



L'artichaut est une plante dicotylédone de la famille des Astéracées. Cette plante est d'origine méditerranéenne **crain le gel et l'excès d'humidité**. Le nom d'artichaut désigne à la fois **la plante entière** mais aussi **sa partie comestible, les feuilles et le cœur**.

Un contexte français favorable et en évolution

La production d'artichauts représente **1,3 millions de tonnes par an sur environ 900ha**. Près de 60% de ce volume sont produits par l'Union Européenne. En 2017, **la France produit 45 165 tonnes d'artichaut dont 75% à 80% produits en Bretagne** : Côtes d'Armor et Finistère. Le Finistère produit plus de la moitié de la production nationale. Les Pyrénées Orientales ont aussi leur part de marché.

La **consommation** d'artichaut frais représente en France **entre 800 et 900 grammes/personne/an**. Il est très apprécié par les enfants car il est doux et sucré.

Techniquement parlant

Il existe plusieurs variétés d'artichauts :

- **Camus** : référence historique, globuleux vert bleu, tolérant mildiou, 500g/tête
- **Castel** : globuleux fermé, vert bleu, un peu plus productif que le Camus, meilleure conservation mais sensible au mildiou et un peu piquant
- **Violet de Provence** : cylindre conique violet, 200g/tête, sans problème parasitaire
- **Macau** : la variété traditionnelle de Gironde

L'artichaut est implanté pour 3 ans dans un espace qui lui est réservé. Après 3 ans il est conseillé **d'attendre au moins 3 ans avant de cultiver de nouveau au même endroit**. En effet, l'artichaut est une **plante potagère très épuisante pour le sol**. L'artichaut préfère les **sols limoneux, frais, profonds et drainants**.

Préparation du sol :

- Labour à 30 cm en incorporant de la fumure organique
- Affinage avec herse rotative

Entretien :

- Binage toutes les 3 semaines dans les 2 sens, en croisé
- Apport possible de fumier localisé à l'automne avant buttage ou au printemps
- Destruction des bâtons après la récolte des ailerons pour gagner en précocité

Fumure :

- Apport de **30 tonnes de fumier bovin**
- Entretien : 30 U de N, 10 U de P, 45 U de K

Plantation :

- De mars jusqu'au 15 mai, **après les gelées**
- Disposition en carré
- Densité de **1 plant/m²**
- Le violet peut se planter plus tardivement car son cycle est court

Récolte :

- Récolter **avant que les fleurs n'apparaissent et que les feuilles ne s'ouvrent**
- Couper en conservant une **tige assez longue (5 cm)**
- Collecter dans une hotte ou un enjambeur automoteur

Maladies aériennes :

- **Mildiou sur feuille** : le Castel est assez touché certaines années
- **Maladies du capitule** : botrytis, mildiou et ascochyta, peut faire dégâts quand l'été est humide
- **Phytophthora** : pourriture racinaire hivernale avec perte de rendement et de plant

Ravageurs :

Limaces : présentent sur les feuilles et capitules, elles broutent le sommet des têtes

Puceron noir : ne pose pas de problème car les populations sont régulées par l'action d'auxiliaires

Puceron vert : peu poser de gros problèmes car il y a peu de régulation par les insectes



Economiquement parlant

Rendement (t/ha)

1 ^{er} année	3 tonnes
2 ^{ème} année	7 tonnes
3 ^{ème} année	11 tonnes

Prix de vente (€/kg)

Camus et Castel	2,5€/kg nu
Violet de Provence	2,5€ à 3,70€/kg nu

Chiffre d'affaires (€/ha)

	Année 1	Année 2	Année 3
Camus et Castel	7 500€	17 500€	27 500€
Violet de Provence	7 500€ à 11 100€	17 500€ à 25 900€	27 500€ à 40 700€
Moyenne Violet de Provence	9 300€	21 700€	34 100€

Charges (€/ha)

Fumure, planteuse, mécanisation, emballages, loyer	3 500€ à 4 000€ / ha
Main d'œuvre (120h à 12€/heure)	1 440€
Total charges	4 940€ à 5 440€

Excédent brut d'exploitation indicatif (€/ha)

	Année 1		Année 2		Année 3	
	Camus et Castel	Violet de Provence	Camus et Castel	Violet de Provence	Camus et Castel	Violet de Provence
Produit	7 500€	9 300€	17 500€	21 700€	27 500€	34 100€
Charges	5 190€	5 190€	5 190€	5 190€	5 190€	5 190€
EBE	2 310 €	4 110€	12 310€	16 510€	22 310€	28 910€



ATFL GIRONDE
ASSOCIATION TECHNIQUE FRUITS ET
LÉGUMES

CONTACT :

Alexis NAULLET - Conseiller maraîchage
07 67 86 46 25

Bibliographie :

Chambre d'Agriculture Occitanie, « Les fiches techniques du réseau GAB/FRAB - Les artichauts »

Ont participé à la rédaction de cette fiche technique Aurore Paradisiare et Alexis Naullet.

Crédit photo : Adobe Stock - Mars 2021

