2/3 de la longueur de l'endive	la diminution de la longueur de l'axe permet une meilleure conservation de l'endive. Par ailleurs, plus l'axe est court, plus l'endive est consommée entière, ce qui fait moins de perte pour le consommateur. La longueur de l'axe influe également sur l'amertume
Epluchage Conditionnement	Endives classées en catégories 1 ou 2 (usages professionnels) catégorie 1 : calibre compris entre 2,5 et 8 cm de diamètre catégorie 2 : calibre minimal : 2,5 cm de diamètre longueur comprise entre 9 et 20 cm (catégorie 1)	Calibre des endives : <ul style="list-style-type: none"> • diamètre minimum / maxi : 3 cm - 8 cm • longueur minimum / maxi : 9 cm - 17 cm 	

Association Endive de pleine terre	p. 7 / 22
Cahier des Charges label rouge n° LA 04/14 « Endives de pleine terre »	

ETAPES	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE	IMPACT SUR LA QUALITE SUPERIEURE
	longueur comprise entre 6 et 24 cm (catégorie 2)		
	Différence de diamètre : 4 cm (catégorie 1) à 5 cm (catégorie 2) Différence de longueur : 8 cm (catégorie 1) à 10 cm (catégorie 2)	Différence de diamètre : 3 cm Différence de longueur : 5 cm	Présentation homogène au sein d'un même conditionnement pour faciliter la préparation des endives
	Toute l'année	Conditionnement sous label rouge du 01/10/ année N au 31/05/année N+1	Préservation des caractéristiques du produit La température extérieure en dehors de cette période est trop élevée et entraînerait un forçage trop rapide

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les endives de pleine terre label rouge présentent les caractéristiques suivantes :

CCC. Culture traditionnelle en terre

La méthode de forçage traditionnelle en terre consiste à utiliser au maximum les réserves accumulées par la racine, contrairement au forçage en salle, pour lequel on apporte une solution nutritive pour accélérer la croissance de l'endive. C'est donc une méthode qui respecte le rythme de développement des endives, et pour laquelle l'utilisation d'intrants est limitée. Cette méthode respecte la saisonnalité des produits.

Choix des variétés :

Les variétés sont retenues dans une liste en tenant compte de leur aptitude au forçage en terre.

Précédents culturaux :

Les couverts végétaux à base de crucifères l'hiver précédant la culture des racines sont interdits, ils favorisent en effet le développement de *Sclerotinia*, maladie qui provoque une pourriture de la base des feuilles et du bourgeon.

Récolte :

La récolte des racines est réalisée à maturité. En début de campagne (arrachage avant le 15/10), ce stade de maturité est validé par une analyse physique et chimique de la racine qui permet de vérifier l'état des réserves pour savoir si ces racines ont atteint un stade de maturité suffisant. Il est essentiel pour être certain que les racines aient accumulé des réserves suffisantes pour le forçage.

Méthode de forçage :

La méthode de forçage utilisée est la méthode traditionnelle du forçage en terre, qui consiste en un forçage lent (8 à 35 jours de chauffage de la couche alors que dans le cadre du forçage en salle, la durée de chauffage est d'au maximum 21 jours), en couche (tunnel en tôle recouvert de paille, couverture provisoire de paille ou autre isolant). Cette méthode traditionnelle de forçage, plus douce que le forçage en salle permet aux endives de se développer à leur rythme. Elle permet d'obtenir des endives plus trapues, avec un axe limité à 2/3 maximum de la longueur de l'endive. Afin de diminuer la pénibilité du travail de repiquage et de cassage, il peut être utilisé des caissettes ajourées dans le fond.

Période de production restreinte :

La période de conditionnement sous label rouge est limitée du 01/10/année N au 31/05/année N+1. En effet, en dehors de cette période, les conditions climatiques ne sont pas adaptées au forçage en couche, la température extérieure trop élevée entrainerait un forçage trop rapide, donc une croissance de l'axe plus rapide, et une moins bonne conservation.

Délai cassage/conditionnement :

Le conditionnement des endives a lieu en exploitation afin de limiter les manipulations du produit. Il est réalisé le jour même ou le lendemain du cassage afin de garantir la fraîcheur du produit. Les endives en attente de conditionnement sont stockées à l'abri de la lumière et des chocs thermiques.

CCC : Bonne conservation

Les tests de conservation ont montré que l'endive de pleine terre se distingue par une meilleure conservation.

Culture des racines : maîtrise des apports en azote :

Des études ont montré que l'endive est une plante très sensible à l'azote. Un excès d'azote réduit la durée de conservation. Limiter les apports d'azote est donc essentiel pour la production de racines de qualité.

C'est pourquoi la culture précédant la culture des racines d'endives est obligatoirement une culture de céréales. En effet, les céréales puisent l'azote présent dans le sol. Un précédent céréales permet d'obtenir un reliquat azoté plus faible.

La fertilisation azotée est raisonnée en fonction des résultats du reliquat azoté et adaptée aux besoins de chaque variété. L'apport maîtrisé d'azote permet à l'endive de pleine terre de limiter la croissance de l'axe donc d'améliorer la conservation (moins de bordurage et de rougissement).

Méthode de forçage :

Les racines sont forcées selon la méthode traditionnelle du forçage en terre, Cette méthode traditionnelle de forçage, plus douce que le forçage en salle permet aux endives de se développer à leur rythme et d'obtenir des endives plus trapues, avec un axe limité à 2/3 de la longueur de l'endive. L'axe de l'endive de pleine terre est donc moins développé, critère essentiel pour une bonne conservation du produit.

Période de production restreinte :

La période de conditionnement sous label rouge est limitée du 01/10/année N au

31/05/année N+1. En effet, en dehors de cette période, les conditions climatiques ne sont pas adaptées au forçage en couche, la température extérieure trop élevée entraînerait un forçage trop rapide, donc une croissance de l'axe plus rapide, et une moins bonne conservation.

CCC : Texture Croquante

Méthode de forçage :

La méthode traditionnelle de forçage en terre permet aux endives de se développer à leur rythme. Elles se gorgent moins d'eau. On obtient ainsi des endives avec une texture plus croquante.

Période de production restreinte :

Pour garantir le respect de cette caractéristique, la période de conditionnement sous label rouge est limitée du 01/10/année N au 31/05/année N+1. En dehors de cette période, le forçage est trop rapide, et ne permet pas de garantir le maintien des caractéristiques sensorielles.

Autre Caractéristique :

Homogénéité du produit

Au sein d'un même conditionnement, l'écart de calibre entre endives est limité à 3 cm maximum, l'écart de longueur est limité à 5 cm maximum. Ceci permet d'assurer une présentation homogène du produit dans son conditionnement, mais également d'avoir des portions de taille similaire et ainsi d'en faciliter la cuisson.

4. Traçabilité

Schéma traçabilité ascendante

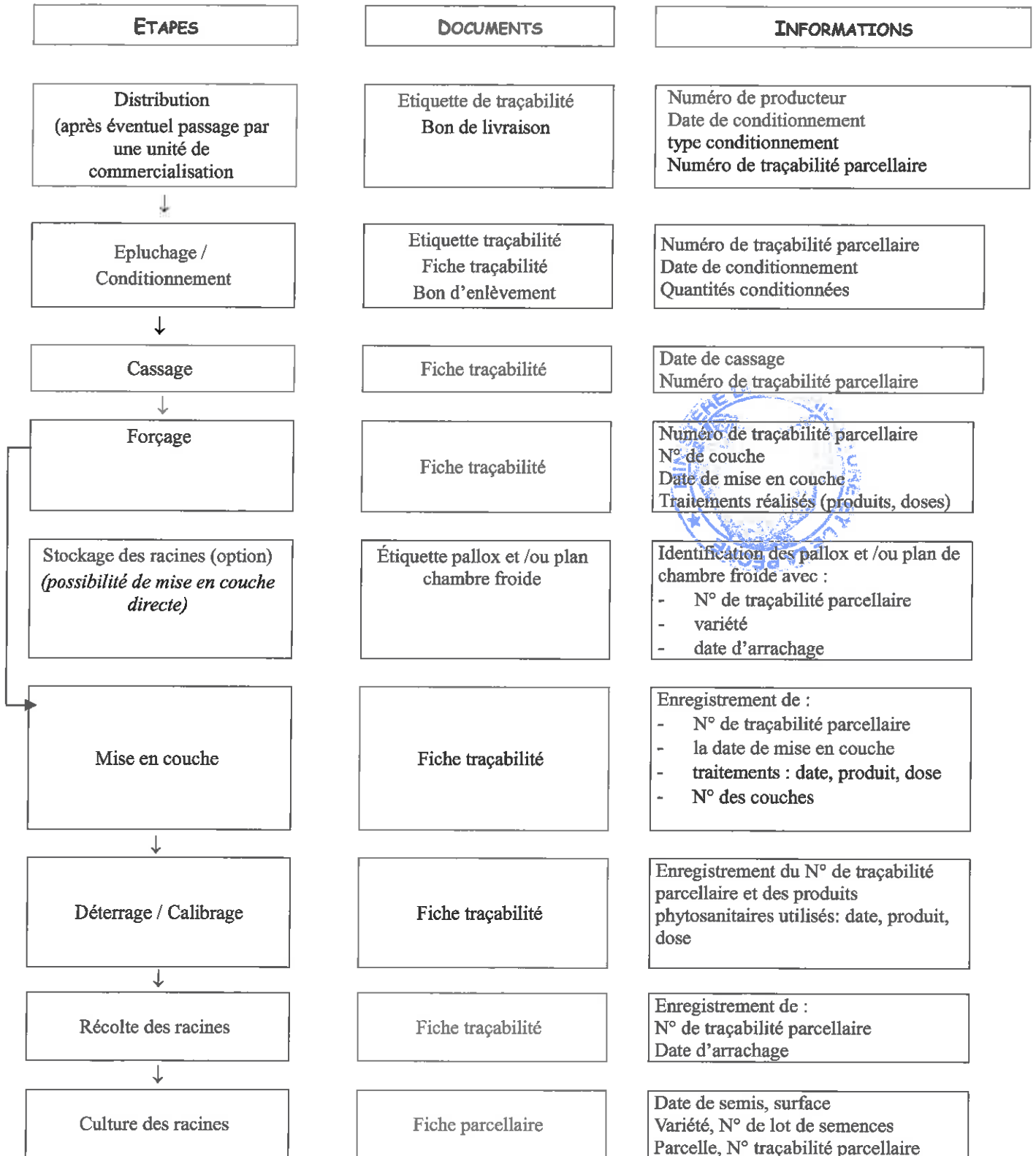
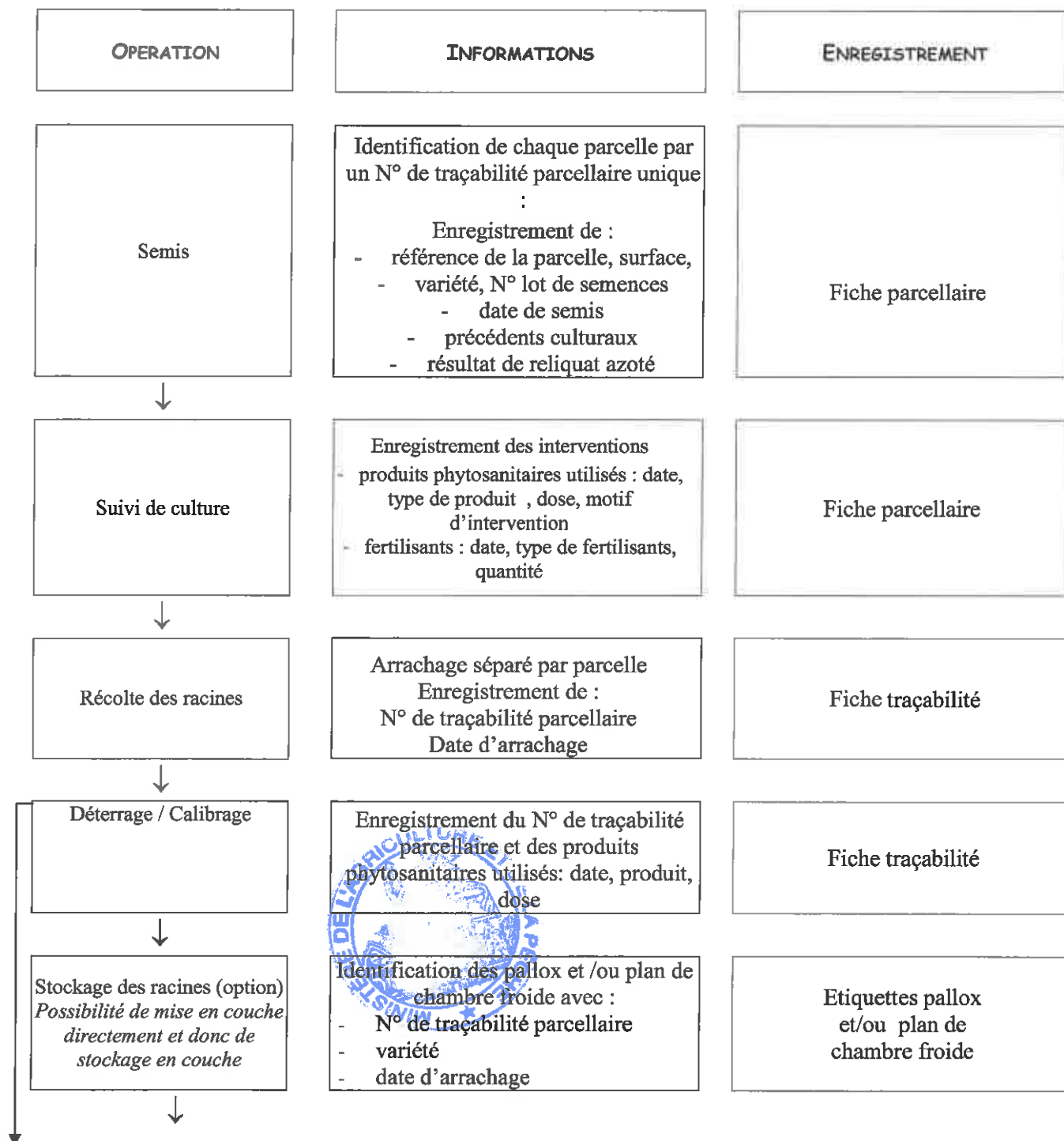
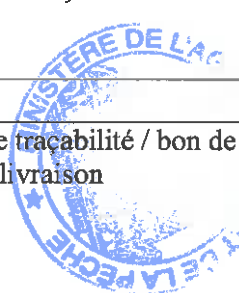


Schéma traçabilité descendante



<p>Mise en couche</p>	<p>Enregistrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - N° de traçabilité parcellaire - la date de mise en couche - traitements : date, produit, dose - N° des couches 	<p>Fiche traçabilité</p>
↓		
<p>Forçage</p>	<p>Enregistrement de la date de mise en chauffe</p>	<p>Fiche traçabilité</p>
↓		
<p>Cassage</p>	<p>Enregistrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - N° de traçabilité parcellaire - date de cassage 	<p>Fiche traçabilité</p>
<p>Epluchage Conditionnement</p>	<p>Identification des unités de vente avec une étiquette de traçabilité comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> -N° de traçabilité parcellaire -N° producteur -code jour (= date de conditionnement) <p>Enregistrement de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - N° de traçabilité parcellaire - date de conditionnement - type de conditionnement - n° semaine 	<p>Etiquette de traçabilité / bon de livraison</p> 

Le N° traçabilité parcellaire concerne une variété, forcée dans plusieurs couches.

5. Méthode d'obtention

5.1. Schéma de vie

opérateur	étape	Points de maîtrise
producteur	Mise en place de la culture	CQ1. précédents culturaux CQ2. choix de la variété CQ3. fertilisation azotée
	Récolte des racines	CQ4. maturité des racines
	<i>Stockage des racines (option)</i>	
	Forçage en couches	CQ5. plantation CQ6. durée de forçage CQ7. température de forçage CQ8. période de forçage
	Cassage, épluchage et conditionnement	CQ9. Délai cassage / conditionnement CQ10. Conditionnements utilisés CQ11. Aspect des endives CQ12. Longueur de l'axe CQ13. Diamètre et longueur de l'endive CQ14. homogénéité au sein du conditionnement CQ15. période de conditionnement

5.2. Description par étape

5.2.1. CULTURE DES RACINES

MISE EN PLACE DE LA CULTURE

CQ1. Précédents culturaux

Le précédent cultural (année N-1) est obligatoirement une culture de céréales.

L'utilisation de crucifères en couverts végétaux l'année précédant la culture des racines (c'est à dire pour l'interculture entre la culture de céréales et la culture des racines) est interdite.

CQ2. Choix de la variété

Une liste positive de variétés est définie chaque année (protocole de sélection repris en annexe) et diffusée aux producteurs avant la campagne. Ces variétés sont choisies parmi la liste des variétés expérimentées par l'APEF (Association des Producteurs d'Endives de France).

Cette liste est établie en fonction :

Association Endive de pleine terre	p. 15 /22
Cahier des Charges label rouge n° LA 04/14 « Endives de pleine terre »	

- du comportement de la variété en forçage en terre
- de l'aptitude à la conservation
- de l'homogénéité du produit

Cette liste est validée chaque année selon la procédure définie par l'ODG et diffusée aux producteurs.

Dans cette liste, le producteur choisit la variété en fonction :

- de la période de forçage envisagée et par conséquent de la date d'arrachage correspondante. En effet, les arrachages précoces (du mois d'août au 15 octobre) sont destinés à un forçage en début de saison (octobre) tandis que les arrachages tardifs (du 15 octobre à décembre année N) permettent de répartir le forçage jusqu'en fin de saison (jusqu'au 31/05 année N+1).
- des caractéristiques de la parcelle, définies par l'analyse de sol et le reliquat azoté.

La liste définie chaque année reprend pour chaque variété : la période de forçage, les besoins en azote (sensibilité à l'azote).



CQ3. Fertilisation azotée

Les besoins en azote (sensibilité à l'azote) sont définis pour chaque variété et sont repris dans la liste annuelle des variétés utilisables.

La mesure du reliquat azoté est obligatoire chaque année. Il indique la quantité d'azote disponible à la sortie de l'hiver. Il permet de déterminer la quantité d'azote à apporter sur la culture.

RECOLTE DES RACINES

La récolte des racines (l'arrachage) a lieu à partir du mois d'août pour les arrachages précoces et jusqu'à décembre pour les arrachages tardifs.

CQ4. Maturité des racines

Pour les arrachages précoces (début de saison jusqu'au 15 octobre), les producteurs réalisent un test de maturité qui consiste en une analyse physique et chimique de la racine permettant de vérifier l'état des réserves pour savoir si ces racines ont atteint un stade de maturité suffisant.

Les critères suivants sont analysés :

- Rapport feuilles / racines
- poids des racines
- % de matière sèche
- teneur en azote total et azote nitrique

avec les valeurs cibles suivantes :

Critères du test de maturité	Valeurs cibles
Rapport poids de feuilles / poids de racines	< 0.8
3.5 < Calibre racines < 6 cm	$> 70 \%$
Teneur en MS (%)	≥ 24
Poids moyen (g)	$130 \leq \text{poids} \leq 170$
Azote total (g/kg MS)	$8 \leq N_t \leq 12$
Azote nitrique (mg/kg MS)	$NO_3 \leq 10$

5.2.2. FORÇAGE EN TERRE

FORÇAGE

CQ 5. Conditions de plantation

Les racines sont repiquées en terre à l'extérieur ou sous abri (hangar fixe ou roulant, ou serre), dans des couches préalablement creusées dans le sol ; afin de permettre un bon enracinement. Il ne doit pas y avoir d'obstacles entre la surface du sol et le sous-sol. Elles sont ensuite puis recouvertes de tôles et de paille ou autres matériaux isolants.

Afin de diminuer la pénibilité du travail de repiquage et de cassage, il peut être utilisé des caissettes ajourées dans le fond.

Les couches sont progressivement chauffées (par un système de chauffage souterrain par eau chauffée au fuel ou chauffage au charbon, ou de résistances électriques sur transformateur basse tension).

En début et fin de saison, la température extérieure peut suffire à réaliser le forçage. Le forçage est alors naturel et dépendant des conditions climatiques. La couverture est alors adaptée.

Un amendement (apport de chaux et/ou de matières organiques) peut être effectué pour entretenir la structure du sol, permettre un bon enracinement des racines, et faciliter une bonne alimentation en eau. Il se fait selon les résultats de l'analyse de sol (réalisée au minimum tous les 5 ans) au cours de laquelle sont vérifiés les caractéristiques physiques (CEC, pH) et l'état de fertilisation du sol.

Association Endive de pleine terre	p. 17 /22
Cahier des Charges label rouge n° LA 04/14 « Endives de pleine terre »	

CQ6. Durée de chauffage

La durée de chauffage est l'intervalle entre la date de début de chauffage de la couche et la date de cassage. Elle est au minimum de 8 jours et au maximum de 35 jours. En cas de forçage naturel ou à froid, ce critère ne s'applique pas.

CQ7. Température de chauffage

La température de chauffage est d'environ 15-16 °C. Elle est comprise entre 12°C et 22 °C (début ou fin de saison) et dépend très fortement de la température extérieure. En cas de forçage naturel, ce critère ne s'applique pas.

Un suivi journalier du forçage permet de suivre l'évolution de la croissance des endives.

Un apport en eau aux racines est réalisé en cours de forçage.

L'apport d'éléments nutritifs dans l'eau est interdit.

CQ8. Période de forçage

La mise en couche a lieu du 1^{er} septembre année N au 10 mai année N+1.

CASSAGE, EPLUCHAGE ET CONDITIONNEMENT

Le cassage consiste à séparer le bourgeon ou endive, de la racine.

CQ9 : délai cassage /conditionnement

Le conditionnement des endives est réalisé en exploitation. Il a lieu le jour même ou le lendemain du cassage afin de garantir la fraîcheur du produit.

Les endives en attente de conditionnement sont stockées à l'abri de la lumière et des chocs thermiques.



CQ10. Conditionnements autorisés

Les différentes unités de vente sont :

- le carton vrac
- le préemballé

Règles de tri

Pour être conditionnées en label rouge, les endives doivent respecter les critères suivants :

CQ 11. Aspect des endives :

- produits sains, entiers, propres, d'aspect frais
- exempts de :
 - taches de rougissement, de brûlures ou de traces de meurtrissures,
 - de parasites ou d'altération
 - d'humidité extérieure anormale
 - d'odeur ou de saveur étrangère
 - suffisamment fermes

CQ12. Longueur de l'axe

Les endives de pleine terre label rouge doivent avoir une longueur d'axe inférieure aux 2/3 de la longueur de l'endive.

CQ13. Diamètre et longueur de l'endive

Les endives label rouge présentent les caractéristiques suivantes :

- diamètre minimum / maxi : 3 cm - 8 cm
- longueur minimum / maxi : 9 cm - 17 cm

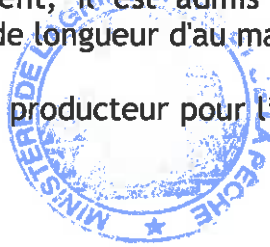
CQ14. Homogénéité au sein du conditionnement

Au sein d'un même conditionnement, il est admis une différence de diamètre d'au maximum 3 cm, et une différence de longueur d'au maximum 5 cm.

Un calibre est à la disposition du producteur pour l'aider à évaluer ces différences de calibre et de longueur.

CQ15. Période de conditionnement

Les endives peuvent être conditionnées sous emballage label rouge du 01/10/année N jusqu'au 31/05/année N+1.



Association Endive de pleine terre	p. 19 /22
Cahier des Charges label rouge n° LA 04/14 « Endives de pleine terre »	

6. Etiquetage – Mentions spécifiques au label rouge

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des endives de pleine terre label rouge mentionne au minimum :

- le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge : LA 04/14
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette,
 - Culture traditionnelle en terre
 - Bonne conservation
 - Texture croquante
- le nom et l'adresse de l'ODG, complété du logo de l'ODG :

Association Endive de pleine terre
Le Paradis,
59133 Phalempin



7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Etape	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Mise en place de la culture	CQ2. Choix de la variété	Variété choisie dans la liste définie chaque année par l'ODG	documentaire
	CQ3. Fertilisation azotée	Respect des besoins définis par variété	documentaire
Forçage en couches	CQ 5. Conditions de plantation	Plantation en terre, à l'extérieur ou sous abri, puis recouvertes de tôles et de paille ou autres matériaux isolants	visuel
	CQ6. Durée de chauffage	8 à 35 jours	documentaire
Cassage, épluchage et conditionnement	CQ9. Délai cassage/conditionnement	Conditionnement au plus tard le lendemain du cassage	documentaire
	CQ12. Longueur de l'axe	Axe \leq 2/3 de la longueur de l'endive	Visuel et/ou mesure
	CQ13. Diamètre et longueur de l'endive	<ul style="list-style-type: none"> • diamètre minimum / maxi : 3 cm - 8 cm • longueur minimum / maxi : 9 cm - 17 cm 	Visuel et/ou mesure
	CQ15. Période de conditionnement	01/10/année N jusqu'au 31/05/année N+1.	documentaire

Annexe 1 : Protocole de Sélection des variétés

Objet:

Définir comment l'association « Endive de pleine terre » gère le choix des variétés retenues pour la production d'endive de pleine terre Label rouge, ainsi que la diffusion de la liste des variétés aux producteurs.

Protocole :

L'inscription d'une nouvelle variété respecte une procédure permettant de vérifier le respect des critères imposés par le label rouge, c'est à dire :

- aptitude au forçage en terre
- l'aptitude à la conservation
- longueur de l'axe
- la texture croquante.

L'association « Endive de pleine terre » s'appuie sur les résultats des essais variétaux conduits par l'APEF (Association des Producteurs d'Endives de France).

Les nouvelles variétés sont testées pendant deux ans par le réseau APEF et sont étudiés sur:

- le comportement de la variété en forçage en terre
- l'aptitude à la conservation
- l'homogénéité du produit

Les résultats sont repris sur une fiche variétale.

Les variétés autorisées pour la production en label rouge sont choisies parmi la liste des variétés expérimentées. Ces variétés sont retenues selon les critères suivants :

- aptitude au forçage en terre
- l'aptitude à la conservation
- longueur de l'axe
- la texture croquante.

Des tests réalisés par la commission dégustation définie au sein de l'ODG permettent de valider les caractéristiques sensorielles de chaque nouvelle variété. Cette commission est composée de producteurs et de techniciens mandatés par l'ODG. Les tests portent sur la texture croquante et la bonne conservation du produit.

En cas d'avis favorable de cette commission, les nouvelles variétés sont intégrées à la liste des variétés autorisées.

Ces nouvelles variétés sont systématiquement intégrées au suivi sensoriel, conformément aux conditions définies dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.

Validation et diffusion de la liste des variétés

Chaque année, l'association « Endive de pleine terre » valide la liste des variétés sélectionnées dans le respect des règles définies dans les statuts.

La liste des variétés autorisées est diffusée aux producteurs et disponible auprès du groupement

Schématisation du protocole

