

Cultiver des artichauts à Isara? Pourquoi pas ?



Etrange ! Des plants d'artichaut mis en terre au printemps dernier donnent leurs bourgeons comestibles seulement maintenant...en janvier. La saison peu ensoleillée ? Trop froide ? Un problème de terrain ? Trop d'eau ? Tiendront-ils jusqu'à la fleur, avec le froid de cet hiver ?

La plante est un chardon domestiqué et croisé depuis des siècles. Ce que nous mangeons, c'est le bourgeon avant qu'il ne devienne fleur, cru ou cuit. La fleur, très belle, une fois séchée et vaporisée de laque peut se conserver très longtemps. La plante elle-même est très décorative, mais prend beaucoup de place (espacement : au moins 1 mètre). Les fleurs sont pollinisées par les insectes, d'une plante à l'autre...bon pour les abeilles ! (on appelle ça une plante « allogame »). Le « foin » ou « poils » que l'on trouve sur le cœur, c'est en réalité la base des futures fleurs.

Les nôtres sont en bourgeons avec beaucoup de retard. C'est leur première année... (les artichauts donnent pendant 4 années au maximum) : c'est peut-être la raison. Ils donnent peu la première année ! Avec un peu de chance, nous verrons ce qu'ils deviennent au printemps prochain. Nous les avons couverts avec un voile hivernal...

La terre. Notre terrain est très lourd : quand il pleut il devient comme de la pâte à modeler, et, sec, il ressemble à du béton ! Ce n'est pas le terrain idéal, il faut l'amender avec du fumier, du terreau, du compost...voire un peu de sable de rivière. L'artichaut est très gourmand et aime un sol riche en azote et meuble, bien drainé. Il aime le soleil, mais pas les grandes canicules, et a besoin d'eau. A part ça, il pousse vite s'il est planté en extérieur, au printemps, aux premières chaleurs, on peut récolter en fin d'été jusqu'en automne.

Après la récolte on peut couper les feuilles basses, le haut des autres feuilles, les relier en bouquet, puis les protéger des gelées par paillage au pied et voile au-dessus. Notre ami préfère les climats doux. Mais avec le réchauffement...

Santé ? L'artichaut contient : **vitamine B3, magnésium, phosphore, potassium, cuivre, et vitamine C, etc !!!** Il contient aussi **de l'inuline**, un glucide particulier n'ayant aucune incidence sur le taux de glycémie, une aubaine pour les personnes diabétiques. Et surtout, c'est délicieux !



Associations. L'artichaut aime bien les laitues, fèves, pois, radis, choux...et surtout les plantes comme le haricot qui lui apportent de l'azote. Les haricots nains, c'est mieux ! Comme d'autres légumineuses, ils fixent l'azote de l'air grâce à des bactéries situées sur les nodosités de leurs racines. Après 4 ans de culture d'artichauts, le sol devient très pauvre en azote. Il faut donc impérativement varier les cultures.

Ennemis. Le mildiou. (Bouillie bordelaise), les **pucerons verts** (Coccinelles, chrysopes...savon noir) **limaces et escargots** (Prière... ou fusil de chasse ?)

« Artichaut vient d'un mot arabe خرف (prononcer « ardi-schauki), via l'Italien « articiocco » ! (toujours bon à savoir...)

Nos premiers artichauts !!!

