



Cultiver l'artichaut, du semis à la récolte

L'artichaut est une culture qui nous apporte de grandes satisfactions chaque saison. Les plants sont majestueux, décoratifs et très nourriciers. Le goût est fort apprécié, notamment les cœurs d'artichauts que parents et enfants dévorent avec grand plaisir. Ici c'est donc un incontournable, une priorité presque que d'avoir une dizaine de plants que l'on renouvèle tous les 4 à 5 ans. Oui parce que nous le verrons, la culture est vivace. Elle produit sur plusieurs années. Mais pour cela, il faut respecter des gestes essentiels pour répondre aux nombreuses clés de fertilité spécifiques à cette culture. Voyons tout cela dans cet article consacré à cette passionnante culture des artichauts.

Climat et exposition

L'artichaut préfère un climat tempéré avec des hivers doux et des étés qui ne sont pas trop secs. Il tolère mal les excès de nature avec des étés très chauds et secs et à l'autre extrême, des gelées prolongées en dessous de -5°C . Néanmoins, ici sous un climat pile-poil avec ces inconvénients de sécheresse, mais aussi de forts gels en hiver, la culture s'en sort très bien. Il faut pour cela s'adapter quelque peu. Contre un été trop chaud et sec, l'idéal est d'implanter la culture à l'automne pour qu'elle produise précocement de début avril au mois de juin.



Les plants finissent souvent par griller en plein été. Mais des rejets repartent dès l'automne pour produire en année deux et ainsi de suite sur trois, quatre années.

Ensuite il est préférable de les changer de place pour faire une rotation.

Pour contrer les forts gels d'hiver, paillez en épaisseur au pied des plants. Solution supplémentaire, rabattez le feuillage à 20, 30 cm de hauteur, buttez au pied des plants et couvrez-les d'un voile d'hivernage. Ils ont plus de chance encore de bien résister au gel.

Ils pourront ainsi produire sur de multiples saisons. Pour information, ici je ne fais qu'un simple paillage et malgré des gels jusqu'à parfois -7°C , les plants survivent sans souci.

Sous des climats tempérés, la culture s'épanouit sans nul stress. Elle produit de mai à octobre avec certaines variétés qui produisent surtout en début de saison, d'autres en fin de saison (nous y reviendrons en fin d'article).

Quoi qu'il en soit vous aurez des récoltes moins précoces que sous climat chaud avec de premiers artichauts espérés pour mai au plus tôt.

Concernant l'exposition, misez sur le plein soleil sauf sous les climats les plus rudes avec un soleil plombant, les 35° souvent d'actualités.

La culture peut alors très bien se satisfaire d'une mi-ombre. Ici pour avoir des plants parfois au plein soleil et parfois sous l'ombrage d'oliviers, de haies, ceux au plein soleil produisent très tôt en saison, mais grillent dès juin. Alors que ceux à mi-ombre s'acclimatent au rude climat méditerranéen et produisent jusqu'en juillet avant que les plants ne sèchent.

Mais sous la grande majorité des régions, vraiment, n'hésitez pas à implanter cette culture au soleil quitte à devoir arroser si la pluie manque parfois pour répondre aux besoins en eau de la culture.

Un sol riche pour l'artichaut

En approche biologique, le sol a toujours une importance première. C'est lui, via l'activité biologique, qui transforme en minéraux essentiels nos apports de composts, d'engrais organiques, de paillages, de purins et autres richesses organiques. Essayez donc de favoriser au maximum cette activité biologique avec un sol bien humide, aéré, riche de matières organiques via des apports constants de paillages, de composts.

Pour cette culture gourmande, on conseille d'apporter un minimum de 3 kilos de compost de fumier par m², cela en poids de matière sèche. Si vous avez du mal à en trouver, à en répandre, vous pouvez le remplacer par un engrais organique. Il est moins nutritif pour l'activité biologique du sol, mais satisfera les besoins premiers de la culture. Choisissez un bel engrais bien équilibré, par exemple à base de compost de fumier condensé, farine de plumes, poudre d'os.

Ici, ces dernières saisons, je consacre tout le compost (résultant des restes de repas, tonte, broyat de taille de haie, ménage du potager, reste de cultures...) pour de nouvelles parcelles. Le sol y est encore pauvre, je souhaite grandement y augmenter le taux de matière organique. Faute d'avoir cette ressource suffisamment disponible, je répands à l'automne une bonne poignée d'engrais organique complet au pied de chaque plant. Pensez que ces engrais ont besoin d'activité biologique pour être efficaces. Ils doivent se faire grignoter par l'activité du sol pour libérer des minéraux.

Ce ne sont en rien des engrais de synthèses, déjà minéralisés. Ainsi, sous quelques semaines à quelques mois, l'engrais sera efficace. C'est pourquoi il est répandu de préférence à l'automne ou en fin d'hiver. Un paillage est déposé sur le sol pour éviter un lessivage par des pluies parfois trop violentes, trop conséquentes.



Les œilletons sont le moyen le plus simple d'avoir des artichauts.

Partir du semis ou de jeunes plants

Le semis d'artichaut est possible, mais cette méthode est longue, réservée aux jardiniers patients. Dans la grande majorité des cas, on implante cette culture via des « œilletons », rejets qui poussent à la base de plants déjà en place.

Si vous souhaitez partir de la graine, semez assez tôt en saison, de janvier à mars. Comme il fait trop froid dehors, installez votre semis en intérieur ou sous serre avec l'aide de matériel qui monte la température. Mini-serre dans la serre, tapis chauffant, voile d'hivernage... pourront grandement aider. Une fois le semis germé, attention à procurer un maximum de lumière. Par exemple derrière une baie vitrée si vous laissez le semis en intérieur à la maison.

Semez deux à trois graines par godet de grande taille, bien 9 cm de diamètre. Si toutes les graines germent, repiquez les plants en excès dans d'autres godets pour qu'au final, vous n'ayez qu'un plant par godet.

Le seul semis que j'ai essayé dans ma vie de jardinier, j'avais mis 3 graines par gros godet de bien 10 cm de diamètre. Tout avait germé dans mes 3 godets. J'ai ainsi tout repiqué en godet individuel pour avoir au final 9 beaux plants d'artichauts. Comme pour tous les semis, veillez à une humidité permanente du terreau sans excès. Ainsi, sous 10 semaines minimum, vous aurez de beaux plants à installer dans votre potager.

Ceux-ci résistent au gel alors n'hésitez pas à planter avant même les derniers risques de gel. La production est assez maigre la première année, 5 à 8 artichauts par plant maximum en général. Mais elle peut doubler les saisons suivantes.

La plantation d'œilletons (rejet d'un plant mère)

La méthode la plus courante pour multiplier l'artichaut ou pour implanter la culture pour une première année au potager, est celle de planter des rejets appelés « œilletons ». Ils sont très nombreux à se développer dès l'automne, au pied d'un plant déjà installé. Vous pouvez parfois avoir jusqu'à 10 rejets par plant ! Vous pouvez en laisser 3 ou 4 pour avoir un plant composé de plusieurs rejets qui produira logiquement 2, 3, 4 fois plus la saison suivante.

Les œilletons en trop peuvent être prélevés à l'aide d'une pelle, pour bien les déraciner. Passez la pelle entre le plant central et l'œilleton. L'idéal est de prélever l'œilleton avec le maximum de racines pour une meilleure reprise en terre par la suite. Vous pouvez ainsi planter ces rejets où bon vous semble, ou les repoter en godet pour leur faire passer l'hiver dans un local hors gel et lumineux (notamment sous des régions à hiver rigoureux) et planter au printemps prochain.

En jardinerie, vous trouvez ces œilletons sous forme de plants prêts à planter, dès le mois d'avril.





C'est la période idéale pour les installer au potager, durant le mois de mai également. Vous en trouvez également à l'automne, surtout dans les régions aux hivers doux. Cette plantation d'automne n'est que plus bénéfique pour avoir des récoltes précoces et plus généreuses au printemps suivant.

Pensez également à vos voisins, vos connaissances, il n'est pas rare que des artichauts se trouvent dans les jardins. On récupèrera ainsi nos premiers plants gratuitement.

C'est ainsi qu'en octobre, novembre, je fais le tour de l'ensemble de mes plants d'artichauts pour enlever les œilletons en trop, n'en laisser que 3 ou 4 par plants. Si vous en laissez plus encore, vous risquez d'avoir trop de feuillage pour moins d'artichauts avec un énorme buisson qui finirait par manquer de lumière. Les œilletons en trop me permettent ainsi d'implanter de nouveaux plants à différents endroits du potager.

Cela pour, petit à petit, faire une rotation et changer la culture d'endroit afin de garder une bonne productivité. Ces œilletons en grand nombre sont aussi l'occasion de donner, échanger, troquer avec d'autres jardiniers. Concernant les distances de plantations, attention à bien se projeter dans le futur. Imaginez que chacun des petits plants que vous allez mettre en terre va au final prendre une envergure de parfois plus d'un mètre carré. Alors, espacez vos plants d'un mètre en tous sens pour avoir une culture bien aérée, productive.

Entretien de la culture

Chose appréciable avec la culture de l'artichaut, elle demande très peu d'entretien. Vous pouvez passer un coup de binette de temps en temps autour des plants pour désherber. Notamment si une herbe envahissante menace comme le chiendent, le liseron. C'est toujours contraignant et concurrentiel en eau, en place disponible dans le sol pour les racines.

Le principal entretien est celui d'apporter de l'eau si la pluie ne suffit pas. Même si les plants développent rapidement des racines profondes pour aller chercher l'eau profondément, il est toujours utile d'avoir un sol constamment humide sur le pourtour des plants. S'il ne pleut pas d'une semaine et que dans le même temps, le soleil tape fort, apportez un bel arrosoir de 10 litres pour chacun des plants. Pensez que le plant, les artichauts, sont constitués de 90% d'eau. Une eau qui doit être constamment disponible dans le sol. Un paillage de ce que vous avez sous la main (tonte, foin, feuille, paille, broyat...) aide à maintenir une belle humidité et réduit vos arrosages.

Un dernier petit entretien est à prévoir, celui de fin de saison. Une fois les récoltes effectuées et le plant en fin de cycle, taillez les tiges florales et supprimez le feuillage le plus ancien, celui à la périphérie du plant. Buttez légèrement les plants avant l'hiver pour protéger plus encore le réseau racinaire du froid. Sous les climats les plus frais, les plus gélifs, paillez autour du plant et couvrez de voiles d'hivernage.



L'hiver le feuillage s'abîme, on peut protéger le plant sauf en climat très doux où une taille suffira.



Quand les bractées sont trop ouvertes (à droite), c'est trop tard pour la récolte. Mais laissez la fleur : elle est attrayante pour les insectes.

Récolte et conservation

Le créneau de récolte est assez vaste. Il s'étend sur 3 à 4 semaines facilement. Créneau durant lequel l'artichaut est pleinement développé et ne s'ouvre pas encore. Parce qu'ensuite, il commence à rentrer en stade de floraison. D'ailleurs, pensez à laisser un ou deux artichauts fleurir. C'est un sacré spectacle et un pôle d'attraction pour bien des pollinisateurs. Mais si vous faites des artichauts pour vous nourrir plutôt que pour avoir de belles fleurs, veillez alors à simplement récolter tant que les bractées sont bien serrées (nom donné aux écailles d'artichauts), bien denses. Selon les variétés, les climats, et la période de plantation, cette récolte s'étend d'avril à septembre. Coupez la tige sous l'artichaut avec un couteau bien aiguisé ou un simple sécateur, bien 5 à 10 cm sous l'artichaut. Vous voilà avec une belle récolte prête à être dégustée. Enfin, avant cela il vous faut cuire la culture pour l'apprécier au mieux. Ici on s'en régale en cuisinant de la façon la plus simple en passant les artichauts au cuiseur-vapeur durant 18 min environ.

Inutile de dépasser ce temps sans quoi les artichauts perdent de leur croquant. Une bonne vinaigrette et en avant pour croquer une par une les feuilles après trempage dans la vinaigrette. Puis vient l'instant le plus délicieux, celui de croquer les cœurs d'artichaut, un véritable régal. Si par chance vous avez des excès de récolte, vous pouvez les conserver en bocaux, en marinade. Vous trouvez de très nombreuses recettes sur le net, notamment des artichauts à l'huile.

Je vous avoue que même avec 10 plants au potager, tout est consommé de saison. Pour chaque repas, ce sont 8 artichauts qui sont récoltés. Nous en mangeons deux chacun, parfois trois pour ceux de petit calibre. La récolte saisonnière est vite consommée avec une quantité totale produite autour des 150 artichauts. Nous en donnons un peu aux voisins, à la famille proche.

Des variétés à privilégier ?

Les artichauts se divisent en deux sous-familles assez distinctes, les artichauts verts et les artichauts violets d'autre part. Les artichauts violets sont un peu mieux adaptés aux climats chauds. Il suffit d'évoquer quelques noms de variétés pour le comprendre avec par exemple les artichauts violets de Provence, de Toscane, de Venise, de Sicile, de Catania...

Ils ont une grande place dans mon potager sous climat méditerranéen. Effectivement, ils s'y plaisent très bien. Vous pouvez aussi les cultiver sous d'autres climats, mais ils résistent moins bien au gel que d'autres variétés, notamment les verts.



Il existe des variétés violettes, et vertes.

Justement, concernant les variétés d'artichauts verts, la plus connue est certainement l'artichaut gros vert de Laon. J'en ai quelques-uns au potager, de gros calibres, beaux, goûteux, ils sont fort appréciés. Seul bémol, ils résistent un peu moins aux étés très chauds et secs. Au contraire, c'est peut-être la variété la plus résistante au gel. Une mi-ombre leur ira très bien sous climat chaud. D'autres variétés sont très répandues comme le camus de Bretagne, le vert globe, l'imperial star. Beaucoup sont produits à grande échelle en Bretagne, climat idéal pour ces variétés.





Les pucerons ne posent pas toujours de problème, on peut tout de même récolter !

Des maladies, ravageurs ?

Sur ces dix dernières années, jamais je n'ai eu un plant d'artichaut malade. Par contre, plusieurs fois, les artichauts ont servi d'hôtel à pucerons ! Ce n'est pas si dérangeant. Il suffit de prendre le temps de rincer les artichauts sous le robinet, faire fuir toutes ces bêtes.

Concernant les maladies, même si j'y échappe avec cette culture, vous n'aurez peut-être pas cette chance. Veillez de près si jamais le mildiou, le botrytis, l'oïdium... ne venaient à sévir. En préventif, les gestes barrières sont souvent les mêmes. De l'air, pas d'excès d'humidité, un sol bien riche et déjà vous vous préservez de bien des galères. Alors, espacez bien vos plants, nourrissez le sol, aérez-le s'il est trop compact. Il existe des traitements, mais ici je préfère ne rien répandre sur la culture et accepter les aléas, dans l'optique de produire une nourriture la plus saine possible quitte à perdre parfois des récoltes.

Au final, la culture d'artichaut est un indispensable dans mon potager. Seule la place conséquente occupée par chaque plant peut modérer l'envie d'en installer par chez vous. Peut-être préférerez-vous récolter à la folie des tomates et autres cultures reines du potager. Mais si la place n'est pas un souci, foncez avec cette culture !