

# La chicorée dans les Ardennes

Par Claudette Picot

La chicorée est utilisée en pharmacie depuis l'Antiquité : elle est citée sur un papyrus datant de 6000 ans ; les vertus naturelles de sa fleur, sa feuille et sa tige étaient enseignées en Chine, en Grèce, à Rome avant d'être connue en Europe.

Vers 1690, on commence à l'employer dans l'alimentation et les premières usines apparaissent en France. La chicorée est « vulgarisée » lors du Blocus Continental : on n'utilise alors que la racine.

La fabrication de la chicorée se développe dans les Ardennes :

- A DOUZY, de 1820 à 1918, la famille NISOLE produisait une chicorée réputée dans tout le nord-est de la France : la « NISOLE », le « MOKA du SULTAN », « LE LION », la « BAZEILLAISE », « L'EPICIERE » étaient le résultat d'une fabrication soignée. M. Aimé NISOLE obtint en 1900 une médaille d'or à l'Exposition Internationale.
- A SIGNY le PETIT, dès 1884, l'usine MIDOUX et PICRY en produit 80 000 kg par an.
- A MAUBERT-FONTAINE, l'usine fonctionne jusqu'en 1914. Elle comprenait un moulin-broyeur dont la meule était actionnée par un cheval, pour transformer les racines en cossettes desséchées ensuite dans un four à bois pour être après mise en paquets livrées aux commerçants.
- A RENWEZ, 75 femmes étaient employées au sarclage et à la récolte des racines, puis une trentaine pour la fabrication . Les usines MARY, TROYON, HORMANN en produisaient 180 tonnes par an/
- A ETEIGNIERES, LONNY, on trouvait également des fabrications moins importantes.

Cette ressource a disparu après la guerre de 1914-1918 pour se regrouper surtout dans le Nord de la France où elle est toujours très florissante.



Article paru dans le bulletin n°15 d'Ardennes Généalogie, février 2009