

Les ARTICHAUTS

DOCUMENTAIRE N. 568

L'Artichaut (*cynara cordunculus scolymus*) dériverait du chardon (*carduus*). Largement répandu dans les régions méditerranéennes, son nom, de l'ancien italien *articiocco*, tendrait à le prouver. On sait que les peuples appartenant aux civilisations anciennes procédaient à sa culture, notamment les Grecs et les Romains, d'une manière intensive, avec une préférence toutefois pour les espèces en provenance des côtes du Nord de l'Afrique et de l'Espagne. En France la diffusion de ce légume semble remonter aux environs du XV^{ème} siècle. Mais il était surtout ornemental et, vers la fin de ce siècle, on cite encore l'artichaut comme une plante rare cultivée comme une originalité. Un siècle de plus allait passer avant que sa culture ne devienne utilitaire. Actuellement les espèces françaises ne sont pas moins prisées que les artichauts de provenance espagnole ou italienne.

La carline vulgaire est commune en France; c'est l'ancêtre de l'artichaut cultivé. La carline acante s'appelle aussi artichaut sauvage. Parmi les espèces estimées citons: « gros vert de Laon », « l'artichaut camus de Bretagne », « l'artichaut dit de Paris » et « le violet de Provence ».

L'Artichaut est une plante de la famille des composées au tronc herbeux qui peut atteindre un mètre de hauteur, et qui provient d'un rhizome, importante racine noueuse et tourmentée. Ses feuilles sont de belle dimension, longues, très découpées, et retombant vers l'extérieur, d'un gris clair argenté. Les fleurs, de juillet à septembre sont d'un beau bleu violacé, réunies en grappes et qui produisent des inflorescences dites calatides, dont la base, avec les feuilles centrales, constitue la partie comestible. Le fruit est un petit akène qui recèle les graines.

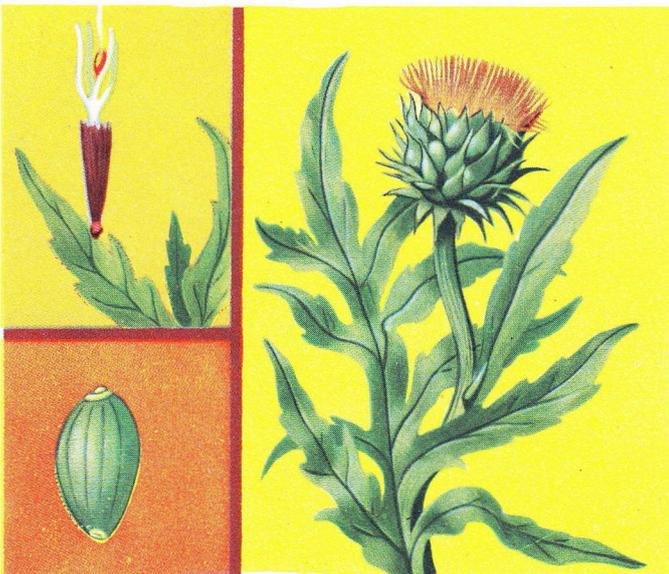
La reproduction par culture ne se fait d'ailleurs jamais à partir de graines, car il n'en résulterait pas de bons pro-

duits; on n'opère à l'aide de graines que dans le cas où l'on veut obtenir une variété nouvelle. On préfère la reproduction au moyen des oeillets, qui poussent en abondance au pied de la plante-mère, ou en utilisant les cardonnettes, sorte d'artichauts sauvages. Le terrain le plus propice est celui des collines, sec et sous climat doux. Les sautes de température nuisent à la croissance, ainsi qu'une température trop élevée, car la plante donnant alors trop de fleurs nouvelles, ne permet pas la maturité des produits. Le terrain doit être largement fumé, car l'artichaut réclame beaucoup d'azote; les engrais les meilleurs sont donc ceux qui fournissent les fosses d'aisances, les eaux des égouts, et le fumier. La plante exige une abondante irrigation. On distingue des variétés à épines et des variétés qui en sont dépourvues, des variétés à feuilles vertes et d'autres à feuilles violettes.

Les espèces que nous avons citées comme les plus estimées donnent lieu, en cuisine française à des spécialités appréciées; artichauts à la barigoule, à la provençale, à la lyonnaise.

Insectes et maladies nuisent à cette plante de consommation courante. Parmi les plus connus nous trouvons le *bremia lactucae*, qui provoque des taches grises ou brunes sur les feuilles et en ronger la substance. La *ramularia cynaræ* qui produit un dessèchement des feuilles et le pourrissage des racines. Parmi les insectes les plus redoutables il faut citer l'aphide de l'Artichaut, qui suce le suc des feuilles et des capitules.

L'artichaut contient un principe actif intéressant la cynarine, du grec *kunara* (artichaut) utilisé dans la thérapeutique du foie et du rein. On conseille également une nourriture à base d'artichauts aux diabétiques. L'artichaut contient en outre une quantité appréciable des vitamines B1 et C.



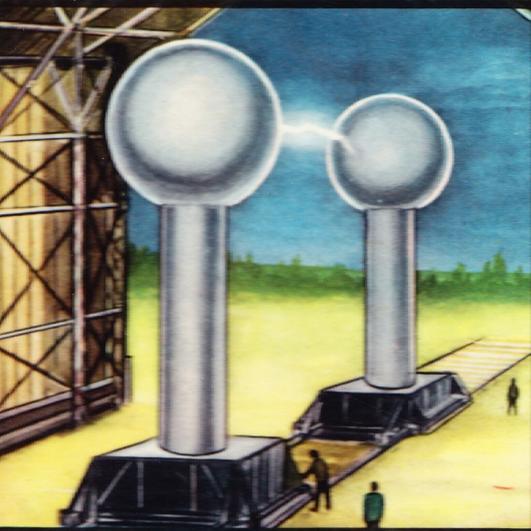
L'Artichaut (*Cynara cardunculus scolymus*) est cultivé à partir de la carline dont il dérive. La plante à droite possède de longues feuilles dentelées et porte une terminaison fleurie: la capitule; à gauche en haut: la fleur, d'une belle couleur violacée, et en bas, le fruit de l'artichaut.



La culture des artichauts est pratiquée particulièrement dans le sud de la France, en Bretagne et par les maraîchers des environs de Paris, mais on rencontre l'artichaut partout. Ici nous voyons un paysan en train d'en faire la récolte, ses mains protégées par des gants épais.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître



ARTS

SCIENCES

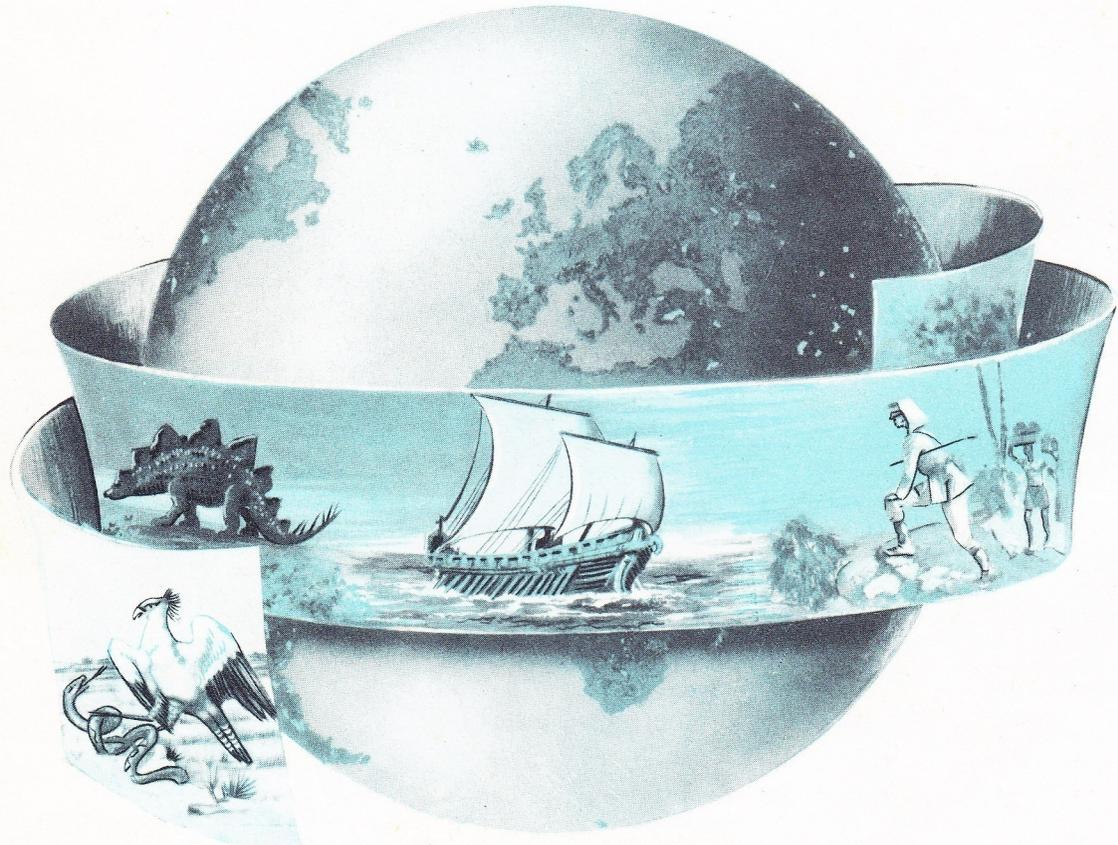
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



VOL. IX

TOUT CONNAITRE

M. CONFALONIERI - Milan, Via P. Chieti, 8, - Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

AGENCE BELGE DES GRANDES EDITIONS s. a.
Bruxelles