

**CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « ARTICHAUT DU ROUSSILLON »**

homologué par arrêté du 17 septembre 2013, publié au JORF du 27 septembre 2013  
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 41-2013

**INDICATION  
GÉOGRAPHIQUE  
PROTÉGÉE**

**Artichaut du Roussillon**

**Syndicat Professionnel Démarche Qualité Artichaut du Roussillon  
Maison de l'Agriculture – 19, avenue de Grande Bretagne  
66025 PERPIGNAN Cedex  
Tél.: 04 68 35 97 68 – Fax: 04 68 34 65 44**



## SOMMAIRE

<b>1. LE GROUPEMENT</b> .....	<b>3</b>
<b>2. NOM DU PRODUIT</b> .....	<b>3</b>
<b>3. TYPE DE PRODUIT</b> .....	<b>3</b>
<b>4. DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	<b>3</b>
4.1 TYPE VARIÉTAL.....	3
4.2 CARACTÉRISTIQUES.....	4
4.3 MODE DE PRÉSENTATION.....	4
<b>5. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b> .....	<b>4</b>
<b>6. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b>	<b>6</b>
6.1 IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS.....	6
6.2 OBLIGATIONS DÉCLARATIVES.....	6
6.3 TENUE DE REGISTRES.....	6
<b>7-DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT</b> .....	<b>8</b>
7.1. SCHÉMA DE VIE .....	8
7.2 DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....	10
7.2.1 La plantation.....	10
7.2.2 Itinéraire culturel.....	11
7.2.3 La récolte.....	11
7.2.4 Agréage, tri et conditionnement .....	12
<b>8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN</b> .....	<b>13</b>
<b>AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE</b> .....	<b>13</b>
8.1 SPÉCIFICITÉ DE L' AIRE.....	13
8.1.1 Facteurs naturels.....	13
8.1.2 Facteurs humains.....	14
8.2 SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT .....	16
8.2.1 Le savoir-faire des maraîchers du Roussillon.....	16
8.2.2 Notoriété et réputation du produit.....	17
8.3 LE LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE ET LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	18
<b>9. REFERENCE DE LA STRUCTURE DE CONTRÔLE</b> .....	<b>19</b>
<b>10. ELEMENT DE L'ETIQUETAGE ET INFORMATION CONSOMMATEUR</b> .....	<b>19</b>
<b>11. EXIGENCES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOTIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES</b> .....	<b>20</b>

## 1. LE GROUPEMENT

---

Syndicat « Démarche Qualité Artichaut du Roussillon »

Maison de l'agriculture  
19, avenue de Grande Bretagne  
66025 PERPIGNAN Cedex  
Tél. : 04 68 35 97 68 - Fax. : 04 68 34 65 44

## 2. NOM DU PRODUIT

---

ARTICHAUT DU ROUSSILLON

## 3. TYPE DE PRODUIT

---

### Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

L'« Artichaut du Roussillon » entre dans les produits destinés à l'alimentation humaine visés à l'annexe I du Traité, tel que décrit dans l'article 2 du règlement (CE) n°1151/2012.

## 4. DESCRIPTION DU PRODUIT

---

### 4.1 Type variétal

L'artichaut (*Cynara scolymus*) est une plante dicotylédone de la famille des *astéracées* (ou *composées*) appartenant au genre *Cynara*. L'artichaut désigne à la fois la plante entière mais aussi la partie comestible qui est une inflorescence en capitule.

Cette inflorescence est récoltée avant que les fleurs ne se développent. La base charnue des bractées qui enveloppe l'inflorescence se consomme, ainsi que le fond d'artichaut qui est le réceptacle des fleurs appelées aussi fleurons.

Lorsque le capitule se développe, il s'ouvre pour laisser place à une "fleur" bleu à violet.

Les variétés retenues sont :

- le Blanc hyérois (ou Macau) ;
- le Calico ;
- le Pop-Vert ;
- le Salambo ;
- le Violet VP 45

## **4.2 Caractéristiques**

L'« Artichaut du Roussillon » répond aux critères suivants :

- les bractées centrales sont bien serrées, l'ouverture des deux premières couronnes de bractées reste limitée ;
- il ne présente pas de défauts à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme des bractées ou des légers défauts suivants, à la condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :
  - léger défaut de forme ;
  - légère altération due au gel (gerçures) ;
  - très légères meurtrissures.
- les pédoncules doivent présenter une coupe franche et ne pas avoir une longueur supérieure à 10 cm. Cette disposition n'est pas applicable aux artichauts présentés en bouquets ;
- la couleur est soit verte soit violette en fonction des variétés.

Les variétés se présentent :

- soit avec un capitule de type globuleux (pour les variétés blanc hyérois, calico, pop vert, salambo) dont le diamètre varie de :
  - de 9 à 11 cm de diamètre (calibre 18) ;
  - de 11 à 13 cm de diamètre (calibre 15) ;
  - au delà de 13 cm de diamètre (calibre 12).

(La notion de calibre correspond au nombre d'artichaut conditionnés dans un colis; exemple calibre 18 pour 18 capitules dans un colis standard type 60 x 40 cm).

- soit avec un petit capitule allongé, conique à cylindrique (pour la variété violet VP 45), dont le diamètre varie de 3,5 cm à inférieur à 6 cm.

## **4.3 Mode de présentation**

L'« Artichaut du Roussillon » est vendu à l'état frais exclusivement.

Il est présenté :

- en bouquet de 5 capitules pour les variétés à petits capitules (type violet VP 45) ;
- en colis plateau type 60 cm x 40 cm (toutes les variétés).

## **5. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

---

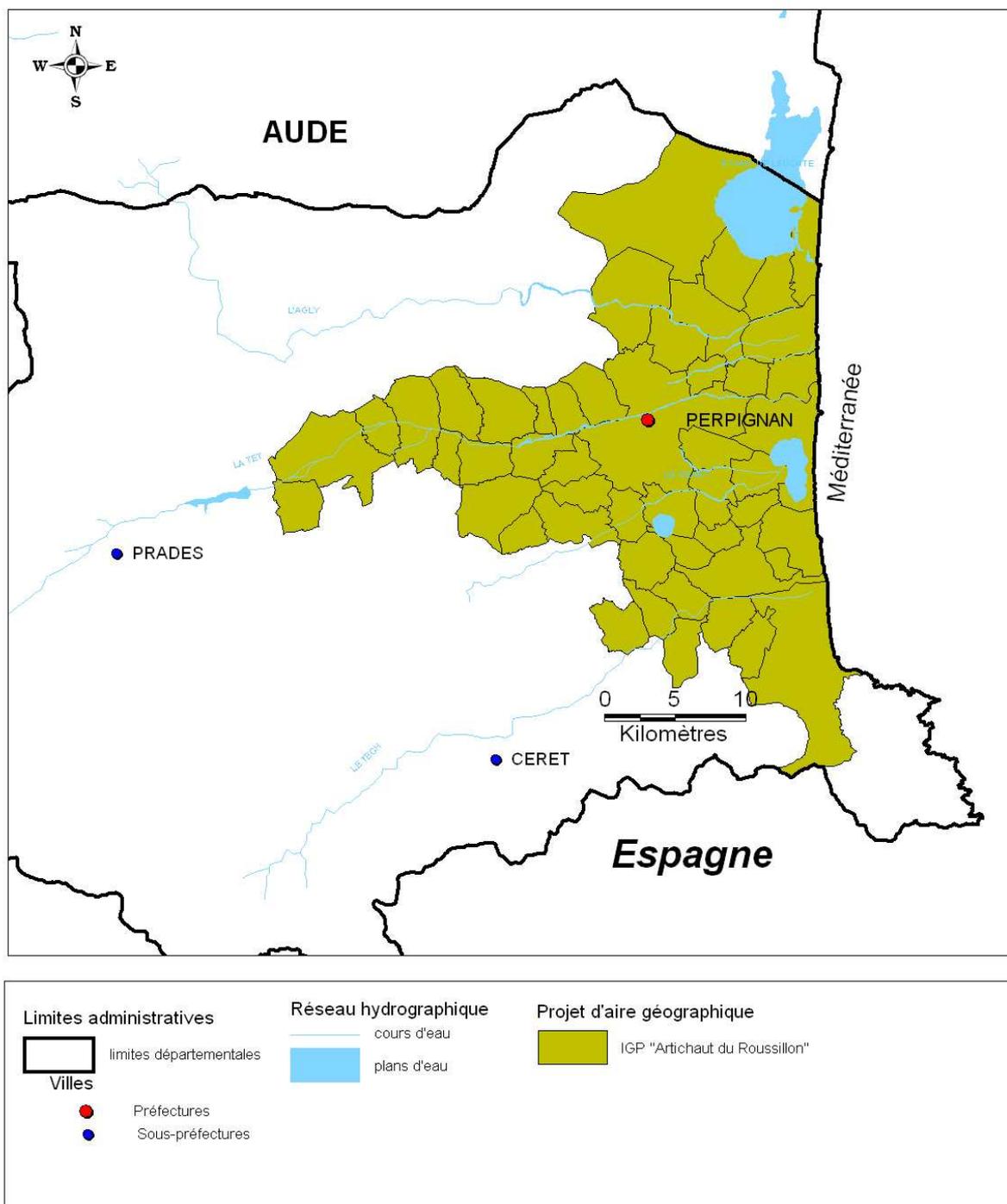
L'aire géographique de production où l'« Artichaut du Roussillon » est planté et récolté est constituée du territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :

Alénya, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Banyuls-dels-Aspres, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Brouilla, Cabestany, Canet-en-Roussillon, Canohès, Claira, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Ille-sur-Têt, Latour-Bas-Elne, Llupia, Millas, Montescot, Néfiach, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Perpignan, Pézilla-la-Rivière, Pia, Pollestres, Ponteilla, Rivesaltes, Saint-André, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Nazaire, Sainte-Marie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Théza,

Thuir, Torreilles, Toulouges, Villelongue-de-la-Salanque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière.

C'est l'aire traditionnelle de production de l'« Artichaut du Roussillon ».

Les parcelles destinées à l'implantation de l'« Artichaut du Roussillon » doivent répondre à des critères pédologiques particuliers, qui sont précisés en partie 7 du présent cahier des charges.



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 12/2011

## **6. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

---

### **6.1 Identification des opérateurs**

Chaque opérateur intervenant dans les conditions de production et d'élaboration du produit est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Chaque opérateur s'engage à respecter les exigences relatives au présent cahier des charges et au plan de contrôle.

### **6.2 Obligations déclaratives**

Les producteurs doivent fournir au groupement les documents relatifs aux parcelles plantées (commune, identification du bloc de parcelles, surface, variété, nombre de plants, date de la dernière analyse chimique, date de la dernière analyse granulométrique) avant le 31 août précédant la récolte.

L'analyse granulométrique par parcelle ou bloc de parcelles homogènes, est fournie au groupement avant la plantation.

Avant le 30 juin qui suit la campagne, les opérateurs (producteurs conditionneurs et stations de conditionnement) doivent déclarer auprès du groupement les quantités commercialisées en IGP « Artichaut du Roussillon ».

### **6.3 Tenue de registres**

Pour garantir que les règles du présent cahier des charges sont bien respectées, les opérateurs doivent tenir à la disposition de la structure de contrôle les documents suivants :

- Le producteur possède un cahier d'exploitation dans lequel il enregistre l'ensemble des données concernant chaque parcelle ou bloc de parcelles homogènes d'artichaut :
  - inventaire des parcelles : commune, identifiant du bloc de parcelles (numéros cadastraux, nom), précédent cultural, variété, surface, nombre de plants, type de plants, date de plantation, dates de récolte date des dernières analyse physique et chimique) ;
  - interventions culturales : amendements et fertilisation, traitements et désherbage ;
  - gestion des récoltes : dates et quantités récoltés par parcelles ou bloc de parcelles.

Le producteur conserve :

- une analyse physique de sol par parcelle ou bloc de parcelles homogènes ;
  - une analyse chimique de sol de moins de 3 ans par parcelle ou bloc de parcelles homogènes ;
  - le justificatif de nivellement par parcelle ou groupe de parcelles homogènes de moins de 5 ans.
- La station d'agrégage, tri et/ou de conditionnement / producteur conditionneur :

Un lot de production est constitué des quantités récoltées pour une parcelle donnée ou un bloc de parcelles homogènes (même itinéraire cultural), une variété, une date de récolte, un apport.

Chaque lot réceptionné est identifié et fait l'objet d'un bon d'apport où l'on retrouve les informations suivantes : nom ou référence du producteur, référence de la parcelle/bloc de parcelles, date de réception, quantité récoltée, variété, numéro de lot.

Les opérateurs impliqués dans les opérations de tri et conditionnement doivent :

- tenir à jour une comptabilité matière des entrées et sorties des lots d'« Artichaut du Roussillon » ;
- mettre en place un agréage à l'entrée du lot en station et un agréage à la sortie de la chaîne de conditionnement comprenant les modalités de prise d'échantillons et les critères contrôlés.

Chaque colis est :

- identifié par un identifiant, numéro de lot, permettant d'assurer la traçabilité du produit.

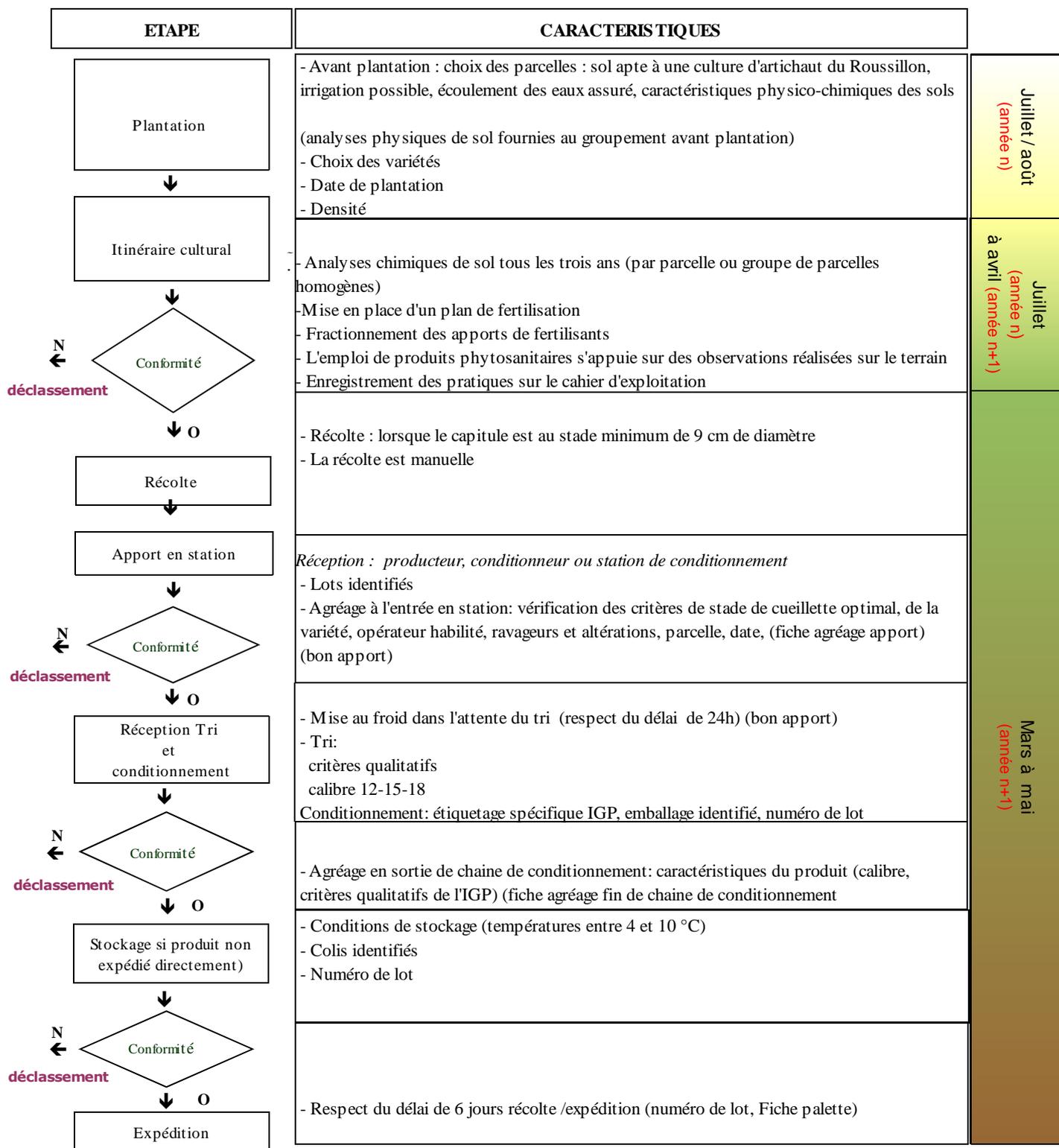
### Tableau de traçabilité

ETAPE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	INFORMATIONS FOURNIES	OPERATEUR CONCERNE
Plantation	Inventaire des parcelles	- nom du producteur - commune - identification parcelle/bloc de parcelles (n° cadastraux, identifiant) - date de plantation - superficie - nombre de plants - type de plants - date analyse chimique - date analyse granulométrique	Producteur
Itinéraire cultural	Fertilisation et apport d'amendement	- nom du producteur - date d'apport - composition du produit - quantité apportée sur la parcelle - identifiant parcelle/ bloc de parcelle	Producteur
	Protection intégrée des cultures	- nom du producteur - date d'intervention - produit commercial utilisé - dose /ha ou dose /hl et mouillage - identifiant parcelle/bloc de parcelle	Producteur
Récolte	Gestion des récoltes	- nom du producteur - dates de récolte et d'apport en station - identifiant parcelle/bloc de parcelle	Producteur conditionneur
Réception	Bon d'apport Fiche agréage apport	- nom /identifiant du producteur - numéro de lot - identifiant parcelle - variété - date de récolte - date d'apport - poids - points contrôlés à l'apport (ouverture bractées, calibre, ravageurs/maladies, marbrure, altérations, coloration, homogénéité du lot, appréciation générale)	Producteur conditionneur Station de réception conditionnement
Tri et conditionnement	Fiche agréage fin de chaîne de conditionnement	- numéro de lot - points contrôlés à l'apport (ouverture bractées, calibre, ravageurs/maladies, marbrure, altérations, coloration, homogénéité du lot, appréciation générale, orientation)	Producteur conditionneur Station de conditionnement
	Étiquetage colis	- numéro de lot	
Expédition	Fiche palette	- numéro de lot - date expédition	Producteur conditionneur Station de conditionnement

## 7-DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### 7.1. Schéma de vie

Pour les variétés à cycle long (par exemple : *Blanc hyérois, Pop Vert, Calico et Sala*)



Pour les variétés à cycle court type Violet VP 45

ETAPE	CARACTERISTIQUES	Fin mai à mi-juin (année n)
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Plantation</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avant plantation : choix des parcelles : sol apte à une culture d'artichaut du Roussillon, i irrigation possible, écoulement des eaux assuré, caractéristiques physico-chimiques des sols (analyses physiques de sol fournies au groupement avant plantation)</li> <li>- Choix des variétés</li> <li>- Date de plantation</li> <li>- Densité</li> </ul>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Itinéraire cultural</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Conformité</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="text-align: center;">O</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyses chimiques de sol tous les trois ans (par parcelle ou groupe de parcelles homogènes)</li> <li>- Mise en place d'un plan de fertilisation</li> <li>- Fractionnement des apports de fertilisants</li> <li>- L'emploi de produits phytosanitaires s'appuie sur des observations réalisées sur le terrain</li> <li>- Enregistrement des pratiques dans le cahier d'exploitation</li> </ul>	Juin (année n) à mai (année n+1)
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Récolte (mise en bouquet ou en vrac)</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Récolte lorsque le capitule est au stade minimum de 3,5 cm de diamètre. La récolte est manuelle.</li> <li>- Si mise en bouquet, celle-ci est effectuée par le producteur</li> </ul>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Apport en station</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Conformité</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="text-align: center;">O</div>	<p><i>Réception : producteur conditionneur ou station de conditionnement</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lots identifiés.</li> <li>- Agréage à l'entrée en station: vérification des critères de stade de cueillette optimal, de la variété, opérateur habilité, ravageurs et altérations, parcelle, date. (fiche agréage)</li> <li>- Bon d'apport</li> </ul>	Septembre (année n) à mai (année n+1)
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Réception, Tri et conditionnement</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Conformité</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="text-align: center;">O</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise au froid dans l'attente du tri (respect du délai de 24h) (bon apport)</li> <li>- Tri :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Critères qualitatifs</li> <li>Bouquet de 5 capitules de diamètre de 3,5 cm à inférieur à 6 cm ou en vrac</li> </ul> </li> <li>- Conditionnement : étiquetage spécifique IGP, emballage identifié, numéro de lot</li> </ul>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Conformité</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="text-align: center;">O</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agréage à la sortie de la chaîne de conditionnement: caractéristiques du produit (calibre, critères qualitatifs de l'IGP)</li> <li>- Fiche d'agréage fin de chaîne de conditionnement</li> </ul>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Stockage si produit non expédié directement)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Conformité</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="text-align: center;">O</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditions de stockage (températures entre 4 et 10 °C)</li> <li>- Colis identifiés, numéro de lot</li> </ul>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Expédition</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect du délai de 6 jours récolte expédition</li> <li>- Numéro de lot, fiche palette</li> </ul>	

## 7.2 Description de la méthode d'obtention du produit

### 7.2.1 La plantation

#### Matériel végétal

Les plants produits par les producteurs ou achetés, sont des œilletons, cabosses ou des éclats de souche issus de la reproduction végétative. Lorsqu'ils proviennent de l'exploitation, les producteurs s'attachent à avoir un matériel végétal sain.

#### Le choix des variétés

L'« Artichaut du Roussillon » comprend deux groupes variétaux avec une sensibilité différente à la longueur du jour et aux besoins en froid à l'automne :

- une variété dite à cycle court, capable de remonter à l'automne puis au printemps :
  - Violet VP 45 ;
- quatre variétés dites à cycle long, ne remontant qu'au printemps suivant :
  - Blanc hyérois ;
  - Salambo ;
  - Calico ;
  - Pop vert.

#### Le choix des parcelles

Le choix de la parcelle doit prendre en compte les caractéristiques suivantes :

- localisation dans l'aire géographique de l'IGP «Artichaut du Roussillon » ;
- sols ayant des caractéristiques physico-chimiques adaptées:
  - teneur en argile comprise entre 3 % et 20 % ;
  - teneur maximale en sable de 80 % de la composition du sol ;
  - teneur en limons inférieure à 75% de sa composition : les sols très limoneux sont exclus ;
  - pH supérieur à 6,5 ;
- possibilité d'irrigation ;
- écoulement des eaux assuré : nivellement de la parcelle au minimum tous les 5 ans, et présence de ruisseau pour l'écoulement de l'eau (nom traditionnel : agouille).

#### Le travail du sol

La culture est menée en billons.

#### La plantation

La plantation est manuelle ; elle s'effectue en plein champs. Le maraîcher ouvre un sillon et plante l'œilleton, la cabosse ou l'éclat de souche sur le bord (ce qui permet de déterminer la hauteur de plantation et ainsi d'avoir une plantation homogène), sur un sol humide voire dans l'eau.

La densité de plantation est différente pour l'artichaut violet (VP 45) produit en petits capitules et pour les variétés à gros capitule :

- petits capitules (Violet VP 45) : de 8000 à 12 000 plants ;

- gros capitules : de 5 000 à 8 000 plants.

La période de plantation est différente selon que l'on a une variété à cycle long ou à cycle court :

- variétés à cycle long : de juillet à août pour des récoltes de printemps de l'année n+1 ;
- variété à cycle court : de fin mai à mi-juin pour une récolte d'automne de l'année n, printemps de l'année n+1 ; la variété à cycle court peut être considérée comme une variété à cycle long en première année, c'est-à-dire être plantée de juillet à août de l'année n pour une récolte de printemps de l'année n+1.

### **7.2.2 Itinéraire cultural**

#### La fertilisation

Un programme de fertilisation est mis en place à partir des résultats des analyses chimiques de sol de moins de 3 ans et de la connaissance des besoins de la plante. Ces analyses sont réalisées par parcelle ou groupe de parcelles homogènes, par un laboratoire spécialisé.

Compte tenu des cycles longs de la végétation de 250 à 300 jours, les apports d'engrais doivent être fractionnés.

#### La protection phytosanitaire et le désherbage

L'emploi de produits phytosanitaires s'appuie sur des observations réalisées sur le terrain. Le désherbage chimique des abords de rivières, canaux et étangs est interdit.

#### L'irrigation

L'irrigation est réalisée par aspersion, en gravitaire ou en localisé.

#### Le travail du sol

Les billons sont maintenus durant toute la durée de la culture.

### **7.2.3 La récolte**

La récolte de l' « Artichaut du Roussillon » s'effectue manuellement, en plusieurs passages.

Elle est effectuée par parcelle (par groupe de parcelles homogènes) par le maraîcher en fonction du diamètre du capitule :

- pour les variétés à cycle long et à gros capitules : le capitule doit être au stade minimum de 9 cm de diamètre (calibre 18).

La période de récolte s'étale habituellement de mars à mai.

- pour la variété à cycle court (Violet VP 45) et à petit capitule : à partir de 3,5 cm de diamètre et jusqu'à inférieur à 6 cm de diamètre.

La période de récolte s'étale généralement de septembre à mai.

Les capitules sont récoltés en vrac (petits et gros capitules), puis soit déposés dans des palox, soit présentés en bouquet de 5 capitules (uniquement pour les petits capitules *Violet VP 45*) attachés au niveau du pédoncule, la mise en bouquet est réalisée par le producteur.

Pour les variétés à gros capitules, les cueilleurs coupent les tiges à 10 cm maximum des capitules.

#### **7.2.4 Agréage, tri et conditionnement**

Après la récolte avant d'être, triés et conditionnés, les lots d'artichauts subissent un agréage.

Cet agréage consiste en une vérification des critères de stade de cueillette optimal, de la variété, opérateur habilité, ravageurs et altérations, parcelle, date.

A l'issue de cette étape, les lots d'artichauts sont identifiés et, dans un délai maximum de 24 heures (jours ouvrables) après la récolte, ils sont :

- soit mis au froid (la température est comprise entre 4°C et 10°C) ;
- soit triés, conditionnés et expédiés.

#### **Tri et conditionnement**

Les lots d'artichauts sont triés et subissent un agréage en fin de chaîne de conditionnement dans le respect des critères définis dans le chapitre 4.2 et 4.3 du présent cahier des charges.

Les artichauts sont humidifiés après conditionnement afin d'assurer une meilleure conservation.

Les artichauts sont conditionnés sur une seule couche, dans des colis de type 60 cm x 40 cm identifiés par un numéro de lot.

Chaque colis est fermé avec un dispositif qui perd son intégrité lors de la mise en vente au consommateur final.

#### **Stockage et expédition**

Une fois conditionnés, les colis sont palettisés puis expédiés directement ou stockés au froid, avant expédition.

En cas de mise au froid, les colis sont expédiés sous 6 jours maximum après la récolte, de manière à garantir la fraîcheur du produit.

La température de conservation lors du stockage au froid est comprise entre 4°C et 10°C.

## **8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE**

---

### **8.1 Spécificité de l'aire**

#### **8.1.1 Facteurs naturels**

##### Le sol

La plaine du Roussillon est la région naturelle la plus méridionale de France. Elle est l'arène d'un vaste amphithéâtre tourné à l'est vers la mer Méditerranée où sa côte est basse et rectiligne. Elle est délimitée au nord par les Corbières, à l'ouest par les contreforts du massif du Canigou et au sud par les Albères.

Elle est traversée par trois fleuves, qui ont modelé un relief de terrasses et de collines. Sur la partie basse de la plaine du Roussillon et le long des cours de la Têt, du Tech et de l'Agly, se retrouvent les sols d'alluvions modernes du quaternaire.

Cette zone de production présente un profil de sols particulier comme on peut le constater sur la carte des sols du Roussillon : des sols aptes à restituer (mise à disposition des racines) des quantités d'eau et d'éléments nutritifs convenables. Ils assurent un parfait écoulement des eaux.

Ainsi, les sols du Roussillon sont profonds, frais et drainants. Il s'agit de terres d'alluvions où le sable domine (80% au maximum). Les limons représentent moins de 75 % de sa composition et l'argile est faiblement présente (entre 3% et 20%). Le pH est supérieur à 6,5.

##### Le climat

Le Roussillon présente un climat méditerranéen typique, avec une saison sèche estivale marquée par des températures élevées pendant 2 à 3 mois (température maximale moyenne de 19,7°C), un ensoleillement important (2530 heures par an), deux périodes pluvieuses, l'une au début du printemps et l'autre en automne, et un hiver relativement doux (température moyenne de 8°C) permettant une production agricole toute l'année. De part sa situation littorale, il bénéficie de l'effet modérateur de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

Le climat du Roussillon est aussi caractérisé par la présence de vents avec en moyenne 127 jours de vent fort (une vitesse supérieure à 16 m/s, soit environ 58 km/h).

Le vent de nord-ouest très froid et sec l'hiver car passant sur les sommets pyrénéens et nommé « tramontane », fréquent (1 jour sur 3) est parfois violent. Il présente l'avantage d'être sec et permet d'éviter le développement de certaines maladies. Par ailleurs, il accélère l'évaporation après la pluie.

Le « marin », d'orientation est/sud est, quant à lui est chaud et humide et apporte sur la plaine l'humidité atmosphérique utile aux cultures.

Ce climat présente donc une tonalité subhumide douce (région d'Elne et Argelès sur Mer) et une tonalité semi aride (région de Perpignan).

### **8.1.2 Facteurs humains**

#### *Historique*

En Roussillon, la tradition maraîchère est plus que millénaire. Dès le XI<sup>ème</sup> siècle, la région de Perpignan s'est dotée de canaux d'irrigation construits en pierre. Le Roussillon a été ainsi l'un des points d'entrée en France de nouvelles cultures telles que celle de l'artichaut.

Introduit en Espagne par les Arabes, en Italie via la Sicile, il arrive en France entre le XV<sup>ème</sup> et le XVI<sup>ème</sup> siècle. Catherine de Médicis, Henri IV et Henri III d'Angleterre en sont friands, tout comme Rabelais et Ronsard.

La zone de production traditionnelle de l'artichaut dans les Pyrénées-Orientales n'a guère changée au fil des ans. Elle est historiquement située dans la plaine du Roussillon comme le confirment de nombreux écrits (*Direction départementale de l'agriculture des Pyrénées Orientales - recensements agricoles 1971, 1972, 1979, 1988 ; Cultures fruitières et maraichères des Pyrénées Orientales 1938*).

L'artichaut est une culture ancienne dans le Roussillon où il était déjà cultivé au XVIII<sup>ème</sup> siècle. C'est vers 1830 environ que cette culture prend une grande extension dans les environs de Perpignan, sur les terres arrosables appelées « le régatiú » (par opposition aux terres sèches réservées à la vigne « l'aspre »). Alors que le chemin de fer n'existait pas encore et que le transport hors du département s'effectuait en diligence, cette progression serait due à la fertilité de ces terres, au climat et au « labour humain » (*P. Mialhe – Activités maraichères à Elne - 1961*).

L'artichaut est pendant très longtemps la culture essentielle des producteurs roussillonnais en termes de surface et de rémunération : en 1855 quelques 400 hectares d'artichaut étaient cultivés dans les jardins sur les 914 hectares de cultures maraîchères; en 1884 la superficie en artichaut est de 1500 hectares, soit 60 % de la valeur de la production maraîchère (*Y. Peyrière, E. Basset, P. Clave - Cultures fruitières et maraichères dans les Pyrénées Orientales - 1938*).

A cette période, l'usage est de mener des cultures associées, c'est à dire plusieurs productions sur une même parcelle, l'artichaut est alors associé à des cultures fruitières ou intercalé avec de la salade, des fèves, des haricots.

En 1858, la création de la voie ferrée Perpignan - Narbonne favorise le développement de cette culture. Les artichauts du Roussillon sont ainsi référencés dans les halles de Paris. En 1904, l'« Artichaut du Roussillon » est envoyé très tôt en saison dans toute la France et jusqu'en Angleterre et en Allemagne (*Ardouin Dumazet - Voyage en France – 1904*).

Les surfaces consacrées à l'artichaut restent importantes dans les « jardins » du Roussillon jusqu'en 1914 où il représente 1000 hectares et 40% de la valeur de la production maraîchère. Cependant, en 1929 il n'est présent que sur 530 hectares et ne représente plus que 10% de la valeur de la production maraîchère. Cette diminution est liée à l'apparition de nombreux parasites (la culture étant toujours répétée sur le même sol), la mévente due à la concurrence étrangère importante et le développement d'autres cultures (salade, tomate).

A la fin des années 1930, l'artichaut regagne du terrain progressivement pour atteindre en 1952 près de 750 hectares, 800 hectares en 1977 puis 1600 hectares en 1997. Ces surfaces se stabilisent dans les années 2000 autour de 1000 hectares.

Concernant les variétés, celles cultivées autrefois sont difficiles à identifier. Connues sous des noms différents, elles possédaient pourtant des caractères morphologiques similaires à celles cultivées aujourd'hui. On peut noter également d'après les écrits d'Antoine Siau (*Rapport de l'industrie maraichère des PO, Bulletin de la société agricole Tome 10- 1856*), que les cycles de production étaient similaires à ceux des artichauts produits aujourd'hui :

- le blanc précoce, ou artichaut de Perpignan, ou artichaut des 4 saisons (prédominant en 1855 et encore en 1938). Cette variété a commencé à être cultivée en 1820 –1830. « *Le premier montant porte en octobre de 5 à 6 fruits, les autres se succèdent jusqu'à la fin mai. La feuille est plus faible, [...] le fruit est moyen d'un vert clair, il prend le teinte violacée aux chaleurs du printemps* ».

- *l'artichaut de mai ou d'arrière saison* : « *variété très productive donnant de gros fruits pommés et de goût excellent [...] produisant du 15 avril à la fin mai [...] feuilles larges* ».

C'est au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle que les variétés cultivées actuellement sont introduites sans pour autant affecter la notoriété de l'« Artichaut du Roussillon » : dans les années 50 le *Violet de Provence*, et en 1970 sa sélection clonale *VP 45*, le *Blanc hyérois* (appelé Macau) en 1965 et le *Salambo*, le *Calico* et le *Pop vert* en 1995.

#### Situation actuelle de la filière

Le département des Pyrénées-Orientales est le 3<sup>ème</sup> département producteur d'artichaut en France avec 7000 tonnes produites en 2010 sur 1100 hectares (soit 14 % de la production française), après le Finistère (26760 tonnes sur 5700 hectares) et les Côtes d'Armor (14750 tonnes sur 2170 hectares).

La surface moyenne d'artichaut pour une exploitation dans le département est de 3,49 hectares, c'est la culture légumière qui arrive en tête, avec la pomme de terre primeur.

L'écoulement du produit se fait à environ 60% par les coopératives, suivent les expéditeurs avec 1/3 des tonnages.

Fort d'une grande notoriété locale, la vente en circuit de proximité est très développée dans les Pyrénées-Orientales. L'évaluation des volumes d'artichaut empruntant ce type de circuit de commercialisation reste cependant difficilement quantifiable (*Agriproxi- projet européen sur les circuits courts – chambre d'agriculture du Roussillon 2010*).

Sur le département, on retrouve 5 organisations de producteurs (OP) ainsi qu'une dizaine d'expéditeurs qui commercialisent de l'artichaut. L'ensemble des OP et les expéditeurs les plus représentatifs en termes de volume d'artichaut adhérent au projet; ils représentent pour l'IGP un potentiel d'environ 70% de la production totale d'artichaut du département, les variétés produites étant essentiellement les variétés définies dans le présent cahier des charges.

La commercialisation de l'« Artichaut du Roussillon » se fait essentiellement au niveau national au travers des grandes et moyennes surfaces et des grossistes. Cependant, une partie est dédiée à l'export essentiellement pour la Belgique et l'Allemagne.

## **8.2 Spécificité du produit**

### **8.2.1 Le savoir-faire des maraîchers du Roussillon**

L'« Artichaut du Roussillon » présente un capitule conique ou cylindrique, de diamètre variable, de couleur verte ou violette selon la variété, c'est un produit de qualité ne présentant pas de défauts à l'exception de quelques altérations superficielles ne portant pas atteinte à l'aspect général, la qualité, la conservation et la présentation du produit. Les bractées centrales sont bien serrées, l'ouverture les deux premières couronnes de bractées reste limitée.

La spécificité du produit réside dans le savoir-faire des maraîchers roussillonnais qui ont su, au fil des ans, adapter leurs pratiques par rapport aux caractéristiques du territoire.

Ce savoir-faire passe par le matériel végétal, le plus souvent produit par les producteurs, il est issu de la reproduction par voie végétative à partir d'un œilleton, une cabosse ou un éclat de souche. Les producteurs s'attachent à avoir un matériel végétal sain, indemne de pathogènes par la sélection visuelle de plantes mères.

Un autre aspect du savoir-faire spécifique est la culture en billon. En effet, depuis de nombreuses années, les maraîchers ont développé l'irrigation à la raie, encore appelée irrigation gravitaire, notamment grâce à la présence de canaux d'irrigation très anciens. Utilisée par souci d'économie au départ (l'excès d'eau réalimentant la nappe), l'irrigation gravitaire est surtout la plus adaptée aux pratiques culturales de l'artichaut en Roussillon.

Le maraîcher ouvre un sillon et plante l'œilleton, la cabosse ou l'éclat de souche sur le bord (ce qui permet de déterminer la hauteur de plantation et ainsi d'avoir une plantation homogène) sur un sol humide voire dans l'eau. Avant plantation, un arrosage à la raie est effectué; il permet d'apporter de l'humidité en cette période particulièrement chaude, et permet également au sol de faire le plein en eau.

Lorsque la plante a grandi, le buttage est réalisé. Il permet d'accompagner la croissance de la plante, de la protéger contre le froid et d'assurer une meilleure tenue au vent. Il permet également, sur des parcelles nivelées, d'amener l'eau et d'assurer son écoulement lors des fortes précipitations, ce qui évite les excès d'eau et les risques d'asphyxie racinaire auxquels l'artichaut est sensible. Ce travail du sol traditionnel permet de conserver la structure du sol contre les excès météorologiques (croûtage superficiel dû à la pluie, lessivage du sol dû aux orages parfois violents, crevasses dues à l'alternance pluie/sécheresse), de limiter l'utilisation de désherbants chimiques et donne au paysage un aspect particulier et typique.

La récolte de l'« Artichaut du Roussillon » s'effectue manuellement, en plusieurs passages réalisés en fonction de la maturité des capitules

Enfin, héritage des usages et traditions, le conditionnement jusqu'à ce jour est réalisé exclusivement dans l'aire géographique. La localisation à Perpignan du grand marché international de St Charles permettant aux opérateurs de récolter les produits et de les expédier dans un délai limité en conservant la fraîcheur qui caractérise le produit.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime également dans la bonne tenue du produit et sa qualité. Des tests ont été menés en 2007 par la station d'expérimentation SICA Centrex à Torreilles et par le laboratoire d'analyse sensorielle d'Agro émergences Pôle qualité à Théza, en vue d'évaluer le comportement post-récolte de l'« Artichaut du Roussillon ».

L'« Artichaut du Roussillon » a une bonne tenue de conservation après la récolte. Plus précisément, son aspect visuel, sa fermeté et ses qualités organoleptiques évoluent peu sur un produit convenablement humidifié après conditionnement et, conservé dans des conditions de stockage favorables permettant de garantir la fraîcheur du produit. C'est pourquoi les températures de stockage doivent être comprises entre 4 et 10 °C et le délai entre la récolte et l'expédition du produit ne doit pas dépasser 6 jours.

### **8.2.2 Notoriété et réputation du produit**

Dès la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, l'« Artichaut du Roussillon » dispose déjà d'une réputation certaine.

En 1804, Vilmorin écrit que « *les artichauts du Midi ont plus de goût à ce qu'on assure que ceux dit de Laon, cultivés en région parisienne* » et on mentionne déjà la notion de « poivrade » (c'est à dire bouquet).

Il est fait référence à des récompenses obtenues par les jardiniers de Perpignan en 1818, 1822, 1823 et 1829, qui *ont fait reconnaître la supériorité des artichauts du Roussillon sur les produits similaires du Midi*, en fournissant quelques produits (artichaut blanc, dit des 4 saisons) au concours général agricole (A. Siau – *Rapport de l'industrie maraîchère des PO, Bulletin de la société agricole*. Tome 10- 1856). Cette réputation s'explique aussi par le fait que l'« Artichaut du Roussillon » était le premier artichaut à arriver sur le marché; le Roussillon était reconnu comme le bassin produisant des fruits et légumes plus précoces (pomme de terre primeur, abricot, cerise...) que les autres zones de production en France. « *La douceur de l'hiver permet d'avoir des légumes avec 3 à 4 semaines d'avance par rapport au reste de la France* » (P. Mialhe – *activités maraîchères à Elne - 1961*).

En 1988, les professionnels ont créé une section régionale artichaut au comité économique. Dès lors, des opérations de valorisation collectives ont été mise en œuvre avec le comité économique Bassin Rhône Méditerranée avec des outils de promotion tels que des livrets recettes, des affiches et des animations sur les lieux de vente avec les slogans suivants « Artichaut du Roussillon, effeuillez moi » ou encore « Artichaut du Roussillon, fleur d'un terroir ».

Cette notoriété se traduit au niveau local par une place importante de l'« Artichaut du Roussillon » dans la gastronomie catalane. Cru ou cuit, l'« Artichaut du Roussillon », dont on consomme le réceptacle et une partie des bractées, donne lieu à de très nombreuses recettes traditionnelles, des salades, à la barigoule (plat typique), aux beignets, farcis, cuissons à l'étouffée sans compter les garnitures d'omelettes, de paella, de tajines, de viande, de poissons, etc. De nombreux chefs et restaurateurs aiment le cuisiner et en font mention dans de nombreux ouvrages (*Dani Boissé & Éliane Comelade – L'artichaut, l'or vert du Roussillon - 2006*).

Par ailleurs la fête de l'artichaut, chaque 1<sup>er</sup> mai depuis près de quinze ans, est un événement attendu par les habitants du département qui peuvent à cette occasion déguster et acheter le produit et profiter de diverses animations autour de sa culture.

La « course à l'artichaut » est également un événement à citer; il s'agit d'une course pédestre sur 10 km à travers la campagne environnante, sur route goudronnée, devant les champs d'artichaut, devenue une épreuve qualificative pour les championnats de France des courses pédestres hors stade. Des « rues de l'artichaut » sont fréquentes dans des villages, et un lotissement porte le nom de « carxofa » (« artichaut » en Catalan) à Villelongue de la Salanque.

Aussi, afin de pérenniser cette notoriété et, dans l'attente de la reconnaissance en IGP, le groupement porteur de la démarche IGP a mis en place une marque collective « Artichaut du Roussillon, le cœur du Sud », dans le but de faire connaître la démarche et de développer la réputation du produit.

Enfin, l'« Artichaut du Roussillon » est cité dans de nombreux articles de la presse locale et de la presse professionnelle (*L'Agri, l'Indépendant, la Dépêche du Midi, Végétable*).

La notoriété de l'« Artichaut du Roussillon », tant au niveau local qu'auprès des acheteurs, est importante notamment sur la qualité du produit. Son créneau de production au printemps étant très court (avril à mi-mai), les acheteurs sont en attente de ce produit bien qu'à cette époque les artichauts d'origine espagnole soient encore présents sur le marché.

### **8.3 Le lien causal entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit**

#### *Les conditions naturelles de l'aire sont idéales pour la culture de l'artichaut*

Les conditions climatiques et pédologiques réunies sur la plaine du Roussillon, qui sont décrites en paragraphe 8.1, font de cette zone un terroir de prédilection pour la culture de l'artichaut.

En effet, l'artichaut demande des sols aptes à mettre à disposition des racines des quantités d'eau et d'éléments nutritifs convenables à son bon développement et à favoriser son ancrage. Il est cependant également nécessaire que ces sols assurent un parfait écoulement des eaux, la plante étant très sensible à l'humidité excessive qui occasionne de graves dégâts d'asphyxie radiculaire. Ainsi, les sols du Roussillon, favorables à la culture de l'« Artichaut du Roussillon », sont profonds, frais et drainants. Dans ces secteurs, les zones d'exclusion sur lesquelles l'artichaut n'est pas adapté sont les sols présentant des risques d'hydromorphie.

Le climat avec une tonalité subhumide douce (région d'Elne et Argelès sur Mer) et une tonalité semi aride (région de Perpignan) est également idéal pour la culture de l'artichaut.

Le vent de nord-ouest très froid et sec permet d'éviter le développement de certaines maladies. La plante, exigeante en lumière, profite pleinement des 203 heures moyennes d'ensoleillement par mois. Elle bénéficie également des températures modérées dues à la proximité de la mer et donc au vent marin qui favorise sa croissance. Les hivers sont doux, ce qui protège généralement l'artichaut des gelées, mais les températures sont suffisamment basses pour répondre aux besoins en froid de la plante. Dans le cas des variétés à cycle court (*violet VP 45*), ces besoins en froid sont plus vite satisfaits. Toutefois l'induction florale va également être déclenchée par le photopériodisme et plus précisément par le raccourcissement des jours. C'est le cas à l'automne où l'on peut obtenir une production dès lors que la plantation a été effectuée suffisamment tôt (début juin).

L'intervention humaine par activation du virage floral va dans ce cas compléter l'action naturelle de la diminution de la durée du jour et ainsi pérenniser la production, comme cela existe depuis le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle sur deux saisons : en automne et au printemps.

#### *Un savoir-faire ayant assis la notoriété du produit*

Depuis l'introduction de sa culture, les producteurs locaux ont développé un savoir-faire spécifique à l'aire géographique permettant d'obtenir un produit réputé.

Si l'artichaut doit une partie de sa notoriété à sa précocité sur le marché français, à ses qualités récompensées par de nombreux prix, à l'ancienneté de sa production (depuis 1830), c'est aujourd'hui aussi sur le savoir-faire des agriculteurs qu'il assoit sa reconnaissance.

Le savoir-faire des maraîchers intervient tout au long de l'itinéraire culturel sur le choix des parcelles, l'utilisation d'œilletons, de cabosse ou d'éclats de souche, la plantation traditionnelle en billon que d'un côté et la récolte exclusivement manuelles... Cela passe aussi par le choix des variétés, et le respect des usages et des habitudes de consommation avec par exemple la présentation des artichauts en bouquet.

Les producteurs ont su optimiser leurs pratiques culturelles pour répondre au caractère parfois violent de ce climat méditerranéen (vent fort, épisodes orageux). Ainsi, l'« Artichaut du Roussillon » est implanté sur la plaine du Roussillon là où les sols sont bien drainants, frais et légers, nivelés régulièrement, tout cela pour favoriser l'évacuation de l'eau et éviter l'asphyxie racinaire. De plus, contrairement aux autres zones de production en France et en Europe, la plantation se fait en billon pour permettre un meilleur écoulement des eaux, protéger la plante du froid et des vents. Ces pratiques induisent un paysage particulier avec des parcelles butées que l'on ne retrouve pas sur les autres zones de production d'artichaut : adaptation séculaire aux caprices climatiques.

L'artichaut est présent dans les « jardins » du Roussillon depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle. Dès lors, ce produit n'a plus jamais quitté ce territoire sur lequel il est bien implanté, jouissant d'une réputation qui n'a cessé de croître. Pour les Catalans, l'artichaut fait partie du patrimoine culturel et culturel du Roussillon. Sa production façonne un paysage particulier avec ses parcelles butées surtout en période de récolte, avec les capitules d'artichauts réguliers qui pointent vers le ciel et que l'on peut voir au bord des routes, avant de le retrouver dans la cuisine catalane. C'est ce qui fait de l'« Artichaut du Roussillon » un produit très apprécié et indissociable de son territoire.

## **9. REFERENCE DE LA STRUCTURE DE CONTROLE**

---

QUALISUD  
15, rue de l'Océan  
40500 Saint-Sever  
Tél.: 05 58 06 15 21

QUALISUD est un organisme de contrôle agréé et accrédité conformément à la norme EN 45011.

## **10. ELEMENT DE L'ETIQUETAGE ET INFORMATION CONSOMMATEUR**

---

Chaque emballage, colis ou unité vente consommateur, est identifié avec:

- la dénomination du produit « Artichaut du Roussillon » ;
- le logo IGP de l'Union européenne.

## 11. EXIGENCES A RESPECTER EN VERTU DES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES OU NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
Aire géographique	Les parcelles sont localisées dans l'aire de production.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Variétés	Variétés autorisées: – Blanc hyérois / Macau; – Calico; – Pop vert; – Salambo; – Violet VP 45.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Choix des parcelles	– Sol apte à la culture : argile entre 3 % et 20 %, sable $\leq$ 80 %, limons $\leq$ 75% de la composition du sol pH supérieur à 6,5; – Irrigation possible; – Ecoulement des eaux assuré (parcelles nivelées).	Contrôle documentaire et/ou visuel
Récolte	Récolte manuelle : – cycle long/gros capitule : diamètre > 9cm; – cycle court/petit capitule : diamètre entre 3,5 et inférieur à 6 cm.	Contrôle visuel
Réception tri et conditionnement	Procédure de tri : – calibre 12 -15- 18 pour les variétés à gros capitule; – pour Violet VP 45 diamètre 3,5 à inférieur à 6cm; – les bractées centrales sont bien serrées, l'ouverture des deux premières couronnes de bractées reste limitée.	Contrôle documentaire et/ou visuel
Expédition	– Étiquetage spécifique IGP; – Respect du délai récolte/expédition inférieur ou égal à 6 jours.	Contrôle documentaire et/ou visuel