



© THÉZA

Les artichauts du Roussillon sont les premiers sur le marché, début mars.

L'artichaut du Roussillon

Dans la famille des artichauts, c'est le Roussillon qui ouvre toujours le bal début mars, s'intercalant entre la production espagnole et celle des Bretons qui arrive massivement (80% de la production nationale estimée à un peu plus de 40 000 tonnes pour la période 2014-2016, selon le CTIFL) sur le marché généralement à partir de la fin mai. L'artichaut du Roussillon étant donc le premier artichaut français de la campagne, il prend le nom de primeur. La production des Pyrénées-Orientales représente 6 000 tonnes, selon le CTIFL. Celle-ci semble avoir le vent en poupe aujourd'hui. Dans ce département, Jardins du Roussillon, société

commerciale de trois organisations de producteurs, prévoit de produire 3 200 tonnes d'artichauts issus de cultures sur 160 hectares, contre 2 800 tonnes en 2021, sur 137 hectares. Des artichauts Calico pour 88%, le reste en Sambo, Salambo, Violet et Macau. « C'est un produit attendu sur le marché parce qu'il réveille le rayon frais », explique Julien Baille, directeur commercial.

Saveurs des Clos, bureau commercial de la coopérative Ille-Fruits, prévoit d'en mettre sur le marché 1 200 tonnes cette année, contre 800 l'année dernière. Saveurs des Clos s'inscrit clairement, lui aussi, dans la croissance de son offre grâce à des extensions de surfaces et l'arrivée d'un nouveau producteur. Il adhère à l'association Demain la Terre et tente également des essais en Zéro résidu de pesticides depuis l'an passé.

Théza Fruits, producteur et conditionneur spécialisé dans les fruits à noyau, développe aussi sa production d'artichaut. « De 450 tonnes l'an passé, nous tablons cette année sur une production de 800 à 1 000 tonnes d'artichauts (sur 25 hectares) », précise Julien Escande, le producteur à l'origine de la création de Théza Fruits. Mais ce n'est là qu'une étape : il vise les 2 000 tonnes d'artichauts en 2025-2026 avec 50 hectares de surfaces. « Je mets un point d'honneur à conduire les cultures en agroécologie, avec l'emploi de solutions de biocontrôle, et diminution des intrants », précise Julien Escande. « Ça ne permet pas de mieux vendre, mais c'est fondamental pour moi de travailler de cette manière. » ■