



Le cardon

> Les caractéristiques

Famille : Astéracées (Cynara cardunculus)
Période de floraison : De juin à octobre (dès la deuxième année)
Couleurs des fleurs : Bleu - violet
Exposition : Soleil
Type de sol : Drainé, profond et riche
Humidité du sol : Frais
Type de végétation : Bisannuel - vivace
Plantation : Avril, mai
Récolte : Automne

> Histoire

Originaire des côtes méditerranéennes, le cardon se récoltait alors davantage à l'état sauvage et ce sont les Romains qui ont rendu ce légume plus fin. Sélectifs, ils ont adapté leur production de cardon afin de répandre sa culture dans d'autres régions.

Au Moyen-Âge, ce légume était renommé mais souvent confondu avec l'artichaut. Les botanistes de l'époque étaient indécis sur son origine et sur le croisement d'espèces auquel il appartient.

Le cardon fut exporté vers 1685 en Suisse par des émigrés protestants qui fuyaient l'Édit de Nantes. S'installant à Plainpalais à proximité de Genève, ils développèrent la culture du cardon épineux.

Durant la Seconde Guerre Mondiale, d'autres efforts ont été menés pour parvenir à produire le célèbre « cardon argenté épineux de Plainpalais » mais en vain...

Aujourd'hui, il est considéré aux États-Unis comme une plante envahissante et parmi toutes les régions d'Europe, seule Genève a su préserver sa culture. Il fait fâcheusement parti des « légumes oubliés ».

> Culture

Dès le printemps, établissez des semis de cardons. Pour cela, débutez par une plantation en godets ou en pots à partir des mois de janvier/février pour finir ensuite au jardin dès le mois de juin.

Préparez un fond de terreau ou de compost. Comptez quatre graines par pots et arrosez en pluie.

Dès l'apparition de trois à quatre feuilles, disposez vos plants en pleine terre dans votre jardin en veillant à les espacer d'un mètre entre chacun d'entre eux. Les rangs doivent quant à eux être à un mètre cinquante de distance. Arrosez généreusement.

Vous pourrez ainsi récolter en septembre sur des plants d'environ un mètre de hauteur.

Astuce malin : Entre le cardon inerme et épineux, portez votre choix sur le deuxième car le goût typique de

cardon est vraiment plus prononcé.

> Entretien et récolte

Deux semaines avant la récolte, établissez le blanchiment : liez délicatement les feuilles entre elles, entourez-les d'un film sombre puis, buttez les pieds sur 25 centimètres. Cette opération permettra de rendre la plante tendre et savoureuse. Surveillez durant cette période un éventuel pourrissement des plants dû au surplus d'humidité du sol.

Dès le mois d'août et ce, chaque mois qui vient, arrosez les semis d'engrais liquide ou d'une préparation par plant composée de 10g de nitrates de soude dilués dans 5 litres d'eau.

> Maladies et nuisibles

Assez rustique, le cardon redoute uniquement certains insectes tels que les vers gris ou encore les pucerons.

Les maladies éventuelles sont le mildiou, le pythium et le rhyzoctonia, un champignon attaquant les parties aériennes des feuilles. Les deux dernières entraînent un pourrissement du plant.

Pour remédier à ces problèmes, pensez à établir une rotation de culture : évitez par exemple, de planter du cardon et/ou artichaut sur un terrain ayant reçu récemment des composacées (généralement des plantes herbacées).