

The image features a large, detailed artichoke in the upper left corner. The background is a photograph of a group of men in traditional Breton costumes, including green capes with gold trim and straw hats, performing in front of a large Gothic archway. One man on the right is speaking into a microphone. The text 'L'artichaut de Saint-Pol-de-Léon' is overlaid on the top right of the image.

L'artichaut de Saint-Pol-de-Léon

Confrérie de l'Artichaut - Place de l'Evêché - 29250 Saint-Pol-de-Léon

L'artichaut dans tous ses états



Une plante méditerranéenne

L'artichaut, cultivé par les Grecs, est aussi décrit par Columelle, auteur latin du I^{er} siècle. Ses vertus thérapeutiques sont déjà connues à cette époque. C'est à la Renaissance qu'il est introduit dans les pays d'Europe du nord. Catherine de Médicis, très friande de ce "fruit royal", a contribué à son succès.



L'artichaut est une plante délicate et exigeante. Les jardiniers peuvent la cultiver au nord, à condition de la protéger du froid. Les régions productrices bénéficient toute d'un climat doux et régulier : bassin

Les pays producteurs

Italie :	516 000 tonnes
Espagne :	280 000 tonnes
France :	75 000 tonnes
	(dont Bretagne 65 000 tonnes)
Argentine :	75 000 tonnes
USA :	36 000 tonnes
Maroc :	34 000 tonnes
Grece :	33 000 tonnes

Le bassin méditerranéen assure 80% de la production mondiale.

Italie et Espagne produisent à eux seuls 69% des artichauts consommés dans le monde.

Mangez des fleurs !

Eh oui ! C'est bien le bouton floral que l'on consomme. Les "feuilles" sont donc les bractées, le "fond" est le réceptacle des jeunes fleurons que l'on appelle "foin". On trouve deux grands types d'artichauts, qui correspondent à deux modes de consommation :



Une grosse pomme, un fond charnu : le gros artichaut se consomme cuit ; on déguste la base des feuilles avant d'atteindre le fond au goût délicat.



Le petit artichaut se consomme en cœur, cru ou cuit ; on le mange entier, après avoir coupé le sommet de la tête et enlevé les feuilles superficielles.



L'artichaut conserve et améliore sa saveur après récolte. Néanmoins, les producteurs bretons lui apportent tous les soins pour qu'il conserve son aspect vert et appétissant !



Un légume très typé selon le terroir



Blanc hyérois de Perpignan



Chrysanthème de Provence



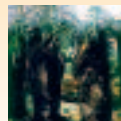
Spinoso sardo de Sardaigne



Sakis de Turquie



Tudela d'Espagne



Un proche cousin...

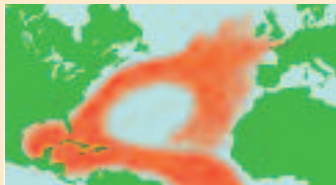
On ne laisse pas le cardon produire ses capitules : cette spécialité lyonnaise est cultivée pour la consommation de ses côtes (la tige des feuilles) préalablement blanchies par privation de lumière.



L'artichaut en Ceinture dorée

Le miracle du Gulf stream

La Bretagne est la région de production d'artichaut située le plus au nord. Un petit miracle, dû au Gulf Stream, courant chaud qui nous vient d'Atlantique sud, après un passage par le golfe du Mexique. Sa bordure très nette ne lui permet pas de réchauffer l'Amérique du nord. Par contre, sa diffusion sur l'ouest de l'Europe assure un climat très doux et régulier au sud de l'Angleterre et à la Bretagne, qui sont pourtant situées à la latitude de Québec.



La Ceinture dorée : des sols limoneux-sableux qui permettent un enracinement profond sans excès d'eau, amendés depuis des siècles par les apports de trez (sable marin) pour limiter leur acidité.

Un intérêt agronomique

En Bretagne, l'artichaut est cultivé comme plante vivace. Il reste en place pendant trois ans. Son système racinaire très développé et profond assure une bonne structure du sol. La terre est ainsi bien préparée pour des cultures exigeantes, mais à racines superficielles, comme le chou-fleur.



L'association de ces deux cultures permet une utilisation optimale des petites superficies des fermes du nord Bretagne, tout en maintenant un sol vivant.



Une histoire ancienne

Les premiers artichauts saint-politains furent cultivés dans les jardins de l'évêché. Quelques années plus tard, ce légume rare et précieux est vendu aux Morlaisiens. Dès le XVIII^e siècle, il devient la culture principale de la zone légumière.

Il est, depuis, l'emblème de la production légumière du Léon.



Un grand bassin de production

Si la France est troisième producteur mondial, elle le doit à Saint-Pol-de-Léon. 7% de la production mondiale sont concentrés sur un territoire relativement petit, comparé à la diffusion de la culture dans les autres pays producteurs.

La Ceinture dorée est la seule région d'Europe capable de produire de l'artichaut en été.

L'histoire de l'artichaut a longtemps été associée au cheval breton, robuste et précis, parfaitement adapté à cette culture délicate.

La production bretonne

Production : 65 000 tonnes

1 500 exploitations (en association avec d'autres cultures légumières) sur près de 10 000 ha.



L'artichaut de Saint-Pol-de-Léon

Le camus de Bretagne, une variété ancestrale reproduite à l'identique depuis des siècles

Une multiplication spécifique

L'artichaut se reproduit difficilement par semis. La souche émet des ceilletons, que l'on appelle drageons.



Prélevés et replantés en avril, les drageons vont donner une nouvelle plante qui offrira une première récolte en septembre-octobre de la même année.



La culture

L'artichaut de Saint-Pol-de-Léon est une culture très exigeante en main d'œuvre. Après la première année de production, la culture doit être démarée à plusieurs reprises.

La partie aérienne de la plante est broyée avant l'hiver. La souche émet ensuite une dizaine de rejets, qui seraient improductifs sans les soins apportés par le producteur. Il ne conserve que le plus vigoureux, et passera plusieurs fois dans ses parcelles pour enlever les nouveaux drageons qui nuiraient au développement de la tige conservée.

Le calendrier de production

1^{re} année : Le drageon est planté en avril. Le plant offrira une première récolte en septembre-octobre.

2^e année : après un dédrageonnage au cours de l'hiver, la récolte aura lieu en juillet-août.

3^e année : deux dédrageonnages sont nécessaires. La production intervient en mai-juin.

Au-delà de trois années, il est possible d'obtenir deux récoltes par an, mais la plante est si vigoureuse que le champ devient difficile à travailler. C'est pourquoi la parcelle est labourée, afin de faire place à une autre culture.

Ce cycle de production, décalé suivant l'âge de la parcelle, permet aux producteurs bretons d'étaler leur récolte de mai à novembre.



De nouvelles variétés pour séduire de nouveaux consommateurs

Le violet s'est implanté en Ceinture dorée depuis 1990.



Facile d'utilisation, il s'adapte à de nombreuses recettes. Il est ainsi apprécié des plus jeunes consommateurs.

Le castel est un cousin du camus. Obtenu par croisement il y a une dizaine d'années, il présente l'avantage de garder sa couleur verte et un bel aspect dans les rayons de la distribution moderne.



Ci-dessous, l'oeilleton, auquel le producteur a apporté ses soins durant l'hiver, a produit une tige ligneuse, appelée "bâton", sur laquelle se développent généralement trois têtes, la "mère", capitule central bien développé, et deux "ailes", de taille plus réduite.

