

## Artichaut : culture, plantation, entretien et récolte

Article publié le 11 mars 2020

Cet imposant légume-fleur est facile à cultiver. Plantation, entretien, récolte, conservation, associations... Tous nos conseils pour la culture de l'artichaut !



L'artichaut est une plante vivace, souvent cultivée comme biennale ou trisannuelle.

Ce **légume-fleur** forme une touffe composée de feuilles d'une cinquantaine de centimètres, gris-vert duveteuses. L'inflorescence apparaît en octobre, elle est consommée en bouton. Si on le laisse éclore, on peut alors s'émerveiller de ses grandes fleurs bleu-violet. Ce légume imposant est originaire du bassin méditerranéen, il fut introduit en France en 1533 par Catherine de Médicis.

*Espèces et variétés de Cynara*

Le genre Cynara compte une dizaine d'espèces de vivaces touffues ressemblant à des chardons. Imposantes, les Cynara habillent le fond d'un massif et font des merveilles en bouquet séché. Parmi les espèces comestibles, on compte le Cynara cardunculus qui correspond au cardon ou le Cynara scolymus qu'est l'artichaut. De nombreuses variétés d'artichaut existent, en voici quelques-unes :

- 'Gros vert de Laon' : cultivar résistant au froid
- 'Violet de Provence' : croquant, il se consomme cru
- 'Camus de Bretagne' : tendre et opulent, c'est une variété traditionnelle.

*Plantation de l'artichaut*

Où planter ?

Comme le sous-entend son origine, l'artichaut se plaît en climat doux, les températures ne descendant pas en-dessous de -5°C. Plantez-le à l'abri du vent, dans un sol frais, drainé et humifère.

Quand et comment planter ?

Ce sont les œilletons que l'on plante, rejets du pied mère. Soit, vous les achetez, soit, vous les prélevez au début du printemps sur le pied mère. La plantation s'effectue en septembre-octobre dans les régions littorales et du sud, aux hivers doux. Pour les autres régions, procédez en mars-avril.

1. L'automne précédant la plantation, enrichissez votre sol avec du compost.
2. Faites des petits trous et plantez les œilletons en laissant 1m entre chaque.
3. Tassez la terre et formez une cuvette.
4. Arrosez copieusement.

## Associations de culture

Au potager, placez-le à proximité de la fève et du pois qui apportent de l'azote au sol. L'oignon éloigne les parasites, ce qui est bénéfique à l'artichaut. Ne le plantez pas à proximité des plantes de la même famille, excepté les salades. On évite aussi la proximité du fenouil qui peut altérer sa croissance.

## Entretien et soins

Binez et sarcliez régulièrement. Tous les ans à l'automne, faites un apport d'engrais organique pour cette plante gourmande. Installez un paillage pour conserver l'humidité de la terre en été. Le sol doit rester frais et ne pas sécher. Un gros arrosage hebdomadaire en été est idéal. En hiver, on stoppe les arrosages et on protège son artichaut du froid. Pour cela, coupez les tiges à ras et buttez les plants sauf le cœur. Recouvrez-le d'un paillage de feuilles mortes. Vous pouvez recouvrir le tout d'un voile d'hivernage. Vous enlèverez l'ensemble dès le mois de mars, au printemps suivant.

## Maladies et nuisibles

- Mildiou : au printemps, si les taches brunes et les fructifications blanches apparaissent, retirez immédiatement les parties des plants concernés. Évitez d'arroser le feuillage et faites les apports d'eau le matin plutôt que le soir. Pulvérisez de la bouillie bordelaise mais avec parcimonie et uniquement sur les parties concernées.
- Pucerons verts : ils peuvent être éradiqués facilement avec l'utilisation de prédateurs comme les coccinelles ou les chrysopes.
- Pucerons noirs : Une solution à base de savon noir vous permettra d'en venir à bout. Qu'ils soient noirs ou blancs, pour éviter les pucerons, faites une pulvérisation de purin d'ortie en prévention.
- Ramulariose : c'est une maladie qui provoque des taches grises. Supprimez les parties concernées et si la maladie persiste, appliquez de la bouillie bordelaise.
- Escargots : si ces mollusques viennent se nicher dans vos artichauts, sortez tout un attirail de pièges et de barrières infranchissables pour les éloigner ou les capturer.

## Récolte et conservation du *Cynara scolymus*

Il faut récolter le bouton avant que les écailles ne s'ouvrent et forment la fleur. Entre avril et septembre, récoltez en fonction des besoins, en coupant la tige avec un couteau, 10cm sous le bouton. Crus ou cuits, il faut les consommer rapidement. Prenez bien en compte cette donnée au moment de choisir le nombre de plants. Mieux vaut ne planter qu'un ou deux plants que vous êtes sûr de manger. Une fois blanchis, les artichauts se conservent au congélateur. Vous pouvez aussi faire des conserves de fonds d'artichauts si le cœur vous en dit !

## Multiplication

La multiplication s'effectue grâce au prélèvement des œillets sur le pied mère au début du printemps.

Audrey Chéritel