

LE CASSISSIER

Nom latin : RIBES NIGRUM

Famille : GROSSULARIACEAE

Nom commun : Cassis ; Groseillier noir

Description : Originnaire du Cachemire ou du Tibet, il est apparu en Europe vers la fin du 16ème siècle. Le cassis ressemble au groseillier, arbrisseau ne dépassant pas 1mètre 50, résistant au froid, en tout sol et à toute exposition. Ses fruits sont très appréciés des oiseaux. Les fleurs insignifiantes apparaissent au printemps.

Climat et sol : Le cassissier apprécie les terres acides dont le pH est compris entre 5,5 et 6,5 et craint les sols calcaires. Il se développe bien dans les sols légers et riches en humus. Cet arbuste rustique peut être cultivé aussi bien dans le nord de la France que dans le Midi et en altitude jusqu'à 1500m. En revanche, il faut veiller à ne pas le planter en plein soleil.

Fertilité : Les cassissiers sont en général auto fertiles à l'exception de la variété « Noir de Bourgogne » qui doit être planté avec une autre variété tardive.

Multiplification : La plantation à racines nues peut s'effectuer entre novembre et mars. Les cassis se multiplient par bouturage en automne ou par marcottage. Il est également possible de semer les pépins

Entretien : La taille s'effectue en hiver en janvier -février : rabattre le buisson à deux ou trois yeux au-dessus du sol après la première année et éliminer les vieux rameaux.

Zoom sur les maladies :

Oïdium : Champignons laissant apparaître un feutre blanc à la surface des feuilles et des tiges de nombreuses plantes

Lutte : traitement fongicide en cours de saison (à base de bénomyl, triforine), couper et brûler les parties atteintes en automne.

Pucerons : Insectes existant sous de nombreuses formes et suçant la sève des plantes, les affaiblissent provoquant l'intrusion d'autres maladies: virus, galles, fumagines.

Lutte : Lutte biologique en encourageant l'implantation d'auxiliaires: coccinelles, oiseaux ou procéder à des traitements d'hiver en cas de forte infestation et éloigner les nids de fourmis.

Récolte : Les fruits sont des baies noires formant des grappes pulpeuses à la peau lisse, fortement aromatiques.

C'est une baie très amère, un vrai concentré de fer et de vitamine C. C'est une plante très utilisée pour ses feuilles et ses fruits dans la pharmacopée comme diurétique et dépuratif. Les baies se récoltent à la main entre fin juin et fin juillet selon les variétés. Ils doivent être utilisés rapidement après un rapide lavage.

Fruit d'excellence pour les gelées, confitures et sorbets mais aussi pour les liqueurs. L'apéritif du célèbre chanoine KIR est un vin doux parfumé à la liqueur de cassis.

Petite histoire :

Le chanoine KIR n'a pas inventé la fameuse boisson à laquelle il donna son nom mais il eut la bonne idée d'offrir un blanc -cassis comme apéritif à tous les visiteurs qu'il recevait en tant que Maire de Dijon. Le kir traditionnel est composé d'1/3 de crème de cassis, et 2/3 de vin blanc aligoté.



Andega../..Ben Imond ../.. Zeva../..Géant de Boskoop../..Noir de Bourgogne../..Bigno../..Tenah Royal de Naples../..Gotswold../..Cross Rosenthal../..Silvergieter../..Wellington../..Black Down../..

LE CASSEILLER

Nom latin : RIBES NIGRUM X DIVARICATUM

Famille : GROSSULARIACEAE

Nom commun : Cassis, Groseillier noir

Description : Voici une plante tout à fait artificielle. Elle a été créée par les arboriculteurs qui ont croisé un groseillier à maquereaux et un cassissier. L'objectif était de trouver une plante résistante aux maladies dont l'oïdium qui rend les fruits impropres à la consommation ; et ce fut un succès. Le cassis ressemble au groseillier, arbrisseau ne dépassant pas 1 mètre 50, résistant au froid, en tout sol et à toute exposition. Il ne possède pas d'épines. Ses fruits sont très appréciés des oiseaux. Les fleurs insignifiantes apparaissent au printemps.

Climat et sol : Le casseiller apprécie les terres acides dont le pH est compris entre 5,5 et 6,5 et craint les sols calcaires. Il se développe bien dans les sols légers et riches en humus. Cet arbuste rustique peut être cultivé aussi bien dans le nord de la France que dans le Midi et en altitude jusqu'à 1500m. En revanche, il faut veiller à ne pas le planter en plein soleil.

Fertilité : Les casseillers sont en général auto fertiles.

Multiplication : La plantation à racines nues peut s'effectuer entre novembre et mars. Les cassis se multiplient par bouturage en automne ou par marcottage.

Entretien : La taille s'effectue en hiver en janvier -février : rabattre le buisson à deux ou trois yeux au-dessus du sol après la première année et éliminer les vieux rameaux.

Zoom sur les maladies :

Oïdium : Champignons laissant apparaître un feutre blanc à la surface des feuilles et des tiges de nombreuses plantes

Lutte : traitement fongicide en cours de saison (à base de bénomyl, triforine), couper et brûler les parties atteintes en automne.

Pucerons : Insectes existant sous de nombreuses formes et suçant la sève des plantes, les affaiblissent provoquant l'intrusion d'autres maladies: virus, galles, fumagines.

Lutte : Lutte biologique en encourageant l'implantation d'auxiliaires: coccinelles, oiseaux ou procéder à des traitements d'hiver en cas de forte infestation et éloigner les nids de fourmis.

Récolte : C'est une baie moins amère que le cassis avec la texture de la groseille et un léger parfum de cassis. un vrai concentré de fer et de vitamine C. Les fruits se récoltent vers la fin juillet. Cette variété est appréciée des professionnels pour sa productivité plus forte et sa cueillette plus facile.

Les fruits sont des baies violet foncé, ayant la taille et l'aspect des groseille à maquereaux formant des grappes pulpeuses à la peau lisse, fortement aromatiques.

Fruit d'excellence pour les gelées, confitures et sorbets mais aussi pour les liqueurs. On l'utilise comme une groseille à maquereaux.



Josta../..

L'ARONIA

Nom latin : ARONIA ARBUTIFOLIA

Famille : Rosacées

Nom commun : aronie à feuilles d'arbousier, gueule noire, aronie mélanocarpe

Description : l'aronie est venue de l'est de l'Amérique du Nord a été introduite en Allemagne et en Russie autour de 1900. Elle est très décorative en automne avec la coloration des feuilles rouge . Les fleurs à cinq pétales blanc à rosé, apparaissent en mai – juin réunies en corymbes, avec un parfum de miel.

Il existe 3 espèces ; L'**aronia arbutifolia** : arbuste pouvant atteindre jusqu'à 2m de haut ; cette espèce présente au verger est la plus souvent vendue comme arbuste d'ornement. l'aronia **melanocarpa**, arbuste de 0,50m à 1m est faiblement drageonnant. L'**aronia x melanocarpa** « **nero** » : Cet hybride à floraison plus tardive est particulièrement adapté aux régions froides et humides de montagne.

Climat et sol : L'aronie préfère les sols humifères et humides, à mi-ombre ou au soleil. La plante est très robuste et ne craint pas le gel parce qu'elle fleurit relativement tard.

Multiplication : L'aronie se propage facilement par semis. Sa multiplication s'effectue par graines stratifiées au printemps. On peut également le bouturer en Août ou prélever des drageons à l'automne. Pour fidèlement propager une variété ou une sélection d'aronie, le bouturage est préférable.

Entretien : On taille l'aronie dès qu'il ne porte plus de fruits. Couper à ras les vieilles tiges pour provoquer de nouvelles pousses. régulièrement le pied des mauvaises herbes qui l'envahissent et couvrez-le de compost, cela permettra de maintenir une bonne humidité du sol tout en stimulant la croissance, lente chez les plants greffés.

Zoom sur les maladies Elle ne connaît également que peu d'insectes nuisibles et de maladies. Le feu bactérien, un problème pour les rosacées, dont l'aronie fait partie, ne s'attaque pas à cette plante, d'après l'état actuel des connaissances.

. Si l'on cultive ces arbustes pour leurs fruits, il faudra se méfier des oiseaux en automne, qui en sont très friands, et éventuellement dresser des filets.

Récolte : Jusqu'à ce qu'un buisson d'aronie porte pleinement des fruits, il faut environ sept ans. Les aronies sont des drupes globuleuses brillantes, virant au rouge à la fin de l'été persistant une partie de l'hiver. Ce sont des petites baies un peu aigres quand elles sont mangées crues. Une fois cuites, la saveur puissante se rapproche du cassis. L'aronie possède une forte teneur en vitamine C. Elle peut être utilisée comme colorant alimentaire.

Cuites avec du sucre, les aronies ont un goût proche du cassis. Les utilisations sont la confiture, les jus et les accompagnements de plats salés comme les airelles pour les viandes et les gibiers.

Les baies récoltées peuvent être séchées dans l'appareil à sécher et mélangées au Muesli ou bien aux tisanes de fruits.



Aronia melanocarpa "Viking"../.. Aronia arbutifolia « Brilliant »../..

LE SUREAU NOIR

Nom latin : SAMBUSCUS NIGRA

Famille : Adoxaceae (anciennement caprifoliaceae)

Nom commun : Sureau, susier, suseau, sambuce

Description : Originaire des forêts d'Europe, le sureau est un petit arbre de 7 mètres maximum de hauteur assez rustique. Les tiges du sureau noir sont remplies d'une moelle blanche. Les fleurs en ombrelles blanches apparaissent en juin-juillet et sont très odorantes. Toute la plante est utilisable en pharmacopée traditionnelle. Il existe des variétés sélectionnées pour le verger mais aussi des espèces à feuillage décoratif pour le jardin d'ornement.

Climat et sol : Il prospère en tous terrains bien frais et de préférence à mi ombre ; le sol doit être correctement drainé afin d'éviter l'asphyxie des racines et les dommages causés par le gel hivernal.

Fertilité : Tous les cultivars de sureaux sont considérés comme partiellement autos fertiles. Toutefois, comme la pollinisation croisée les rend plus productifs, toujours planter au moins deux cultivars à proximité l'un de l'autre.

Multiplication : Les sureaux se multiplient facilement à partir de boutures aoûtées ou demi -aoûtées, à partir de fragments de racines ou par rejets. Au début du printemps, tandis que l'arbuste est encore en dormance, on peut prélever des boutures aoûtées comptant au moins deux yeux sur des tiges d'un an et les planter directement à leur emplacement définitif.

Entretien : Au cours des deux premières saisons de croissance, laisser les plants pousser avec vigueur en s'abstenant de les tailler ou en limitant la taille au minimum. Après la deuxième année, faire la taille chaque année au début du printemps. Élaguer les tiges mortes, endommagées ou faibles. Supprimer également les tiges de trois ans; elles produisent moins de fruits et semblent davantage vulnérables à la gelure.

Zoom sur les maladies : Les chancres (causés par *Cytospora*, *Nectria* et *Sphaeropsis*) sur les tiges et les rameaux font partie des maladies cryptogamiques qu'on peut tenir en échec en élaguant et en brûlant les tiges infectées.

Récolte : Il s'agit de grappes de petites baies noires pendantes. Le sureau à grappes de fruits dressé est une autre espèce (sureau yèble, *sambucus ebulus*) qui n'est pas comestible. Les fruits du sureau parviennent normalement à maturité entre la mi-août et la mi-septembre, à la fin de l'été.

Il y a de nombreuses utilisations du sureau dont la saveur ressemble à la mûre ou au raisin. La consommation des fruits crus n'est pas conseillée en forte quantité car elle provoque des désordres d'ordre intestinaux. Les feuilles et l'écorce ont aussi des propriétés médicinales.

On peut réaliser confitures, coulis, vin, vinaigre et même limonade avec les fruits mais les fleurs entrent aussi dans la composition de liqueurs et de beignets.

Un dicton : « Bouillon de fleurs de sureau guérit compère Lorient » (maladie des yeux). Les Celtes lui attribuaient le pouvoir de chasser les mauvais esprits et de protéger les maisons. Pour les anglais, il aurait des propriétés maléfiques.

Un petit atelier : Creusez une tige de sureau bien dur, et coupez une extrémité en biseau. Creusez la tige pour en enlever la moelle ; percez des trous bien espacés dans le bois et bouchez un peu l'embouchure et vous obtenez une petite flûte. Le nom donné au sureau vient d'ailleurs de « sambukê », nom donné par les grecs à une sorte de flûte tirée de tige vidée de sa moelle.



LE CORNOUILLER

Nom latin : CORNUS MAS

Famille : Cornaceae

Nom commun : cornelier, cornouiller mâle, corbier

Description : Le cornouiller mâle est un arbre rustique indigène mesurant jusqu'à 12 mètres de haut qui peut vivre longtemps mais qui pousse lentement. Il donne de petites fleurs jaunes en février-mars avant les feuilles, ce qui en fait un allié précieux pour le verger car il permet de nourrir les abeilles très tôt.

Climat et sol : Il prospère en sol calcaire, bien exposé. C'est aussi un bel arbre pour les autres haies vives et les oiseaux. Ne pas le confondre avec les autres espèces de cornouiller utilisées en décoration de jardin.

Fertilité : arbre se suffisant à lui-même. La fructification est sujette à l'alternance.

Multiplication : Se propage par marcottage ou bouture à talon en automne. Le semis peut nécessiter deux ans avant de lever puis 8 à 10 ans avant de fructifier sans être fidèle au fruit d'origine.

Entretien : Avant la reprise en végétation, tailler le bois malade ou mort et les branches se croisant pour ne garder que les branches vigoureuses et maintenir un beau port. Tailler au minimum, il vaut mieux le laisser devenir un petit arbre.

Zoom sur les maladies : Aucune

Récolte : La Cornouille est une drupe rouge de 1 à 2 cm contenant un gros noyau. Les fruits se cueillent très mûrs, voir blettes, par exemple quand les fruits viennent de tomber sur le sol en été.

Le goût rappelle celui de la cerise. La cornouille ou courgelle contient de l'acide malique et de la vitamine C. Les fruits peuvent être transformés en confiture ou fermentés pour donner du vin de cornouille.

L'espèce doit son nom au fait que son bois est dur comme de la corne et était utilisé pour faire des manches d'outils, des flèches et des javelots.



Quelques cultivars fruitiers d'origine allemande introuvables en France : Elegant../..Redstone../..Pioneer../...Jolico../..Yellow Fruited..

LE FRAMBOISIER

Nom latin : RUBUS IDEAUS

Famille : Rosacées

Nom commun : Framboisier

Description : Plante sauvage originaire des montagnes d'Europe. Le framboisier fut cultivé au moyen âge. Elle fait partie de la famille des ronces et peut être facilement envahissante ; des tiges appelés cannes sont couvertes de poils plus ou moins épineux peuvent mesurer 3 mètres de longueur.

Cette plante est très résistante au froid, préfère les sols riches et humifères et une exposition ensoleillée.

Climat et sol : Le framboisier vient dans des terrains assez variés, s'adapte aux milieux acides ou à tendance calcaire (jusqu'à 5 %), avec une préférence pour les sols légers et frais, riches en humus. Il supporte mal la sécheresse excessive, l'humidité stagnante en hiver. Les terres lourdes et argileuses ne donnent, en général, pas de bons résultats.

Fertilité : Il existe deux types de framboisiers, différents par leur mode de fructification :

- Le type normal, donne une seule récolte au début de l'été. Les pousses se développent au cours de la première saison, et fructifient l'année suivante. Ensuite elles se dessèchent et meurent, et sont remplacées par les pousses nouvelles.

- Le type remontant donne une première récolte dès l'automne, sur les pousses de l'année. La production est interrompue par l'hiver, et reprend l'année suivante, sensiblement à la même époque que pour les framboisiers ordinaires. Ici encore, les pousses de deux ans se dessèchent et meurent après avoir produit.

Multiplication : De toutes sortes, prélèvement de drageons ou division de touffes en hiver, bouturage de racines ou de tiges en automne ou herbacées de mai à juillet et encore marcottage d'août à mars.

Entretien :

Framboisiers ordinaires

Supprimer toutes les pousses ayant fructifié, reconnaissables à leur écorce plus rugueuse, et leur début de dessèchement. Raccourcir une tige sur deux à 40 cm, pour étaler la production. Celles qui sont taillées donneront leurs fruits plus tardivement. Éliminez les rejets maigrichons, ou malades (voir paragraphe suivant), et ceux qui s'écartent trop du rang. Conserver environ une tige tous les 15 à 20 cm sur le rang.

Framboisiers remontants

Ils sont taillés selon le même principe. Attention de ne pas supprimer les jeunes pousses ayant fructifié à l'automne. Couper également les extrémités ayant produit en dessous de la trace des premiers fruits.

Entretien : Apportez en même temps que la taille d'hiver une fumure d'entretien sous forme de compost jeune. Maintenir le sol meuble et exempt de mauvaises herbes par des binages réguliers ; le framboisier supporte très mal la concurrence des graminées, qui font dépérir une plantation en quelques saisons. Faire des pulvérisations de purin d'orties, qui constitue un excellent engrais et stimulant foliaire.

Zoom sur les maladies :

Ver des framboises et charançons (*Byturus tomentosus*), Ce petit coléoptère dépose ses oeufs à la base du pistil des fleurs. Il détruit d'abord une partie de la floraison, puis s'attaque aux fruits eux-mêmes. En cas d'attaque, traiter au moment de la floraison avec un insecticide naturel à base de rothénone. Répéter le traitement dix jours plus tard.

Le puceron vert et le puceron jaune provoquent au printemps des déformations et la décoloration du feuillage. À éliminer car ils sont souvent porteurs de virus qui causent la dégénérescence des plants. Traiter avec un insecticide naturel à base de rothénone.

En cas de galle provoquée par une espèce de mouche ou de galeries spiralées sous les écorces, couper et brûler les pousses atteintes.

Les maladies cryptogamiques

Le dessèchement de pousses commence en juin juillet par l'apparition de taches violacées sur les jeunes pousses. Elles virent ensuite au brun et s'étendent sur tout le pourtour du rameau, qui se crevasse et meurt.

L'antracnose provoque des tâches pourpres sur les tiges, qui s'élargissent et se creusent, et peuvent entraîner le

dessèchement des rameaux.

La septoriose se voit par l'apparition de taches rouges sur les feuilles avec un centre grisâtre et de nombreux points noirs. La rouille provoque des taches jaune orangées ou brunes sous les feuilles. Coupez et brûlez les tiges atteintes avec des produits cupriques ou des extraits de prêle ; les purins d'ortie sont également favorables

Les viroses

Le framboisier est sensible à un certain nombre de maladies virales, transmis par les insectes piqueurs, en particulier les pucerons. Pour les éviter, lutter contre les pucerons, choisir des plants certifiés sans virus et éviter le voisinage des ronces sans elles mêmes contaminées par le virus.

Récolte : La framboise est un fruit charnu composé de petites drupes collées les unes aux autres, dont la couleur varie du blanc au jaune et au rouge. La cueillette a lieu en été mais les variétés dites remontantes donnent des fruits d'automne.

La framboise est un fruit fragile, la peau est veloutée, la pulpe est tendre et moelleuse parfumée et acidulée. Avec les mûres, les framboises sont les fruits les plus riches en fibres et en vitamine B.

Qui ne connaît pas la saveur des confitures et des coulis glaces et tous ces gâteaux délicieux. La framboise ne supporte pas d'être lavée. Aussi, il convient de la cuire ou de sélectionner les fruits situés à 0 m 80 de hauteur à l'abri des contaminations des animaux sauvages et domestiques.

Petite histoire :

La légende veut qu'à l'origine, la framboise soit un fruit blanc. La nymphe Ida, nourrice de ZEUS enfant, voulut cueillir une framboise pour le consoler. Elle se piqua le sein aux épines du framboisier et le fruit pris alors une couleur rouge sang.



Fall gold../. Héritage../.Zeva../. Lloyd George../. Surprise d'automne../.Malling promise../.Schöneman../.Golden everest../.Autumn bliss../. Royalty../. Joan squire../.

LE NEFLIER

Nom latin : MESPILUS GERMANIUS . L

Famille : Rosaceae

Nom commun : Mesle, néflier d'Allemagne, néflier commun, mêlier, mesplier.

Description : Originaire d'Asie Mineure, il a été largement répandu en Europe par les Romains. C'est un petit arbre pouvant atteindre 5 à 7 mètres de hauteur, assez résistant au froid. Le bois dur était utilisé pour faire des cannes .

Climat et sol : Il préfère des sols bien riches, supporte le soleil et la mi-ombre mais n'aime pas le vent ni l'excès d'humidité. Il ne faut pas le confondre avec son cousin, le néflier du Japon qui est une espèce des pays chauds. Les fleurs sont printanières, blanches assez grandes et odorantes. C'est un arbre assez décoratif pour les petits jardins ou les haies libres. Il aime une terre ordinaire, un peu humide et profonde. Il supporte bien le calcaire. On le plante le néflier à l'automne en racines nues.

Il affectionne une situation ensoleillée dans le Nord et mi-ombre dans le Sud.

Fertilité : L'arbre est auto fertile

Multiplication : Elle s'effectue par greffe sur aubépine en été, semis de printemps ou prélèvement de rejets à l'automne.

Entretien : Le néflier peut se tailler en sortie d'hiver mais ce n'est pas nécessaire car son port naturel arrondi est joli et sa croissance n'est pas très rapide. Un apport de fumier décomposé lui sera bénéfique au printemps.

Zoom sur les maladies :

Le néflier est rustique aux maladies et prédateurs.

Récolte :

La nêfle est un fruit arrondi de 4 à 8 cm de diamètre, de couleur cuivre à brun, en forme de poire ; les 5 sépales de la fleur persistent sur le fruit qui contient aussi 5 noyaux durs et aplatis. On l'appelle parfois « cul de chien ». Les fruits sont appréciés des oiseaux et des rongeurs.

Les nêfles se consomment blettes, récoltées après les premières gelées ; ses propriétés toniques et anti-diarrhéiques en ont fait une plante très utilisée en pharmacopée depuis l'antiquité. Elles ont une saveur assez douce et se digèrent très bien.

Les nêfles se consomment crues ou cuites, en confiture ou compote ou pâtes de fruits.

Quelques dictons :

« Travailler pour des nêfles » : travailler pour rien.

« Avec le temps et la paille, les nêfles mûrissent » : il faut du travail et de la patience en toute chose



Allemagne../..Large russian../..Monstrueuse d'Eveinoff../..Nottingham

LE GROSEILLIER A MAQUEREAUX

Nom latin : RIBES UVA CRISPA

Famille : SAXI FRAGACEAE

Noms communs : Raisin crépu, croque-poux, ballons

Description : Le groseillier à maquereau se rencontre en Europe et en Amérique du Nord. On ignore l'origine exacte de l'appellation « à maquereau », certes ces fruits accompagnent le poisson du même nom ! Mais certains font venir cette origine de la peau des baies qui est mouchetée voire tachetée, comme mâchée (maquée en vieux français). A l'état sauvage, le groseillier à maquereau pousse à la lisière des bois, dans les forêts clairsemées, au bord des chemins et des champs, dans les haies, les broussailles et les terrains secs et pierreux.

C'est un petit arbuste épineux de hauteur inférieure à 2 mètres ; les fleurs jaune vert à rouge sont peu visibles en avril. Les fruits, d'abord velus, peuvent perdre leurs poils.

Climat et sol : Les groseilliers résistent particulièrement bien au froid ; ils préfèrent le plein soleil ou une ombre légère. Ils aiment un sol frais, bien drainé et bien fumé. Ils commencent à produire deux ans après la plantation. Si le groseillier supporte mal les fortes chaleurs du Midi en revanche il apprécie le climat du Val de Loire et de la Lorraine.

Fertilité : Auto fertile

Multipliation : On le multiplie par marcottes, boutures ou divisions des touffes, en espaçant de 1 m. sur 1 m.

Entretien : Les rameaux de deux ans sont les plus productifs. La première année, en février, rabattez à mi-hauteur les 4 ou 5 rameaux partant de la base, pour leur donner de la vigueur. Chaque année, façonnez par la taille une touffe équilibrée avec des branches d'égale longueur. Supprimez les rejets superflus à la base, aérez le centre de la touffe pour que chaque branche soit espacée de 10 cm au moins. Pincez les extrémités pour qu'elles se ramifient. Tous les 5 ans, rajeunissez les branches principales en les coupant à ras, ou bien au-dessus d'un gros bourgeon tourné vers l'extérieur. Elles seront remplacées par des rejets vigoureux, nés à la base de la touffe.

Zoom sur les maladies :

Maladies : Avant la floraison, traitez avec un fongicide contre l'anthracnose, un champignon qui forme des taches brunes sur les feuilles, qui tombent prématurément. Durant la croissance, traitez contre le blanc (oïdium), dès les premiers symptômes (feutrage grisâtre sur les feuilles), car ce champignon est très virulent sur le groseillier à maquereau. Le groseillier à maquereau est sujet au gris, une maladie cryptogamique, voisine de l'oïdium, qui recouvre feuilles et fruits d'un duvet blanchâtre, devenant brun. La récolte tombe prématurément. Éliminez et brûlez les parties atteintes et, l'année suivante, traitez au soufre lors du démarrage de la végétation, en mars et en avril. **Nuisibles :** En février, pulvérisez un produit d'hiver pour détruire les formes hivernantes de cochenilles et les œufs d'acariens.

Récolte : Les groseilles à maquereau sont des baies de couleur verte, jaune ou rouge violacé, légèrement poilues en forme de lampions japonais qui apparaissent en août et sont appréciés des oiseaux.

Fruits riches en vitamines A, B, C et en oligo-éléments. Sous la saveur acide de la peau, on découvre une pulpe très douce.

Elles se consomment crues ou cuites en confiture et en gelées mais aussi avec les recettes de viandes et de poissons. En Angleterre, la groseille à maquereaux était autrefois cuite avec ce poisson ou cuisinée en sauce aigre douce.

Un dicton :

Si tu aimes la groseille à maquereaux ne la mets jamais dans l'eau, mets la dans le vin ça te remettra en train.



L'AMELANCHIER DU CANADA

Nom latin : AMELANCHIER CANADENSIS

Famille : ROSACEAE

Nom commun : amélanche,

Description de la plante :

Climat et sol : Il résiste particulièrement bien au froid et supporte le soleil ou la mi-ombre en sol frais.

Fertilité :

Multiplication :

Entretien :

Zoom sur les maladies :

Récolte :

C'est un arbuste qui nous vient du Canada qui peut atteindre 3 à 10 mètres. Il est très décoratif au printemps avec sa floraison blanche et en automne avec ses teintes cuivrées. Très résistant au froid si il est mis en terre en jeune sujet. Il supporte le soleil et la mi-ombre en sol frais. Excellent en petit jardin ou en haie libre.

Description du fruit :

Les amélanches sont de petites baies arrondies de couleur pourpre foncé qui mûrissent lentement de mai à juillet en forme de petites poires. C'est un fruit apprécié par les oiseaux.

Intérêt gustatif :

Très riche en vitamine C, en fer et en cuivre de saveur sucrée et parfumée proche de la mûre.

Intérêt culinaire :

Les populations indiennes utilisaient ces baies pour préparer le « Pemmican » (viande séchée traditionnelle). On utilise ces fruits quand ils sont devenus rouge foncé pour faire des sorbets et des gelées car ils possèdent de nombreuses graines. Pour les recettes, il faut chercher du côté de nos cousins canadiens.



LE GROSEILLER A GRAPPES

Nom latin : RIBES RUBRUM

Famille : GROSSULARIACEAE

Noms communs : gabelle du Québec, gadelier, groseiller à grappes, raisin de mars, castillier

Description: Arbrisseau originaire de Scandinavie, cultivé en France depuis le Moyen Age. Très résistant au froid (-35 °C et +). Il atteint une hauteur de 1m 50 à 1m 80. Les fleurs sont petites et verdâtres au printemps et insignifiantes.

Climat et sol : Il ne craint vraiment que la chaleur et la sécheresse. Il supporte la mi-ombre et peut pousser sous le couvert d'un arbre. Les groseilliers à grappes n'ont pas d'exigences particulières. Ils aiment les sols argilo-siliceux, profonds, frais. Par contre, ils sont sensibles aux trop fortes chaleurs, à l'humidité stagnante dans le sol et à un excès de calcaire.

Fertilité : Le groseillier est auto fertile.

Multipliation : Bouturage. Les boutures sont obtenues lors de la taille, en les récupérant sur des rameaux l'année, elles boutures doivent avoir une longueur d'environ 30 cm avec ou sans talon. On les enterre en automne jusqu'aux deux tiers, en laissant deux bourgeons à l'air libre. On doit bien les arroser et les protéger du froid. Les transplanter au printemps. Les boutures resteront jusqu'à la formation d'une petite touffe réalisée après une ou deux tailles. La séparation des drageons permet d'obtenir plus rapidement des plants racinés. Le marcottage donne aussi de bons résultats.

Entretien : La taille a lieu entre la fin de l'automne et le début du printemps. Cette opération vise à conserver le plus possible de branches fructifères âgées de 2 ou 3 ans. Garder 6 à 8 branches qu'il faut renouveler successivement tous les quatre à cinq ans en supprimant les plus vieilles au centre pour favoriser les jeunes du pourtour.

Zoom sur les maladies : Maladies : Avant la floraison, traitez avec un fongicide contre l'anthracnose, un champignon qui forme des tâches brunes sur les feuilles, qui tombent prématurément. Durant la croissance, traitez contre le blanc (oïdium), dès les premiers symptômes (feutrage grisâtre sur les feuilles), car ce champignon est très virulent sur le groseillier à maquereau. Le groseillier à maquereau est sujet au gris, une maladie cryptogamique, voisine de l'oïdium, qui recouvre feuilles et fruits d'un duvet blanchâtre, devenant brun. La récolte tombe prématurément. Éliminez et brûlez les parties atteintes et, l'année suivante, traitez au soufre lors du démarrage de la Pour les puçerons, traiter avec un insecticide naturel à base de rothénone. Pensez à éliminer les nids de fourmis qui sont proches.

Récolte : Les petites baies rondes en grappe, rouge rose ou blanche apparaissent en juin juillet. La groseille est très juteuse (82 % d'eau). Sa saveur acidulée est très rafraîchissante et désaltérante. Elle fait partie des fruits les moins caloriques. Elle possède une teneur en vitamine C et en oligo-éléments très forte. Elle se consomme crue ou cuite. La groseille est la reine des gelées et des confitures. Elle permet aussi de réaliser des sauces aigres douces pour les gibiers et le foie de veau. Et on peut aussi faire du vin de groseille.

