

## Les fleurs

- **Chou-fleur**



**Chou-fleur**



**Brocoli**



**Romanesco**

Le chou-fleur ou chou de Chypre, *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., est une plante de la famille des Brassicacées. Originnaire du Proche-Orient, les Grecs et les Romains le consommé. Puis il fut oublié jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle. En France, le chou-fleur fut introduit dans le jardin de Louis XIV, puis pris ses lettres de noblesse sous Louis XV (chou-fleur "à la du Barry", du nom d'une de ses favorites). Les graines provenaient de Chypre, .Ce n'est qu'au XVII<sup>e</sup> siècle qu'il pu être obtenu par semis.

La partie blanche qui est consommée est un organe pré-floral (méristème), depuis quelque temps des variétés orangé (100 fois plus riche en bêta-carotène), vert ou violet sont apparues.

La production mondiale de choux-fleurs est d'environ 16 millions de tonnes par an, le principal producteur est la Chine, suivie de l'Inde et de l'Espagne.

Chez le brocoli, *Brassica oleracea* var. *italica*, ce sont les boutons floraux qui sont consommés, la tige centrale ferme est ramifiée en petits bouquets qui, à la floraison, sont parsemés de minuscules fleurs jaunes. On le cueille avant l'éclosion de ses fleurs jaunes. Il est originaire du sud de l'Italie. Il fut sélectionné à partir du chou sauvage (cf chou, légume feuille) par les Romains et introduit en France par Catherine de Medicis. Le chou-fleur dérive du brocoli.

Une autre variété existe : le chou Romanesco ou « brocoli à pomme », les bouquets floraux sont disposés en spirale. Il est originaire de Rome et cultivé en France seulement depuis les années 90, il est apparu après le brocoli.

- **Artichaut et Cardon**



**Artichaut**



**Cardon**

L'artichaut est un chardon domestiqué et cultivé de la famille des Astéracées.. La variété sauvage, *Cynara cardunculus* a donné deux formes : *C. cardunculus f. cardunculus*, le cardon et *C. cardunculus f. scolymus*, l'artichaut. Il est originaire du bassin méditerranéen, amené il y a 2000 ou 2500 ans en Egypte, il a diffusé vers l'Ouest. En 1400, il est vraisemblablement sélectionné à Naples et sera introduit en France par Catherine de Médicis.

La production mondiale d'artichauts s'élève à 1,3 million de tonnes par an. L'UE et plus particulièrement l'Italie et l'Espagne produit 60 % de la production mondiale. La France en importe et sa production est principalement bretonne. Il est peu considéré chez les Anglais et les Américains.

La partie comestible, la capitule, aussi appelée tête d'artichaut.

Chez le cardon ou carde, le pétiole est comestible et se trouve sur les étals, la fleur est peu consommée, sa graine très oléagineuse pourrait fournir du biodiesel.