



Cahier des charges

Cardon épineux genevois

Enregistré comme appellation d'origine protégée

selon la décision du 5 février 2003 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 10 septembre 2012 et du 27 mai 2014.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Cardon épineux genevois, appellation d'origine protégée.

Article 2 Aire géographique

¹ La production de cardons, le stockage, le blanchiment et la préparation du *Cardon épineux genevois* s'effectuent exclusivement à l'intérieur des limites du canton de Genève.

² Les parcelles sises en zone franche ne sont pas comprises dans l'aire géographique désignée.

Article 3 Conditions générales de production

¹ Le « Cardon argenté épineux de Plainpalais » issu des souches Béguin et Grosjean est la seule variété admise pour le *Cardon épineux genevois*.

² Les producteurs de *Cardon épineux genevois* suivent les directives pour la production intégrée (PI) des cultures maraîchères. Les contrôles nécessaires à cet effet sont effectués conformément aux directives pour la production intégrée.

Section 2 Description du produit

Article 4 Matière première

La variété de « Cardon argenté épineux de Plainpalais » est la seule matière première utilisée. Elle se caractérise par des côtes fines, nombreuses et bien pleines. Ses piquants sont abondants et répartis de la base de la tige jusqu'à la pointe des limbes. Le feuillage est bleu argenté, presque blanc à l'intérieur du cœur. La plante est volumineuse et peut atteindre une hauteur de 1.50 m.

Article 5 Caractéristiques chimiques

Le *Cardon épineux genevois* se caractérise par les valeurs nutritives indicatives suivantes (par 100 grammes) :

Energie :	221	kJ (52 kcal)
Protéines :	3	g
Matière grasse :	0	g
Hydrates de carbone :	10	g
Eau :	85,4	g
Fibres alimentaires :	1,5	g
Calcium :	40	mg
Fer :	1,0	mg
Vitamine C :	10	mg
Vitamine B1 :	0,1	mg
Vitamine B2 :	0,02	mg

Article 6 Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques aromatiques et organoleptiques spécifiques du *Cardon épineux genevois* se définissent par une saveur intense de légume-côte, dont le goût rappelle celui du cœur d'artichaut, avec une note de noix et de beurre doux. La consistance reste ferme et croquante à la cuisson. Sa structure est peu filandreuse. Un goût trop amer et une chaire molle sont par contre indésirables.

Section 3 Production de graines

Article 7 Sélection des pieds mères

¹ Le groupement demandeur désigne un collège de sélectionneurs composé de six spécialistes.

² Le collège est le seul organe habilité à sélectionner les pieds mères destinés à la production de la graine pour les besoins des producteurs de *Cardon épineux genevois*.

³ La sélection se réfère aux critères spécifiques des souches appelées « Béguin » et « Grosjean ».

⁴ La sélection intervient entre septembre et décembre sur des pieds blanchis.

Article 8 Conservation des pieds mères et récolte des graines

¹ Les plantes sélectionnées sont marquées d'une étiquette jusqu'à leur mise en place définitive.

² Seules les graines provenant des plantes de pieds mères sélectionnées peuvent être utilisées pour la multiplication du « Cardon argenté épineux de Plainpalais ».

³ Après récolte sur des inflorescences à maturité, les graines sont triées par trempage et/ou vannage.

⁴ Le groupement demandeur met en place un programme qui veille à la conservation des pieds mères et des lots de graines dans le but de maintenir la lignée botanique de la variété « Cardon épineux argenté de Plainpalais » selon les critères définis suivants:

- côtes bien pleines et fermes;
- côtes longues et fines;
- côtes épineuses (épines nombreuses et longues).

⁵ Les pieds mères sont mis en terre pour 10 à 15 ans au maximum et ne sont utilisés que pour la production de la graine.

Section 4 Description de la méthode d'obtention du légume

Article 9 Préparation et amendement du sol

¹ Le *Cardon épineux genevois* exige une terre lourde, argileuse avec un amendement sous forme de fumier ou de compost végétal.

² La fumure est appliquée selon les normes de production intégrée reconnues et en fonction des besoins (exprimés en unités/hectare) de la plante qui sont : azote (N) 220, phosphore (P2O5) 85, potassium (K2O) 670 et magnésium (Mg) 25.

Article 10 Semis et densité de plantation

¹ Le semis se réalise en poquet ou sur motte entre début et fin mai.

² Les plants mottés (semis en pépinière puis plantation au champ) sont éclaircis en pépinière.

³ Les poquets sont éclaircis au champ au stade de développement 2 à 3 feuilles.

⁴ La densité de plantation ne doit pas excéder 1,2 plantes au mètre carré.

Article 11 Soins aux cultures

¹ Le désherbage se fait exclusivement par binage.

² La protection phytosanitaire se limite à :

- a. appliquer de l'anti-limaces en début et en fin de culture ;
- b. contrôler la présence de parasites et intervenir le cas échéant avec un insecticide contre les pucerons et la noctuelle ;
- c. lutter contre les rongeurs par piégeage.

³ Aucun traitement fongicide n'est autorisé.

Article 12 Blanchiment

¹ Le terme « blanchiment » correspond à la définition agronomique du forçage tel que pratiqué pour l'endive.

² Le blanchiment peut s'effectuer à l'aide de l'une des deux techniques suivantes :

- a. Au champ. Dès septembre, les cardons sont couverts individuellement d'un sac en plastique noir. La période de blanchiment est directement dépendante des conditions climatiques et peut durer de 10 à 30 jours.
- b. En cave, en fosse ou sous abri plastique. Dès novembre, les cardons replantés ou en plantes avec mottes blanchissent à une température de 10 à 15°C durant 15 à 25 jours.

Section 5 Préparation, produits concernés et méthode de conservation

Article 13 Préparation du cardon

¹ Après blanchiment, le cardon est nettoyé. Les côtes vertes ou non consommables sont éliminées ; on ne garde que le cœur de la plante et les côtes raccourcies sans limbe.

² Le stockage se fait au froid et à l'abri de la lumière.

Article 14 Produits concernés

¹ Les gammes 1 (produit frais), 2 (conserves, produits stérilisés) et 4 (produits frais prêts à l'emploi) sont les seules à pouvoir bénéficier de l'AOP.

² Le cardon préparé des gammes 2 et 4 est exclusivement composé de *Cardon épineux genevois*.

³ Les gammes 3 (produits congelés) et 5 (produits prêts à cuire) ne peuvent pas porter la dénomination *Cardon épineux genevois*.

Article 15 Conditionnement et méthode de conservation des diverses gammes de cardon

¹ La gamme 1 se commercialise sous forme de produit frais en plante entière nettoyée.

² Pour les gammes 2 et 4, le cardon est épluché, coupé en morceaux et trempé dans une solution antioxydante à base de métabisulfite de sodium (2 g/l.) utilisé comme auxiliaire technologique. Après ce trempage, le cardon est rincé à l'eau fraîche.

³ Dans la gamme 2, le cardon se présente en morceaux pré-découpés. Les bocaux en verre sont remplis avec le cardon avant l'adjonction d'une solution de remplissage. Cette dernière est composée de sel (1.67 g/l) et d'acide citrique (1 g/l). La stérilisation s'effectue en bocaux fermés à une température maximale de 100°C durant 80 minutes.

⁴ Le cardon de la gamme 4 apparaît en morceaux pré-découpés.

- Marché de détail: le légume baigne en vrac dans une solution d'eau et d'antioxydant ou dans une solution à base de lait. La vente se fait au poids.
- Commercialisation par les canaux de distribution: le légume est conditionné dans un emballage plastique sous vide d'air.

Article 16 Traçabilité

¹ Le groupement demandeur tient un registre des zones de production des porte-graines ainsi que des parcelles de production du *Cardon épineux genevois*. Sa mise à jour est annuelle.

² Les lots de semences sont étiquetés au moment du ramassage des inflorescences puis lors de l'extraction des graines.

³ Les transformateurs tiennent à jour une liste des achats de cardon mentionnant le nom du fournisseur, et celui du producteur, ainsi que le numéro de parcelle et le poids net total avant transformation. Les étiquettes des lots de cardons font office de pièce de contrôle.

Section 6 Qualité des produits concernés

Article 17 Qualité

¹ Avant blanchiment, les cardons doivent avoir atteint un développement suffisant. Les plantes sous-développées sont écartées.

² Les lots doivent être soigneusement triés; les plantes de qualité insuffisante doivent être écartées des lots destinés à la transformation en *Cardon épineux genevois*.

³ Les cardons prêts pour la vente ou la préparation doivent remplir les caractéristiques qualitatives minimales suivantes:

- maturité: les cardes sont blanchies de manière uniforme. Les parties restées vertes sont éliminées;
- la chaire est ferme;
- les plantes sont exemptes de maladies (pourriture) ou de dégâts (limaces). Les côtes rouges sont également éliminées.

Section 7 Test du produit final

Article 18 Evaluation du *Cardon épineux genevois*

¹ L'analyse de chaque échantillon porte sur les points suivants:

- a. analyse chimique: teneur en métabisulfite;
- b. analyse sensorielle: aspect visuel des cardons (selon la gamme), odeur, goût, texture.

² Les critères « aspects visuels », « odeur », « goût » et « texture » sont jugés sur une échelle de 4 points. Pour pouvoir porter la dénomination *Cardon épineux genevois*, l'échantillon doit avoir la note minimale de 12 points.

Article 19 Commission de dégustation

La Commission de dégustation nommée par le groupement demandeur est composée de professionnels et de consommateurs. Le contrôle des caractéristiques organoleptiques du produit fini est assuré par des dégustations à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

Section 8 **Étiquetage et certification**

Article 20 Étiquetage

¹ L'étiquetage du cardon blanchi ou non s'effectue sur le cadre ou le paloxe dès la sortie de l'entreprise.

² L'étiquetage est assuré sur chaque lot tout au long des phases de préparation et de stockage.

³ Chaque emballage de cardon frais ou de cardon prêt à cuisiner doit comporter une étiquette avec les mentions suivantes:

- Cardon épineux genevois;
- appellation d'origine protégée et/ou le logo AOP ci-dessous.



⁴ Tous les lots portant les désignations doivent être munis d'une étiquette de contrôle numérotée, distribuée sous la responsabilité de l'organisme de certification.

⁵ Les étiquettes de contrôle numérotées sont réservées exclusivement au cardon vendu sous appellation d'origine contrôlée.

Article 21 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert Safety SA, (n° SCESp 038).

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle du *Cardon épineux genevois*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur, s'appliquant à l'ensemble de la filière.