

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

# DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires\*

«ARTICHAUT DU ROUSSILLON»

N° CE: FR-PGI-0005-01172 – 05.11.2013

IGP ( X )    AOP ( )

## 1. DÉNOMINATION

«Artichaut du Roussillon»

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

### 3.1. Type de produit

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

### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

« L'artichaut du Roussillon » est un artichaut appartenant au genre *Cynara*, plante dicotylédone de la famille des Astéracées. Il est issu des variétés suivantes: Blanc hyérois (aussi appelé Macau), Calico, Pop Vert, Salambo et Violet VP 45.

L'« Artichaut du Roussillon », commercialisé exclusivement à l'état frais, répond aux critères suivants :

- couleur verte ou violette ;
- capitule :
  - globuleux pour les variétés Blanc hyérois, Calico, Pop Vert et Salambo, dont le diamètre est défini par les calibres suivants :
    - 9 à 11 cm pour le calibre 18 ;
    - 11 à 13 cm pour le calibre 15 ;
    - supérieur à 13 cm pour le calibre 12.
  - petit et allongé, conique à cylindrique pour la variété Violet VP 45, d'un diamètre allant de 3,5 à 6 cm.
- bractées centrales bien serrées, ouverture des deux premières couronnes de bractées limitée ;
- goût doux ;
- tendre avec une texture ferme, peu fibreuse.

---

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

L' « Artichaut du Roussillon » ne présente pas de défauts à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme des bractées ou des légers défauts suivants (à condition qu'ils 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.

L' « Artichaut du Roussillon » est commercialisé en plateaux d'une taille de 60 cm x 40 cm, ou en bouquets de 5 capitules (uniquement pour la variété Violet VP 45).

Les pédoncules de l' « Artichaut du Roussillon » présentent une coupe franche et une longueur inférieure ou égale à 10 cm (sauf pour les artichauts présentés en bouquets).

L' « Artichaut du Roussillon » est récolté au printemps dès le mois de mars et, uniquement pour la variété Violet VP 45, également à l'automne.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

—

### **3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

—

### **3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La production et la récolte ont lieu dans l'aire géographique.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Après la récolte, les lots d'artichauts subissent un agréage 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.

Les artichauts sont humidifiés après conditionnement de manière à assurer une meilleure conservation.

Le délai entre la récolte et l'expédition ne doit pas dépasser 6 jours afin de garantir la fraîcheur du produit.

Lorsque l' « Artichaut du Roussillon » est conditionné dans des colis de type 60 x 40 cm, ces colis sont fermés par un dispositif qui perd son intégrité lors de la mise en vente au consommateur final.

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

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

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

#### 4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

L'« Artichaut du Roussillon » est planté et récolté dans l'aire géographique constituée des communes suivantes situées dans le département des Pyrénées Orientales.

Alénya, Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Banyuls-dels-Aspres, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Brouilla, Cabestany, Canet-en-Roussillon, Canohès, Clara, 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.

#### 5. LIEN AVEC L' AIRE GÉOGRAPHIQUE

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

###### Facteurs naturels

L'aire géographique de production de l' « Artichaut du Roussillon » est la plaine du Roussillon, vaste amphithéâtre tourné à l'est vers la mer Méditerranée. Elle est délimitée au nord par les Corbières, à l'ouest par les contreforts du massif du Canigou et au sud par les Albères. Cette aire est traversée par trois fleuves : la Têt, le Tech et l'Agly.

Les sols sont profonds, frais et drainants. Il s'agit de terres d'alluvions où le sable domine et l'argile est faiblement présente.

Le climat est typiquement méditerranéen, avec une saison estivale très chaude et sèche, encadrée par deux périodes plus pluvieuses avec un degré hygrométrique de l'air plus élevé (au début du printemps et en automne), et un hiver relativement doux.

L'aire géographique de l' « Artichaut du Roussillon » bénéficie d'un ensoleillement de plus de 300 jours par an grâce à la présence de vents soutenus: la Tramontane, vent asséchant, et le Marin, chaud et humide.

###### Facteurs humains

###### *Une culture ancienne*

En Roussillon, la tradition maraîchère est plus que millénaire, comme en témoigne la mise en place d'un réseau de canaux d'irrigation en pierre dès le XI<sup>ème</sup> siècle.

L'artichaut est une culture ancienne dans le Roussillon où il était déjà cultivé au XVIII<sup>ème</sup> siècle. C'est cependant autour de 1830 que cette production a pris de l'essor.

###### *Un savoir-faire spécifique*

Les maraîchers roussillonnais ont su, au fil des ans, développer et maintenir un savoir-faire de conduite culturale d'une haute technicité.

L'analyse des sols permet de choisir des parcelles adaptées à la culture de l'artichaut : teneur en argile entre 3 % et 20 %, teneur maximale en sable de 80 %, teneur en limons inférieure à 75% et pH supérieur à 6,5.

Par ailleurs, les producteurs ont introduit progressivement des variétés adaptées : dès les années 50 (Violet puis la sélection VP 45 en 1970), puis dans les années 60 (Blanc Hyérois), 80 et 90 (Salambo, Calico et Pop Vert).

Le savoir-faire s'exprime également dans l'utilisation du matériel végétal choisi par les producteurs dans leur exploitation (plus rarement acheté localement pour 5 à 10% de la production) ; la multiplication du matériel végétal sur l'exploitation contribue au maintien de cette adaptation.

La plantation manuelle se fait en billon (rangées de petites buttes) pour permettre un meilleur écoulement des eaux grâce au nivellement et protéger la plante du froid et des vents.

Le producteur raisonne son irrigation afin de réguler l'apport en eau et permettre une croissance régulière des artichauts. La récolte est manuelle.

Enfin ce savoir-faire passe aussi par le respect des usages et des habitudes de consommation avec la présentation des artichauts violets en bouquet.

## **5.2. Spécificité du produit**

L'« Artichaut du Roussillon » se caractérise par des bractées bien serrées, indice de fraîcheur et de bonne aptitude à la conservation.

Il se distingue sur le plan organoleptique par sa tendreté et sa douceur gustative ; il présente une texture ferme et peu fibreuse. Ces caractéristiques lui permettent d'être consommé cru, et lui valent sa réputation.

L'« Artichaut du Roussillon » se différencie enfin par sa précocité, qui lui permet d'être, au printemps, parmi les premiers artichauts présents sur le marché.

## **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

L'« Artichaut du Roussillon » jouit d'une forte réputation basée sur sa qualité.

Les conditions climatiques et pédologiques réunies dans la plaine du Roussillon font de ce lieu le terroir de prédilection pour la culture de l'artichaut.

La douceur du climat, conjuguée à l'ensoleillement très élevé, est propice à la précocité de l'« Artichaut du Roussillon ». Le froid hivernal modéré permet naturellement la levée de la dormance sans risque prononcé de gel. La luminosité très importante est un élément qui influe également sur le cycle de la plante et sur la douceur gustative de l'« Artichaut du Roussillon ».

Les sols choisis par les producteurs sont souples, profonds et à faible teneur en argile ce qui permet un excellent drainage, condition indispensable pour cette production sensible à l'excès d'humidité.

Les variétés sélectionnées pour la production de l'« Artichaut du Roussillon » grâce à leur bonne adaptation au climat, permettent une récolte dans des périodes où l'hygrométrie est la plus favorable pour l'obtention de capitules fermés, propices à la bonne conservation du produit.

La plantation manuelle en billons alliée à la technique endémique du buttage permet un excellent ancrage, et protège ainsi les plants du vent. Une alimentation en eau adaptée et régulière, garantie à la fois par l'irrigation et par l'enracinement très profond (jusqu'à plusieurs mètres), contribue à une croissance régulière, sans stress, essentielle pour limiter la lignification et permettre l'obtention d'artichauts fermes,

mais aussi tendres et peu fibreux. Ces caractéristiques reflètent la qualité de l'« Artichaut du Roussillon », qui peut être consommé cru.

Enfin, la récolte exclusivement manuelle garantit la préservation des spécificités du produit et le maintien de la tradition de la « poivrade » pour la variété violette (présentation en bouquets).

La réputation de l'« Artichaut du Roussillon » est attestée dès le début du XIX<sup>ème</sup> siècle où il est fait mention de la poivrade.

Les récompenses obtenues déjà à l'époque par les jardiniers de Perpignan sont nombreuses et « *font reconnaître la supériorité des artichauts du Roussillon sur les produits similaires du Midi* » (A.Siau Rapport de l'industrie maraîchère des Pyrénées-Orientales 1856).

Dans les années 1990, des opérations collectives de valorisation sont mises en œuvre (livrets recettes, affiches et animations sur les lieux de vente) avec par exemple les slogans « Artichaut du Roussillon, effeuillez moi » ou « Artichaut du Roussillon, fleur d'un terroir ».

L'« Artichaut du Roussillon » est aussi réputé dans la gastronomie catalane; de nombreuses recettes traditionnelles reprises dans l'ouvrage de E.Comelade, « L'artichaut, l'or vert du Roussillon » de 2006 le mettent en valeur.

Par ailleurs la fête de l'artichaut chaque 1er mai est, depuis près de 15 ans, un événement attendu dans la région. Une course pédestre sur 10 km à travers la campagne environnante, la « course de l'artichaut » est devenue une épreuve qualificative pour les championnats de France des courses pédestres hors stade. Les références à l'artichaut sont fréquentes dans les noms de quartier des villages situés dans l'aire géographique (localité « Carxofe », qui veut dire artichaut, à Villelongue-de-la-Salanque, par exemple).

Enfin, l'« Artichaut du Roussillon » est très souvent loué dans de nombreux articles de la presse locale et professionnelle : « Un chef catalan du célèbre restaurant les buttes Chaumont à Paris préconise pour éveiller les papilles un fond d'artichaut du Roussillon à l'estouffade » (« l'Indépendant », 2001). « Dans 'Cultiver sa différence' Jean Harzig souligne que ce produit catalan est apprécié et attendu sur le marché » (« Vegetable », 2008).

---

### **Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006\*]

---

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.