



L'artichaut au cœur de l'agro-écologie

Depuis 2011, dans le cadre du plan ECOPHYTO, le réseau DEPHY « Fermes Catalanes » travaille à la réduction de l'usage et de l'impact des produits phytosanitaires en production d'artichaut et en cultures légumières. Différentes techniques sont testées par un groupe pilote de 10 producteurs et partagées à l'ensemble de la filière à travers un GIEE (Groupement d'Intérêt Économique).

Les principaux leviers utilisés :

- > L'introduction de cultures non légumières dans les rotations pour éviter les phénomènes dits de fatigue des sols, et l'utilisation de fongicides contre les maladies notamment : tournesol, blé, productions semencières...
- > Le maintien des haies, des bandes enherbées ou fleuries qui permettent un développement d'auxiliaires indigènes naturellement présentes, qui régulent les populations de différents ravageurs.



Les chrysope

Par exemple, les chrysope, dont les larves s'attaquent aux œufs, aux larves et aux adultes des pucerons, des acariens et des aleurodes.

Des observations parcellaires sont ainsi effectuées régulièrement pour juger de la présence d'auxiliaires et éviter les traitements insecticides ;

- > La substitution des herbicides par des techniques alternatives comme le désherbage mécanique ;
- > Le maintien des variétés traditionnelles, rustiques et peu sensibles aux maladies.



Action pilotée par le ministère chargé de l'agriculture et le ministère en charge de l'environnement, avec l'appui financier de l'Office National de l'eau et des milieux aquatiques, par les crédits issus de la redevance pour pollutions diffuses attribués au financement du plan Ecophyto.

Du champ...



Historique de la production

L'artichaut dérive du cardon sauvage originaire des régions méditerranéennes.

L'artichaut apparaît en Italie dès 1450 puis est introduit en Espagne par les Arabes. La France le découvre à Versailles entre le XV^e et le XVI^e siècle.

Dès 1830, la culture de l'artichaut se développe en Roussillon sur les terres irrigables. C'est une des cultures principales de la région en terme de surfaces et de chiffre d'affaires. En 1884, il est cultivé sur 1 500 ha et représente 60% de la valeur de la production maraîchère locale. Il est le plus souvent mené en cultures associées, entre les arbres fruitiers, ou intercalé avec de la salade, des fèves, des haricots...

... à l'assiette



Beignets d'artichauts

La création de la voie ferrée Perpignan-Narbonne favorise son développement, en 1904 il est expédié dans toute la France et jusqu'en Angleterre et en Allemagne. Sa notoriété est déjà importante, il est le premier à arriver sur le marché français et sa qualité est reconnue.

Jusqu'à la guerre de 1914, la culture restera une culture de base dans les jardins du Roussillon. Il connaît une baisse dans les années 20, puis les surfaces progressent, et à la fin des années 30, l'artichaut gagne progressivement son terroir actuel sur des terrains « neufs » en remplacement de vignes ou de prairies.

L'Artichaut du Roussillon représente aujourd'hui 650 ha en production, près de la mer, dans les sols légers, sablonneux et dépourvus de cailloux, typiques de la Salanque.

L'artichaut du Roussillon passionnément



Édition : avril 2022

www.po.chambre-agriculture.fr



L'artichaut du Roussillon passionnément

Les spécificités de l'Artichaut du Roussillon

Un terroir particulier

La plaine du Roussillon forme un vaste amphithéâtre tourné vers la mer et entouré de montagnes, dont l'emblématique Pic du Canigou. Les artichauts profitent pleinement du climat méditerranéen :

- > «Les boutures mises en terre en été bénéficient des entrées maritimes chargées d'humidité et de fraîcheur, ce qui permet une excellente implantation.
- > 200 jours d'ensoleillement/an permet une récolte manuelle des capitules au printemps, les premiers à arriver sur le marché français.
- > Les petites parcelles entourées de haies de cyprès ou de roseaux favorisent la biodiversité et la protection contre les ravageurs et protègent aussi les plants d'artichaut du vent.

Des variétés anciennes et un savoir faire

Chaque année, après la récolte, les producteurs sélectionnent les meilleures plantes et prélèvent au niveau de leurs racines un œilleton (bourgeon) qui servira de plant pour la campagne suivante. Ces variétés sont reconnues pour leurs qualités gustatives avec une bonne capacité de conservation après la récolte et une rusticité et une résistance naturelle aux maladies.



Macau ou Blanc hyérois



Calico



Popvert



Salambo



Violet de Provence

Zone de production



Créneau de production

Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
LES GROS CAPITULES Macau / Blanc Hyérois Calico / Popvert / Salambo				■	■	■						
Petit Violet VP45	■	■	■	■	■					■	■	■

■ pleine production ■ début & fin de production



Cultivé depuis le XVIII^e siècle près de la mer et selon un savoir-faire traditionnel, l'Artichaut du Roussillon est reconnu pour ses qualités organoleptiques exceptionnelles, sa fraîcheur et sa précocité sur le marché français. Tendres et peu fibreux, il a les bractées bien serrées et une bonne aptitude à la conservation. Un savoir-faire reconnu par une Indication géographique protégée, IGP, enregistrée en 2015 !

Comment choisir et conserver les artichauts du Roussillon ?

> Tendres et frais

Pour juger de leur fraîcheur, plier une des bractées : elle doit se casser avec un bruit sec. Observer la coupe : si elle est nette et qu'elle reste verte, l'artichaut était tendre à la cueillette.

> Compacts et fermés

Les artichauts du Roussillon sont compacts et très denses avec près de 40 bractées par pièce. Cueillis frais, ces bractées sont serrées et doivent le rester de l'étal jusqu'à votre réfrigérateur. Certaines variétés dont le Blanc hyérois ont tendance à s'ouvrir plus rapidement que d'autres, elles n'en demeurent pas moins savoureuses pour autant !

> Comment les conserver ?

Les artichauts du Roussillon sont très frais et donc très fragiles. Ils peuvent perdre rapidement leur eau en conditions de stockage chaudes et sèches. N'attendez pas alors pour les consommer !

Frais et non lavés

- 48 h au froid.
- Cuit : 24 h au réfrigérateur.
- Les fonds d'artichaut peuvent être congelés. Il vous suffit de les blanchir 3 minutes à l'eau bouillante citronnée, de les sécher avant de les congeler. Ils se conservent de 6 à 8 mois au congélateur.

Un concentré de vitalité !

Une source de vitamines, minéraux, protéines et glucides dont l'inuline qualifiée de prébiotique, un excellent stimulant digestif en raison d'une richesse en fibres élevée, un très bon diurétique et tonifiant du foie pour éliminer les toxines.

