

Circuit de l'artichaut

Vendredi après-midi, le groupe "Randonnées pédestres" avait rendez-vous avec Louis Le Bihan, de l'Office de tourisme de Cléder, pour qu'il nous explique l'histoire de l'artichaut dans ce coin de Bretagne qui est le Haut-Léon.

Au bord d'un champ d'artichauts, il nous indiqua que l'introduction en France de ce légume est liée au personnage de Catherine de Médicis. Louis XIV était aussi un gros consommateur d'artichauts. La culture intensive de l'artichaut dans le Haut-Léon ne remonte qu'à 1920 environ. Toutes les conditions sont réunies, ici, pour ce type de culture :

-une terre arable très fertile (le loess peut atteindre 80 cm d'épaisseur).

-une température extérieure comprise le plus souvent entre 5° et 25°. L'artichaut n'aime pas le gel, ni une trop forte chaleur.

L'artichaut est un chardon. Un hectare d'artichauts contient environ 10 000 pieds. Un pied reste en terre durant 3 saisons. Au bout de quelques années (7 à 8 ans), d'autres légumes comme le chou, le chou-fleur ou le brocoli remplacent les artichauts sur le même champ afin d'assurer la rotation des cultures.

Pour amender la terre, le fumier de bovins est l'idéal. Dans le Haut-Léon, la culture intensive de l'artichaut a remplacé l'élevage bovin d'autrefois, le fumier est donc importé d'autres régions de Bretagne pratiquant l'élevage bovin. On utilise aussi des engrais chimiques et des produits phytosanitaires pour combattre les pucerons et le mildiou. Il en serait moins utilisé aujourd'hui qu'autrefois, ceci dans le cadre d'une agriculture raisonnée. C'est ce que l'on nous a dit !

L'artichaut est récolté de mai à novembre. La récolte se fait à la main car il faut choisir l'artichaut qu'il convient de couper. Dans le Haut-Léon, il existe 3 variétés d'artichaut.

-le camus (le plus gros).

-le castel (en forme de cône, avec un fond plus épais).

-le petit violet (que l'on peut manger cru).



Depuis plusieurs années, chaque agriculteur ne commercialise plus lui-même sa production. Tout est regroupé au sein d'une coopérative : la SICA de Saint Pol de Léon, avec un label "Prince de Bretagne" pour tous les légumes. C'est également dans cette ville que la vente a lieu au marché au cadran (vente par un système d'enchères électroniques qui assure clarté et rapidité). Le premier marché au cadran créé en France fut celui de Saint Pol de Léon en 1961 sous l'impulsion d'Alexis Gourvennec.

Nous avons visité, avec notre guide, la station de conditionnement de Cléder où l'on a vu le personnel mettre dans des cageots les artichauts arrivant sur un tapis roulant depuis la benne de l'agriculteur. Sous les vastes hangars, dont certains réfrigérés (pour les brocolis), étaient conditionnés d'autres légumes (dont des choux "romanesco" par exemple). Plusieurs camions étaient en cours de chargement à destination de toutes les régions de France et de plusieurs pays d'Europe. L'Allemagne est grosse consommatrice d'artichauts. La Grande-Bretagne préfère les choux-fleurs.

A la fin de la visite, plusieurs participants ont acheté des artichauts. Un cageot de 20 artichauts était vendu 10 euros, soit 50 centimes la pièce. Les petits violets revenaient à 16,50 centimes l'unité.

En conclusion, tous les participants étaient satisfaits de cette visite très enrichissante à plus d'un titre.

Jean-Claude Matton

