



Artichaut 20 graines



En savoir plus:

Description de l'artichaut de Provence :

L'artichaut de Provence a de petites **têtes globuleuses très charnues, d'une couleur violet intense**. C'est une variété spécifique du midi à la tête un peu plus allongée que les variétés traditionnelles.

L'artichaut **préfère les terres profondes** fraîches et **bien drainées**. En effet il est sensible à la pourriture et doit être protégé l'hiver. **La fleur épanouie** de l'artichaut est aussi **très décorative**, d'une couleur bleu violet électrique, et se sèche facilement. Elle est très **utilisée** pour la **confection de bouquets secs**.

Les artichauts se consomment crus ou cuits !

L'artichaut est un légume riche en vitamines C et B ainsi qu'un excellent **stimulateur pour le foie**.

Plus les têtes sont jeunes et plus elles sont tendres. Dans ce cas elles peuvent être consommées **cruës à la vinaigrette**. Un peu **plus avancées** en développement il est préférable de les **consommer cuites**.

Comment bien cultiver l'artichaut de Provence ?



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.



La culture de l'artichaut se fait soit par semis, soit par plantation d'œilletons. Si la plantation d'œilletons est la technique la plus courante, il est intéressant de s'essayer au semis.

Le semis d'artichaut :

Contrairement aux idées reçues, **le semis d'artichaut est très facile**.

Vous commencerez **semer à la fin de l'hiver, de février à avril**, en intérieur, en serre chaude ou simplement sous abri si votre climat le permet.

Le semis se fait en godet et se repique dès que les plantules ont 2 feuilles.

La mise en terre peut se faire **dès que les plantes sont suffisamment fortes** en arrosant si nécessaire.

Dans quel sol planter les artichauts ?

L'artichaut réclame une place **bien exposée au soleil**, mais dont la terre reste fraîche en été. Le **sol** doit être **léger, profond, bien drainé et riche en humus**, l'idéal étant d'avoir préparé la terre l'automne précédant la plantation. Bêchez en profondeur pour ameublir le sol, et incorporer au passage du fumier ou du compost bien décomposé.

Quand et comment planter les artichauts ?

La plantation s'effectue au printemps pour une récolte en **juillet-août**. Il est également possible de planter les artichauts **en août-septembre** pour une récolte à partir du **mois de mai suivant**.

Ils sont placés en quinconce en laissant 1 m de distance entre chaque plant. **Les pieds produisent quelques artichauts dès la première année**. Durant l'hiver, protégez vos plants des grands froids en regroupant les feuilles, en les buttant (sans mettre de terre dans le cœur) et en paillant le sol. Ils doivent être protégés des vents les plus frais l'hiver.

Au printemps, retirer la terre, désherber puis apporter du compost ou un engrais organique au pied.

Comment entretenir les plants d'artichauts:

La deuxième année de culture, les plants se seront bien développés et produiront des rejets ou œilletons. N'en laissez pas plus de 4 par pied. Les œilletons prélevés pourront servir à démarrer une nouvelle génération. **C'est l'année de la première vraie récolte**, chaque touffe donne une douzaine de têtes. Ensuite nettoyer les plants, en coupants les tiges florales et en enlevant les feuilles abimées, puis protégez les pour l'hiver.

Pour **garder les pieds d'artichauts durant l'hiver**, coupez les tiges qui ont fleuri à leur base, buttez les pieds, sans recouvrir le cœur que vous protégerez sous une couverture de paille. Par temps de pluie, l'artichaut craignant l'humidité et la pourriture, découvrez le cœur. Enlevez définitivement la couverture, et le buttage à la fin du mois de mars.

Apportez un engrais "coup de fouet" à chaque printemps.





La troisième année est souvent la dernière année de culture. Arrachez les plants après récolte, la nouvelle génération des rejets prélevés prendra le relais.

Arrosage de vos artichauts de Provence :

Les artichauts ont besoin d'eau et en sont même très gourmands mais ils redoutent aussi les sols trop humides, surtout lorsque l'eau stagne et vient à faire pourrir les racines. Il convient donc d'arroser régulièrement mais sans excès.

Evitez de mouiller les feuilles lors de l'arrosage pour ne pas favoriser l'apparition du mildiou.

La récolte des artichauts :

Les artichauts sont prêts à être récoltés lorsque leurs écailles se cassent facilement dès qu'on les courbe vers l'arrière. Cueillez-les alors en coupant leur pédoncule à 15cm. Les petits artichauts de 10 cm et moins peuvent être cueillis pour être consommé crus.

L'idéal est de **récolter avant la floraison** lorsque les capitules sont tendres. Si les artichauts sont récoltés trop tard on voit une fleur bleue apparaître. Généralement, **la récolte à lieu de mai à août**.

Un pied donne généralement 3 à 4 artichauts la 1ere année et 6 à 10 les années suivantes.

Les meilleurs compagnons de vos artichauts de Provence:

Les légumes suivant seront les parfait compagnons de vos artichauts: asperge, aubergine, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, fève, haricot, oignon, pois, radis, tomate.

Voici comment conserver vos artichauts:

L'artichaut se conserve facilement, mais pas n'importe comment. Ce légume méditerranéen s'oxyde très rapidement, même au réfrigérateur. Mal conservé, il peut provoquer des intoxications alimentaires. Il est donc primordial de suivre quelques règles élémentaires.

Conservation au frigo:

Vous pouvez prolonger la durée de vie de vos artichauts crus en les conservant au réfrigérateur, la queue trempée dans un verre d'eau légèrement sucrée, il pourra ainsi se conserver quelques jours. Attention : si vous souhaitez conserver un artichaut cuit, vous devez impérativement le consommer dans les 24 heures, au risque d'être exposé à des troubles digestifs.

Congélation :

Vous pouvez également conserver vos artichauts plus longtemps, au congélateur. Pour ce faire, vous devez préalablement blanchir vos artichauts trois minutes dans de l'eau citronnée. Égouttez-les, placez-les dans un sac congélation puis déposez-les au congélateur.





Encore des questions à propos des artichauts de Provence ?

Graines & Semences, **leader en vente en ligne de graines de qualité**, est à votre service pour toute question ou précision. Vous souhaitez bénéficier de **conseils quant à nos graines d'artichaut**? Contactez notre service clients sans engagement. Nous sommes là pour vous aider.

Caractéristiques:

Type de graines	Graines reproductibles et non traitées
Nom botanique (latin)	Cynara scolymus
Famille botanique	Asteracées
Type de plantes	Légume
Exposition	Soleil
Hauteur	80 cm à 100 cm
Nombre de graines par gramme (+/-)	20
Mois de semis et plantation	Février, Mars, Avril
Mois de récolte	Juillet, Août, Septembre

Description courte:

Tout savoir sur l'artichaut de Provence !

Cette grande plante vivace forme une touffe imposante de feuilles très découpées atteignant 1m de longueur. **La partie comestible de la plante est sa fleur**, l'artichaut, qu'il faut consommer avant éclosion. **Plus les têtes sont jeunes et plus elles sont tendres.**



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.