

ARBUSTES A PETITS FRUITS

Ce qui caractérise les arbustes à petits fruits c'est en général la grosseur des fructifications et leur faible durée de conservation.

A la différence des arbres fruitiers (pommier, prunier, poirier...), qui réclament davantage d'espace pour se développer, les arbustes à petits fruits peuvent être plantés dans les jardins familiaux de moins de 1000 m², car leur croissance est limitée et leur mise à fruit est rapide.

Les récoltes insignifiantes sont très souvent le résultat, les conséquences, d'une taille mal comprise et d'un mauvais choix de variété. Mais, si ces questions sont bien maîtrisées, les récoltes peuvent être abondantes et, sauf aléas climatiques (gelées printanières), elles sont régulières, d'autant que chez ces plantes, il n'y a pas ou peu de parasites redoutables.

Les arbustes à petits fruits aiment le soleil. Choisir des endroits dégagés et bien exposés.

Beaucoup de ces fruits sont consommés dès la récolte qui peut s'échelonner dans le temps (framboises), mais le plus souvent ils sont transformés en confitures et en gelées (tayberry, groseilles, casseilles, mûres) ; citons aussi la fabrication du délicieux cassis de Bourgogne.

De ces petits fruits on peut extraire le jus avec un extracteur à vapeur (choisir de préférence un modèle en inox). On peut traiter 6 à 8 litres de fruits qui peuvent donner entre 3 et 4 litres de jus. Ce jus, refroidi, est mis dans des bouteilles en plastique (étiquetées) qui sont conservées au congélateur. Au moment choisi (l'automne, car il fait moins chaud), c'est au tour de la bassine à confitures, soit avec un seul jus de fruit (groseille) ou en mélangeant plusieurs bouteilles de fruits différents. On obtient des gelées qui sont tellement délicieuses qu'elles vous font tomber dans la gourmandise.

La plupart de ces arbustes sont reproduits par voie végétative (boutures et drageons). Par semis on obtient des hybrides aux qualités inconnues.

Tous ces arbustes à petits fruits réclament, chaque printemps **une taille de fructification et de rajeunissement**. Puis au pied de chacun, une couverture de matières organiques (paillage, broyat) favorisera la vie du sol en lui assurant fraîcheur en été et en évitant aussi les herbes indésirables.

***FRAMBOISIERS. RUBUS IDAEUS.** Famille des Rosacées.

Le Framboisier est indigène dans de nombreux massifs montagneux de France et d'Europe. Il est proche de la ronce. C'est un arbuste dont la souche vivace et traçante assure une végétation différente de toutes autres essences fruitières à petits fruits.

Arbrisseau drageonnant, le framboisier possède un caractère curieux. En effet, chaque année **sa souche émet des rejets, dont la vie est limitée à deux années** car ils meurent en se desséchant. Ses tiges sont donc bisannuelles.

Les organes souterrains des framboisiers produisent chaque année des **dragons appelés aussi cannes**. C'est d'ailleurs en prélevant des dragons que l'on multiplie les framboisiers. Leur système racinaire étant superficiel ils sont par conséquent peu enterrés à la plantation. Ils sont espacés de 80 cm sur la ligne. Après la plantation les plants sont taillés à 30 cm de hauteur. La deuxième année une taille courte, 50 à 80 cm est encore nécessaire afin que la souche s'installe solidement et donne naissance à de nombreux dragons de grosseurs diverses.

Les framboisiers aiment les terrains frais et supportent un ombrage léger, mais ils fructifient plus abondamment en situation bien ensoleillée.

Les framboisiers sont classés en deux groupes, en fonction de leur type de fructification.

LES FRAMBOISIERS NON REMONTANTS. Appelés également unifères.

Chez ces framboisiers les cannes ne produisent qu'une récolte (pendant un mois aux alentours de juillet).

Mais le cycle aérien et productif se déroule sur deux ans. Les pousses (cannes) qui ont démarré au printemps 2024 (année N) ne produiront qu'en été 2025 (année N+1) La première année (2024), les cannes se limiteront à un rameau non ramifié d'une longueur pouvant varier entre 1 et 2 mètres (selon la variété, le sol et le climat).

Au printemps 2025 (année N+1) les cannes émettent des pousses latérales qui fructifieront en été. Après la récolte les cannes sèchent, elles seront coupées au ras du sol.

A titre indicatif, on peut préconiser la plantation de :

« **Malling Promise** » : variété ancienne britannique. Très productive, précoce, vigoureuse, très drageonnante, résistante à la sécheresse. Fruits assez fermes, de bon calibre de couleur rouge foncé.

« **Malling Exploit** » : variété adaptée pour la montagne, très vigoureuse avec un drageonnement faible. Cueillette précoce (juillet). Fruits très gros, bonne qualité gustative, bonne résistance aux maladies

« **Meeker** » : très bonne variété de saison, adaptée à la plaine, drageonnante. Gros fruits rouges parfumés. Bonne qualité gustative. Pas de problème sanitaire.

LES FRAMBOISIERS REMONTANTS ou Bifères.

Ces framboisiers émettent des cannes qui portent une première fructification terminale l'année de leur naissance (N), de fin août aux gelées. Elles passent un hiver et seules les **extrémités** qui ont fructifié se dessèchent (on peut donc les supprimer).

C'est alors qu'une deuxième fructification apparaît en juillet de l'année N+1 sur la partie inférieure des cannes demeurées vivantes ; **ensuite le rameau entier se dessèche et meurt.**

Les variétés remontantes ne sont pas conseillées pour les vergers d'altitude.

On peut préconiser aussi la plantation de :

« **MARASTAR** » : framboisier d'obtention récente (à retenir). C'est une amélioration de la variété « **Zeva** », qui a très peu d'épines. Le framboisier Marastar développe des cannes de faible longueur. Il produit des fruits très savoureux, coniques et de couleur rouge foncé. Il est très tolérant, bonne résistance aux maladies. Il offre une belle première récolte en continuité de juillet à octobre.

« **HÉRITAGE** » : Ce framboisier remontant produit des fruits rouges fermes et savoureux de calibre moyen, faciles à cueillir. Bonne production. Très vigoureux, il faut le palisser, même si ses cannes épineuses sont fortes et solides. Fruits bien sucrés qui ont une bonne tenue en congélation (pâtisserie).

« **RED ANGEL** » : C'est un hybride d'obtention récente. Il est sans épines, voilà un véritable plaisir au moment de la cueillette. Très vigoureux, rendement hors du commun, gros fruits très parfumés.

« **FALL GOLD** » : Framboisier à fruits jaunes qui offre une première récolte d'abord en juin et une deuxième en août/septembre. Il produit donc 2 fois dans la même année. Il a besoin d'être palissé. On supprime à leur base les tiges mortes après fructification.

Les variétés remontantes ne sont pas conseillées pour les vergers d'altitude. **Sauf** « **AUTUMN BLISS** » qui est une variété ancienne, précoce, de très bonne vigueur, tiges courtes peu épineuses. Année N=récolte dès juillet. Année N+1, récolte en juin et juillet. Très productive. Les fruits de gros calibre offrent une excellente qualité gustative. Framboises très sucrées.

Bien d'autres variétés pourraient être citées. Consulter les pépiniéristes et profitez des foires aux plantes pour enrichir votre verger.

Ne jamais oublier que les framboisiers ont un système racinaire et un bourgeonnement superficiel, le désherbage se fait donc avec précaution sans produits chimiques.



FRAMBOISIERS : Fruits rouges



Fruits jaunes



PALISSAGE

***CASSISSIER. RIBES nigrum. Familles des Grossulariacées.**

Le cassissier est un arbuste vigoureux et touffu, d'environ 1,5 mètres de haut, au feuillage aromatique.

La fructification s'établit sur le bois de 2 ans et elle se raréfie sur les rameaux vieillissants. Floraison en avril. Les fruits, les **cassis**, sont réunis en grappes de baies noires, juteuses qui mûrissent en juillet ; liqueurs et confitures sont des délices d'exception. Rustique et peu exigeant, le cassissier s'accommode de tout terrain, sauf trop humide.

Les cassissiers sont adaptés pour des plantations en bordure ou en haie, distance 1 mètre.

La taille des cassissiers est simple mais importante (février/mars) car il faut impérativement sélectionner les branches, garder les plus vigoureuses, mais supprimer 1/3 des plus vieilles et les plus chétives en les coupant le plus bas possible. Dégager aussi le centre du buisson, car il faut faire rentrer le soleil (port aéré). De belles jeunes pousses naîtront de la souche. Elles fructifient la deuxième année.

Les cassissiers ne sont pas tous autofertiles, pour ceux-là il faut donc les associer à des variétés fécondantes qui fleurissent en même temps.

Choisir de bonnes variétés :

/« **NEVA** » est très résistant aux maladies et très productif. **Important : il est autofertile et bon pollinisateur.** Ses baies noires sont très parfumées et riches en vitamine C.

/« **ANDEGA** » est autofertile. Il est résistant à l'oïdium. On le reconnaît à son écorce jaune. Ses cassis contiennent peu de graines et sont appréciés dans les salades de fruits. La mise à fruits est rapide. Ses grappes sont longues, rendement excellent. Ses bourgeons sont très parfumés (extraction d'huiles essentielles pour la parfumerie). 'Andega' est un cultivar d'obtention française (INRA en 1987), hybride de 'Noir de Bourgogne'.

/« **NOIR de BOURGOGNE** » appelé 'Cassis de Dijon' qui donne la célèbre crème de cassis bourguignonne. C'est une *valeur patrimoniale*. Par extension, on pense au '**Kir**', dans lequel cette liqueur a son importance. Le 'Noir de Bourgogne' fait l'objet de recherches pour une amélioration génétique, **il n'est pas autofertile**. Sa floraison est tardive. Il faut l'associer à un pollinisateur (pollinisation croisée). Habituellement on l'associe avec 'Géant de Boskoop' qui fleurit aussi tardivement et qui est un très bon pollinisateur. Le cassissier 'Andega' peut assurer aussi la pollinisation à 20 mètres à la ronde.

/« **BLACK DOWN** » c'est une variété très tardive, de bonne qualité gustative lorsque la cueillette est faite à maturité ; pourtant sa floraison est précoce, dès avril, ce qui rend ce cassissier sensible aux gelées printanières. Il est autofertile. Bons rendements. Résistant à la rouille.



CASSIS NEVA autofertile et polinisateur

***GROSEILLIER. RIBES rubrum. Famille des Grossulariacées.**

Les groseilliers sont originaires des régions tempérées de l'hémisphère nord de la Cordillère des Andes, c'est-à-dire qu'ils sont rustiques. Ceux qui nous intéressent ici sont cultivés pour leurs fruits comestibles, mais dans nos jardins on plante aussi des groseilliers pour leur valeur ornementale. Citons : **Ribes odoratum** qui offre une abondante floraison jaune très parfumée. Arbuste drageonnant.

Le groseillier à grappes est un arbuste puissant, pouvant atteindre 2 mètres de haut. Pourtant très accommodant il n'aime pas l'excès d'humidité. Il est plutôt autofertile.

Comme chez le cassissier, la taille conditionne les récoltes. Les mêmes principes sont à appliquer. C'est une taille de rajeunissement avec la suppression le plus bas possible des vieux bois, éclaircie du centre du buisson.

La multiplication végétative se fait facilement par bouturage. Principaux ennemis : les oiseaux, surtout les merles.

Voici les meilleures variétés :

/ « **Rovada** », ses longues grappes de gros fruits, faciles à cueillir sont surnommées '**groseilles raisins**'. Rovada est résistant aux maladies. Autofertile il est très productif. Ses baies rouges sont bien parfumées. Elles apparaissent dès la 2ème année de plantation. C'est la variété qu'il faut planter sans réserve.

/ « **Versaillaise blanche** », ancienne variété de bonne vigueur et de bonne fertilité. Elle produit des grappes de fruits translucides, doux et fruités. Rendement excellent.

/ « **Junifer** », variété assez récente, de bonne vigueur, très productive. Récolte de fin juin à début juillet.

/ « **Jonkheer Van test** », Originaire des Pays Bas. C'est une variété de culture facile, précoce avec de longues grappes faciles à cueillir. Les fruits sont de gros calibre. Très productive elle est adaptée aux régions aux hivers froids. Ce groseillier est autofertile, vigoureux et de bonne résistance.



GROSEILLIER Rovada avec ses belles grappes faciles à cueillir

***GROSEILLIER à MAQUEREAU. *Ribes grossularia*, syn : *Ribes uva crispa*.**

Ce groseillier pousse à l'état sauvage dans la nature, sur les pierriers aux bords des chemins et des champs. Il est originaire du Caucase et du nord de l'Ukraine, donc très résistant.

C'est une espèce d'arbustes généralement épineux (aiguillons redoutables) et à gros fruits un peu coriaces, d'abord vert pâle, devenant, selon les variétés, blanchâtres et translucides ou rouge sombre à maturité.

Les groseilles à Maquereau ont des vertus désinfectantes en réduisant les risques d'inflammation. Elles sont bonnes pour le diabète et la diarrhée. Elles sont gorgées de vitamines A et B et d'oligo-éléments (potassium, calcium, fer). Avec l'extracteur à vapeur on obtient un excellent jus qui, en mélange, fera des gelées succulentes.

Le nom 'groseille à maquereau' vient du fait que les fruits étaient cuisinés en sauce aigre-douce pour agrémenter les maquereaux.

Voici les meilleures variétés-

/ « **Rokula** ». Le *Ribes uva-crispa* 'Rokula' forme un buisson fruitier touffu très productif, aux baies rouge-grenat savoureuses qui ne se conservent pas longtemps. Il est précoce mais bien épineux (il est souvent décrit sans épine).

/ « **Captivor** », c'est une variété précoce et vigoureuse, pratiquement sans épine, ce qui facilite la récolte. Petits fruits à maturité en juillet. Sensible à la sécheresse.

/ « **Winham's'** », très productif, gros fruits rouges de saveur légèrement acidulée mais très sucrée. C'est un choix excellent avec en moyenne 5 à 6 litres de fruits par pied. Plante trapue, cueillette pas facile à cause des épines, bien qu'il soit réputé peu épineux !!!

/ « **Pax** », variété tardive bien autofertile, peu épineuse, rustique, résistante à l'oïdium. Baies de couleur rouge. Gros calibre. Maturité en juillet.



GROSEILLIER à Maquereau Captivior



GROSEILLIER à Maquereau Winham's'

***CASSEILLIER. Ribes x Nidigrolaria. Famille des Grossulariacées.**

Le casseillier est un hybride entre le cassissier et le groseille à maquereau. Son nom est la contraction des cass-is et gros-eille.

Ribes nigrum x Ribes Uva-crispa = Ribes x Nidigrolaria.

Cet hybride de la même famille que ses géniteurs est vraiment très rustique, jusqu'à moins 30°C. Il est très tolérant, mais aime les sols riches (beaucoup de fumier). Bouturage facile. Notons aussi que les caseilles renferment des graines fertiles.

Les petites fleurs en avril se remarquent, elles ont 5 pétales rouge sombre, aux étamines crème. Elles sont en petites grappes, collées aux branches. Elles sont autofertiles.

Les caseilles sont plus grosses que les cassis et faciles à récolter. Elles sont d'abord vertes devenant noires à maturité. Elles sont riches en **vitamine C**. Très convoitées par les oiseaux, les merles en particulier qui peuvent en 2 jours tout manger, il faut souvent installer des filets.

La fructification intervient sur les rameaux de 2 à 3 ans. Récolte courant juillet s'étalant sur 2 semaines. Le casseillier est un arbuste extrêmement vigoureux et très résistant aux maladies.

La taille consiste à supprimer les branches les plus vieilles. Rajeunir, aérer et équilibrer l'arbuste. Elle vous permettra en outre, avec le temps de former un buisson énorme, plus de 2,5 mètres de haut par 2 mètres de diamètre ; les récoltes sont alors fantastiques.

La variété « JOSTA », est celle qu'il faut choisir. Malheureusement, les pépiniéristes ne précisent pas toujours la variété qu'ils vous vendent.



CASSEILLE

CASSEILLER = buisson énorme

*RONCE CULTIVÉE- MÛRE. *Rubus fruticosus*. Famille des Rosacées.

La mûre cultivée décrite ici est le fruit de la **ronce *Rubus fruticosus*** et non le fruit du mûrier du ver à soie *Morus alba*.

La **mûre sauvage** est présente partout, on l'appelle « **mûron** ».

Les ronces cultivées sont le résultat de recherches et d'hybridations. Ce sont des plantes lianes (plus de 10 mètres) avec peu d'épines ou complètement inermes. Les pousses sont si longues qu'il est nécessaire de les palisser pour obtenir de belles récoltes.

La mûre est en réalité un « faux fruit », car c'est l'agrégation de petites baies sphériques qui restent adhérentes au réceptacle floral. La mûre est la proche cousine de la framboise, cela explique pourquoi on peut les croiser facilement.

La mûre de ronce (cultivée ou sauvage) est utilisée pour la confection de sirops, confitures, gelées, sorbets et autres desserts. Le mélange appelé « fruits des bois » est constitué de myrtilles, framboises, fraises des bois et de mûres de ronce. Le tout pouvant être récolté dans la nature.

Taille : les grandes pousses aoûtées de la ronce cultivée ne vivent que 2 ans. La première année, la pousse issue de la souche va se développer, pouvant atteindre une grande longueur. La deuxième année cette belle pousse va se ramifier et fleurir.

Après la récolte des mûres en été, cette pousse meurt. Complètement sèche elle sera coupée depuis la base.

Variétés : elles sont nombreuses. Citons ; « **Black Diamond** » et « **Dirksen** » (précoces). « **La Perle Noire** », « **Jumbo** » et « **Lochness** », cette dernière variété produit des fruits particulièrement gros, brillants et parfumés. C'est le bon choix.

Les ronces sauvages poussent partout. On peut donc dans la nature faire de belles cueillettes de mûres. **Mais attention :** il faut choisir des endroits sans pollutions atmosphériques et environnementales, comme les bords de routes, les zones industrielles, les zones concernant l'agriculture en général avec les pulvérisations de produits phytosanitaires.



MÛRE « Lochness »



Palissage indispensable

*MÛRE de LOGAN.

A l'origine cette ronce est issue d'un croisement entre une espèce de mûre sauvage et de la framboise, ce qui a donné le « Loganberry ».

*TAYBERRY.

Un autre croisement entre une mûre et la framboise s'est traduit en 1979 par l'obtention d'un hybride formidable : le « Tayberry ».

Tayberry est une plante sarmenteuse plutôt épineuse et vigoureuse. Les pousses de l'année sont palissées. **La floraison en mai ne se produit que sur les sarments de deuxième année.** Après la récolte ils sèchent.

La taille consiste à supprimer tout ce qui est sec quelques semaines après la récolte (sarments morts).



TAYBERRY



Belle récolte



Extraction du jus

*ARONIA. Famille des rosacées.

L'aronia mélanocarpa « Viking » est appelé aussi **Aronie à fruits noirs**. Il est originaire d'Amérique du Nord.

Le « **Viking** » est un arbuste à faible développement, ornemental et fruitier. Sa croissance est lente. Il demande 3 années pour fructifier et 7 ans pour atteindre sa pleine productivité.

L'aronia a un feuillage lustré, vert foncé qui prend une coloration rouge à l'automne. Ses fleurs mellifères, autofécondes en corymbes sont blanches, rosées, à la fin du printemps.

L'aronia aime les bonnes terres, plutôt acides. Les fruits sont noirs à maturité en septembre/octobre. Ils sont acidulés et astringents, riches en pectine, tanin, vitamines... C'est dit-on « **une petite baie aux grandes vertus** ». Ils sont utilisés dans les recettes de viande, pour faire des confitures, colorer des plats, faire des boissons.

Attention aux oiseaux qui en 48 heures peuvent tout manger. Chez le « Viking » la taille hivernale n'est pas vraiment nécessaire, d'autant qu'il n'a pas une grande longévité.

On peut aussi citer l'aronia « **Arbutifolia Brilliant** », à feuilles d'arbusier, plutôt décoratif. De croissance rapide, il peut atteindre 3 mètres de hauteur.

Mais c'est surtout l'Aronia Prunifolia variété « Néro » qui est intéressant. Il est appelé « **Aronie à gros fruits** ». C'est une variété hybride sélectionnée en Russie, au siècle dernier, pour ses fruits noir-violacés de belle taille, de saveur plus douce et de grande valeur nutritionnelle. Très rustique, autofertile, il se cultive au soleil ou à mi-ombre, dans un sol profond, frais de préférence et non calcaire. Récoltes abondantes. Il est drageonnant. Il se taille en hiver en éliminant les vieux bois. Son écorce est lisse d'un brun rougeâtre. **C'est la variété à cultiver.**

L'aronia est très proche de l'amélanquier Canadensis, avec une floraison semblable produisant les mêmes fruits noirs. L'amélanquier est un grand arbuste, indigène, on le trouve dans la région grenobloise et aux environs d'Annecy dans les pentes rocheuses de la vallée du Fier (entre Thônes et Annecy). On le plante beaucoup dans les jardins publics pour sa belle floraison blanche printanière et ses couleurs automnales. Les baies de l'amélanquier sont tout à fait comestibles.



ARONIA 'Viking' fleurs



Fruits



AMELANCHIER fleurs



Fruits

***MYRTILLIER. VACCINIUM myrtillus. Famille des Ericacées.**

Le myrtillier commun, **VACCINIUM myrtillus**, est plus couramment appelé « **Myrtille** », (appellation qui sous-entend la plante et le fruit). La myrtille est un sous-arbrisseau qui produit des fruits appartenant au groupe des **Airelles**.

Pour la plupart d'entre nous, la récolte de myrtilles se fait naturellement dans les sous-bois.

Cultivé dans nos jardins ou dans les 'vergers pros', ce petit arbuste presque rampant, ne dépasse guère 60 cm de haut. Les rameaux dressés sont verts et ligneux. A partir du mois de mai les fleurs apparaissent en petits grappes pendantes, blanc-verdâtre et rosés. Ensuite les baies mûrissent lentement. Elles acquièrent leur jolie robe de couleur noir bleuté et pruveuse au cours de l'été.

A l'automne les feuilles se teintent de rouge avant de tomber. La myrtille sauvage a une grande longévité. Dans nos jardins, avec trop d'ensoleillement et à cause du pH pas assez acide, la culture est délicate et les récoltes sont souvent décevantes.

Le genre *Vaccinium* comprend des centaines d'espèces, cultivées et sauvages.

Attention : les myrtilles sauvages peuvent être responsables de « l'échinococcose alvéolaire » C'est une maladie grave du foie due à un ver minuscule (*Echinococcus multilocularis*).

Celui-ci parasite les renards dont les déjections (crottes et urine) peuvent souiller les myrtilles et vous contaminer. *Il faut donc «éviter de récolter les myrtilles, framboises, fraises des bois... près du sol. En effet, les renards de plus en plus nombreux peuvent crotter et arroser d'urine tous ces fruits récoltés en dessous de 50 cm. Seule la cuisson détruit le parasite.*

Dans les sous-bois on peut trouver un petit **chèvrefeuille** d'une taille un peu plus haute que les airelles et myrtilles, **aux feuilles rondes, opposées**, mais dont les fruits bleutés et allongés peuvent être pris pour des myrtilles. Les fruits du « **Lonicéra caerulea** » souvent recouverts d'une pruine blanche sont **TOXIQUES**. **Les myrtilles ont des feuilles alternes** et au cours de la cueillette la myrtille sauvage laissera sur vos doigts des pigments rouges ou bleus.



MYRTILLE. VACCINIUM



MYRTILLE fruits mûrs