

Cadre des méthodes de retrait respectueuses de l'environnement

Dernière mise à jour
Mai 2014

Cahier des charges des
techniques de retrait
d'artichauts
(Rèlements (UE) n°1308/2013
et n°543/2011)

OCM
Techniques de retrait
respectueuses de
l'environnement

1- Caractéristiques du produit :

Artichaut potentiel d'apport moyen au sol en équivalents fertilisants(en kg/ha)

	Quantité	N	P ₂ O ₅	K ₂ O
Artichaut globuleux	50T	≈ 68	≈ 65	≈ 300
	80 T	≈ 108	≈ 104	≈ 480
Artichaut cylindroconique	50 T	≈ 53	≈ 51	≈ 234
	80 T	≈ 85	≈ 82	≈ 375
	104 T	≈ 110	≈ 107	≈ 487

Le produit pouvant être soumis au retrait est une tête d'artichaut. Il s'agit d'un organe pré floral dont on consomme l'intérieur (le fond, la base des bractées). On distingue deux types d'artichaut :

Les globuleux

Les variétés globuleuses (type Camus de Bretagne, Castel, Calico, Popvert, Salambo) sont récoltées à un stade où le « foin » (ébauches de fleurs) est développé. Les bractées sont serrées. Seuls le fond et la base des bractées sont consommables, après enlèvement du « foin ». Ils sont généralement consommés cuits.

Les cylindroconiques

Les variétés cylindroconiques (type Violet de Provence, Tudela) sont récoltées à un stade plus jeune. A ce stade de récolte, le « foin » est peu développé ou absent, ce qui dispense le consommateur de l'enlever. Une grande partie des bractées est consommable, ce qui autorise la découpe en cœurs (fond + une partie des bractées). Ces artichauts sont consommés crus ou cuits.

2- Procédés de dénaturation :

➤ Destruction mécanique

La destruction mécanique consiste à épandre des quantités, préalablement pesées, sur des parcelles agricoles préalablement agréées sur le plan environnemental par la DDT compétente, puis à les broyer pour les incorporer au sol.

OU

➤ Application de solutions dénaturantes

Ces produits doivent permettre de rendre les capitules impropres à la consommation humaine tout en préservant, éventuellement le cas échéant, une utilisation en alimentation animale. Les substances utilisables doivent être sans danger pour l'applicateur et l'environnement et sans risque pour le milieu dans leur mise en œuvre.

Cadre des méthodes de retrait respectueuses de l'environnement

Destination	Produits de synthèse		Produit naturel
	Bleu de méthylène	Bleu patenté V (E131) Vert brillant BS (E142)	Huile de foie de morue
Alimentation animale	NON	OUI	OUI
Destruction	OUI		

3- Epandage

a/ **Apports**

Ils se font sur des parcelles déclarées en lien à une procédure de contrôle signée par les autorités administratives concernées et par les OP.

Pour bien répartir la charge par rapport à la superficie, l'épandage doit être effectué de façon très homogène sur l'ensemble de la parcelle destinée à cet usage. On effectue ensuite un broyage sur place pour incorporer les capitules au sol.

➤ **Recommandations particulières**

(il s'agit d'éviter la fermentation)

- **Broyer "grossièrement"** les capitules en surface, avec un cover-crop, par exemple.
- **Retravailler le sol 2 à 3 semaines plus tard si les conditions climatiques le permettent.** Avant d'implanter une culture si le temps d'interculture risque d'être assez long (plusieurs mois), il serait très intéressant de semer un engrais vert, piège à nitrates
- **Un apport d'azote sur la culture suivante est à éviter** dans la mesure où l'azote du sol immobilisé par les micro-organismes au moment de la décomposition, est restitué ultérieurement. selon délai de mise en place culture suivante, conditions météo....

Dans tous les cas, il convient de respecter les normes imposées par la réglementation en matière d'épandage en se référant notamment au **Règlement Sanitaire Départemental et à l'arrêté préfectoral concernant les zones vulnérables.**

Les apports de têtes d'artichauts de retrait devront être inclus dans le programme de fumure et consignés dans un cahier de culture par le producteur, dont il sera fait état dans les recommandations techniques de l'OP (règles de production).

b/ **Conditions minimales à respecter :**

Les apports doivent être en cohérence avec les arrêtés relatifs au cinquième programme d'actions nitrates à mettre en œuvre obligatoirement en zones vulnérables en vue de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole. Notamment, l'organisation de producteur devra respecter les périodes d'interdiction et les limitations d'épandage basées sur l'équilibre de la fertilisation azotée.

c/ **Plafond à l'hectare :**

Des obligations concernant les charges maximales à l'hectare peuvent s'appliquer localement, notamment si l'épandage est réalisé sur des parcelles en zones vulnérables ou de zones de captage (eau potable). Il est donc impératif avant toute campagne d'épandage de contacter les services publics locaux compétents pour connaître les quantités maximales d'azote qui ont pu être fixées par arrêté préfectoral ou municipal. Le plan de fumure (minéral ou organique), obligatoire en zones vulnérables, doit tenir compte de toutes les origines d'azote apportées à la culture, et ajusté aux besoins. Donc, les fertilisants issus des apports d'artichaut de retrait doivent être inclus dans le plan de fertilisation de cette culture et

Cadre des méthodes de retrait respectueuses de l'environnement

consignés dans le cahier d'enregistrement des pratiques réalisées par le producteur, dont il sera fait état dans les recommandations techniques de l'OP (règles de production).

Les retraits d'artichaut constituent une matière végétale contenant de l'azote, susceptible, une fois dans le sol, d'être progressivement minéralisé en nitrates. Il faut donc tenir compte de ces quantités d'azote dans le plan de fumure de la parcelle concernée.

La charge à l'ha que pourra supporter une « parcelle de retrait » sera fonction de la culture ultérieurement mise en place et de son précédent.

Le calcul de la quantité de têtes à épandre dans la parcelle de retrait se fera en fonction des besoins moyens en azote des cultures susceptibles d'être mises en place dans cette parcelle. Comme l'azote des têtes d'artichaut n'est pas entièrement mis à disposition l'année de l'épandage, on applique un coefficient de biodisponibilité de l'azote apporté qui est de 0.3 pour une année. (Références cases lysimétriques Cate - Inra). Compte tenu de la composition du produit :

- globuleux : 4,5 kg d'azote par tonne de produit frais
- Cylindroconique : 3,5 kg par tonne de produit frais

En dehors du cas où une réglementation ou référence locale peut s'appliquer et considérant les besoins moyens d'une culture légumière de printemps à 110 kg d'azote, les quantités maximales à épandre seront de :

- **81 T / ha et par an pour des capitules de type globuleux,**
- **104 T/ha et par an pour des capitules cylindroconiques** (type petit violet ou petit vert)

Un tel apport aura néanmoins des arrières-effets sur 2 à 3 ans. En effet, le rapport C/N des capitules avoisine 25 à 30 ; or les valeurs supérieures à 25 favorisent davantage une réorganisation qu'une minéralisation de l'azote, qui ne sera pas disponible en totalité pour la culture suivante. Afin de tenir compte de ces arrières-effets, une parcelle retrait ne pourra pas recevoir des apports liés à d'autres retraits avant un délai de **3 ans** si elle a reçu la quantité maximale.

d/ Enregistrement des épandages

L'OP tient à jour un fichier de tous les sites sur lesquels sont épandus des produits. Toutes les opérations d'épandage sont répertoriées dans un document (annexe n° 3 de la notice de procédure à l'usage des OP et des AOP). Il est conservé au siège de l'OP et doit pouvoir être présenté, à tout moment, aux services chargés des contrôles.

FranceAgriMer peut pratiquer des contrôles physiques des parcelles destinées à l'épandage des produits. Il vérifie notamment la conformité des opérations d'épandage avec les déclarations figurant dans les fiches d'épandage.

En cours ou en fin de campagne, FranceAgriMer peut effectuer, par sondage, des analyses de sols afin de vérifier l'absence de risque pour l'environnement et particulièrement le respect des prescriptions du cahier des charges des méthodes d'épandage respectueuses de l'environnement établi par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes.