

## **Cardon** (*Cynara cardunculus*)

Astéracées vivace, mais souvent cultivée comme annuelle ou bisannuelle



**Présentation** : Cette grande plante magnifique ressemble un peu à l'artichaut. Connue pour ses tiges que l'on mange cuites, moins connue pour ses capitules que l'on déguste comme les artichauts. Elle peut servir aussi comme plante ornementale avec une hauteur parfois proche de 2 mètres.

**Un peu d'histoire** : Le cardon pousse à l'état sauvage en Algérie, où ses boutons floraux sont appréciés dans le couscous.

**Origine** : Europe méridionale (Espagne, Grèce, Italie, midi de la France), Afrique du nord

**Noms vernaculaires**: chardonnette, artichaut sauvage, cardonnette,

**Description** : Plante atteignant plus de 2 m de haut après sa deuxième année de culture. La tige est dure, grosse et rameuse. Les feuilles, de couleur cendrée, sont longuement pétiolées, pour certaines variétés elles sont épineuses, (le pétiole large, charnu et développé est la partie comestible) Cette plante ressemble à l'artichaut avec des tiges plus hautes et des feuilles plus grandes. Les fleurs hermaphrodites en capitules entourés de bractées bleu violacé s'épanouissent la 2<sup>e</sup> année de culture. Les graines sont gris foncé, oblongues légèrement aplaties.

**Multiplication** : Semer en pépinière début avril; mettre en place courant mai, lorsque les plants ont 3 à 4 feuilles

Ou semer directement en place dans des poquets préparés à l'avance tous les mètres, avec du compost. Ne conserver qu'un plant à cette distance.

**Sol et exposition** : C'est dans un terrain frais, meuble, profond et bien enrichi d'humus, que l'on installera le cardon, une situation bien ensoleillée complètera son installation.

**Incidence de la lune** : Semer de préférence en lune croissante.

**Nombre de graines au gramme** : 25

**Durée germinative** : 6 / 8 ans

**Levée** : de 8 à 15 jours

**Température de germination** : 15 à 25°C

**Entretien** : Effectuer des binages et des sarclages. Arroser si nécessaire. Un paillage est conseillé en cas de sécheresse : si les cardons en souffrent, leurs côtes prendront un goût amer. Si les plantes sont maintenues plusieurs années en place, lors des grands froids, protéger les souches avec de la paille sèche. Penser à découvrir quand le temps se radoucit.

Dès l'apparition des premières gelées, arracher, avec leur motte, les pieds destinés à la consommation et les planter en jauge, à la cave, dans la terre ou du sable.

Pour les plantes cultivées pour leurs capitules, à l'entrée de l'hiver, couper les tiges et les feuilles à quelques centimètres au-dessus du sol, et protéger.



**Fertilisation** : Apportez une bonne fumure (compost) ainsi qu'une dose d'engrais supérieure à celle qui est nécessaire pour la plupart des autres plantes potagères.

Procédez à des fertilisations foliaires toutes les 3 ou 4 semaines avec du purin d'ortie.

**Rotation des cultures** : Le cardon est assez exigeant. Après une culture annuelle, attendre 3 à 4 ans avant de le cultiver à la même place. Attendre davantage, s'il occupe le sol pendant plusieurs années.

**Bons mariages** : La fève semble être la meilleure amie du cardon. Mais, entre les rangs, on peut aussi cultiver de la mâche, des radis et des laitues. On peut y ajouter du trèfle blanc nain ou de la féverolle dont la présence est bénéfique.

**Quantité pour 2 personnes** : 2 pieds suffisent largement.

**Durée de culture** : 5 à 7 mois pour déguster les côtes ; 18 mois pour récolter les graines

**Variétés** : Plein blanc inerme Argente de Plainpalais

**Rusticité** : Pas très rustique, ne supporte pas les gelées au-dessous de 5°, il est préférable de les couvrir comme les artichauts l'hiver.

**Récolte** : Les côtes se cueillent selon les besoins et le développement, souvent préalablement blanchies. . L'automne est le moment où l'on blanchit le cardon avant de le récolter pour le consommer. Le blanchiment au jardin consiste à les priver de lumière, en les emballant dans du carton après avoir lié les pieds et supprimé les parties abîmées. Comptez environ 3 semaines pour avoir un blanchiment parfait, les cardons peuvent alors passer à la cuisine. Le blanchiment peut aussi se faire en cave, en arrachant les plantes avec une motte. Enlevez les feuilles basses trop horizontales, liez les feuilles restantes et entourez-les d'un carton ondulé.

Les capitules se coupent avant que les écailles ne s'écartent.

On compte cinq mois après le semis, pour récolter les côtes, plus d'une année pour les capitules.



**Rendement moyen** : 2 à 2,5 kg par pied

**Conservation** : Nettoyé il peut se conserver 2 semaines dans un emballage de papier journal, dans un lieu frais.

**Réfrigérateur** : 15 jours entre +6°C et +8°C.

**Utilisations** : Les côtes cuites se préparent en gratin, sautées, à la grecque, à la crème, au curry, à la sauce blanche. Les capitules, plus petits et plus fins se mangent comme ceux des artichauts.

**Goût** : rappelle celui de l'artichaut.

**Produire ses graines** : On choisit de beaux pieds, en novembre, on coupe les feuilles à 10 cm du sol, puis on couvre avec de la paille ou des feuilles sèches. A la fin de l'hiver on découvre et on laisse monter à graines; ne conservez que les plus beaux capitules, lorsqu'ils déflorissent, les couvrir pour les protéger de la pluie (sac à fruits), les récolter à maturité et les sécher en les suspendant. Les égrener et les conserver au sec et au frais, à l'abri de l'humidité.

**Ornement** : On peut aussi cultiver le cardon pour ses grandes feuilles grises décoratives, plus ou moins découpées selon les variétés, mais aussi pour ses jolies fleurs bleues, le cardon est une plante imposante à utiliser en fond de massif.

**Maladies parasites et traitement**, les mêmes que l'artichaut

**L'ascochytose** : A la pointe des bractées, et ensuite sur les feuilles et les tiges, se forment des taches translucides, puis noires ; les capitules finissent par dessécher.

Cette maladie apparaît souvent après une période très humide. Dans ce cas par précaution, pulvériser une solution de bouillie bordelaise. En prévention, procéder à des fertilisations foliaires à base de lithothamne.

**Le blanc ou meunier des laitues** : Les feuilles présentent de grosses taches brunâtres et le dessous de celles-ci se couvre d'une poussière blanchâtre.

Procéder à des pulvérisations foliaires à base de lithothamne. Dès le début de l'attaque effectuer un poudrage foliaires, sur et sous les feuilles, avec un mélange composé, pour un are, de 150 gr de fleur de soufre et 150 gr de lithothamne.

**La graisse de l'artichaut ou pourriture des inflorescences** : Des taches translucides puis brunâtres apparaissent sur les écailles du capitule qui peut pourrir.

En prévention, respecter une bonne rotation. Couper les capitules dès le début de l'attaque.

Si celle-ci est importante, éliminez les pieds atteints et brûlez-les.

**Maladie des feuilles ou ramulariose** : Les plantes attaquées se couvrent de taches grisâtre très nombreuses qui se confondent et vont jusqu'à envahir l'ensemble de la feuille, provoquant ainsi son dessèchement.

En prévention (si le potager à déjà subi des attaques), pulvériser de la bouillie bordelaise en évitant les capitules.

Brûlez les feuilles malades. Si l'atteinte est sévère, éliminez les pieds touchés et brûlez-les.

**Pourriture de la souche** : Lorsque l'hiver est pluvieux, la souche de l'artichaut pourrit.

Si les pieds d'artichaut ont été buttés, il faut dégager légèrement la terre autour de la souche. Ne pas oublier d'abriter cette dernière en cas de froid.

L'excès d'humidité est très néfaste pour les souches. Ne pas apporter de matières organiques non décomposées, mais utilisez un compost correct.

A l'entrée de l'hiver (si le temps est très pluvieux), installez en prévention un tunnel plastique sur la planche.

**Altise de l'artichaut** : Au printemps, ce coléoptère de 3 à 4 mm, de couleur jaunâtre à rougeâtre, dévore les feuilles, laissant apparaître de nombreux petits trous.

- Pour prévenir on peut déposer quelques branches de sureau entre les rangs qui les feront fuir. Saupoudrez du lithothamne, si nécessaire, tôt le matin ou tard le soir.

- Pour les éliminer : pulvérisations fines d'insecticide végétal à base de pyrèthre et de roténone, répétées à 4 ou 5 jours d'intervalle.

- Pulvérisations d'eau additionnée de jus de tabac, de macérations d'absinthe et de sureau, de feuilles et gourmands de tomate, de savon noir ou de Marseille.

- Destruction des œufs sous les feuilles en les écrasant.

**Apion de l'artichaut** : Coléoptère long de 3 mm, de couleur bleu foncé, qui pond au printemps ; sa larve blanche creuse des galeries dans les nervures et le pédoncule des feuilles ; il attaque parfois les capitules à la base.

- Brûlez les feuilles atteintes. Pulvérisez régulièrement un insecticide végétal avant la ponte, si des attaques ont déjà eu lieu les années précédentes.

**Casside verte de l'artichaut** : Au printemps, l'insecte et sa larve vert brun, à l'aspect repoussant, rongent l'épiderme des feuilles sans les perforer.

- En cas d'attaque, pulvérisez un insecticide végétal. Le poudrage de roténone est recommandé.

**La larve de la noctuelle de l'artichaut** : Au printemps, cette chenille grisâtre creuse des galeries à l'intérieur de la tige des boutons floraux.

- Utiliser les pièges à insectes pour capturer les papillons. Coupez et brûlez les tiges atteintes

La lutte est très difficile, mais rarement nécessaire en culture biologique.

**Les mollusques** : Ils peuvent dévorer les jeunes pousses printanières.

Les ramasser et les détruire. Pulvérisations à base de macération de feuilles et de fleurs d'absinthe. Pulvérisations de sulfate de cuivre, neige ou cristaux (chez le droguiste).

-Pièges : Il existe des pièges en plastique que l'on remplit d'un mélange de bière et d'eau, déposés au ras du sol dans les endroits à protéger ; les limaces viennent boire et s'y noient.

Placez des planches ou des tuiles au ras du sol en les maintenant légèrement soulevées par un caillou. Les mollusques vont se réfugier dessous. Visitez les pièges dans la journée et détruire ces indésirables

-Les ennemis : les carabes, les crapauds, les hérissons, les oiseaux, les orvets...

**Puceron de l'artichaut** : De couleur allant du jaune au brun, il attaque le dessous des feuilles et les boutons floraux, principalement en période de chaleur.

Pulvérisations fines d'un mélange d'1 cuillerée à café d'alcool à brûler d'1 cuillerée à café de savon noir pour 1 l d'eau

Pulvérisations fines d'insecticide végétal à base de pyrèthre et de roténone de préférence à la rosée du soir.

Pulvérisations d'une solution à base de savon noir, d'une macération de feuilles et tige de tomate, de purin d'ortie (2 à 5 jours) ou de solution à base d'absinthe, de feuilles de noyer, d'ail, de nicotine.

**Le puceron blanc des racines** : Il suce la sève de la plante au niveau du collet, provoquant très souvent le dépérissement du pied. Déchaussez les souches attaquées et pulvérisez une solution à base d'insecticide végétal associé avec du purin d'ortie : la lutte en sera renforcée.

**La vanesse de l'artichaut** : Ce papillon pond des œufs qui se transforment en larves, et ce sont les chenilles qui sont responsables de nombreuses morsures sur les feuilles, n'en laissant parfois que la nervure.

Ramasser et détruire toutes les chenilles. Les pulvérisations d'insecticide végétal sont efficaces.

**Propriétés** : Le cardon est apéritif, digestif, diurétique, laxatif, nutritif, rafraîchissant et tonique.

## Sources

Terre vivante - René Vigan

Rustica - Internet

Tous les légumes V. Renaud