



Pierre Boehm a opté pour le cardon en bocal, stérilisé et cuit.

Pas de fêtes sans cardons

Basé à Confignon, Pierre Boehm fait partie de la poignée de producteurs genevois qui cultivent ce légume d'hiver et livrent la coopérative Migros Genève.

Texte: Marine Guillain

Qui n'a jamais mangé de cardons à Noël? Si ce plat est une tradition des fêtes de fin d'année depuis bien longtemps, la manière de le cultiver et de le consommer a quant à elle passablement évolué. «C'est le légume type du mois de décembre, note Pierre Boehm. Quand j'étais enfant, on le mangeait déjà à Noël. Quand ma maman préparait le gratin de cardons, elle épluchait pendant deux heures, le faisait cuire encore deux heures... L'odeur faisait partie de l'ambiance de Noël.»

L'agriculteur de 61 ans a commencé son apprentissage à 15 ans dans l'entreprise familiale, a continué à Marcelin (VD) durant deux ans, avant de revenir sans hésiter «à la maison», son CFP en poche. Pour lui, il n'a jamais été question

de faire autre chose. «J'adore ce métier, même si mon père m'a toujours déconseillé de le faire! Il voyait que ça devenait de plus en plus compliqué, mais j'étais sûr de moi. Je suis la quatrième génération, mes deux enfants travaillent actuellement dans l'entreprise, et comme je suis grand-père, il y aura peut-être une sixième génération!», se prend-il à rêver.

Les habitudes changent

À l'époque, Pierre et son papa vendaient l'essentiel de leur production à l'usine Gras, puis la collaboration a pris fin en 1997. «On a alors essayé de valoriser nos cultures, on a tâtonné, on a racheté des bassins, un stérilisateur, on a essayé le bocal en verre... C'était archaïque au départ. Mais on s'est

amélioré dans la production d'année en année. Aujourd'hui, on a du meilleur matériel, on est plus pointu et, depuis 2003, on est très à l'aise dans la stérilisation.»

Et pourquoi avoir opté pour le cardon en bocal, stérilisé et cuit? «Aujourd'hui, les gens préfèrent acheter les cardons en bocaux, ou sous vide, déjà épluchés. C'est moins encombrant qu'une plante d'un mètre de long», souligne Pierre Boehm. Et, preuve que les habitudes ont changé: «Il y a quelques années, entre 20 et 30 tonnes de cardons frais des producteurs genevois partaient pour l'usine Gras, et autant pour l'union maraîchère. Cette année, si on vend 2 tonnes de frais en tout, ce sera beaucoup.» Chez Pierre Boehm, près de 7 hectares

sont dédiés à la culture du cardon en pleine terre. La production de bocaux pour Migros démarre mi-septembre et s'étale jusqu'en janvier ou février, avec un grand coup de rush en décembre. «Je ne suis pas labellisé bio, je bosse en conventionnel, mais le cardon ne reçoit aucun traitement, précise l'agriculteur. Il est très résistant aux maladies fongiques. Du temps de mon grand-père, il était traité à cause des pucerons, mais ceux-ci ne disparaissaient pas, alors j'ai diminué, jusqu'à arrêter totalement les traitements. S'il y a une ou deux limaces, ce n'est pas bien grave. Il y a maintenant une belle biodiversité, et c'est aussi beaucoup de temps de gagné. C'est mieux pour tout le monde ainsi!» **MM**