



OUTRE SES QUALITÉS
GUSTATIVES, L'ARTICHAUT
OFFRE DES FLEURS TRÈS
DÉCORATIVES
© J.-N. PLAGÈS

Histoire de plantes

ARTICHAUT ET CARDON QUELS SONT CES CHARDONS QUE L'ON MANGE ?

Par Jean-Noël Plagès

De la famille des Astéracées (ex composées) et de la tribu des cynarées, Artichaut et Cardon, deux plantes très proches, sont des cultures légumières de plein champ et de jardins d'amateur. Le cardon se multiplie par semence alors que l'artichaut, au moins jusqu'à ces dernières années, se propage par drageons nommés œilletons. Ce sont des plantes de climat doux qui doivent être protégées contre le froid l'hiver en zones septentrionales. Ils s'accommodent très bien du climat aux hivers peu prononcés de Bretagne.

Le genre *cynara* L. est spontané dans le bassin méditerranéen où l'on trouve plusieurs espèces dont le plus répandu est *Cynara cardunculus* L. qui serait à l'origine

de l'Artichaut et du Cardon. D'ailleurs, l'espèce sauvage et les deux plantes cultivées sont parfaitement compatibles sexuellement.

Il se présente sous la forme de rosette de feuilles attachées à un plateau épais emmagasinant des réserves pour le démarrage des bourgeons axillaires (œilletons) qui fourniront des hampes florales plus tard en saison. L'espèce sauvage est pérenne. On la trouve en Italie du Sud, en Sicile, en Sardaigne, en Corse, aux Baléares, en Tunisie et en Libye (Cyrénaïque).

— BIEN AVANT NOTRE ÈRE —

La consommation de chardons (*Cirsium*, *Onopordon*, *Silybum*) par l'homme est très ancienne (1500 ans avant J-C) soit sous forme de capitules soit sous forme de jeunes

pousses cuites ou en salade. En Sicile, les bergers de la plaine de Catania consomment encore aujourd'hui du chardon-Marie (utilisé par ailleurs comme plante médicinale). Par contre, on ne trouve pas de traces de la consommation des côtes (pétioles charnus du Cardon qui serait apparu plus tard).

Le ramassage et la consommation des capitules les plus gros (les plus charnus) ne permettent pas de dater avec précision (aux environs du I^{er} siècle, en Grèce) la mise en culture de *Cynara cardunculus* L. seuls ou avec d'autres espèces de ce genre. Les écrits du début de notre ère parlant de cardon et d'artichaut sont nombreux (Pline l'Ancien, Apicius, Columelle). Les deux plantes sont très proches sauf que le Cardon a un pétiole charnu avec des feuilles bordées d'épines (bien que des sélections récentes aient donné des variétés sans épines).

Sur une mosaïque conservée au musée du Bardo à Tunis (www.bardomuseum.tn, salle Diane et Vénus), on peut voir des capitules (donc d'artichaut) et peut-être du cardon sur une mosaïque au musée de Sousse.

Le passage ramassage-culture (domestication) s'est donc effectué entre le III^e siècle avant J-C et le I^{er} siècle de notre ère.

— RÉAPPARITION AU XIV^e SIÈCLE —

Après une longue période où les informations manquent, l'artichaut réapparaît vers le XIV^e siècle et se développe au milieu du XV^e en Espagne et en Italie (Andalousie, Toscane en 1466 et région de Naples). De nombreuses illustrations ont été faites par des botanistes comme Matthioli (1550), Gerarde (1596) et Besler (1613).

Ce sont les Italiens qui ont développé cette culture à grande échelle. Elle est arrivée en France en 1531, peut-être introduite en Languedoc, à la suite des guerres d'Italie. De là, elle va gagner la vallée de la Loire et l'Île-de-France. Olivier de Serres publie en 1600, un chapitre sur la culture de l'artichaut et du cardon. Vers la fin du XVIII^e siècle, les cultures se développent autour de Roscoff, de Macau en Gironde et, surtout, de Nice et Ollioules.

L'artichaut aurait été introduit en Grande Bretagne vers 1548 mais la culture s'est ralentie probablement à cause du climat.



UNE VARIÉTÉ INERME, LE CARDON VERT DE VAUX EN VELIN
© PÉPINIÈRES JACQUES BRIANT

— LE CARDON, UNE CULTURE LOCALE —

En France, la culture du cardon est très localisée à la région lyonnaise avec des modes de préparation culinaire très spécifiques (cardon à la moelle par exemple). Il est multiplié à partir de semences (25 graines au gramme). Leur longévité est de 6 à 7 ans dans de bonnes conditions de conservation. Bien que vivace, il est conduit en plante annuelle. Le semis s'effectue en pots à chaud (en février-mars) ou en pleine terre (en fin avril-mai). Le cardon est exigeant en température. Rien ne sert de le semer très tôt, d'autant plus que la consommation n'interviendra qu'à l'automne.

Il pousse bien en sols profonds, riches, bien ameublés et demande de fréquents arrosages. Les distances de semis ou de plantation varient de 0,70 m à 1 m sur le rang et de 1 m à 1,50 m entre rangs.



ARTICHAUT « CAMUS DE BRETAGNE » - © J.-N. PLAGÈS

— À BLANCHIR —

Il faut attendre le complet développement de la plante avant de le préparer pour la consommation. En effet, il doit être blanchi pour attendrir les côtes. À cet effet, les feuilles seront regroupées, liées et entourées d'un matériau opaque (paille, papier kraft, plastique noir...) en prenant soin de ne laisser dépasser que leur extrémité. Le pied sera aussi buté assez haut. La durée du blanchiment est de 3 à 4 semaines. Une autre méthode consiste à mettre en cave à l'obscurité dans du sable humide, les pieds entiers avec leur motte. Le cardon est gélif et doit être rentré avant les gelées.

Les variétés sont peu nombreuses et certaines très anciennes: Épineux argenté de Plainpalais, Plein blanc amélioré, Plein blanc amélioré Puvis, Vert Vaulx Velin (ces 3 dernières variétés sont inermes) et des variétés à côtes colorées comme Rouge d'Alger, cardon violet et cardon à

côtes rouges. Le cardon est de plus en plus utilisé comme plante décorative dans les massifs.

— L'ARTICHAUT: PAR ŒILLETONNAGE OU SEMENCES —

L'artichaut se multiplie généralement par bouturage appelé œilletonnage. Le prélèvement de bourgeons végétatifs latéraux se fait au printemps sur des pieds-mères que l'on a protégés pendant l'hiver et en laissant en place 3 bourgeons. Il doit être fait avec précaution pour assurer la reprise (nécessité d'un « talon »¹). La plantation doit être rapide, dans un sol meuble, riche en matières organiques, profond et suffisamment pourvu en eau mais sans excès. Un arrosage fréquent est nécessaire au moment de la reprise. La plantation s'effectue en avril-mai en place ou en juin-juillet après un passage en pépinière. Si les conditions de cultures sont bonnes, la production de capitules se fera dès l'automne (rendement plus élevé pour les plantations de printemps).

Il peut aussi être multiplié par semences (25 graines au gramme). L'utilisation de semences évite la transmission de maladies cryptogamiques, virales et bactériennes. Il est possible de semer sous abri en mini-mottes en février-mars et de mettre en place en avril-mai. Les plantes peuvent produire des capitules dès l'automne suivant.

Les températures basses (< à 7-10 °C, vernalisation) sont indispensables à la floraison mais les besoins varient suivant les variétés. Ainsi en Bretagne, la mise en place après le 15 avril ne produira pas à l'automne.

Les températures élevées (> à 23-25 °C la nuit) induisent une dormance bloquant l'apparition des hampes florales.

Les distances de semis ou de plantation sont de 1 m en tous sens. On laissera en place pendant 3 ou 4 ans, suivant l'état sanitaire des plantes qu'il est important de surveiller.

— GROS VERT OU PETIT VIOLET —

Les variétés d'artichaut (environ 10 au catalogue français et 40 au catalogue européen) sont groupées en deux types

¹ Talon: partie ancienne du pied.

suivant la forme du capitule : Les gros verts (issu de la très vieille variété Globe) et les petits violets (de forme allongée conique).

Parmi les variétés à capitule vert, citons le très ancien « Gros vert de Laon » (déjà mentionnée en 1778, le plus rustique), le « Camus de Bretagne » (70 % de la production française), le Blanc hyérois, Pêtre, Vert de Provence et quelques variétés issues de la sélection clonale améliorant précocité et homogénéité comme Calico et Salambo et la variété hybride F1 Sambo.

En types violets, on citera le Violet de Provence, le Violet du Gapeau et les hybrides F1, plus vigoureux et surtout plus productifs, OPAL et OPERA dont la culture est en plein développement en Roussillon et en Provence ². Les capitules des types violets sont plus tendres car consommés plus jeunes (parfois crus).

— L'ITALIE, LEADER DE L'ARTICHAUT —

La production mondiale actuelle est d'environ 1,3 Mt dont 900 000 t produites en U.E. En Italie, la production actuelle est de l'ordre de 500 000 t. En Espagne, la demande du marché français vers 1965 a fait croître les surfaces. Actuellement, elle produit environ 300 000 t. En France, la production de 17 000 t en 1892 est montée à 160 000 t en 1962, puis est descendue à 60 000 t en 2004 en raison des crises économiques et des aléas climatiques. La consommation est en forte diminution.

Aux USA, après une introduction probable au XIX^e siècle, c'est la Californie qui produit aujourd'hui, les plus forts tonnages.

Chez le jardinier amateur, on retrouve souvent artichauts et cardons au fond du jardin. Il est très agréable d'y cueillir les capitules que l'on mangera crus ou cuits et de cuisiner des cardons à la moelle une fois dans l'année. Bon appétit!



ARTICHAUT « CAMUS DE BRETAGNE » (DÉTAIL) - © J.-N. PLAGÈS



ARTICHAUT « PETIT VIOLET » - © J.-N. PLAGÈS

À lire...

- Histoire de légumes, M.Pitrat et C.Foury; 2003; Éditions INRA
- Les légumes D. Bois, 1927; réédition 1995 COMEDIT-SNHF
- Les plantes potagères, Vilmorin-Andrieux, 1904

² Les variétés hybrides F1 sont obtenues par un semencier à partir du matériel créé par l'INRA et l'Université de Jérusalem dans les années 1990, elles utilisent une mâle-stérilité issue de matériel sauvage. L'artichaut étant à fécondation croisée, la production de semences hybrides ne pose pas de problème particulier.