

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 surface et de chiffre d'affaires. En 1884, il est cultivé sur 1500ha 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...

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 vigne ou de prairies.

Les surfaces évoluent peu ensuite, se stabilisent autour des 1000ha pour régresser vers les 600 au début des années 2010. L'artichaut trouve en Salanque son terroir de prédilection, près de la mer, dans ces sols légers, sablonneux, profonds et dépourvus de cailloux.

... à l'assiette



Beignets d'artichauts

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 lavé :

- 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.

Edition : Avril 2015

La Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales

19 avenue de Grande-Bretagne • 66025 PERPIGNAN CEDEX
Tél. 04 68 357 400 • Fax 04 68 346 544 • accueil@pyrenees-orientales.chambagri.fr
www.pyrenees-orientales.chambagri.fr



Le plan EcoPhyto est piloté par le Ministère chargé de l'agriculture, 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.

L'artichaut du Roussillon passionnément



emmaluc



L'artichaut du Roussillon passionnément

Quelques données économiques

- > La production mondiale est de **1 100 000 tonnes**, partagée entre la production italienne (44% de ce total) et la production espagnole (23%). La France partage avec l'Argentine la 3^{ème} place avec seulement **6%** de ce tonnage mondial.
- > La production européenne atteint **800 000 tonnes** dont **500 000 tonnes** pour l'Italie et **240 000 tonnes** pour l'Espagne, et **51 000 tonnes** pour la France.
- > La France comprend 2 bassins de production : un bassin Nord, la **Bretagne** avec **41 000 tonnes** et un bassin Sud le **Roussillon** pour **7 000 tonnes**.
- > La consommation nationale n'est que de **1,2kg** par habitant contre **8** en Italie.
- > L'artichaut du Roussillon est destiné quasi exclusivement au marché français, très majoritairement au Grand Ouest pour les gros capitules de printemps et au Sud Est pour les Violetes en bouquet.

Les variétés en Roussillon

Ce n'est qu'à partir des années 60 que la gamme variétale s'élargit avec l'introduction des artichauts à gros capitules de printemps, dont le **Blanc Hyérois** ou **Macau**, puis le **Violet de Provence** type **VP45** dans les années 70. La gamme est complétée en 1995 par 3 nouvelles variétés à gros capitules **Salambo**, **Calico** et **Popvert**. Ces 5 cultivars constituent aujourd'hui l'assortiment variétal du Roussillon.



Macau



Calico



Popvert



Salambo



Violet de Provence

Les grandes caractéristiques de chacune d'entr'elles

	Introduction en Roussillon	Cycle cultural	Époque de production	Descriptif sommaire du capitule	Commercialisation
Violet de Provence VP45	Années 1970	Court	Octobre / mai / Interruption hivernale	Forme allongée, conique à cylindrique, violet foncé	En bouquet de 5
Blanc Hyérois	Années 1960	Long	15-20 mars / début mai	Globuleux, vert jaune clair, parfois marqué de liège brunâtre	A l'unité
Calico	Fin années 1990	Long	avril / mai	Globuleux, vert cendré, très serré	A l'unité
Popvert	Fin années 1990	Long	20 mars / mai	Globuleux, vert moyen sur fond jaune	A l'unité
Salambo	Fin années 1990	Long	20 mars / début mai	Globuleux, anthocyanes	A l'unité

Neuf mois d'attention et de patience

Les artichauts du Roussillon sont plantés en été, de fin mai à début août, selon les variétés mises en place. L'organe de multiplication utilisé est majoritairement l'œilleton, qui est un bourgeon différencié du pied mère par ses réserves, son chevelu racinaire propre et qui a atteint son autonomie.

La plante s'installe en automne, voit sa croissance stoppée en hiver, puis développe ses feuilles et ses capitules dès février à la faveur du radoucissement du temps et de l'allongement des jours.

C'est vers le **15 mars** que commencent les cueillettes pour les variétés à cycle long à gros capitules de printemps. Les récoltes s'échelonnent pendant **2 mois** environ, à raison de **2 cueillettes par semaine** en moyenne. Les artichauts sont récoltés à la main, dans des hottes en début de saison mais le plus souvent à l'aide de palox sur remorque.

Les variétés à cycle court dont le Violet de Provence sont capables de produire dès l'automne, contrairement aux variétés à cycle long, par contre le froid de l'hiver freine voire stoppe les cueillettes, ces dernières ne reprenant qu'en mars de l'année suivante.

Le créneau de production du Roussillon, comparé à ceux de la Bretagne et de l'Espagne

Zone de production	Variétés	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Bretagne	Camus												
	Petit Violet												
Roussillon	Type Blanc Hyérois												
	Petit Violet VP45												
Espagne	Blanc de Tudela												

On s'aperçoit que notre « fenêtre » de commercialisation est courte entre celle de l'Espagne, précoce et celle bretonne plus tardive.

■ pleine production
■ début & fin de production

Notre savoir faire bientôt récompensé !

Le Syndicat de défense « **Démarche Artichaut du Roussillon** » travaille depuis 2005 à l'obtention d'un signe de qualité l'Indication Géographique Protégée (IGP).

La France a homologué le cahier des charges, et la Commission européenne l'étudie en vue de la reconnaissance officielle de l'IGP.

Un pas vers la notoriété !



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.

