

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche

**Herausgeber:** Le pays du dimanche

**Band:** 7 (1904)

**Heft:** 42

**Artikel:** Les chardons

**Autor:** Brandicourt, V

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-254122>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## LES CHARDONS

Si les plantes étaient classées d'après leurs qualités morales, les chardons occuperaient de droit le premier rang dans la classe des plantes rébarbatives.

Petits ou grands, maigres ou plantureux, tous ont à peu près la même physionomie et le même instinct : tous se sont liqués et constitués en armée envahissante et dévastatrice.

Vigoureux de leur nature, les chardons sont sobres et se contentent de peu : tout leur convient, le moindre coin de terre leur suffit. Certains d'entre eux, qui ne manquent pas de majesté, étaient avec une opulente impertinence leurs robustes feuilles hérisées ; d'autres, au contraire, rasant la terre ou ratatinés, déchiquetés, étiques, deviennent tout aiguillons, pointus de la tête aux pieds : on ne sait par quel bout les prendre.

C'est pour eux qu'a été formé le proverbe : « qui s'y frotte s'y pique ». En un mot, ce sont de très mauvaises herbes qu'il faut couper quand elles sont vertes et brûler quand elles sont sèches.

Le chardon n'est pas une plante ; c'est une légion, une armée, toujours prête à voler à quelque conquête. Et ce n'est pas une simple métaphore, mais bien une réalité.

Retenus au sol par leurs racines et incapables de se déplacer, ils possèdent cependant une puissance de reproduction qui dépasse toute idée et qui lasse les destructeurs les plus obstinés.

Les graines du chardon, soutenues par de petits parachutes, sont réunies en boules soyeuses et légères que le moindre souffle emporte ; elles s'en vont ainsi par-dessus monts et vallées et s'envolent parfois d'un continent à l'autre.

Partout où la main de l'homme ne leur oppose pas une barrière infranchissable, les chardons se répandent avec une profusion et une rapidité inquiétantes. Les rives du Jourdain, certaines parties de la Grèce, que néglige la culture, sont devenues d'arides solitudes où le chardon règne en maître incontesté. Que sont ces envahissements comparés aux déserts que les chardons ont fait en Amérique ? Dans les pampas de Buenos-Ayres, ils se sont emparés de centaines de lieues carrées et, dans ces terrains vierges, ont atteint un développement extraordinaire. Leurs vigoureuses ramifications forment des fourrés très épais, dont la hauteur dépasse la tête du calvaire monté.

« Dans de pareils massifs, dit de Humboldt, le voyageur éprouve plus de peine à s'orienter que dans une forêt, car ces plantes l'empêchent de regarder autour de lui et nulle part il ne trouvera d'arbre sur lequel il pourrait monter afin de reconnaître sa route. »

Malgré la guerre acharnée qui lui est faite dans les pays de bonne culture, le chardon réussit à s'implanter quand même.

Les grasses prairies de la Hollande, notamment aux environs de Rotterdam, où l'on ne rencontre que des herbages livrés à des bêtes d'engraissement, produisent le chardon en quantité prodigieuse. On voit de tous côtés des légions de femmes armées d'une pince en bois, d'une forme particulière, occupées à extirper des herbages la terrible plante.

En France, on échardonne les céréales en mars. Dans ce cas, on n'arrache pas le chardon on le coupe quand il a acquis un certain développement. Coupé trop jeune, il repousserait vigoureusement et se hâterait de donner ses graines avant la maturité de la céréale.

Malheureusement, on a beau extirper les chardons que l'on a chez soi, si les voisins négligent de les détruire, si les chemins, les bois, les friches les produisent sans que personne les empêche de grandir et de porter au loin les semences qui les propagent dans le voisinage ! Il faudrait que les arrêtés prescrivant l'échardonnage fussent très scrupuleusement observés par tous et que les chardons fussent détruits partout où ils se rencontrent.

Les chardons ne se contentent pas toujours de piquer, de déchirer, certains sont réputés assassins et un savant américain a décrit un chardon, le *Cnicus discolor*, dont les écailles entourant la fleur sont munies d'une glande qui sécrète une humeur visqueuse dans laquelle s'engluent des insectes. Ce savant a vu ainsi des têtes de chardons entourées de cadavres de mouches et de coléoptères qui y avaient trouvé la mort.

Maintenant que nous avons fait connaissance avec cette famille de plantes, sortes de nomades encombrants et envahisseurs, entrons plus avant dans son intimité. Voyons quels sont les individus qui la composent et peut-être, dans cette tribu de rustres porte-épines, découvrirons-nous quelques bourgeois bienfaisants qui sauveront l'honneur de la famille.

Voici d'abord leur état civil : famille des Composées — une des plus nombreuses du règne végétal ; tribu des Flosculeuses, caractérisées par des fleurs en tubes, réunies en masse sur un réceptacle et formant ainsi un capitule entouré de bractées, sortes d'écailles, ou luisantes ou velues, terminées en pointe plus ou moins aiguë.

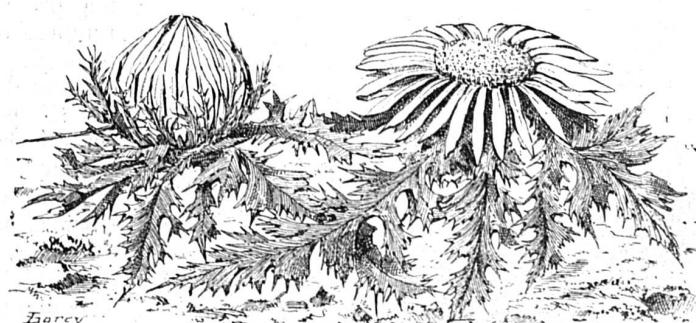
Maintenant quelques types : Le chardon acanthe (*Onopordon acanthium*), appelé aussi pedane, est un des plus vigoureux. S'il a la chance de croître dans un terrain qui lui convient et surtout d'échapper à la mâchoire solide et gourmande des maîtres Aliboron d'alentour, friands à l'excès de ses feuilles pourtant coriaces et acérées, il atteindra quelquefois 2 mètres de hauteur.

Le chardon penché montre, sur les coteaux, sur le bord des chemins, ses capitules d'un beau rouge violacé, recherchés par les abeilles et les papillons.

Les cirsées sont partout : le cirse des champs fait le déespoir des moissonneurs, dont il ensanglante les mains.



Carline vulgaire



Carline acaule

Le cirse des marais dresse au milieu des herbes sa tige haute de près de 2 mètres, toute hérissée de pointes, à côté du cirse des Anglais, une très mauvaise plante, quoique d'un aspect beaucoup moins rébarbatif. Plus loin, le pied baignant dans l'eau, le cirse oléracé, dont les fleurs blanc-jaunâtre ressemblent à des petits artichauts. Les feuilles, d'une vigueur et d'une ampleur exceptionnelles, ne sont pas sans grâce et, dans les jardins, ce chardon concourt parfois à la décoration des parties humides.

Le chardon Marie, avec ses feuilles aux découpures si nettes, d'un vert gai luisant, tachetées de belles marbrures blanches que le populaire déclare être faites par le lait de la sainte Vierge — d'où son nom — est utilisé avec avantage dans certains jardins paysagers.

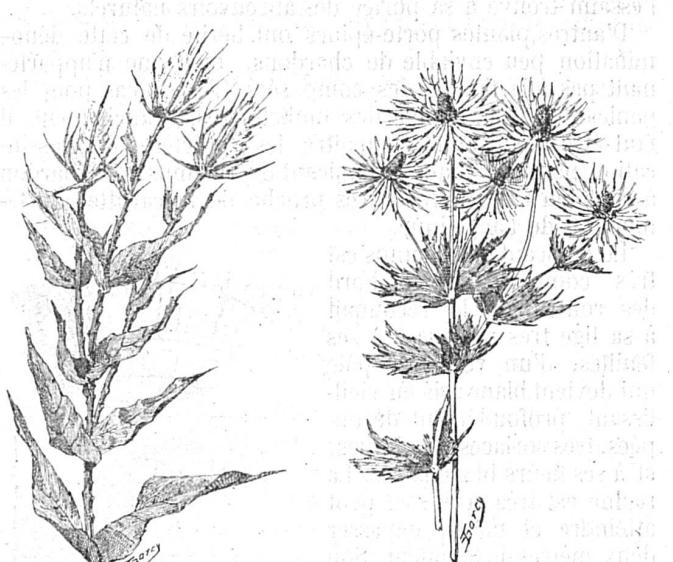


Cardère sauvage

Sur les coteaux secs pousse la maigre et épineuse carline vulgaire, image de la pauvreté de la végétation ; elle s'allie très bien avec l'aspérité des lieux où elle croît. Elle reste sur pied même après sa mort et ce squelette semble encore décorer les lieux arides. Plus étrange encore est la carline acaule des prés montagneux et des terrains calcaires des Alpes. Elle cache dans le sol sa courte tige et montre, au milieu de ses feuilles très découpées, étalées sur terre, un large capitule d'un jaune tendre. Tant que la fleur est ouverte, dit M. Clavarino, il n'y a pas lieu de craindre le mauvais temps ; mais, lorsqu'elle se ferme, la pluie s'ensuit sans faute, même si aucun autre indice ne l'annonce. Elle est donc un excellent baromètre pour les alpinistes et elle conserve sa propriété hygrométrique longtemps après avoir été déracinée.

Mais descendons de ces hauteurs pour retrouver le long des routes la bardane, plante peu gracieuse, avec ses feuilles larges, molles — non épineuses cependant — cotonneuses, naturellement ternes et recouvertes de toute la poussière du chemin qui s'y attache. Ses fleurs purpurines, à peine visibles, sortent, en juin, d'une boule ayant l'aspect peu confortable d'un artichaut minuscule dont chaque feuille serait terminée par un crochet recourbé. Pourquoi décrire cette plante, d'ailleurs ? Qui de nous, étant écolier, ne s'est amusé à lancer sur les vêtements de ses camarades, les boules de la bardane ou, ce qui était pire,

dans les longs cheveux des petites filles, qui ne parvenaient à les arracher qu'avec les cheveux eux-mêmes ? Ce n'est pas pour être complice de ce jeu que la Nature a pourvu le fruit de la Bardane de ces grappins perfides. Il faut reconnaître là un des procédés qu'elle emploie pour



Cardère sauvage

Panicaut des Alpes

répandre les semences des végétaux. Bêtes et gens jouent, bon gré, mal gré, un rôle dans la dissémination de la bardane.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les racines et les fleurs de cette plante étaient employées avec succès dans la pleurésie. M. de Tournefort dit même que l'eau distillée de la bardane est très bonne dans cette maladie, surtout si on dissout une douzaine de germes d'ovufs frais (?).

N'ayons garde d'oublier l'honnête artichaut qui n'a pas de piquants, lui, mais des feuilles d'une amertume intolérable. Nous mangeons les écailles de l'involucré et le fond de l'artichaut est le réceptacle sur lequel reposent les petites fleurs auxquelles on ne laisse pas le temps de s'épanouir et qui constituent ce déchet que les ménagères nomment *le foin*.

Qui croirait que le gracieux bluet, « mignonne étoile teinte avec l'azur du ciel, » appartient aussi à cette grincheuse famille des chardons ? Pour les botanistes, gens positifs, c'est la centaurée bleue et à peine la distinguent-ils de la centaurée chausse-trape, aux fleurs en étoiles roses, munies de pointes acérées qui déchirent les jambes des promeneurs.

Si la cardère n'est pas tout à fait de la famille des chardons — c'est une dipsacée très voisine des composées — du moins elle en a bien l'aspect avec sa tige droite, raide, de plus d'un mètre, hérissée de courts aiguillons, de même que ses feuilles, aiguillonnées sur la nervure centrale, ses fleurs aussi sont entremêlées de paillettes raides et crochues. Dans la cardère à foulon, le capitule, garni de ses crochets, a — ou plutôt avait — une importance industrielle considérable. Il servait au cardage et au peignage des draps et cette carte naturelle, instrument parfait, n'a jamais pu être remplacée par des cardes métalliques.

L'usage de la cardère remonte assez loin, puisque Charlemagne, dans ses Capitulaires, en recommandait la culture autour des fermes.

La cardère porte un nom populaire assez gracieux : on l'appelle Cabaret des oiseaux ou baignoire de Vénus. Les

feuilles de la base, soudées ensemble, forment une sorte de cuvette où séjourne l'eau de pluie. Ce réservoir est bien connu de la gent ailée et aussi des abeilles qui viennent s'y désaltérer. Souvent, les apiculteurs sèment des cardères dans le voisinage de leurs ruches pour que l'essaim trouve à sa portée des abreuvoirs naturels.

D'autres plantes porte-épines ont hérité de cette dénomination peu enviable de chardons, bien que n'appartenant pas à la famille des composées. C'est le cas pour les panicauts, de la famille des ombellifères. Franchement, il faut être boaniste et connaître les caractères de classification pour voir dans le panicaut des champs, ou chardon à cent têtes, un parent très proche de la carotte, du fenouil ou de l'angélique.

Le panicaut des champs est très commun sur le bord des routes: on le reconnaît à sa tige très rameuse, à ses feuilles, d'un vert très pâle qui devient blanc gris en vieillissant, profondément découpées, très coriaces et pointues, et à ses fleurs blanchâtres. La racine est très grosse et peut atteindre et même dépasser deux mètres de longueur. Son nom populaire de *chardon roulant* lui vient de ce que les vents d'automne brisent sa tige desséchée et le roulent au loin. Dans certains pays on l'appelle chardon levraut. On prétend, pour expliquer cette appellation, que des chasseurs, aussi novices que myopes, ont pris ces plantes desséchées roulant sur la plaine pour des lièvres et qu'ils ont tiré dessus! (authentique).

Le panicaut des Alpes est une très belle plante s'élevant à près d'un mètre de haut et dont les grandes fleurs terminales, entourées d'une colerette de lanières épineuses, brillent de l'azur le plus pur ou d'un violet agréable, mêlé de vert, de blanc et d'un reflet doré. Cette superbe plante est l'objet de la convoitise de tous les touristes alpins et elle disparaîtra dans peu de temps si cette rage de dévastation ne s'arrête.

Le Panicaut améthyste, qui vient de Hongrie, tient aussi une place très honorable dans les jardins avec ses fleurs bleues. Toute la partie supérieure de la plante prend, en juillet, une teinte améthyste qui se conserve jusqu'aux gelées. Coupées et séchées, ces tiges gardent longtemps leurs jolies couleurs métalliques, ce qui permet de les employer à la décoration des jardinières.

Moins beau, mais aussi très apprécié, le panicaut des dunes, qui étale dans le sable du bord de la mer ses feuilles qu'on dirait découpées dans du métal bleuâtre et ses fleurs d'un si beau violet.

Le chardon, malgré sa mauvaise réputation, est l'insigne national des Ecossais. On raconte qu'une fois, pendant la nuit, les Danois s'étaient approchés du camp écossais; mais, tandis qu'ils avançaient en silence, un soldat danois ayant mis le pied sur un chardon, s'y piqua et jeta un cri qui donna l'alarme aux Ecossais<sup>(1)</sup>.

Le Chardon a sauvé l'Ecosse comme les oie du Capitole

<sup>(1)</sup> Ce n'est pas la seule fois que les chardons ont joué des tours aux guerriers. Nous lisons, en effet, dans les mémoires de Commines que les explorateurs de Charles, duc de Bourgogne, ont pris un champ de chardons pour les lances de l'armée ennemie.

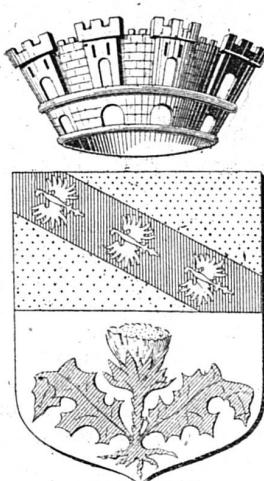
ont sauvé Rome. Peut-être est-ce en souvenir de cet épisode — plus ou moins légendaire — que fut créée en 1540 l'ordre du Chardon dont l'insigne portait la devise : *Nemo me impune laceset*. Que personne ne m'attaque impunément!

Les armes de la ville de Nancy portent un chardon fleuri, feuillé et tigé, avec la devise : *Non inultus premor*.

L'art aussi a utilisé le Chardon.

Les sculpteurs du moyen-âge, qui ont fait jaillir de la pierre de nos cathédrales une flore ornementale si riche et si variée, n'ont eu garde d'oublier le chardon. Il faut cependant arriver jusqu'au XVe siècle avant de le rencontrer. Dans les stalles de la cathédrale d'Amiens, on peut en voir des spécimens, feuilles et fleurs superbement sculptées dans le bois. L'art moderne — le modern style — a aussi interprété le chardon et l'a fait servir à l'ornementation de nos maisons, de notre mobilier, de nos livres. Nous le voyons sculpté dans la pierre, martelé en fer, serti dans les plombs d'un vitrail, incrusté dans le cuir d'une reliure, voire même transformé en bijou et nous admirons la souplesse de nos artistes qui savent, suivant la matière employée, plier le farouche chardon à toutes leurs fantaisies.

V. BRANDICOURT.



Les Armoiries de Nancy

## Le Faisan

Chez les Vaux.

M. Vaux rentre, portant sur son bras une Bourriche d'où émergent quelques rares plumes.

Madame. — Qu'est-ce que c'est que ça ?

Monsieur. — C'est un faisan que mon ami Citron vient de nous envoyer !

Madame. — Ah ! c'est gentil, ça, de la part de Citron.

Monsieur. — N'est-ce pas ?

Madame. — Faites voir ! — Elle déficelle le paquet.

— Il est superbe, tu sais ! Ça vaut bien douze francs, une pièce comme ça.

— Monsieur. — Je t'écoute !

Madame. — Justement j'avais envie depuis longtemps de manger du faisan. Seulement, dame, c'est un peu cher pour notre bourse. Aussi ton ami Citron ne pouvait me faire un plus grand plaisir.

Monsieur. — Oh ! c'est un frère, Citron. Il sait que nous n'avons pas souvent le plaisir de déguster du gibier et le premier faisan qu'il a tué a été pour nous.

Madame. — Quand allons-nous le manger ?

Monsieur. — Mais... Samedi si tu veux.

Madame. — Si nous en profitons pour inviter quelqu'un.

— Précisément, nous avons plusieurs diners à rendre. On va inviter les Piéplat.

Madame. — Ah ! non, par exemple ! des faiseurs d'embarras, tes Piéplat, qui ont toujours l'air de trouver des cheveux dans tout ce qu'on leur donne à manger.

Monsieur. — Alors les Lapoulette ?

Madame. — Merci ! Je n'ai pas encore envie d'être ruinée ! Des gens qui engloutissent comme s'ils sortaient de prison ! La dernière fois que nous les avons conviés, j'ai cru qu'ils allaient enlever l'émail de mes assiettes, tant ils les frottaient avec leur pain !

Monsieur. — Qu'est-ce que tu dirais des Vauplaquez ?

Madame. — Faire manger mon faisan aux Vauplaquez... J'aimerais mieux le jeter dans la boîte à ordures !