

PAGE PRÉCÉDENTE
Les artichauts cultivés
sur butte par Sébastien
Levacher.

CI-CONTRE
À nouveau chez
Sébastien Levacher.

Il est aussi possible
de laisser fleurir
l'artichaut, pour
ses qualités ornementales
mais surtout mellifères.

Des choux peuvent être
judicieusement plantés
entre des pieds
d'artichauts.



culture en place pendant plusieurs années avec des apports de compost dans l'interligne. En biodynamie, il n'est pas évident d'avoir cette première récolte à l'automne comme en conventionnel.

Récolte

Nous couperons le capitule principal¹ avec environ 10 à 15 cm de tige lorsque les ailerons l'auront bien dépassé en hauteur et qu'il n'y aura plus de cavité au sommet du fruit. L'artichaut sera alors mûr à point.

Au cours de la récolte, on aura intérêt à supprimer les clochettes² que l'on pourra consommer crues.

On cueillera les ailerons lorsqu'ils seront bien développés, mais sans attendre la surmaturité avec formation sur la bractée³ d'une membrane qui serait désagréable à la consommation. Ensuite, on enlèvera les vieux boutons tout simplement en les pliant pour qu'ils se cassent au ras du sol.

C'est après la production que l'artichaut va multiplier ses drageons à partir du pied. Quand ceux-ci sont

1. Un plant produit un capitule principal (« mère ») et 1 à 3 capitules secondaires (« ailerons ») pour les variétés globuleuses (plus pour les types violets).
2. Petits artichauts qui poussent plus bas sur le bouton.
3. Feuille.

L'artichaut, la bouse de corne (500) et la silice de corne (501)

En ce qui concerne la préparation 500, personnellement, je la pulvérise en période racine, feuille et fruit. En dehors de la récolte qui tendrait vers le fruit, la racine a un fort développement que l'on a intérêt à favoriser, celle-ci recyclant fortement la potasse présente dans le sol sous forme

insoluble. La partie aérienne (feuilles et boutons) a également une belle dynamique: on peut estimer la quantité de matière organique qui retournera au sol à environ 40 t/ha, dans de bonnes conditions.

La préparation 501 sera pulvérisée en jour-fruit. Il est à noter que la silice marque bien l'artichaut. En effet, en culture comparative, on observe que lorsque nous apportons la silice, il se forme à la base des bractées (feuilles) un triangle d'un vert-jaune lumineux.

bien développés, on dégage un peu de terre autour du pied à l'aide d'un outil solide et on arrache les drageons en excès. On laisse en place le plus vigoureux et éventuellement un tout petit qui pourra prolonger la récolte.

On pourra tirer profit de l'espace relativement important entre les pieds d'artichaut en y plantant des choux d'hiver tardifs qui réussiront parfaitement. On pourra également cultiver les choux après destruction de la culture d'artichauts.

Voici, en résumé, la culture de l'artichaut. Elle est intéressante pour le sol par la matière organique qu'elle apporte, le recyclage de la potasse, les sarclages fréquents en tous sens.

Et, surtout, ce légume apporte toute la belle saison un met délicieux – et économique puisqu'il en reste plus à la fin du repas qu'au début. ●

Cet article avait été rédigé en collaboration avec Goulney Ohomin de l'association Buez en Douar.

Merci à Marie-Ange Ghesquière pour la coordination de la rédaction, à Sébastien Levacher et Jean-Louis Christen pour leurs apports.

SÉBASTIEN LEVACHER, NATACHA BOURGEOIS, SÉBASTIEN LEVACHER

Le pointilleux cirse des champs

Justine Vichard

Un cousin sauvage de l'artichaut, dont on a souvent envie de se débarrasser... Il nous donne pourtant beaucoup d'indices sur l'état de notre sol.

Le cirse des champs, de son nom botanique *Cirsium arvense*, aussi appelé chardon des champs, partage de nombreuses caractéristiques avec les chardons, un genre étroitement apparenté à celui des cirses. Dans le langage courant, la distinction est peu faite, les deux genres étant tellement proches et facilement reconnaissables à leurs pointes piquantes. Si ce cirse belliqueux peut nous donner l'impression de mener une guerre dans nos jardins et parcelles, il est une nouvelle fois une plante ressource et l'indicateur de certaines pratiques agricoles que nous pouvons faire évoluer.

Aie, ça pique !

Dans le langage des symboles, les plantes affiliées au chardon renvoient à l'esprit militaire. L'attirail qu'il déploie ne laisse pas de doute quant à son système efficace de défense. À son premier stade de développement, le cirse des champs ne se présente pas en rosette comme ses cousins mais directement en tiges rameuses. Rapidement, il s'en rapproche avec ses feuilles rigides, lisses et d'un vert intense, très découpées, voire même tourmentées, et bordées de dents épineuses. Au premier abord, le cirse des champs tient à distance les herbivores et les promeneur-ses, qui prendront garde de bien le contourner.

Ce système de défense sans appel a aussi un intérêt dans le mécanisme interne de la plante. En effet, les pointes acérées permettent de favoriser la condensation de la rosée tout en limitant l'évaporation.

Le cirse des champs semble mener une guerre sans merci là où il se développe. La littérature agronomique regorge de substantifs clairs à son égard: « adventice »,

« invasif », « infestation », « nuisible », « envahissement »; face à lui la « lutte » est de mise. Quelles sont les armes de ce redoutable ennemi? La principale est une dynamique de reproduction très efficace. Le cirse des champs se reproduit essentiellement via des rhizomes. Ses racines horizontales portent des bourgeons prêts à émerger, et se déploient progressivement de manière concentrique, pouvant gagner 4 à 5 mètres par an. Comme pour le chiendent, chaque morceau découpé peut à son tour se développer. Arracher la plante pour s'en débarrasser est donc contre-productif, cela l'encourage à se multiplier.

À cela s'ajoute une production exponentielle de graines: entre 5000 et 40000, dont environ 300 vont potentiellement germer jusqu'à vingt ans après dissémination. Attachées à une aigrette plumeuse, ces dernières peuvent parcourir quelques dizaines de mètres, portées par le vent. Certaines sont pourvues d'un crochet, ce qui leur permet d'aller encore plus loin, accrochées aux poils ou aux plumes d'animaux.

La deuxième « arme » du cirse est son avantage concurrentiel en termes d'enracinement: il déploie son racinaire jusqu'à 2 à 6 mètres de profondeur. Cette plante connue des espaces secs survit grâce à l'accès à la fraîcheur en profondeur. Un tel ancrage ajoute une difficulté à notre projet de nous en débarrasser. Alors, avant de l'attaquer frontalement, commençons par regarder son environnement et les conditions qui favorisent sa multiplication.

Le cirse, plante nitrophile

La levée de dormance d'une plante et sa prolifération est intimement liée à la qualité et la composition du sol qui l'héberge. Nous avons déjà aperçu que le

CI-CONTRE

La présence du cirse, comme celle des chardons, est corrélée aux amendements excessifs sous forme d'engrais minéral mais aussi de fumiers non compostés, surtout si le sol est compacté.



Le cirse se déploie facilement dans des milieux au climat plutôt sec. Sa capacité de résistance, sa gestion de l'eau et son racinaire profond lui permettent de s'épanouir là où beaucoup de plantes souffriraient. C'est notamment pour cela que nous les voyons apparaître au plus chaud de l'été.

Le cirse, comme les chardons, est également connu pour être une plante nitrophile, c'est-à-dire friande d'azote minéral soluble. Son expansion serait ainsi corrélée aux amendements excessifs sous forme d'engrais minéral mais aussi de fumiers non compostés. Les conditions sont d'autant plus favorables si le sol est compacté, avec peu d'air disponible. Dans ce type de sol à la vie biologique faible, une cascade d'inconvénients peut apparaître: le blocage du phosphore, un calcaire actif pouvant entraîner de la chlorose ferrique, une pollution du sol par la libération de métaux lourds suite au compactage.

Si le cirse est une plante bio-indicatrice de ces conditions dégradées, il est aussi un élément de réponse pour ramener de l'équilibre. N'oublions pas que les sols sont en constante évolution. Ainsi, le cirse concentre le phosphore dans son foliaire et son racinaire; en fin de saison, lorsque ce dernier fane, il le rend biodisponible et contribue à lever ce blocage. De même, ses racines profondes drainent et détoxifient les sols pollués.

La lutte contre un cirse des champs envahissant est, vous l'aurez compris, difficile à mener. Par contre, passer par la transformation des sols permettra de réduire drastiquement son expansion, d'une part en favorisant la germination d'autres espèces, et d'autre part en réduisant les conditions favorables à sa multiplication. Pour cela, le cirse nous donne déjà quelques

pistes: favoriser la masse des micro-organismes du sol par des inoculants et des préparations biodynamiques, décompacter superficiellement pour leur apporter de l'oxygène, relancer la bonne gestion des nutriments par un apport de matière organique en cours de compostage. Outre la diminution des cirses piquants, la stimulation de l'activité biologique du sol permettra d'améliorer considérablement et durablement les cultures et jardins dans toutes leurs dimensions.

Une plante ressource pour son milieu

Finissons sur la richesse qu'apporte cette plante à tous les niveaux de son écosystème. Malgré son air mal dégrossi et peu avenant, elle constitue une ressource nutritive pour nombre d'animaux et d'insectes. Au bout de ses tiges non épineuses fleurissent des centaines de capitules pourpres, rosies par leur teneur en anthocyanes. Dans chacune d'elles monte un nectar qui lui vaudra la fréquentation assidue des abeilles et autres butineuses. Une fois montée en graines, les mésanges, linottes, becs-croisés et chardonnerets (ce dernier ayant même hérité de son nom), en font festin et participent par là même à la dissémination des akènes. Il peut aussi devenir refuge pour les insectes comme la mouche du chardon, qui laisse ses œufs et larves se développer dans ses renflements.

Enfin, le chardon constitue même une ressource pour nous, les humains. Si ceux des champs ne s'y prêtent pas, rappelons que les gros capitules de certains chardons peuvent être consommés comme des artichauts.

Voilà encore une plante qui cache son jeu, mais qui peu à peu dévoile sa place essentielle dans notre biotope. ●

La ferme Horrenberger, l'aventure familiale de pionniers du bio

Soazig Cornu

Du maraîchage en biodynamie à grande échelle, qui prend soin des humains tout autant que des légumes? Pari réussi pour cette ferme alsacienne, qui est allée jusqu'à développer sa propre chaîne de magasins d'alimentation biologique réputée pour sa qualité et son éthique.

En arrivant sur la ferme familiale à Durrenentzen, à vingt minutes de Colmar, plusieurs éléments sautent aux yeux: la grande taille des serres et des hangars de stockage, la qualité et la performance du matériel, l'équipe nombreuse et très jeune qui s'affaire... D'une petite ferme en polyculture-élevage dans les années 1950 à un maraîchage s'étendant sur près de 90 ha aujourd'hui, la ferme a beaucoup évolué. L'entreprise crée de l'emploi local, mais on pense aussi immédiatement au nombre impressionnant de personnes nourries par cette activité légumière. Ce sont environ 1 800 tonnes d'une centaine de variétés différentes de légumes qui sont produites ici chaque année.

Lors de ma visite à la fin juillet, l'équipe très occupée est répartie en plusieurs pôles. Les odeurs sont marquantes, comme un bel indicateur de l'activité en cours. Le hangar est empli des senteurs anisées du fenouil là où sont préparées les commandes qui vont être expédiées. Dans la serre, une atmosphère aérée et agréable accompagne un membre de l'équipe occupé à ramasser les tomates. Au champ, plusieurs dizaines de mètres avant d'y arriver, on sent la forte odeur de l'ail en cours de récolte. Sur un autre îlot, c'est le parfum puissant et très fruité des carottes qui domine dans l'air.

Une aventure humaine

Jean-Paul et Yvette Horrenberger, aujourd'hui officiellement à la retraite, ont repris la ferme familiale en 1969, à la seule condition de pouvoir la mener en bio. Un professeur de l'école d'agriculture avait éveillé Jean-Paul à ces pratiques, et le naturel curieux du couple a

fait le reste. La ferme était en polyculture-élevage. Ils ont commencé par sortir de la coopérative (qui ne valorisait pas le lait bio) et se sont réorientés vers la production de beurre et de viande, ainsi que de pommes de terre et de carottes. Les consommateurs ont alors demandé de plus en plus de légumes. Le lait a progressivement été arrêté, puis la viande, pour se concentrer sur la culture maraîchère. Tout a été appris sur le tas, au fil des années, des rencontres, des échanges entre producteurs suivant la méthode Lemaire-Boucher. Son investissement à l'OPABA d'abord, puis à la FNAB, a permis à Jean-Paul de poursuivre son apprentissage par les discussions avec les collègues, les visites, les voyages d'étude. Il fallait une solide détermination dans les années 1970 pour se lancer dans le maraîchage biologique.

La famille Horrenberger a une particularité: Yvette et Jean-Paul ont eu douze enfants! Âgés aujourd'hui de trente à quarante-huit ans, dix d'entre eux travaillent entre la ferme et les six magasins d'alimentation biologique Côté Nature, une enseigne créée par la famille. Après des études de gestion, de comptabilité, ou d'agriculture, ils sont venus apporter leurs compétences et savoir-faire dans les entreprises familiales, une belle fierté pour les parents.

Sur le maraîchage, une équipe travaille avec les membres de la famille: vingt-quatre salariés durant toute l'année et une quinzaine de saisonniers. Une cuisinière nourrit tout ce monde chaque midi.

La ferme est aujourd'hui menée par Michel et Frédéric, épaulés de leurs frères Jérémy, Yvan et Olivier. Chacun des cinq frères investis sur le maraîchage a son domaine de responsabilité tout en étant