



# **ARTICHAUT IMPERIAL STAR**

## **CONDITIONS DE SEMIS**

### **Conditions et emplacements appropriés :**

Sous abri : Vous pouvez semer les artichauts sous abri en godet en février/mars, en semis d'intérieur ou en serre chaude pour une récolte au printemps.

Pleine terre / sans protection : Les artichauts sont semés en pleine terre en avril, mais il est important de noter que la floraison se produit généralement la deuxième année.

### **Préparation du sol :**

Avant de mettre en place vos plants d'artichaut, il est recommandé d'améliorer votre sol en apportant une quantité importante de compost. Vous pouvez également effectuer un apport d'azote organique en avril/mai, par exemple avec de l'engrais riche en azote, comme le sang desséché.

### **Température de germination :**

Les graines d'artichaut germent à des températures de 20 à 22°C.

### **Nécessité d'un passage au froid :**

Il n'est pas nécessaire de soumettre les graines à un passage au froid.

### **Trempage :**

Le trempage des graines n'est pas nécessaire.

### **Distançage :**

Dans le rang, espacez les plants d'artichaut de 80 cm. Entre les rangs, laissez un mètre d'espace.

### **Profondeur :**

Semez les graines à une profondeur d'environ 1 cm dans le sol.

### **Temps de levée :**

Sous abri, les graines d'artichaut peuvent germer en 7 à 15 jours, tandis qu'en pleine terre, cela peut prendre de 3 à 4 semaines.

### **Eclaircissage :**

Lorsque les plants d'artichaut ont poussé, conservez un plant tous les 80 cm pour permettre un bon développement.



### **Repiquage :**

Les plants d'artichaut peuvent être plantés soit en mars s'ils proviennent d'œilletons, soit en mai ou en septembre/octobre s'ils sont issus d'un semis. La première saison est la plus appropriée, car les plants reprennent mieux et ne risquent pas de geler.

## **CONDITIONS DE CULTURE**

### **Contexte environnemental :**

Zone climatique et rusticité : Les artichauts apprécient les climats de type océanique, chauds ou tempérés.

Type de sol : Le sol doit être humifère, frais, sain et profond.

pH : Le pH du sol idéal se situe entre 6,5 et 7,5.

Humidité : Le sol doit être bien drainant pour éviter les excès d'humidité.

Exposition : Les artichauts prospèrent dans une exposition chaude et ensoleillée.

### **Température :**

Les artichauts gèlent à des températures aussi basses que -5°C. Leur température optimale de croissance se situe entre 18 et 20°C. Des températures excessivement chaudes peuvent nuire à leur développement et à la formation des capitules.

### **Rotation des cultures :**

Il est recommandé d'éviter de cultiver des artichauts après des plantes très gourmandes comme le cardon. Il est préférable d'opter pour une rotation avec des fabacées, par exemple.

### **Plantes compagnes :**

Les artichauts se plaisent en compagnie de la laitue, de la fève, du pois, du haricot nain, de l'oignon, du radis et du chou.

### **Entretien et vigilance :**

Apport de matière organique et paillage en hiver pour protéger les plants du froid. Protégez la souche du froid hivernal, en particulier en climat continental.

**Arrosage :** Veillez à des arrosages réguliers, mais évitez les excès d'humidité.



### **Binage / sarclage / buttage\* / paillage :**

Effectuez un désherbage régulier et pratiquez le binage, le sarclage et le buttage. Un bon paillage contribue à réguler l'humidité et à protéger les plants.

### **Protections hivernales :**

Protégez les plants d'artichaut en hiver, notamment en nettoyant les drageons, en rabattant le feuillage et en utilisant un paillage

### **Récolte :**

La période de récolte des artichauts varie en fonction de la méthode de plantation : Pour les artichauts issus d'œilletons, la récolte peut commencer entre 3 à 4 mois après la plantation, généralement entre mai et août. Pour les artichauts issus de semis, la récolte peut prendre jusqu'à 6 mois après la plantation, toujours entre mai et août. Un pied d'artichaut produit généralement de 3 à 4 gros capitules la première année après la plantation. Les années suivantes, le rendement peut augmenter pour atteindre 6 à 10 capitules par pied.

### **Stade de récolte :**

Les artichauts doivent être récoltés lorsque les écailles qui recouvrent le capitule sont bien formées. Elles doivent être ouvertes en bas et bien fermées au-dessus. Les capitules doivent être tendres, jeunes et fermes. Il est important de les récolter avant qu'ils n'entrent en phase de floraison, car à ce stade, ils deviennent moins comestibles. Pour une meilleure qualité, il est recommandé de consommer les artichauts rapidement après la récolte.

### **Conservation et stockage :**

Les artichauts sont mieux appréciés lorsqu'ils sont consommés frais, mais il est possible de les conserver brièvement de deux manières :

Crus : Les artichauts peuvent être conservés au réfrigérateur dans le bac à légumes pendant quelques jours à une semaine. Pour éviter qu'ils ne s'oxydent, vous pouvez les arroser légèrement d'eau citronnée et les envelopper dans un sac en plastique perforé.

Cuits : Si vous avez déjà préparé vos artichauts cuits, vous pouvez les conserver au réfrigérateur pendant une journée, bien emballés dans un contenant hermétique. Assurez-vous de les réfrigérer rapidement après la cuisson pour maintenir leur fraîcheur.

Gardez à l'esprit que les artichauts sont meilleurs lorsqu'ils sont consommés le plus frais possible, car leur qualité peut se détériorer rapidement après la récolte. Profitez de ces délicieux légumes tant qu'ils sont à leur apogée de fraîcheur !



### **Utilisation culinaire :**

Les artichauts offrent de nombreuses possibilités en cuisine. Voici quelques idées pour les préparer :

**Artichauts à la Barigoule :** Il s'agit d'une préparation traditionnelle qui consiste à cuire les artichauts avec des légumes, du vin blanc, et des herbes aromatiques.

**Artichauts crus ou cuits :** Les têtes d'artichaut peuvent être consommées crues ou cuites. Les petits artichauts violets poivrades peuvent être dégustés entiers, ou pelés et cuits rapidement.

**Variétés italiennes de violets :** Certaines variétés italiennes d'artichauts violets peuvent être mangées crues, coupées en fines tranches et assaisonnées avec du sel, du jus de citron et de l'huile d'olive pour une salade rafraîchissante.

**Artichauts farcis :** Les artichauts peuvent être farcis avec une variété de garnitures, comme des herbes, de l'ail, du fromage et des miettes de pain, puis cuits au four pour une délicieuse préparation.

**Cuisson :** Les artichauts peuvent être cuits de différentes manières, notamment à l'eau salée, à la vapeur, au four à micro-ondes, ou au four. L'ajout d'une feuille de laurier pendant la cuisson peut parfumer les artichauts.

**Sauces :** Les artichauts peuvent être accompagnés de sauces, telles que la béchamel ou la hollandaise, ou préparés à la niçoise.

**Température :** Les artichauts peuvent être consommés chauds, tièdes ou froids. Ils sont souvent servis avec une vinaigrette ou une mayonnaise pour plus de saveur.

**Cœurs d'artichauts en conserve :** Les cœurs d'artichauts sont souvent mis en conserve ou marinés, et peuvent être utilisés dans les salades, les hors-d'œuvre ou comme garniture.

### **Ravageurs et maladies :**

**Mildiou :** Le mildiou peut affecter les artichauts, il est important de surveiller vos cultures au printemps pour repérer les premiers symptômes, tels que des fructifications blanches.



Ramulariose : Cette maladie provoque des taches nécrotiques grisâtres sur les feuilles. Elle se développe généralement par temps chaud. Un traitement fongicide à base de cuivre, comme la bouillie bordelaise, peut être utilisé à titre préventif.

Pucerons verts : Les pucerons verts peuvent coloniser les feuilles des artichauts au printemps. En général, les auxiliaires tels que les coccinelles et les chrysopes peuvent aider à réguler leur population. Si l'infestation est importante, le savon noir peut être utilisé comme traitement.

Limaces et escargots : Les artichauts sont susceptibles d'attirer les limaces et les escargots. Vous pouvez les contrôler en plaçant des pièges anti-limaces ou en utilisant des cordons de cendres ou des coquilles d'œufs pour les décourager.

Rongeurs : Les rongeurs peuvent également s'attaquer aux artichauts pendant la période de production. Assurez-vous de prendre des mesures pour les éloigner de vos cultures.