

Répertoire des articles

[Accueil](#)[Bibliographie/Articles](#)[Répertoire articles](#)

Les articles nouvellement publiés sur le site sont signalés pendant un mois par le caractère *.

Il en est de même, avec le caractère *, pour un article déjà publié sur le site, lors d'ajouts de photos ou de textes.

Répertoire des articles / Articles directory

Botanique et agronomie

▶ [Méthodologie de recensement des fruitiers rares](#)

▶ [Méthodes d'obtention des hybrides de greffe](#)

▶ [Fantaisies du greffage \(3 figures\)](#)

▶ [Techniques de mise à fruit](#)

Asimina triloba (Asiminier)

▶ [L'Asiminier, *Asimina triloba* \(L.\) Dunal. \(27 photos\)](#)

▶ [Dégustation de ma première asimine \(fruit de *Asimina triloba*\) \(4 photos\)](#)

▶ [Les asiminiers du jardin botanique de Strasbourg \(6 photos\)](#)

Diospyros kaki (Plaquemier du Japon ou Kaki)

▶ [Le Plaqueminier du Japon ou Kaki \(59 photos\)](#)

▶ [Classification actuelle des variétés de *Diospyros kaki* \(PCA, PCNA, PVNA, PVA\)](#)

▶ Confusions d'appellation des variétés de *Diospyros kaki* (2 photos)

▶ *Diospyros kaki* 'Farmacista Cicilia' : Un plaqueminer méritant (6 photos)

Pistacia vera (Pistachier)

▶ Sur un pistachier célèbre (*Pistacia vera*) (4 photos)

▶ Greffe du pistachier (*Pistacia vera*) sur espèces sauvages en garrigues de Provence (17 photos)

▶ Observation détaillée du fruit du pistachier (*Pistacia vera*) (5 photos, 1 schéma)

Ficus carica et *Ficus spp.* (Figuiers)

▶ Fig growing in Sweden (18 photos)

▶ Culture du figuier à Argenteuil

▶ La resistenza al freddo delle piante di Fico (*Ficus carica*)

▶ La résistance au froid du figuier (*Ficus carica*)

▶ Comment supprimer ou raccourcir le tronc d'un jeune figuier sans le couper

▶ Fruits de *Ficus* particuliers

Fruitiers classiques à caractères remarquables

▶ Cerise Belle Agathe de Novembre (1 planche)

▶ Attention à la synonymie dans les appellations des variétés de noisetiers

▶ La vigne européenne (*Vitis vinifera*) : Variétés remarquables

Fruitiers méditerranéens et subtropicaux

▶ Le figuier de Barbarie (*Opuntia ficus-indica*) peut-il être planté en terre lourde? (1 photo)

▶ Un grenadier (*Punica granatum*) de taille exceptionnelle (3 photos)

▶ Les jujubiers du jardin botanique de Strasbourg (1 photo)

▶ Taille du jujubier (*Ziziphus jujuba*) au Turkestan russe (schémas)

▶ Cueillette de feijoas en milieu urbain (8 photos)

▶ Dattiers à fruits comestibles cultivés sur la Côte d'Azur

Agrumes

▶ Le cédrat méditerranéen et le cédrat de Corse (12 photos)

▶ Pamplemousse ou Pomelo : Une équivoque à supprimer (4 photos)

▶ Les agrumes en U.R.S.S (1 carte des régions agrumicoles)

Fruitiers sauvages et ornementales à fruits comestibles

▶ Recensement et introduction de cultivars fruitiers de mûriers (*Morus spp.*) (46 photos)

▶ Récolte des mûres 'Illinois Everbearing' façon JBV

▶ *Mespilus germanica* 'Monstrueuse d'Evreinoff' : Un cultivar contrasté (12 photos)

▶ Variabilité du fruit de l'azérolier (*Crataegus azarolus*) (4 photos)

▶ Manzanilla (*Crataegus mexicana* Moçino et Sessé) (5 figures)

▶ Récolte de noisettes de Byzance en milieu urbain (6 photos)

▶ A la recherche de la pomme de pin géante (23 photos)

▶ Deux caroubiers (*Ceratonia siliqua* L.) multiséculaires à Nice (25 photos)

Petits-fruits et légumes-fruits

▶ Le Groseillier bleu : *Ribes Dikuscha* Fisch. (1 dessin)

▶ Le camérisier du Kamtchatka: *Lonicera kamtchatica* (Sevast.) Pojark. (4 photos)

▶ Une Solanacée chargée d'Histoire : La morelle des anthropophages (*Solanum uporo*)

▶ A la découverte de la morelle de Balbis (*Solanum sisymbriifolium*) (9 photos)

▶ Comment obtenir une récolte très importante avec un seul pied de *Solanum muricatum* (8 photos)

 [Début répertoire](#)  [Début page](#)

Méthodologie de recensement des fruitiers rares

Auteur: Antoine Rocchesani

En première page, nous présentons le concept général, l'articulation de la démarche méthodologique ainsi que le caractère universel de la méthodologie. Dans les quatre pages suivantes, nous illustrons cette démarche et ses résultats par des exemples pour la France métropolitaine, dont nous avons, en grande partie, l'expérience concrète.

Page 1/5

Concept général

Que signifie le terme fruitiers rares?

Tout simplement des fruitiers que l'on ne rencontre que rarement, très rarement, ou jamais, lorsque l'on se promène dans le pays ou la région où l'on réside, que ce soit dans les jardins ou en pleine nature, alors qu'ils pourraient y prospérer (avec le cas échéant des restrictions locales climatiques, mais pas toujours...).

L'adjectif "rare" met en jeu quatre notions :

... Le lieu géographique : Le fruitier n'existe pas dans la région donnée et personne ne le connaît et ne sait, qu'importé d'un autre pays de climat similaire, il s'acclimaterait facilement ; ou bien il est connu comme poussant dans des contrées plus clémentes et l'on se fait une idée fautive de sa rusticité réelle, etc.

... L'époque : Un fruitier peut être rare aujourd'hui et avoir été commun au Moyen Age.

... La tradition culturelle : Le palais indigène a été habitué dès l'enfance à des saveurs locales et les saveurs exotiques déplaisent au commun des adultes : C'est le cas du ressenti négatif européen de certaines saveurs appréciées en Chine ; autre exemple, la région a une vocation maraîchère ou forestière dans son économie agricole traditionnelle et la réflexion sur la diversification fruitière n'a pas eu lieu, etc.

... Le caractère insolite d'une variété au sein d'une espèce courante : Qui mange fréquemment des nèfles (germaniques ou japonaises) sans pépins? Des pommes d'un kilo? Des framboises noires? Qui a goûté en Provence un kaki de la variété 'Hana Fuyu' dans le jardin d'un voisin? etc.

Un fruitier rare (sauf exceptions, car il en existe de notables) ne l'est donc pas universellement.

Selon le climat de la contrée du monde où l'on réside, l'époque à laquelle on se situe et la culture (au sens culturel et non cultural) locale, il sera considéré comme un fruitier banal...

Et le curieux (au sens noble) plantera des variétés ou formes rarissimes de fruitiers banals, donc des fruitiers rares...

Démarche méthodologique

(6 étapes recensant 9 catégories de fruitiers rares)

... **Etape 1** : Avant de recenser les fruitiers rares, commencer par définir ceux qui ne le sont pas, que nous appellerons par commodité les fruitiers classiques.

... **Etape 2** : A partir des fruitiers classiques, identifier deux niveaux de différenciation vers les fruitiers rares.

. Fruitiers classiques à caractères remarquables (catégorie 1).

. Fruitiers classiques à caractéristiques insolites (catégorie 2).

... **Etape 3** : Continuer à recenser les fruitiers rares au sein des fruitiers cultivés en étendant le champ de ceux-ci aux végétaux acclimatables.

. Fruitiers cultivés acclimatables (catégorie 3). Pour la France métropolitaine, il s'agit de ceux de pays de climat tempéré.

. Fruitiers cultivés en limite d'acclimatation (catégorie 4). Pour certaines régions de la France métropolitaine, il s'agit des fruitiers subtropicaux.

. Fruitiers peu pratiqués présentant un intérêt particulier (catégorie 5). Pour la France métropolitaine, il s'agit des agrumes rustiques.

... **Etape 4** : Le domaine des fruitiers cultivés ayant été exploré, passer à celui des fruitiers sauvages.

. Fruitiers sauvages indigènes (catégorie 6).

. Fruitiers sauvages acclimatables (catégorie 7).

... **Etape 5** : Dans le prolongement des fruitiers sauvages, recenser les ornementales à fruits comestibles (catégorie 8).

... **Etape 6** : Etendre le domaine des fruitiers rares en y incluant les légumes-fruits (catégorie 9), situés à la frontière des fruitiers et des plantes légumières.

Remarques sur l'utilisation intriquée de diverses typologies :

... Pour affiner l'analyse, il convient chaque fois que possible de subdiviser les niveaux de recensement en sous-niveaux climatiques régionaux (pour la France métropolitaine, ils sont au nombre de trois : Toutes régions, climat méditerranéen, zone de l'oranger).

... Ceci s'applique aux catégories 3, 6, 7 et pour une partie de la catégorie 8.

... Cela est également valable pour l'étape 1 (définition des fruitiers classiques), qui amorce le recensement des fruitiers rares mais n'en fait pas partie.

... L'affinement de l'analyse passe également par l'utilisation, pour certaines catégories, de typologies de dénombrement spécifiques, le cas échéant en combinaison avec l'emploi des sous-niveaux régionaux (ces derniers pouvant

être critères majeurs ou mineurs selon les cas).

... Pour les catégories 1 et 2, il s'agit, respectivement, d'une typologie des caractères remarquables et d'une typologie des caractéristiques insolites.

... Pour les catégories 6 et 7, on se livre à deux exercices complémentaires identifiés d'extension de dénombrement.

... Pour la catégorie 8, on met en œuvre une typologie des utilisations ornementales.

... La catégorie 9 est soumise à une subdivision en Solanacées d'une part, autres plantes annuelles d'autre part.

... Dans l'étape 1 (définition des fruitiers classiques), il est introduit une typologie par nature de fruitiers : Arbres fruitiers, petits-fruits, légumes-fruits.

Caractère universel de la méthodologie

La méthodologie proposée revêt à notre sens un caractère universel.

C'est le cas du concept général de fruitiers rares, tel qu'exposé supra, qui s'applique en toute partie du monde.

Mais c'est aussi le cas de la démarche, si l'on adapte, selon le pays dans lequel on se situe :

... d'une part, la typologie des sous-niveaux climatiques régionaux,

... d'autre part, dans l'étape 3, la caractérisation, en fonction du climat considéré, des catégories de fruitiers cultivés acclimatables et des catégories en limite d'acclimatation ou peu pratiquées et particulièrement intéressantes.

 [Liste des articles](#)  [Page suivante](#)

Méthodes d'obtention d'hybrides de greffe

Auteur : Lucien Daniel

Il existe en botanique un curieux phénomène : Les hybrides de greffe (appelés de nos jours plutôt "chimères"), monstruosités découvertes par hasard, que des expérimentateurs ont tenté de créer ou de recréer avec des fortunes diverses dans le domaine fruitier ou ornemental. L'auteur, (1856-1940), botaniste, professeur à l'Université de Rennes, fut le spécialiste incontesté des chimères. Dans cet article, nous présentons quelques exemples d'expérimentations, extraits de son ouvrage "Etudes sur la greffe", tome 1, pages 1036-1043, (1927-1934).

Les Anciens ont utilisé diverses méthodes dans le but de provoquer des formations bizarres et des variations extraordinaires chez les symbiotes.

Ces procédés, bien qu'ayant été employés depuis sans succès par un grand nombre d'expérimentateurs méritent d'être indiqués ici, car d'autres prétendent avoir obtenu par les mêmes moyens, des variations importantes, telles que la panachure des raisins.

Parmi les procédés les plus en vogue dans l'antiquité figure l'accolement des symbiotes qui aboutit à la formation de parabioses plus ou moins durables, même entre plantes très éloignées en classification, comme la Tomate et le Chou jeune, la Morelle et le Topinambour, etc.

C'est une variante de ce procédé, remontant à une époque très ancienne, qui s'est perpétuée chez les Arabes et qui serait, selon Lindley, pratiquée à Smyrne de temps immémorial. Il permettrait de grouper dans un même fruit trois espèces différentes chez les Aurantiacées, par exemple les *Citrus Limonum*, *C. aurantium* et *C. medica*.

« On prend, dit cet auteur, trois graines de Citron, d'Oranger et de Cédrat que l'on coupe, la première sur les deux cotés et les deux autres sur un seul coté. On met la première au milieu et les deux autres sur les côtés de celle-ci. Ces trois graines sont ensuite liées ensemble avec une herbe mince et mises en terre ».

C'est en somme un greffage aboutissant à l'établissement d'une double parabiose entre les jeunes germinations.

On a supposé que les Oranges à fruits composés de parties appartenant à des espèces différentes ont cette origine. Pour divers auteurs, l'Orange Bizarria aurait été obtenue de la sorte.

La méthode de Columelle est une variante du même procédé. Pour obtenir des raisins de goût différent et de couleurs variées ou panachées, il suffit de réunir dans un tuyau des branches appartenant à des Vignes de deux espèces.

Une autre variante a été indiquée par le bourguignon Clerc (1820), qui a placé un épibote entaillé en biseau des deux cotés sur deux sarments taillés aussi en biseau mais d'un seul coté et solidement attachés ensemble à ce point. Le greffage ainsi établi donne une olopéribiose.

Selon Joly, cette manière de greffer « produit un raisin curieux ; chaque grain de la grappe a une partie blanche et une noire ; le blanc et le noir sont coupés, séparés et non confus ».

D'après le docteur Sernagiotto, M. Immovili, en 1867, prit deux sarments, l'un de Muscat Rouge, l'autre d'Oeil de chat, puis les fendit par le milieu du bourgeon il lia ensemble ces deux moitiés en les faisant coïncider.

De ce bourgeon composé sortit une pousse unique qui, l'année d'après, donna cinq grappes égales dont chaque grain était formé de deux moitiés ; l'une, gauche, était rouge et l'autre, droite, était blanche. La saveur était musquée. Les deux hémisphères de chaque grain étaient séparés dans le sens vertical par un petit anneau de couleur rouille.

L'année suivante, le sarment issu des deux bourgeons accolés donna une vingtaine de grappes identiques à celles de 1868 qui furent présentées à M. Pensa, ambassadeur d'Italie à Constantinople et firent son admiration.

L'hiver suivant, cette vigne gela. Depuis, M. Immovili a essayé plus d'une centaine de fois de reproduire ce résultat sans avoir jamais réussi.

G. Vieules (Le Télégramme, Toulouse, 1903) à propos du Congrès de Lyon et de l'hybridation asexuelle, a écrit :

« L'on cite des faits bien réels. Le 28-112 Couderc est dû à la décapitation d'une greffe au point de soudure. Le brugnion est le produit d'un bourgeon anormal venu au point de soudure d'une pêche blanche greffée sur un prunier de Damas. Bref, c'est l'hybridation asexuelle sur laquelle M. Daniel a bâti une théorie dont voici le procédé pratique. A deux ou trois centimètres au-dessus de la soudure de la greffe, faites une ligature avec du fil de fer ou de la bonne ficelle. Lorsque la sève aura formé un bourrelet, avec un petit canif faites des incisions pour provoquer un bourgeonnement. Si celui-ci se produit, ne gardez qu'un rejet (choisi parmi ceux qui auront exceptionnellement varié). S'il est gros et vigoureux, décapitez votre greffe et montez l'arbre ou l'arbuste sur cette tête ou multipliez-le par bouturage. Vous aurez un bigarré, bon ou mauvais, mais curieux, comme l'a dit M. de Malafosse dans la chronique agricole de l'Express du Midi du 6 juillet dernier ».

Sur mes conseils, en 1901, un vieux praticien rennais, le frère Henri, qui suivait alors mes cours à la Faculté des Sciences, utilisa la décapitation des branches et d'une grande partie de l'axe principal de vieux Poiriers de Beurré William's qu'il avait, 50 ans avant, greffés sur Cognassier.

Sur ces arbres ainsi mutilés apparurent de nombreux bourgeons adventifs dont beaucoup en se développant, donnèrent naissance à des monstruosité diverses.

D'autres pousses que le frère Henri n'avaient pas remarquées s'étaient montrées sur le bourrelet même de la greffe.

Au nombre de cinq, deux étaient du Cognassier pur ; les trois autres étaient intermédiaires comme caractères entre le Poirier et le Cognassier. Ce sont elles qui furent multipliées par greffage, et décrites par moi en 1904 sous le nom de Poirier-Cognassier hybride de greffe.

J'en envoyai plus tard des rameaux à Hans Winkler qui donna à cette variété nouvelle le nom de *Pirocydonia Danieli*.

Il ne faut pas oublier que cet hybride de greffe est le premier qui ait été obtenu expérimentalement et aussi qu'il l'a été par mon procédé de décapitation de l'épibote, conformément à mes indications de 1897 (Greffage mixte), de 1898 (Variation dans la greffe), et de 1901 (Congrès de Lyon).

J'ai pu en 1913, réobtenir sensiblement le même type par la décapitation à quelques centimètres du bourrelet de vieux Poiriers de la même variété également greffés sur Cognassier.

Pour tout contact au sujet de cet article : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

INTERNET ARCHIVE
 6 captures
 13 Nov 04 - 1 Dec 08

MAY DEC JAN
 2007 2008 2009

1

Fantaisies du greffage

Auteur : Charles Baltet

L'auteur (1830-1908), horticulteur à Troyes de très grande renommée à son époque, fut le principal diffuseur des connaissances pratiques du jardinage et de l'arboriculture de la seconde moitié du 19^{ème} siècle. Parmi les nombreux ouvrages qu'il a publiés, "L'art de greffer" et "La pépinière" sont ceux qui paraissent les plus précieux pour les planteurs d'aujourd'hui. "L'art de greffer" (540 pages et 205 figures) décrit par le détail toutes les techniques de greffe, jusqu'à la variante la plus délicate. Il indique ensuite celles qu'il faut utiliser pour près de 250 espèces (forestières, fruitières, ornementales, exotiques...) classées par ordre alphabétique, en précisant les saisons, les porte-greffes, les précautions nécessaires et en livrant d'intéressantes observations de praticien. L'ouvrage se termine par un curieux chapitre intitulé "Fantaisies du greffage". C'est celui-ci que nous avons reproduit dans le présent article, en extrait de la 11^{ème} édition, parue en 1922 chez Masson et Cie éditeurs, Paris.

La greffe, en général, laisse intacts les caractères particuliers à chacune des deux parties juxtaposées. Il y a des exceptions, et ce sont des observateurs sérieux qui nous les signalent.

Ecarts de greffe

Louis Van Houtte, de Gand, transforme le feuillage argenté d'un certain abutilon en feuillage doré, en lui inoculant en tête un greffon *foliis aureis*.

De son côté, Lemoine, de Nancy, argente les feuilles normales de l'abutilon par un effet réflexe du greffon *foliis argenteis* inséré au sommet de la plante verte, et fixe, par un retour de greffe, une variété jusqu'alors inconnue.

Il agit de même à l'égard du *Tacsonia*.

Une opération analogue, combinée avec le greffage réitéré ou un surgreffage étudié, par notre compatriote Schneider au «Royal Exotic Nursery», sur des rhododendrons javanais issus de croisements, a amplifié leurs bouquets floraux, accentuant ou modifiant leur coloris initial.

Faut-il parler du cytise Adam qui, par ses grappes aux tons jaune, chamois ou lilas violacé, semblerait être le fait d'un greffon coureur ou accapareur de *Cytisus* chez un *Laburnum*?

A Rixdorf-Berlin, le *Cornus alba* reçoit un greffon de la variété *foliis argenteis marginatis* et laisse sortir au-dessous de la greffe un rameau vigoureux à larges feuilles panachées. L'horticulteur Späth le reproduit par le greffage sur les *Cornus alba* et *alternifolia*, et fixe ainsi le *Cornus alba Spaethi*.

En Belgique, à Lierre, une aubépine à fleur rouge, *Crataegus oxyacantha fl. puniceo*, écussonnée sur sorbier, *Sorbus aucuparia*, par Rodigas, pousse et se dessèche, alors qu'un bourgeon semblable perce l'écorce du sujet, à sa face

opposée ; mais il ne tarde pas à sécher à son tour.

Au-dessous d'une greffe manquée de bouleau, *Betula laciniata*, sur *Betula alba*, la maison Simon, de Plantières-Metz, voit apparaître un rameau à feuillage exactement lacinié.

Et n'est-il pas arrivé au négondo panaché blanc de marginer de céruse son type vert qui en a reçu la greffe ?

Enfin, dans nos cultures, un prunier mirobolan écussonné en amandier, *Amygdalus sinensis* fl. *albo pleno*, dégage, de son onglet, un jet à feuillage lancéolé, ondulé, liséré de blanc, que nous reproduisons désormais par la greffe sous le nom de *Prunus mirobolana* Asselin.

Anomalie de greffe

L'épine-néflier de Bronvaux, un exemple intéressant des surprises du greffage, s'est manifesté à Bronvaux, près de Metz, sur un néflier, *Mespilus germanica*, couronnant une tige d'aubépine par le greffage, dans la propriété de M. Dardar.

Une poussée de broussin épineux à la souche ne laisse aucun doute sur l'identité du sujet, *Crataegus oxyacantha*. Cependant, vers 1890, surgissent immédiatement au dessus du bourrelet de la greffe, au point de jonction des deux espèces associées, quelques rameaux d'aspect étrange, ni épine pure, ni néflier exact, mais empruntant et confondant le caractère apparent des organes : épiderme, duvet, épines, feuilles, fleurs, fruits etc. La perturbation est complète et le pêle-mêle réciproque ([voir figure 203](#)).

Les frères Jouin, de la maison Simon, ayant fixé par la greffe cette anomalie relative et spontanée, en ont fait le genre ou espèce *Crataego-Mespilus* (épine-néflier) et enregistré deux variétés : *Crataego-Mespilus Dardari* et *Crataego-Mespilus* M. Jules d'Asnières, où les inflorescences et les fructifications s'écartent des types spécifiques.

Tous les rameaux sont tomenteux et épineux ; ici le feuillage atténué de l'épine supporte un bouquet de petites nêfles succédant à une fleur rose ; là, le feuillage du néflier accompagne un corymbe de large fleurs blanches, précurseur de fruits d'épine au coloris marron, à divisions calycinales apparentes.

Le curieux phénomène «hybride de greffe», «emphytogène», «désordre séveux» ne laisserait-il pas supposer que les éléments vitaux et intimes des deux végétaux juxtaposés ont fusionné, solidarisé leurs forces naturelles pour percer une vieille écorce durcie d'aubépine blanche ?

Greffage créateur (théorie Daniel)

Dans le but de procréer des espèces ou des variétés végétales, M. Lucien Daniel, docteur ès sciences, se livre, depuis une quinzaine d'années, à de nombreuses expériences, accompagnées de greffages raisonnés, agissant sur des plantes herbacées, sous-frutescentes ou ligneuses, et cherchant la raison scientifique des résultats.

Le thème de l'opération peut se résumer ainsi : «Provoquer la variation par la greffe et obtenir l'hérédité des caractères acquis» ; c'est-à-dire que la semence des plantes associées par un greffage quelconque devrait donner naissance à une race distincte ou améliorée, désormais acquise à la culture, «qu'il s'agisse de variations de nutrition générale ou de variations spécifiques».

A l'exemple de Tschudy, à la façon de Thouin, de Carrière et de leurs collègues du Muséum, notre professeur s'occupe d'abord de plantes herbacées,

maraîchères ou florales, y appliquant divers modes de greffage (y compris les procédés que nous nommons embryonnaires) sur jeunes pousses, sur rhizomes, sur tubercules.

Ces expériences comparatives sont accompagnées d'un témoin.

Les premiers succès donnent bon espoir au savant chercheur.

Greffage sur fruits

Dans cette voie peu explorée du greffage, parallèle à l'acte naturel ou artificiel de la fécondation, la «greffe de fruits» ayant été indiquée comme procédé capable de fortifier les éléments reproducteurs, rappelons les essais que nous avons constatés en 1856, dans le clos Luizet, à Écully.

Les deux principaux, dus à l'approche herbacée, sont la greffe sur pédoncule de poire ([voir figure 204](#)) et la greffe sur brindille-support de pêche ([voir figure 205](#)).

Est-ce la grosseur, la chair du fruit, le pépin ou le noyau qui ont profité? Nous l'ignorons et l'opération n'a pas été continuée.

Quand l'hypothèse de l'amélioration de la semence par la greffe sera démontrée, nous devons en chercher tous les moyens d'action. Etude expérimentale de longue haleine qui ne doit comporter ni légende ni illusion.

Pour tout contact au sujet de cet article : [E-mail](#).



Liste des articles



Début d'article

Techniques de mise à fruit

Auteur : Elie Abel Carrière

L'auteur (1818-1896) avait le titre de "chef des pépinières" au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris et fut rédacteur en chef de la Revue Horticole. Parmi les nombreux ouvrages d'horticulture, mais aussi de philosophie et de morale, qu'il a publiés, figure le très original "Semis et mise à fruit des arbres fruitiers", paru en 1880, Librairie Agricole de la Maison Rustique, Paris. Ce livre était à contre-courant car, selon les termes de l'auteur, il "cherche à démontrer les avantages qu'il y aurait à multiplier plus qu'on est dans l'habitude de le faire les arbres fruitiers par semis". De son contenu très dense et d'un grand intérêt, même si certaines considérations peuvent prêter à débat, nous avons extrait l'inventaire des techniques de mise à fruit préconisées par l'auteur. Si l'arcure ou le pincement sont encore utilisés de nos jours, certaines des autres techniques sont assez surprenantes...

Faisons d'abord remarquer que tout végétal, de même que tout animal, n'est apte à la reproduction qu'après un certain nombre d'années, en rapport avec sa nature. Néanmoins, comme c'est parfois moins le fait des années que celui d'avoir acquis des propriétés spéciales, il faut essayer d'avancer ce moment et, à l'aide de moyens particuliers, chercher à provoquer des modifications dans l'organisme des végétaux de façon à amener dans un temps relativement court cet état d'adultilité.

Comment et par quels moyens? A l'aide d'opérations qui, par des réactions et en déterminant la souffrance des arbres, produisent des modifications dans certaines de leurs parties et en occasionnent la transformation.

Tels sont le repiquage, la transplantation, la déplantation, la suppression des racines, le cernage, la suppression des branches, l'enroulage, la torsion, le ligaturage, le cassage, l'arcure, le pinçage, la taille, l'éborgnage, l'effeuillage, l'incision annulaire, le martelage, l'incision longitudinale et le gaulage.

Piquage et repiquage

Le terme piquage qu'on emploie parfois est la première opération qu'on fait subir aux plants obtenus de graines et qui viennent d'être sortis de la terre quand on les y remet. Pratiqué quand les plants sont encore très jeunes, c'est à dire à l'état tout à fait herbacé, il modifie ces plants, les rend plus robustes, partant plus propres à supporter les déplantations que plus tard, il pourrait être nécessaire de faire subir aux arbres. Toutefois, en raison de la nature herbacée des plants, le piquage exige parfois certaines précautions particulières, par exemple à protéger un peu les plants contre le soleil, à les arroser et même à les bassiner au besoin.

Un homme dont la vie a été entièrement consacrée au bien général, M. Tourrasse, de Pau, a montré d'une manière indéniable qu'en repiquant les arbres dès leur première jeunesse, c'est à dire alors que les plantes sont à peine saisissables, et en répétant même cette opération, qu'il en avançait notablement la fructification.

Le repiquage est une opération à peu près identique à la précédente, au piquage, dont on peut dire qu'elle est une répétition, mais alors pratiquée sur des sujets plus vieux et qui ont subi le piquage.

Suivant la nature des plants, on peut pratiquer le repiquage une ou plusieurs fois dans la même année; on peut aussi chaque fois, si les plants sont très vigoureux, les faire souffrir soit en leur enlevant une certaine quantité de racines, soit même, si cette vigueur était excessive, en les laissant pâtir plus ou moins avant de les replanter.

Avant de quitter cette opération, nous devons faire remarquer que pour les arbres fruitiers elle est très importante, car, en supprimant dès le principe toute la partie des racines placée un peu au dessous du collet, qui n'est autre que la prolongation de l'axe en sens inverse, c'est à dire perpendiculaire, on pousse au développement de racines horizontales. Celles-ci, par leur position rapprochée de la surface du sol, sont plus influencées par les agents extérieurs et alors mieux placées pour l'élaboration des liquides destinés à devenir la sève qui en se solidifiant constitue les diverses parties de l'arbre destinées à produire les fruits.

Transplantation

Le mot indique la chose : transplanter c'est planter au-delà, ailleurs; en un mot, planter de nouveau. Ce n'est guère qu'aux arbres très vigoureux qui, malgré les divers traitements qu'on leur a fait subir, menacent de s'emporter et ne veulent pas se mettre à fruit, qu'on applique la transplantation. Ces arbres rebelles sont arrachés, puis replantés après qu'on en a supprimé les racines et les branches qu'on juge inutiles ou nuisibles.

La transplantation peut se faire soit à la même place, soit ailleurs et dans des conditions différentes de celles où était primitivement l'arbre qu'on transplante, de manière à déterminer des perturbations dans son ensemble et de produire des modifications de certaines parties du sujet qui, de branches à bois qu'elles étaient, deviendront des branches à fruits.

Déplantation

Opération presque identique à la transplantation, avec cette différence, pourtant, que le travail ne se fait guère que sur de gros arbres, in extremis, pourrait-on dire, quand à peu près tous les autres moyens pratiqués pour les faire fructifier ont échoué.

Le mot déplantation a été employé par beaucoup de gens au lieu du terme arrachage qui semble indiquer une opération faite brutalement et sans soins, tandis que déplantation semble exiger des précautions particulières en vue de la replantation qu'elle sous-entend. On arrache un arbre ou une plante pour les jeter, tandis qu'en les déplantant on doit faire l'opération avec soin, puisqu'on doit les replanter.

Suppression des racines

La suppression des racines s'opère de deux manières : ou l'on fait une tranchée circulaire à une certaine distance du tronc de l'arbre, là précisément où ces racines se ramifient et donnent de la vigueur aux plantes, ce que l'on veut éviter, et alors on les supprime en tout ou en partie; ou bien l'on fait sur l'un des côtés seulement une tranchée assez profonde pour pouvoir couper les principales racines de la souche. Ce sont celles qui font suite à l'axe de l'arbre, mais inversement, c'est-à-dire perpendiculairement, et qui vont puiser profondément dans le sol des éléments qui, soustraits à l'influence des agents extérieurs, sont considérés comme peu propres à faciliter la fructification. Alors les racines supérieures seules, par leur plus grand rapprochement de l'air et de la lumière, absorbent les principes aqueux déjà modifiés, lesquels, en se répandant dans les parties moins vigoureuses de l'arbre, concourent à les transformer et à en déterminer la fructification.

Cernage

Le cernage est une opération assez analogue à la précédente, que dans certains cas l'on fait subir aux jeunes arbres qui s'emportent. Pratiquée opportunément, elle réagit sur l'ensemble, arrête l'élongation des branches qui alors prennent plus d'accroissement en diamètre. Comme ce travail se fait sur de jeunes arbres dont les racines sont placées peu profondément, au lieu d'une tranchée, on se borne à enfoncer tout autour du tronc et à une certaine distance de celui-ci, une longue bêche de manière à couper l'extrémité des racines. On peut au besoin répéter plusieurs fois cette opération.

Suppression des branches

Ce n'est guère que très exceptionnellement qu'on a recours à ce procédé, excepté pour aérer des parties qui ne pourraient que difficilement se constituer à cause du manque d'air et de manière à en accélérer des modifications dans le sens de la mise à fruits, ou bien encore quand on veut affaiblir un arbre. Dans ce dernier cas, on supprime les branches très vigoureuses surtout celles qui, placées verticalement ou à peu près, excitent par cette position même d'autant plus fortement la végétation ; en même temps on protège les branches latérales ainsi que les brindilles bien nourries que l'on conserve même dans toute leur longueur.

Enroulage ou enlacement

Cette opération, qui ne se pratique guère que sur des arbres très vigoureux à branches allongées, flagelliformes ou sarmenteuses, consiste, au lieu de supprimer ces branches, à les contourner de manière à multiplier les surfaces dans des espaces déterminés, souvent même relativement petits. En général, alors, par suite du parcours considérable que la sève est obligée de faire, les ramifications qu'émettent ces branches sont courtes et assez bien disposées pour une prompt fructification.

Torsion

Sachant que toute partie contuse ou meurtrie s'oppose plus ou moins à la transmission des liquides séveux et que l'air se trouvant en contact plus direct avec ces liquides, ils s'élaborent mieux et sont alors plus disposés à se transformer, on a mis à profit cette disposition pour déterminer les arbres vigoureux, partant rebelles à la fructification, à se mettre à fruit.

La torsion se pratique sur des branches relativement jeunes; le plus souvent sur des rameaux, parfois sur les bourgeons de manière à déterminer aux points tordus un amas de sève qui forme une sorte de renflement ou de bourrelet que l'on pourrait comparer à un commencement de bourse, et dans le voisinage duquel naissent des ramilles courtes qui se transformeront en productions fruitières.

Ligaturage

Inutile de décrire cette opération dont le mot seul donne une idée précise. On pratique le ligaturage à l'aide d'un fil de fer, d'une ficelle ou même d'un osier suivant la nature des parties qu'on veut modifier et la durée pendant laquelle l'opération doit se faire sentir. Dans le cas où l'on ferait usage de fil de fer, on devrait prendre celui-ci galvanisé, afin d'éviter l'oxydation dont le contact est souvent nuisible aux parties qui le touchent, surtout quand elles sont en voie de formation. S'il s'agissait de bourgeons herbacés dont on désire une modification prompte et passagère, un peu de fil suffirait pour déterminer ce résultat.

Quel que soit le corps employé pour effectuer le ligaturage, le but est le même : modifier la partie circonscrite et en arrêter ou modérer la végétation afin d'en déterminer la transformation. On serre plus ou moins fort suivant la consistance des parties. Quant au temps que la ligature doit être conservée, il n'y a rien de précis; il est

en rapport avec la nature des parties soumises à l'opération et le but qu'on cherche à atteindre.

L'époque où il convient de pratiquer les ligatures n'a non plus rien d'absolu et est entièrement relative à la nature des arbres ou des parties soumises au traitement. Les résultats que doivent produire une ligature sont un amas de sève à l'endroit où elle est faite et qui, alors, détermine une transformation plus ou moins profonde de la partie placée au-dessus de la ligature.

Cassage

Casser c'est rompre; toutefois, ici, en général du moins, la chose doit être incomplète, car la partie cassée ne doit pas être détachée ; il faut au contraire la laisser pendre, de manière qu'elle reçoive assez de sève pour ne pas mourir, mais pas assez pourtant pour se développer vigoureusement. Dans cette condition, la partie pendante, si on la laisse, se garnit de ramilles courtes qui ne tardent pas à se transformer en productions fruitières, ce qui n'empêche pas celle qui est placée au-dessus de subir également des modifications qui la disposent à la fructification.

Il ne faut pas s'étonner si nous conseillons de laisser pendre les branches, ce qui certainement peut ne pas paraître propre. Pour le comprendre, il faut se rappeler le but qu'il s'agit d'atteindre : la fructification; la régularité et la forme des arbres n'ont rien à voir ici. Ce qu'on veut, dans ce cas, ce sont des fruits ; aussi les moyens qui conduisent le plus promptement à déterminer ce résultat sont-ils les meilleurs.

Le cassage peut se pratiquer sur des branches plus ou moins âgées, longues et développées, mais parfois aussi on l'emploie sur des bourgeons afin d'en accélérer la transformation. Dans ce cas, le cassage se fait assez court, de manière à déterminer sur ce point une plaie contuse qui, en gênant la marche de la sève, tend à modifier la partie tronquée ou à produire des ramifications spéciales qui sont un acheminement vers une prochaine mise à fruit.

En réalité on pourrait donc considérer le cassage comme une opération un peu analogue à la torsion, et comme n'en étant qu'une forme plus complète.

Inclinaison ou arcure

En vertu du principe qui fait que tous les liquides séveux tendent toujours à monter, toutes les parties verticales d'un végétal quelconque, à part de très rares exceptions, sont les plus vigoureuses, partant relativement peu fertiles et surtout lentes à se mettre à fruit. C'est, en général, l'inverse qui se produit quand, au lieu d'être verticales, les branches sont plus ou moins penchées. On profite de cette disposition pour contraindre les arbres rebelles à se mettre à fruit; alors on incline les branches, on les «arque» comme l'on dit, et on les maintient dans cette position en les attachant à l'aide d'osier ou de toute autre chose.

Dans cette condition, les brindilles qui se développent sont laissées entières, ce qui est préférable. Le plus souvent même on se borne à enlever les ramifications mal placées, mal conformées ou qui font confusion afin que toutes les parties conservées soient le plus aérées et le plus ensoleillées possible; ce qui, pour une très large part, contribue à en déterminer des modifications et par la suite la fructification.

Pinçage ou pincement

Lequel des deux noms doit-on adopter? Le dernier, diront les uns, le premier n'étant pas français. Tel n'est pas notre avis; on doit dire pinçage comme ébourgeonnage, binage, labourage, effeuillage, repiquage, éborgnage, bouturage, greffage, habillage, etc., aussi nous l'adoptons laissant du reste chacun libre d'employer le terme qui lui conviendra le mieux. Ceci entendu, nous disons :

D'une manière générale on nomme pincage la suppression de l'extrémité d'une ramification quelconque. Le but qu'on se propose quand on opère le pincage étant de modifier très promptement les parties auxquelles on l'applique, on ne doit guère y soumettre que des organes en voie de développement, soit pour en obtenir des ramifications spéciales, soit pour en modifier la nature de manière à les convertir en parties fructifères. Mais comme en principe tous les organes peuvent être considérés comme des bourgeons, il s'ensuit que tout pincage d'un organe quelconque devra déterminer un arrêt ou une réaction sur la partie pincée et, par cette même raison, sur celle qui en est voisine.

Bien compris, le pincage peut être regardé comme la base d'une grande loi physiologique, de celle dite du balancement organique. En arboriculture fruitière, on pourrait même dire en horticulture générale, le pincage est certainement l'une des opérations les plus importantes. Toutefois et pour le cas qui nous occupe, nous ne le considérons que dans son application aux organes ordinaires de la végétation, c'est-à-dire aux bourgeons et même aux feuilles qui, à vrai dire, ne sont autres que des bourgeons d'une nature spéciale, de sorte que, quand on pince ou qu'on supprime les feuilles, on obtient des modifications de l'œil qui est à leur base, parfois même du bourgeon où elles sont placées. Mais pour arriver à ce résultat il faut, comme cela doit du reste se faire pour les bourgeons, que les feuilles soient en voie de développement et que leur végétation ne soit pas terminée afin que les réactions puissent s'opérer.

Quant à l'époque ou à la manière d'opérer le pincage, l'examen des parties, leur état et le but qu'on se propose devront seuls servir de guides.

Taille

Au point de vue où nous nous plaçons, c'est-à-dire de déterminer les arbres fruitiers de semis à la fructification, il ne faut pas s'attacher à la forme à donner aux arbres, aussi dans ce cas la taille est-elle réduite à l'enlèvement des branches inutiles ou qui font confusion, nuisent à l'aération et à l'ensoleillement des parties, ce qui est très préjudiciable à leur modification et partant très désavantageux pour la mise à fruit. Toutefois, dans ces suppressions, on ne doit pas couper indifféremment les branches, mais seulement celles qui sont mal constituées et dont les yeux pointus et allongés semblent indiquer une production à peu près indéfinie de feuilles maigres. Il faut par contre ménager et protéger les parties bien constituées, les raccourcir au besoin en leur donnant même, ça et là, quelques coups de serpe ou de greffoir, de manière à en modérer la végétation.

Eborgnage ou éventage

Cette opération, en général peu pratiquée, pourrait pourtant rendre de grands services. Elle consiste à couper l'extrémité d'un œil afin d'en empêcher l'évolution normale et contraindre les sous-yeux à se développer; ceci de manière que, au lieu d'un unique bourgeon vigoureux, on en obtienne plusieurs mais alors plus faibles, par conséquent plus aptes à la fructification, lesquels, au besoin, pourraient être pincés à leur tour.

Il va sans dire que les yeux à bois bien constitués seuls peuvent être soumis à ce traitement. Quelquefois aussi, au lieu de fatiguer les yeux, on les enlève complètement de façon à en protéger d'autres et à leur faire prendre un caractère particulier en rapport avec le besoin qu'on en a. Ici comme toujours il faut agir en raison du but qu'on cherche à atteindre.

Effeillage

Les feuilles, ainsi qu'il a été dit plus haut, pouvant être assimilées à des sortes de bourgeons, on comprend combien leur rôle est important dans la vie des végétaux et aussi quel immense avantage peut résulter d'un traitement bien entendu des feuilles.

Mais d'une autre part, comme les feuilles sont des organes excitateurs par excellence, leur suppression en tout ou en partie peut modifier plus ou moins la nature des ramifications sur lesquelles la suppression a été faite.

L'effeuillage doit se pratiquer pendant la végétation soit brusquement soit successivement, au fur et à mesure du besoin.

Incision annulaire

Bien que peu employées pour la mise à fruit des arbres fruitiers, les incisions annulaires, faites à propos, pourraient cependant, dans beaucoup de cas, déterminer d'importantes modifications et amener d'heureux résultats. L'opération, ainsi que l'indique le mot, consiste à faire une incision circulaire et à enlever un anneau d'écorce autour des parties que l'on veut modifier. On fait les incisions plus ou moins profondes suivant le besoin et le but qu'on se propose d'atteindre.

Quelquefois même et s'il s'agit de parties délicates ou ténues, au lieu d'enlever un lambeau ou anneau d'écorce on se borne à faire une incision circulaire, ce qui, sans suspendre la végétation, la ralentit néanmoins et détermine une élaboration plus grande des sucs, et partant une tendance à la fructification.

On peut pratiquer l'incision annulaire tout aussi bien et avec autant d'avantage sur les fortes branches que sur les faibles, mais alors on fait les incisions plus larges. Quant à leur importance, elle est relative aux dimensions des branches et à leur nature, ainsi qu'au but qu'on veut atteindre.

Martelage

Cette opération, qu'on applique parfois aux gros arbres pour en déterminer une fructification plus abondante ou plus certaine, consiste à frapper avec un marteau l'écorce à la base de l'arbre et dans toute sa périphérie, ou bien seulement sur les fortes branches.

Le but c'est de produire une souffrance dans l'ensemble de l'arbre et d'occasionner un malaise général qui, en arrêtant ou en modérant la végétation, détermine le nouage des fleurs. Quand il s'agit d'arbres plus jeunes ou précieux, il faut agir avec plus de réserve afin de ne pas déterminer des plaies chancreuses qui pourraient même amener la mort des arbres.

Le martelage peut également être pratiqué partiellement, c'est-à-dire sur des branches dont on veut plus particulièrement assurer le nouage des fleurs. Il a aussi cet autre avantage d'avancer de quelques jours la maturité des fruits. Parfois encore, quand il s'agit d'arbres placés le long d'un mur, on pratique une opération analogue, l'écrasage, qui consiste à donner un léger coup de marteau sur la branche dont on veut avancer la maturité des fruits.

Le martelage et l'écrasage pourraient aussi être employés comme moyen de préparation à la fructification, c'est-à-dire pour accélérer la transformation des branches et les convertir en parties fruitières.

Si ces opérations sont employées pour assurer le nouage des fleurs ou pour avancer la maturation des fruits, on les pratique un peu avant l'épanouissement des fleurs ; si au contraire on vise à déterminer la fructification, le travail doit se faire au printemps ou pendant la force de la végétation afin qu'en s'opérant immédiatement les réactions ou modifications séveuses soient plus efficaces.

Incision longitudinale

C'est M. Chevalier aîné, arboriculteur à Montreuil qui, le premier, nous paraît avoir appliqué cette incision qui consiste à fendre sur le côté, ou même par le milieu, un

rameau prêt à fleurir. C'est particulièrement dans le but de faire grossir les fruits et surtout d'en hâter la maturation qu'il pratiquait cette opération, que du reste il n'appliquait qu'au pêcher. Nous pensons qu'on pourrait l'appliquer à tous les arbres fruitiers, en vue d'en faire nouer les fleurs. C'est à essayer.

Gaulage

Le gaulage est une opération analogue au martelage, mais qui, au lieu de se pratiquer sur la tige des arbres ou sur le corps des grosses branches, s'applique à l'aide d'une perche ou gaule sur des parties jeunes qui, trop vigoureuses, ne se mettent pas à fruit. Il consiste, comme son nom l'indique, à frapper avec une gaule toutes les parties stériles. Le résultat visé est de déterminer une réaction sur l'ensemble de l'arbre et par suite d'opérer une transformation des ramifications de manière à les forcer à se mettre à fruit.

L'opération doit être d'autant plus radicale que les parties sont plus vigoureuses, et alors il ne faut pas craindre de les meurtrir, d'en rompre même quelques-unes; cela pouvant parfois être favorable pour atteindre le but désiré : la mise à fruit.

A qui doit-on l'invention de ce procédé ? Il nous paraît difficile de le dire d'une manière certaine; ce que nous pouvons affirmer, c'est qu'un homme très compétent en arboriculture fruitière et dont le nom faisait autorité, feu Dalbret, chef de la section fruitière au Muséum de Paris, le pratiquait déjà vers 1834, et qu'il en obtenait parfois de très bons résultats.

Moyens d'assurer le nouage des fleurs

Certaines sortes d'arbres fruitiers à noyaux tels que abricotiers, pruniers, cerisiers, n'étant à peu près jamais stériles par le manque de fleurs, on est autorisé à poser cette question : y a-t-il des procédés à l'aide desquels on peut en assurer la fructification? Sous ce rapport on ne connaît rien de certain, ce qui, pourtant, ne veut pas dire qu'il n'y ait rien à faire, qu'on ne doive rien tenter, au contraire.

D'abord il y a un certain nombre d'éventualités préjudiciables contre lesquelles on peut agir préventivement; telles sont les intempéries printanières : pluies ou gelées. Dans ce cas c'est une question d'abri, par conséquent toute matérielle et appropriée aux choses que l'on veut protéger. Ensuite il y a divers inconvénients à combattre ou à atténuer, qui se rapportent particulièrement au sol. Ainsi, si par exemple la terre est trop sèche, on pourrait se trouver très bien d'arroser les arbres lors de la formation des boutons et, dans ce cas, si le sol était trop pauvre, il pourrait même y avoir avantage à employer de l'engrais liquide. Ceux dans lesquels entrent des matières fécales sont de beaucoup préférables. Toutefois il faudrait agir avec prudence afin de ne pas faire « couler » les boutons ou d'en déterminer la transformation. On pourrait suspendre les arrosages pendant le temps de la fécondation, puis, s'il y avait nécessité, les reprendre aussitôt celle-ci opérée, surtout quand les fruits sont bien noués.

Si au contraire le sol était très compact et froid, on se trouverait bien de l'assainir soit par des rigoles soit par des drainages partiels. Voilà pour les arbres d'une certaine force; s'il s'agissait de parties faibles ou de petits sujets, on pourrait essayer les incisions annulaires soit avant soit au moment même de la floraison, selon la nature et la vigueur des sujets.

Dans certains cas aussi, et suivant les circonstances, les incisions pourront être faites plus ou moins profondément et plus ou moins larges, être réduites même à une simple coupe ou entaille, ou bien consister dans l'enlèvement d'un anneau plus ou moins large de l'écorce. Ici encore, c'est une affaire de tact ou d'à propos que théoriquement l'on ne peut prévoir et dont la pratique seule peut être juge.

Pour tout contact au sujet de cet article : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

*L'Asiminier : *Asimina triloba**

(L.) Dunal

Auteur : Sergio Carlini

(Traduction de l'italien : Marcello Finocchiaro)

Page 1/6

Qui ne voudrait pas posséder un fruitier tropical dans son jardin, dont les fruits seraient vraiment excellents et totalement inhabituels, et ceci même dans des régions septentrionales?

Ne rêvez plus, ce fruitier existe...

Il s'agit de l'Asiminier, *Asimina triloba* (L.) Dunal, qui appartient à la famille des *Annonaceae* et est originaire des États-Unis d'Amérique ainsi que du Sud-Est canadien ([photo](#)).

Son nom vernaculaire est Paw Paw, qui s'écrit aussi en un seul mot Pawpaw. Sont utilisés aussi aux USA les noms moins courants de Indian banana, Hoosier banana, Poor's man banana.

Au Québec, Asiminier est contracté en Asimier.

Je dois vous avouer que ce fruitier est étrange, et, lorsque je dis "étrange", il faut me croire.

Il est en effet follement aimé par un papillon rare et magnifique, mais pas pour la beauté de ses fleurs, ni même pour leur léger et délicat parfum de..... viande en décomposition, qui en font un délire pour les mouches à fumier... Fort heureusement, cette odeur est imperceptible par l'homme, sauf à mettre le nez dans la fleur.

Une autre précision : son fruit ([photo](#)) est assez proche de celui du Chérimolier (*Annona cherimola* Mill.). Mais si vous possédez un jardin ensoleillé et chaud en Sicile, ou plus au sud, donnez alors la préférence au chérimolier, car, pour l'Asiminier, il y fait trop chaud...

ORIGINES ET DIFFUSION

L'Asiminier est un des rares grands arbres fruitiers originaire d'Amérique septentrionale, et le seul à porter de gros fruits.

Les *Annonaceae* constituent une famille composée de milliers d'espèces, largement diffusées dans les zones tropicales et équatoriales de toute la planète.

Les représentants de cette famille existent à l'état naturel aux États-Unis dans de

petites zones de territoires de l'extrême Sud et se répartissent entre quatorze espèces appartenant à trois genres (*Annona*, *Asimina* et *Deeringothamnus*).

Presque toutes sont présentes uniquement dans des régions limitées, voire très limitées.

Seules quelques espèces du genre *Asimina* sont originaires de régions plus étendues.

Asimina parviflora (Michx.) Dunal est assez diffus dans le Sud-Est des Etats-Unis.

Asimina triloba (L.) Dunal est par contre présent dans une bonne partie des états de l'Est des Etats-Unis, dans une région allant du Nebraska oriental au Maine, et du nord de la Louisiane à l'extrémité septentrionale de la Floride.

La limite la plus septentrionale se trouve sur d'étroites bandes de territoire des rives des Grands Lacs (Canada).

Asimina triloba : aire d'origine



Aire d'origine d'*Asimina*

triloba

Il est communément admis que la plante est d'origine très lointaine aux Etats-Unis. Dans les régions précitées des empreintes de feuilles, similaires en tous points aux feuilles actuelles, ont été relevées dans des dépôts fossiles datés de la fin du Miocène et de l'Eocène.

Il est aussi admis que la diffusion des graines provenant des sites soumis aux dernières glaciations a été réalisée d'abord par les grands mammifères, et, plus tard, par les humains.

La plante pousse maintenant principalement dans les dépôts alluvionnaires des fleuves et des rives sablonneuses et boueuses des rivières. La majorité de la population est présente dans les bassins du Mississippi et de l'Ohio River, dans de nombreuses zones de faible taille éparpillées sur ce territoire.

Sa présence à l'état sauvage se réduit de plus en plus, sous l'effet de l'anthropisation du territoire et de l'expansion de l'agriculture.

A l'opposé, sa présence dans les jardins publics et privés ne cesse d'augmenter. Localement, l'Asiminier a pris de la valeur pour sa portée affective et sa dimension historique.

Aux USA, des mesures de protection de l'espèce et de conservation de son germoplasme ont été prévues.

Malgré son aspect tropical, la plante est parfaitement adaptée aux climats tempérés froids. Elle s'est donc diffusée, voire a été introduite en culture, dans l'Ouest des Etats-Unis.

Ceci en particulier dans les sites fertiles à climat continental ou côtier, avec des hivers froids et des étés tempérés. En effet, la plante ne supporte pas les

climats excessivement chauds et arides.

L'Asiminier a été exporté dans différents pays au climat tempéré, particulièrement de type continental.

Un facteur important de limitation de sa diffusion est certainement son coût de production. Ce coût reste élevé par rapport à celui des autres plantes fruitières traditionnelles (pêchers, pommiers, abricotiers, etc.).

Il est lié à la grande difficulté, voire l'impossibilité, de planter l'Asiminier à racines nues, méthode la plus rapide et la plus économique.

Actuellement, la nécessité de développer les plantes en pots profonds en pépinière ne permet pas la réduction des coûts.

De plus la plantation est une phase délicate qui doit s'effectuer en faisant attention de ne pas laisser se détacher la terre adhérant aux racines, lorsqu'on retire la plante des pots.

Un jardinier amateur peut supporter le prix d'achat d'une plante en pot, même si ce prix est trois fois plus élevé que le prix d'une plante cultivée en pépinière de façon traditionnelle à racines nues.

Toutefois, pour un agriculteur devant se lancer dans une plantation à grande échelle ce prix peut s'avérer prohibitif.

Malgré tout, des plantations importantes sont en cours dans l'habitat d'origine de l'Asiminier, sous l'effet de la revalorisation de son fruit, qui est maintenant considéré de bien plus grande importance que par le passé lorsque l'Asiminier était perçu comme un simple fruitier sauvage.

Les Etats-Unis portent ainsi aujourd'hui un intérêt grandissant à ce fruitier particulier.

Dégustation de ma première asimine

Auteur : Gilbert Guébey

L'auteur a planté deux asiminiers (*Asimina triloba*) dans son jardin des Alpes-Maritimes. Après quelques années d'attente, il vient de récolter les premiers fruits (asimines). Il nous fait part du résultat de la dégustation: Conquis? Déçu? Entre les deux?

J'ai planté dans mon jardin des Alpes-Maritimes deux asiminiers (*Asimina triloba*). L'un, âgé de six ans, est issu de semis; l'autre, âgé de deux ans, est un cultivar 'Davis' acquis auprès de la Pépinière de la Vallée de l'Huveaune (voir coordonnées dans la rubrique "Pépinières France" du site).

Ils poussent dans un sol argilo-calcaire et bénéficient du soleil une bonne partie de la journée. Le plus âgé mesure 2,20 mètres de haut, le second 0,50 mètre.

Le cultivar n'a pas encore fleuri, mais sur le sujet issu de semis, j'ai observé pendant trois ans des fleurs qui n'ont pas donné de fruits. Cette année, j'ai réussi à lui faire produire un groupe de fruits (voir [photo n°1](#) pour l'asiminier et [photo n°2](#) pour ses fruits avant maturité).

J'ai obtenu ces fruits par pollinisation manuelle. La littérature américaine précise en effet que trois facteurs limitants affecteraient la fécondation de l'asiminier: Pollen auto-incompatible; protogynie; les abeilles ne s'intéressent pas à ses fleurs. Mais ceci est à vérifier par la pratique; il faut préciser d'ailleurs que certaines variétés sont reconnues autofertiles aux Etats-Unis.

J'ai appris récemment que d'autres membres de la confrérie ont obtenu des fruits sans pollinisation manuelle, avec deux variétés différentes plantées dans un rayon de 10 mètres. Je tenterai donc, les prochaines années, la production de fruits sans pollinisation manuelle, du moins sur une partie des fleurs (si mes deux sujets fleurissent, pour que l'interfécondation soit possible).

N'ayant qu'un seul sujet en fleurs, et compte tenu des facteurs limitants supposés, j'ai demandé l'autorisation de prélever quelques rameaux fleuris sur un asiminier âgé situé dans le jardin botanique de la station INRA de la Villa Thuret, au Cap d'Antibes.

J'ai placé ces rameaux dans un bocal contenant de l'eau et j'ai prélevé le pollen à l'aide d'un pinceau, pour le déposer sur les stigmates des fleurs de mon asiminier. La fécondation a réussi. J'ai pu noter par la même occasion que les rameaux fleuris se fanent très vite hors de l'arbre.

Les fruits mûrs sont tombés à la mi-septembre, à quelques heures d'intervalle. Je les ai placés dans une assiette pour les observer quelques temps.

Leur taille est attractive. Elle est plus importante encore chez certains cultivars.

Un membre de la confrérie m'a rapporté avoir récolté des fruits gros comme le poing. La couleur de la peau présente des nuances allant du vert au jaune, avec quelques taches marron. Ces fruits dégagent un parfum puissant et agréable, à tel point que ma femme en entrant dans la cuisine sans les voir m'en a fait la remarque.

Les fruits ne paraissant pas se conserver correctement, je décidai de les consommer dès le lendemain. En ce jour "solennel", j'ai pris quelques photos des fruits sur l'assiette (voir [photo n°3](#)), puis j'ai tranché le plus gros dans le sens de la longueur pour un dernier cliché avant dégustation (voir [photo n°4](#)).

Je suis sous le charme: Chair de la couleur de la mangue, texture fondante, goût rappelant à la fois celui de la banane et de l'ananas, arôme toutefois moins perceptible en bouche qu'à l'odorat. Les graines assez grosses, aplaties, de couleur marron soutenu et lustrées n'altèrent pas de façon significative le plaisir de déguster le fruit. Certains cultivars présentent moins de graines.

Je ne peux donc que vous conseiller de planter des asiminiers (en rappelant à ceux qui ne connaissent pas ce fruitier qu'il peut résister à -20°C, exception parmi les *Annonaceae*).

 [Liste des articles](#)



The Wayback Machine hasn't archived a capture for that URL.

Here's a capture taken 6 minutes ago from the live web that will become part of the permanent archive in the next few months.

[Close](#)

[Help](#)

La confrérie a été dissoute deuxième quinzaine de juillet 2012 après un peu plus de neuf années d'existence

Le Plaqueminier du Japon ou Kaki

Auteur : V.-A. Evreinoff

L'auteur, Professeur à l'Institut Agricole de Toulouse et Directeur Scientifique de la Station d'Arboriculture de La Flambelle, a publié cet article **dans la revue "Fruits d'Outre-Mer", vol.3, n° 4, pages 124 à 132, 1948.**

Il traite du Plaqueminier du Japon (*Diospyros kaki* L.f.) sous tous ses aspects : Origine et propagation, caractères botaniques, composition chimique, influence de la pollinisation (sur l'abondance de la récolte et sur les propriétés des fruits), variétés (classification et description), multiplication, culture (exposition, sol, plantation, soins, taille, cueillette, conservation, parasites et maladies).

Il est particulièrement précieux pour approfondir notre connaissance de ce fruitier fascinant et de son fruit merveilleux du même nom (Kaki signifiant "fruit de choix" en Japonais, appellation à laquelle souscrit entièrement le planteur de fruitiers rares...).

En hommage à l'auteur, nous illustrons le présent article en vous proposant plusieurs dizaines de photos relatives à *Diospyros kaki* (origine: Notre photothèque privée). Leur nombre augmente au fur et à mesure que nous disposons de nouvelles photos présentant un intérêt pour illustrer l'article.

Page 1/6

INTRODUCTION

En Chine et au Japon, le Kaki ou Plaqueminier est l'arbre fruitier le plus répandu. Ses fruits fournissent la nourriture de la plus grande partie de la population. Durant ces dernières années, il a pris une certaine extension aux Etats-Unis d'Amérique.

Cela prouve que le Kaki est un arbre fruitier précieux qui mérite une grande attention. Voir silhouette d'hiver ([photo](#)) et détail du tronc d'un sujet centenaire ([photos 1 et 2](#)).

En France, le succès de ce précieux arbre fruitier a été compromis par la médiocrité des variétés introduites dans les jardins; c'est pourquoi j'ai été amené à attirer l'attention des lecteurs principalement sur la question du choix des variétés et sur leur description.

Les fruits du Kaki, frais ou en conserve, sont très nutritifs et d'un goût agréable. Par leur richesse en vitamines, ils égalent les mandarines; par leur richesse en sucre, ils sont supérieurs aux poires, aux pommes, aux pêches, aux prunes et aux abricots. A maturité, le Kaki du Japon contient 20% de sucres sous forme de mannosaccharose.

La fertilité du Kaki est extraordinaire: des arbres de la variété Hachiya, en Californie, donnent jusqu'à 150 kg par pied ; les jardins de 80 à 100 arbres donnent de 8 à 8,5 tonnes de fruits; un hectare en donne jusqu'à 30 et 35 tonnes. Ces exemples acquièrent une importance particulière si l'on tient compte de la grande teneur des fruits du Kaki en matière sèche, jusqu'à 40%, dont

presque la moitié est facilement assimilable par l'organisme sous forme de sucre.

Pour la dessiccation, le Plaqueminier est un fruit aussi précieux que la datte et la figue.

En faisant un choix soigneux des variétés, la culture du Kaki peut devenir, pour de nombreuses régions de France, une culture de rapport.

En France, sans parler de l'Afrique du Nord, la culture du Kaki du Japon est possible sur presque tout le territoire, à l'exception des contrées humides et froides du Nord-Ouest, du Nord, du Nord-Est et des pays montagneux. Les contrées les plus favorables à la culture de cet arbre fruitier sont les suivantes : Roussillon, Sud-Ouest, Provence, Bas Languedoc, Vallée du Rhône, Côte d'Azur, Béarn, Limousin, etc.

Les appellations du Kaki du Japon dans les divers pays sont les suivantes : au Japon, Kaki, ce qui signifie « fruit de choix »; en Chine: Shi-Tze ; dans les pays de langue anglaise, Angleterre et ses colonies, Etats-Unis d'Amérique, Australie : Oriental Persimmon ou Date-Plum (prune datte) ; en Allemagne: Dattelpflaume ; en Italie: Loto del Giappone; en France: kaki ou Plaqueminier; en Russie: Khourma.

ORIGINE ET PROPAGATION

Le Plaqueminier du Japon (*Diospyros kaki* L.f.) pousse à l'état spontané dans la Chine du Nord. Les Chinois l'ont mis en culture il y a environ mille ans. Au Japon, il est cultivé depuis cent ans environ. L'immense quantité de variétés de Kakis du Japon prouve l'ancienneté de cette culture en Chine et au Japon. Ainsi, au Japon, on connaît 800 variétés, et en Chine, le nombre des variétés cultivées dépasse 2.000.

En Chine, le Kaki occupe la première place dans la culture des arbres fruitiers. Il s'étend sur tout le pays, mais la principale région de sa production et de ses meilleures variétés se trouve dans les provinces du Nord de la Chine, telles que le Shan-Si, Shan-Tung, Ho-Nan, Chi-Li. Dans ces provinces, on trouve des contrées qui s'occupent exclusivement de la culture du Kaki.

Importé de Chine au Japon, le Kaki s'est répandu rapidement dans tout ce pays et y est devenu l'une des principales espèces fruitières. En dehors du Japon et de la Chine, cette culture s'est largement répandue à travers les pays du Sud-Est de l'Asie où elle est devenue l'une des principales ressources alimentaires de dizaines de millions de personnes. De l'Extrême-Orient, le Kaki fut introduit en Europe et en Amérique.

Les Européens ont fait la connaissance de ce fruit au XVIIème siècle ; mention en est faite pour la première fois par des moines jésuites qui ont voyagé en Chine, notamment le moine Ricci, en 1613.

Introduit en Europe au commencement du XVIIIème siècle, le Kaki n'a cependant été cultivé en France comme arbre fruitier que sous la Restauration. Mais jusqu'à la deuxième moitié du XIXème siècle, on ne s'en est pas occupé sérieusement. Ce n'est qu'après 1870 que cette culture a acquis, très lentement, une certaine importance. En Italie, le kaki s'est répandu seulement à partir de 1876, et à partir de 1894 en Algérie, où, grâce aux efforts du Docteur Trabut, cette culture a pris assez rapidement de l'extension. Mais jusqu'à présent en France et en Algérie, elle n'a pas acquis une importance industrielle.

Dans les Etats-Unis d'Amérique, le kaki s'est répandu depuis la fin du XIXème siècle et a pris rapidement une place notable dans les Etats du Sud et en Californie. Dans le seul Etat de Floride, on comptait, en 1927, 88.000 pieds de Kaki. Les Américains ont amélioré beaucoup de variétés et en ont introduit de nouvelles très sélectionnées.

En Russie, notamment au Caucase, le Kaki est apparu en 1888. Actuellement, il est largement cultivé sur les bords de la Mer Noire, entre Batoum et Sotchi, ainsi que sur les bords de la Caspienne (Lenkoran) et en Géorgie, sous le nom de « Khourma ».

 [Liste des articles](#)  [Page suivante](#)

Classification actuelle des variétés de Diospyros kaki

Auteur : François Drouet

Compte tenu de la complexité du mode de fructification du plaquemnier du Japon (*Diospyros kaki* L.f.), on ne peut choisir et cultiver de façon éclairée les variétés que l'on veut planter que si l'on connaît la classification actuelle utilisée pour les variétés de cette espèce. Il nous a donc paru utile de synthétiser ce sujet peu connu.

Evolution des critères de classification des variétés

La première classification a été proposée par les japonais au milieu du 19^{ème} siècle.

Elle était basée sur les qualités gustatives des fruits ; on classait toutes les variétés en deux groupes : sucrées et âpres.

Cette classification est sans fondement car il existe des variétés qui, suivant que les fleurs ont été pollinisées ou non, donnent soit des fruits sucrés, soit des fruits âpres.

Le pomologue américain Hume a longuement étudié le plaquemnier du Japon et a découvert le véritable caractère de la pollinisation de cet arbre.

En 1914, il a proposé une classification des variétés en deux groupes, basée sur le fait que la couleur de la chair des fruits change sous l'influence de la pollinisation :

... Constantes (Hume les nomme "pollination constant"). On classe dans ce groupe les variétés dont la couleur de la chair n'est pas modifiée quelle que soit la manière dont se sont développés les fruits, c'est-à-dire sans pollinisation (parthénocarpie), ou avec pollinisation.

... Variantes (Hume les nomme "pollination variant"). A ce groupe se rattachent les variétés dont la couleur de la chair change sous l'influence de la pollinisation: sans pépins, l'intérieur des fruits reste clair et, avec pollinisation et pépins, il devient foncé.

Miss J. Condit, en Californie, a modifié et complété cette classification en 1919, en divisant chaque groupe en trois classes d'après la forme des fruits: coniques, ronds, aplatis.

Le Dr Trabut, à Alger, en 1921, a basé sa classification sur des caractères botaniques.

D'après cette classification toutes les variétés se divisent en trois groupes: représentants femelles, représentants monoïques, donc avec fleurs mâles, représentants dioïques avec fleurs mâles exclusivement.

Au niveau inférieur, apparaissent des groupes secondaires basés sur les relations des diverses variétés avec la pollinisation et sur la capacité de donner des fleurs mâles en plus ou moins grande quantité.

M. Zaretski, pomologue russe qui a travaillé au Caucase, a publié en 1934 une classification qui complète celles de Hume et de Condit. Au sein de chaque groupe, M. Zaretski répartit les variétés d'après la forme des fruits en quatre classes: fruits cylindriques, coniques, ronds, plats.

Le professeur Evreinoff, dans son article intitulé "Le Plaqueminier du Japon ou Kaki" et publié en 1948 dans la revue "Fruits d'Outre-Mer" (article reproduit par ailleurs sur notre site), utilise cette classification pour présenter un certain nombre de variétés.

La **classification actuelle**, prônée notamment par le professeur Bellini, de l'Université de Florence, prend en compte deux critères: L'astringence ou la non astringence du fruit d'une part, et l'influence de la pollinisation sur ce premier critère d'autre part.

Il s'ensuit une répartition des variétés **en quatre types**:

PCA (en anglais "Pollination Constant Astringent"; en français "Astringent et constant à la pollinisation"),

PCNA ("Pollination Constant Non Astringent"; en français "Non astringent et constant à la pollinisation"),

PVNA ("Pollination Variant Non Astringent"; en français "Non astringent en fonction de la pollinisation")*,

PVA ("Pollination Variant Astringent"; en français "Astringent et variant à la pollinisation").

*Nous n'utilisons pas, pour notre part, la traduction littérale "Non astringent et variant à la pollinisation", car elle signifie le contraire du comportement du type concerné, comme nous le verrons infra...

Maturité de récolte et maturité physiologique

Pour bien comprendre la description des quatre types de variété, il convient de maîtriser le concept de maturité, en distinguant clairement deux types de maturité: La maturité de récolte et la maturité physiologique.

La maturité de récolte (dite aussi maturité commerciale) du fruit s'identifie par la disparition totale de couleur verte de sa peau. A ce stade, on peut ramasser le fruit et le laisser continuer à mûrir hors de l'arbre.

La maturité physiologique (dite aussi maturité de consommation) est celle où le fruit devient comestible avec la perte d'astringence totale.

Description des quatre types de variété

----- Type astringent et constant à la pollinisation (**PCA**) -----

Les variétés PCA produisent des fruits qui sont toujours astringents à la maturité de récolte.

Ces fruits ne sont consommables qu'après blettissement, au stade de maturité physiologique où ils sont mous et sucrés.

Les fruits de ces variétés présentent une pulpe de couleur claire que les fruits soient non fécondés (parthénocarpiques), donc sans pépins, ou qu'ils soient fécondés et donc porteurs de pépins. Ceci quel que soit le nombre de pépins.

Aucun changement de couleur de la pulpe pour les fruits fécondés.

Exemples de variétés PCA: Atago, Costata, Hachiya, Lycopersicon, Tamopan, Yokono.

----- Type non astringent et constant à la pollinisation (**PCNA**) -----

Les variétés PCNA produisent des fruits qui sont toujours non astringents à la maturité de récolte.

Les fruits de ces variétés présentent une pulpe de couleur claire que les fruits soient non fécondés (parthénocarpiques), donc sans pépins, ou qu'ils soient fécondés et donc porteurs de pépins. Ceci quel que soit le nombre de pépins.

Aucun changement de couleur de la pulpe pour les fruits fécondés.

Pour les variétés de type PCNA, l'époque de la maturité de récolte est la même que celle de la maturité physiologique.

En effet, on peut en manger les fruits fermes dès la maturité de récolte, lorsqu'ils sont de couleur jaune. On les croque pelés ou non, à l'appréciation de chacun.

Mais leur relative dureté et leur taux de sucre peu élevé découragent certaines personnes de les consommer à ce stade initial.

Or, il faut savoir que le processus de maturation se poursuit au delà de la maturité de récolte. Les fruits tournent à l'orange clair, puis deviennent d'un orange plus soutenu, plus ou moins marqué selon les variétés, et atteignent même une couleur rouge orangée au stade ultime pour certaines variétés.

Au fur et à mesure de cette évolution, leur degré de fermeté diminue et le taux de sucre augmente (jusqu'à un certain stade où il ne se modifie plus).

Cette évolution se produit aussi bien sur l'arbre, que hors de l'arbre si on a récolté le fruit.

Sur l'arbre, au terme de celle-ci, les fruits à surmaturité, totalement mous, chutent au sol et commencent à fermenter.

Selon les goûts personnels, on peut donc consommer les fruits des variétés PCNA plus ou moins durs, avec un taux de sucre plus ou moins élevé.

On peut même laisser blettir les kakis non astringents (sur l'arbre ou en dehors de l'arbre) et les consommer alors comme des kakis strictement astringents (PCA) qui ont bletti.

Pour déterminer l'état où on les apprécie le plus, il faut procéder à des tests de dégustation à différents stades au cours de l'évolution vers l'état blet et repérer la couleur et la fermeté qui conviennent le mieux à chacun.

Ce stade diffère selon les variétés et, pour la même variété, d'une personne à l'autre.

Exemples de variétés PCNA: Fuyu, Jiro, Hana Fuyu, Ō-Gosho, Suruga.

----- Type non astringent en fonction de la pollinisation (**PVNA**) -----

Les fruits de ces cultivars subissent une modification de la pulpe s'ils sont fécondés: Elle devient plus ou moins foncée, reste astringente ou devient totalement non astringente en fonction du degré de pollinisation :

... Ceux parmi les fruits fécondés qui contiennent le nombre requis de pépins (3 ou plus, selon les variétés) sont totalement non astringents à la maturité de récolte et peuvent donc être consommés dès ce stade.

... Les autres fruits fécondés restent astringents à la maturité de récolte et il faut attendre le stade de complète maturité physiologique (fruits blets) pour les consommer.

Les fruits non fécondés (parthénocarpiques), donc sans pépins, conservent une pulpe de couleur claire et astringente à la maturité de récolte. Ils ne sont pas consommables à la maturité de récolte et il faut attendre le stade de complète maturité physiologique (fruits blets) pour les consommer.

Il s'ensuit que si l'on plante une ou plusieurs variétés de type PVNA en souhaitant obtenir des fruits non astringents dès la maturité de récolte, on doit obligatoirement planter un cultivar pollinisateur, c'est à dire présentant des fleurs mâles d'une part, et celles-ci en pourcentage suffisant pour assurer une bonne pollinisation, d'autre part. Exception faite des pollinisateurs de type PVNA qui s'autopollinisent...

Exemples de variétés PVNA: Amankaki, Giboshi, Hyakume, Kaki Tipo, Mercatelli, Shogatsu.

----- Type astringent et variant à la pollinisation (**PVA**) -----

Les fruits qui se sont développés sans fécondation (parthénocarpiques), aspermes, ont une pulpe de couleur claire et sont complètement astringents à la maturité de récolte.

Pour les fruits fécondés, les variétés PVA ne se comportent pas de la même façon que les variétés PVNA.

Dans les fruits fécondés, autour de chaque pépin, une zone de pulpe prend une couleur marron et devient non astringente, mais elle est peu étendue. Le reste de la pulpe ne change pas de couleur (elle demeure claire) et conserve son astringence.

Les zones ayant varié autour des pépins ne suffisent pas pour ôter l'astringence de la totalité de la pulpe du fruit, quel que soit le nombre de pépins que celui-ci renferme.

Les fruits fécondés restent donc globalement astringents.

Tous les fruits d'une variété PVA sont donc inconsommables à la maturité de récolte.

Ils se consomment tous au stade de la maturité physiologique, après blettissement.

Exemples de variétés PVA: Aizumishiraju, Hiratanenashi.

Pour me contacter: [E-Mail](#)

 Début d'article  Liste des articles

Confusions d'appellation des variétés de Diospyros kaki

Auteur : François Drouet

L'espèce *Diospyros kaki* (plaqueminier du Japon) compte des milliers de variétés, et, en langue japonaise, les synonymes sont déjà multiples pour certaines variétés.

La diffusion de l'espèce hors du Japon au cours des 19^{ème} et 20^{ème} siècles a engendré de nombreuses confusions dans les noms de variétés.

Ce phénomène s'est amplifié avec la création d'appellations commerciales, utilisées depuis la récente intensification de la promotion et de la diffusion en supermarchés de ce fruit par trois pays producteurs : Israël, Italie et Espagne (relance économique dont nous nous réjouissons par ailleurs...).

Par le présent article, notre objectif est de faciliter la compréhension de la diversité variétale de l'espèce *Diospyros kaki* en signalant les confusions d'appellation des variétés que nous relevons dans la littérature spécialisée ou la tradition orale des pépiniéristes et du grand public, quelle qu'en soit la cause (synonymie, polysémie, différences d'orthographe, erreurs de transcription, amalgame des noms de marque commerciales avec les noms des variétés, dénominations fantaisistes, etc.).

Nous fournissons ci-après toutes les confusions que nous connaissons, et nous enrichissons l'article au fur et à mesure de la découverte de nouvelles sources d'ambiguïté (c'est le rocher de Sisyphe...).

Nous avons mis en place infra une signalétique d'évolution de l'article, exposée en tête du chapitre relatif aux noms de variétés.

Pour les non connaisseurs de l'espèce *Diospyros kaki*, nous conseillons, pour une bonne compréhension du présent article, la lecture de l'article relatif à la [classification actuelle](#) des variétés de *Diospyros kaki*, également publié sur notre site.

Préalable: Confusion sur le terme "kaki"

Diospyros est le genre botanique signifiant Plaqueminier.

Il existe des centaines d'espèces de plaqueminier, dont l'ébène et le Plaqueminier du Japon, appelé aussi Kaki, qui est son nom japonais, et dont le nom latin est *Diospyros kaki*.

Les fruits des plaqueminiers sont appelés plaquemines. Ceux du plaqueminier

du Japon sont appelés le plus fréquemment kakis, comme le nom de l'arbre, mais on les nomme aussi plaquemines du Japon.

En toute rigueur, on ne doit pas appeler "kaki" les fruits des autres espèces de plaqueminier. Par exemple, au lieu de dire kaki américain pour désigner les fruits du plaqueminier d'Amérique du Nord (qui a pour nom botanique *Diospyros virginiana*, c'est à dire plaqueminier de Virginie), on devrait dire plaquemines de Virginie.

Explication du terme "kaki pomme"

Ce terme grand public désigne non pas une variété, mais l'ensemble des variétés dont les fruits sont non astringents dès la maturité de récolte et qui peuvent se consommer fermes et croquants, pelés ou non selon les goûts de chacun.

Ce terme générique s'est créé en raison de l'analogie entre la façon de consommer les fruits de ces variétés avec la manière dont on consomme les pommes.

Il s'agit des variétés de type PCNA. Plus rarement, il peut s'agir des fruits de variétés de type PVNA dont on a mis en vente seulement ceux non astringents à la maturité de récolte.

Confusions sur les noms de variétés de *Diospyros kaki*

'Muscat'

Ce n'est pas le nom d'une variété existante, unique, connue de longue date et décrite dans les ouvrages pomologiques, ni celui d'une obtention récente des stations de recherche agronomique. Il s'agit en fait d'un nom dont baptisent beaucoup de pépiniéristes ou de revendeurs de plants par Internet la seule variété de type astringent qu'ils commercialisent. Soit ils n'en connaissent pas le nom, ni même l'origine de première main dans certains cas, soit ils ne veulent pas le préciser au grand public, lui préférant le terme plus "vendeur" de 'Muscat'.

... Il est important de noter que, compte tenu du sérieux des pépiniéristes fruitiers en France, corporation que nous connaissons bien, si vous achetez un plant baptisé 'Muscat', vous aurez une bonne variété de *Diospyros kaki*, car aucun d'entre eux ne vend des variétés de médiocre qualité sous ce nom.

Il faut simplement savoir que votre variété ne correspondra pas, dans la plupart des cas, à celle trouvée sous le même nom chez d'autres fournisseurs.

... Depuis que l'appellation 'Muscat' est utilisée dans les conditions précitées pour le Kaki (plusieurs dizaines d'années), les variétés proposées sous cette appellation étaient toutes de type PCA (c'est à dire astringente à la maturité de récolte et devant se consommer blette à la maturité physiologique).

... En 2004, j'ai toutefois rencontré un cas, dans une jardinerie du Sud de la France, pourtant vitrine d'une pépinière importante, de plants de 'Fuyu', variété non astringente, étiquetés 'Muscat'. Il s'agissait d'un lot de revente et au bas de certains des plants étaient restées les étiquettes de la pépinière italienne productrice, portant l'appellation 'Fuyu'. Intrigué, j'ai interrogé un membre du personnel sur ce point et il m'a répondu que c'était bien tous des plants de 'Fuyu', mais que le public achetait plus facilement des *Diospyros kaki* étiquetés 'Muscat'. Pendant la conversation, j'ai pu m'assurer que mon interlocuteur connaissait très bien la variété 'Fuyu' et ses caractéristiques...

... Le grand VPCiste Bakker, dans son catalogue du printemps 2009, ajoute à la confusion, dans le même sens: Il propose en effet un kaki baptisé Muscat, en

précisant "se déguste comme une pomme" (ce qui sous-entend une variété de type PCNA; d'ailleurs la photo présentée sur le catalogue évoque une des formes de la variété 'Fuyu', de type PCNA), tout en ajoutant dans une autre phrase: "En septembre-novembre, après récolte, laissez mûrir complètement les fruits." (ce qui sous-entend une variété de type PCA, c'est à dire ne pouvant se consommer que blette).

Comprenez qui pourra du type de variété vendu par Bakker... Car ce n'est pas faire injure à Bakker de penser qu'il n'a certainement pas voulu faire référence à la possibilité de consommer les variétés de type PCNA, soit fermes lors de la maturité de récolte (vocation première) soit blets lors de la maturité physiologique (vocation accessoire et seulement en usage en verger d'amateur). Pour les lecteurs qui ressentiraient un besoin d'éclaircissements, c'est (sans humour) que nous les invitons à nouveau à se reporter à l'article relatif à la [classification actuelle](#) des variétés de *Diospyros kaki*, également publié sur notre site.

'Sharon'

... Le nom 'Sharon' désigne plusieurs clones assez proches, sélections des stations botaniques israéliennes. Tous sont de forme plus ou moins aplatie et de type PCNA. D'aucuns présentaient même une peau amère et devaient être mangés pelés, contrairement aux clones actuellement commercialisés.

... Mais une confusion existe car la variété 'Triumph' est vendue en Israël (et exportée) dure à croquer (après traitement artificiel pour faire disparaître l'astringence) sous la marque "Sharon". La variété 'Triumph' constitue en effet l'essentiel de la production des milliers d'hectares de plantations de kakis de la vallée de Sharon, d'où lui vient son appellation commerciale. Pour certains auteurs la variété 'Triumph' de la vallée de Sharon est de type PCA.

... En Espagne, il existe la marque "Sharoni" pour la variété 'Triumph', qui est aussi cultivée dans ce pays, traitée et commercialisée de la même façon qu'en Israël. Toutefois, en Espagne, elle est classée de type PVA.

... Mais certains auteurs, pépiniéristes et collectionneurs espagnols de kakis appellent aussi 'Sharon' (sans employer le nom de marque "Sharoni"), la variété 'Triumph' vendue par les coopératives espagnoles sous la forme et le nom précités.

... Certains parmi les pépiniéristes espagnols qui appellent 'Sharon' la variété 'Triumph' de type PVA précitée ignorent l'existence de cette dernière ou considèrent qu'il n'y a pas lieu de la citer à leur clients. De ce fait, ces pépiniéristes ont vendu à des pépiniéristes grossistes français la variété 'Triumph' sous le nom de 'Sharon', et ceux-ci la diffusent à leur clients professionnels sous ce nom. Le fruit de cette variété vendue aux particuliers sous le nom de 'Sharon' se mange donc blet, au stade de maturité physiologique, puisqu'il s'agit en fait de la variété 'Triumph' de type PVA.

... L'ensemble de ces faits conjugués engendre deux confusions: D'une part dans les pépinières de détail et les jardinerie avec la variété 'Sharon' de type PCNA, dont les fruits sont comestibles durs, à croquer, dès la maturité de récolte et que l'on trouve aussi dans certains points de vente, et d'autre part chez certains pépiniéristes et dans le grand public avec le type de fruit commercialisé en supermarchés sous la marque "Sharon", vendu dur, à croquer, après traitement artificiel pour suppression de l'astringence.

.... Pour certains pépiniéristes français, 'Sharon' est synonyme de 'Fuyu' et ils ne la vendent pas car ils proposent déjà la variété 'Fuyu' à leurs clients.

'Triumph'

... Il existe des ambiguïtés avec 'Sharon', évoquées au paragraphe précédent.

... Nous avons noté que Louis Glowinski, dans son remarquable ouvrage "The complete book of fruit growing in Australia" (présenté dans la rubrique "Bibliographie" de notre site), assure que la variété 'Triumph' cultivée en Israël n'est pas la même variété que celle également nommée 'Triumph' et cultivée aux

USA.

... Le professeur V. -A. Evreinoff, dans son article "Le Plaqueminier du Japon ou Kaki" (revue "Fruits d'Outre-Mer", vol.3, n°4, pages 124 à 132, 1948) classe 'Triumph' dans les variétés constantes à la pollinisation (PCA), alors que les producteurs espagnols la classent comme variable à la pollinisation (type PVA).

'Rojo Brillante'

... Cette variété est vendue par une coopérative espagnole sous deux noms commerciaux différents : "Kaki Classic" si le fruit est présenté à la vente à l'état astringent pour consommation après bletissement et "Persimon" si le fruit est vendu à l'état non astringent, à croquer dur immédiatement (après traitement artificiel pour lui ôter son astringence). Noter que le nom commercial "Persimon" s'écrit avec un seul "m", contrairement au mot américain "persimmon" qui signifie plaqueminier, qu'il soit de Virginie (*Diospyros virginiana*) ou du Japon (*Diospyros kaki*).

... Hétérogénéité de forme et de couleur des fruits vendus sous la marque "Persimon".

La variété de *Diospyros kaki* 'Rojo Brillante' se caractérise par une grande hétérogénéité de la forme du fruit, qui peut aller de sphérique déprimée à peine côtelée (photos à venir) à ovoïde allongée à côtes marquées (voir photos : [fruit, coupe longitudinale](#)). De plus, selon la maturité du fruit lors de la récolte avant traitement artificiel pour lui ôter son astringence, la couleur du fruit à la vente varie du jaune pâle à l'orange moyen. Il peut paraître surprenant, du point de vue marketing, que les critères de tri appliqués au niveau des chaînes de production d'une coopérative puissent autoriser une telle différence d'aspect entre les occurrences d'un produit diffusées sous la même marque commerciale. Mais ce non sens économique n'est pas pris en compte par les producteurs espagnols car ils écoulent totalement leur production de fruits hétérogènes sur le marché de Rungis où ils ne rencontrent aucun concurrent français sur ce segment de marché.

'Hachiya'

... Le Dr Trabut, dans sa note sur les *Diospyros* comestibles, parue dans la Revue de Botanique Appliquée, 1925, page 663, a utilisé l'appellation 'Hatchyia', ajoutant un "t" dans le nom de la variété. Cette dénomination a été reprise par d'autres auteurs, notamment Désiré Bois, qui cite la note du Dr Trabut dans son ouvrage "Les Phanérogames Fruitières", édition de 1928, volume II d'un ensemble de quatre volumes intitulé "Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges".

... Deux pépiniéristes des Bouches du Rhône (l'un décédé et l'autre à la retraite) désignaient sous le nom 'Hachiya', auprès des connaisseurs de l'espèce *Diospyros kaki*, une variété inconnue de type PCA, qui n'a pas du tout la morphologie de la variété 'Hachiya', très ancienne, de grande production commerciale au Japon comme aux USA, où il n'existe aucune ambiguïté à son sujet. Auprès du grand public, ces pépiniéristes la désignaient à la vente sous le nom de 'Kaki classique' ou 'Muscat'.

'Lycopersicon'

... Le professeur Elvio Bellini (Monografia delle principali cultivar di Kaki introdotta in Italia ; Université de Florence ; 1982), indique que 'Lycopersicon' désigne la variété japonaise 'Shikikiki'. Il précise également que 'Lycopersicon' a pour autres synonymes 'Licopersico' et 'Gabriel Dupont' et, qu'en outre, 'Licopersico' est aussi utilisée souvent, à tort, en Italie pour la variété 'Tipo', de grande production commerciale dans ce pays. Un cas d'école....

... L'appellation 'Lycopersicum' a été employée par le professeur V. -A. Evreinoff dans un fascicule intitulé "Le Plaqueminier du Japon ou Kaki", publié en 1942 par les Editions de la Maison Rustique en liaison avec La Revue Horticole et regroupant plusieurs articles parus dans celle-ci l'année précédente.

'Fuyu'

Il s'agit d'une appellation qui regroupe des variétés différentes, bien que proches d'aspect et de goût et toutes de type PCNA (constantes à la pollinisation et non astringentes).

... Le cultivar 'Fuyu' italien, introduit à partir de la Californie, porte à la fois des fleurs mâles et des fleurs hermaphrodites et il est compatible avec le porte-greffe *Diospyros lotus*.

... La variété 'Fuyu' d'origine japonaise porte exclusivement des fleurs femelles et est incompatible avec le porte-greffe *Diospyros lotus*.

... Le cultivar israélien 'Fuyu', quant à lui, porte des fleurs mâles et femelles.

'Chocolate'

La variété nommée 'Chocolate' aux USA est la variété japonaise 'Tsuru-No-ko'.

'San Vicente'

La variété nommée 'San Vicente' en Espagne est la variété japonaise 'Toyama'.

'Tom Wash'

Dans le circuit entre un producteur de la variété 'Tone Wase' et des pépiniéristes grossistes français importateurs, le nom de la variété a été transcrit par erreur 'Tom Wash' (à la consonance proche) sur les étiquettes. Cela aboutit à ce que vous puissiez trouver à la vente dans les pépinières de détail ou dans les jardinerie un plant de Kaki étiqueté 'Tom Wash', variété qui n'existe pas (ce qui n'enlève rien aux qualités de la variété précoce 'Tone Wase' que recouvre ce nom erroné).

'Jiro'

Il s'agit d'une variété de type PCNA.

... Le spécimen présent dans la collection de l'Université de Florence, décrit et photographié par l'équipe du professeur Bellini, ne correspond pas morphologiquement à la variété de même nom qui a été multipliée et vendue pendant des décennies en France par un pépiniériste sérieux, désormais à la retraite, et qui a été parallèlement multipliée et diffusée en cascade par les amateurs avertis de *Diospyros kaki* (dont la Confrérie des Planteurs de Fruitières Rares). Les variétés sont toutefois bien toutes deux de type PCNA. Le pépiniériste français avait fait contrôler in situ ses variétés en collection par un ingénieur INRA il y a une trentaine d'années, avant de les multiplier et de les mettre en vente. La variété 'Jiro' comptait parmi celles certifiées conformes sans ambiguïté et qui ont donc été commercialisées.

... De plus la variété de l'Université de Florence est incompatible avec le porte-greffe *Diospyros lotus*, alors que la variété du pépiniériste français présente une très bonne affinité avec celui-ci.

... En 1974, une variété appelée 'Jiro C.24276' a été introduite en Europe depuis la Californie. Elle diffère peu morphologiquement de la variété 'Jiro' de l'Université de Florence (feuilles plus petites, époque de floraison un peu plus tardive, fruit légèrement plus gros...) mais, différence importante avec celle précitée, elle présente une bonne affinité avec le porte-greffe *Diospyros lotus*.

... A ce jour, aucune étude n'a été menée pour comparer 'Jiro C.24276' avec 'Jiro' d'origine pépinière française. L'équipe du [Conservatoire de Kakis des Jardins d'Escoubilles](#) va comparer les deux cultivars.

... Dans certains pays, 'Jiro' est vendue sous le nom de 'Fuyu' (les deux variétés sont en effet proches, 'Jiro' étant toutefois plus précoce de deux à trois semaines que 'Fuyu'), ce qui ajoute à la confusion. Celle-ci est accentuée par le fait que 'Fuyu' est une variété population comprenant plusieurs clones, dont certains compatibles avec *Diospyros lotus* et d'autres non...

Pour me contacter: [E-mail](#)

 [Début article](#)  [Liste des articles](#)

INTERNET ARCHIVE
WayBackMachine
 BETA 20 captures
 19 Oct 04 - 1 Dec 08

SEP DEC JAN
 2007 2008 2009

1

***Diospyros kaki* 'Farmacista Cicilia' : Un plaqueminier méritant**

Auteur : François Drouet

Je possède dans mon jardin à La Seyne sur Mer, près de Toulon, un plaqueminier du Japon (*Diospyros kaki*) qu'il me paraît intéressant de présenter. Il pousse dans un sol à tendance argileuse, de pH calcaire et il bénéficie d'un bel ensoleillement.

En quoi est-il méritant?

Deux caractères remarquables pour ce plaqueminier :

En premier lieu, il est de taille réduite : Agé de trente ans, sa hauteur n'est que de 2,5 mètres et son port naturellement retombant facilite d'autant plus la récolte ([photo n°1](#)). Pourtant, il ne subit qu'une taille fruitière destinée à éviter que la fructification ne s'éloigne exagérément de la charpente. Celle-ci lui est appliquée tous les deux ans. En effet, les fruits du kaki apparaissent sur les coursonnes de l'année, et ces coursonnes annuelles ne portent pas de fruits une seconde fois (cas identique à celui du pêcher). Sans taille, la formation des fruits se porte chaque année au bout des branches; celles-ci se dénudent peu à peu et ne présentent alors des fruits qu'à leurs extrémités. Voir les fleurs non épanouies sur le rameau de l'année ([photo n°2](#)). Une fleur épanouie est présentée en [photo n°3](#).

En second lieu, son fruit rassemble un ensemble de qualités qu'il est rare de trouver réunies sur une seule variété : Aspect attractif (taille séduisante, belle couleur orange moyen, forme agréable), texture dense, goût marqué, peu ou pas de noyaux, peau tendre mais tendance à la fissuration faible.

Une précision concernant le goût : Je le trouve supérieur à celui de toutes les variétés que j'ai pu consommer jusqu'à présent, notamment Lycopersicon, Costata, Hiratanenashi et Rojo Brillante.

Pour les spécialistes, je précise qu'il s'agit d'une variété de type PCA (pour être concis, le fruit est consommé après blettissement et son mode de consommation est indépendant de la pollinisation).

Comme la majorité des kakis, ce sujet produit abondamment et de façon régulière, sans alternance. La maturité des fruits débute assez précocement pour la région (dernière semaine de Septembre) et la récolte est échelonnée sur cinq semaines (jusqu'à fin Octobre). Voir [photo n°4](#) et [photo n°5](#).

La taille des fruits, assez uniforme, ne varie pas sensiblement d'une année sur l'autre, quelles que soient les spécificités climatiques de l'année ([photo n°6](#)).

L'arbre existant déjà lorsque j'ai pris possession de la maison, je ne sais pas si cette variété a été décrite et nommée en France. Je ne l'ai jamais trouvée dans mes recherches bibliographiques pourtant approfondies et les nombreux contacts que j'ai eus à son sujet sont restés sans résultats.

Peut-être s'agit-il d'un semis local? Il peut s'agir aussi d'un descendant de la collection de *Diospyros kaki* introduite du Japon à Toulon en 1870 par l'ingénieur des constructions navales Edouard Dupont (sous la forme de plusieurs dizaines de variétés nommées uniquement en japonais).

J'ai donc baptisé cette variété 'Farmacista Cicilia', pour la dédier à quelqu'un que j'aime beaucoup et en clin d'oeil au professeur Bellini, de l'Université de Florence, dont la collection de kakis comprend la variété 'Farmacista Honorati' (voir "Monografia delle cultivar di kaki"; Elvio Bellini; Université de Florence; 1982).

Je profite de cet article pour lancer un appel afin que vous me fassiez connaître une variété, même non nommée, de *Diospyros kaki* avec un fruit de qualité satisfaisante, de maturité très tardive et de récolte très échelonnée, qui garde les fruits sur l'arbre après la chute du feuillage, si possible après la Noël sur le littoral varois.

Pour me contacter : [E-Mail](#).

 [Liste des articles](#)

Sur un pistachier célèbre (Pistacia vera L.)

Auteurs : Françoise Laborel et Lionel Trebie

Les auteurs, respectivement présidente et directeur de l'association Les Jardins de l'Espérance, ont recherché et retrouvé le pistachier peint par Cézanne, au cours du recensement des vieux pistachiers de Provence mené depuis plusieurs années par cette association. L'article présente ce pistachier célèbre, ainsi que son histoire, et nous apprend que des greffons ont été prélevés pour deux destinations que nous vous laissons découvrir...

Célèbre?, voire... Qui parmi nous connaît ce tableau de Paul Cézanne, peint à Aix en Provence vers 1900 et actuellement à l'Art Institute de Chicago ([photo n°1](#)) ?

Dans le cadre de l'étude que nous poursuivons depuis quelques années sur les vieux pistachiers de Provence, nous avons voulu savoir si l'arbre qui a servi de modèle au peintre existait encore et, après une courte recherche bibliographique, nous l'avons bien retrouvé, dans la cour du Château Noir, propriété privée proche du Tholonet, habitée par le peintre entre 1898 et 1906.

Aucun mérite de notre part, l'arbre est bien identifié et les actuels propriétaires du Château Noir, Monsieur et Madame Tessier, ont eu la gentillesse de nous en autoriser l'accès et nous permettre de le photographier. Nous avons eu, de plus, la permission de reproduire une photographie d'époque, non datée, vraisemblablement du tout début du siècle dernier ([photo n° 2](#)).

L'arbre, une femelle, est encore en assez bon état de nos jours ([photo n° 3](#)), bien que certaines branches maîtresses aient disparu et que d'autres soient soutenues par des épontilles. Il a gardé la forme évasée qu'on lui voit sur le cliché très abîmé de 1900.

L'histoire de l'arbre a pu être reconstituée grâce aux documents en possession des actuels propriétaires : ramené de Constantinople en 1834 et planté dans la cour du Château Noir, il a, vers 1850, servi à greffer avec succès de nombreux térébinthes de la propriété dont plusieurs sont encore en vie, plus ou moins étouffés dans la broussaille.

La greffe sur térébinthe était alors mal connue en France comme en témoigne une correspondance d'époque, conservée par les propriétaires.

L'arbre peint vers 1900 par Cézanne devait donc avoir à l'époque une cinquantaine d'années, ce qui lui donne un bon siècle et demi d'existence qu'il semble porter gaillardement. On ignore cependant si l'aïeul avait aussi apporté un pied mâle où si la fécondation était assurée, comme actuellement, par les térébinthes.

Nous avons reçu de Mr et Mme Tessier l'aimable autorisation de prélever

plusieurs greffons que nous avons implantés sur térébinthe sur notre conservatoire des pistachiers de Provence à La Ciotat. Nous avons ainsi maintenant un «petit Cézanne» qui, nous l'espérons, portera ses premiers fruits en 2004 ([photo n°4](#)).

Pour la petite histoire, ajoutons qu'un autre clone, greffé par Maurice Chaudière est, lui, parti pour Paris où il voisinera, au Jardin des Plantes, avec le non moins célèbre pistachier (mâle celui là), encore plus ancien puisque planté vers 1700, et sur lequel Sébastien Vaillant découvrit la sexualité des végétaux en 1716.

Nous souhaitons aux futurs époux bon vent fécondant et beaucoup de petites pistaches.

Pour nous contacter : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

*Greffe du pistachier (*Pistacia vera* L.) sur espèces sauvages dans les garrigues de Provence*

Auteur : Maurice Chaudière

L'auteur présente dans cet article un extrait de la trame photographique, assortie de quelques commentaires, de la conférence qu'il a tenue, au nom de l'association "Les Jardins de l'Espérance", lors du 13^{ème} Congrès sur les Pistachiers et les Amandiers à Mirandela, Portugal (1^{er} au 5 Juin 2003).

Page 1/18

Le pistachier vrai (*Pistacia vera* L.) a été cultivé dans le Sud de la France au cours des deux derniers siècles, quoique de façon sporadique.

Nous avons entrepris un recensement systématique des quelques arbres survivants, avec l'aide de Mme et Mr Laborel, de l'association "Les Jardins de l'Espérance" à La Ciotat, afin de fournir du matériel végétal pour les collections du Conservatoire Botanique National de Porquerolles. Notre groupe de travail se développa rapidement et plus de trente arbres anciens et parfois en mauvaise santé furent localisés en Provence et dans l'Hérault et firent l'objet de prélèvements de greffons.

Le sauvetage s'avérait difficile : La greffe de spécimens âgés, adaptés au climat local (et généralement résistants aux parasites cryptogamiques tel *Alternaria*) sur de jeunes pistachiers du commerce, achetés en containers et manquant de force, paraissait peu pratique et risquée. Nous avons alors décidé d'essayer un greffage systématique en pleine nature sur des pistachiers térébinthes (*Pistacia terebinthus*) sauvages.

A cet effet, Mr Lionel Trebie, de La Ciotat, nous a donné l'autorisation de créer un conservatoire de pistachiers anciens dans sa propriété du Baguier, près de La Ciotat. Cet endroit est naturellement riche en buissons de belle végétation et aux racines bien développées des trois espèces communes de pistachiers (*Pistacia terebinthus*, *Pistacia lentiscus* et *Pistacia x saportae*, qui est un hybride naturel des deux précédents). Après quelques années de recensement et de greffe de nos spécimens sur des *Pistacia terebinthus* et *Pistacia x saportae* sélectionnés, nous avons développé un verger conservatoire naturel de pistachiers vrais anciens bien adaptés aux conditions locales.

Celui-ci sera utilisé à l'avenir comme une réserve de greffons pour la diffusion de cultivars dont la rusticité, la fécondité et la déhiscence du fruit auront fait la preuve de leur intérêt. Il sera alors facile de transférer des

spécimens dans l'île de Porquerolles, où il n'existe pas de populations naturelles de *Pistacia terebinthus*.

Nous pensons que nous contribuons, par cette initiative, à la protection d'un patrimoine naturel méditerranéen authentique.

 [Liste des articles](#)  [Page suivante](#)

INTERNET ARCHIVE
WayBackMachine BETA 13 captures
23 Sep 04 - 30 Oct 10

DEC MAY OCT
2007 17 2010
2008

Observation détaillée du fruit du pistachier (*Pistacia vera* L.) Auteur : Monique Torino

L'auteur a obtenu cette année la première récolte significative de pistaches sur un cultivar femelle âgé de douze ans, pollinisé par un mâle planté en même temps. Elle a mis à profit cette récolte pour observer de façon minutieuse le fruit de *Pistacia vera* L., bien connu sous la forme de produits grillés pour l'apéritif, mais que peu de personnes ont la possibilité de regarder sur l'arbre en France. Comment se présente-t-il? Comment est-il fait exactement? Cet article rend compte de ses observations, dont les photos sont confirmées par un schéma extrait d'un fascicule de la Faculté d'Agronomie de Tunis.

Il y a neuf ans, nous avons planté près de Toulon, deux pistachiers (*Pistacia vera* L.) greffés, âgés de trois ans, un mâle et une femelle.

Il s'agit de cultivars importés d'Italie, mais nous en ignorons les noms de variétés.

Nous les avons quand même achetés car un couple de pistachiers greffés âgés de trois ans est très difficile à trouver sur le marché français. De plus, le pépiniériste provençal qui les proposait nous assurait que la variété femelle produisait des fruits de premier choix et que les deux individus avaient une floraison synchrone (le choix du pollinisateur est très important pour *Pistacia vera* car chez cette espèce les mâles fleurissent généralement avant les femelles).

Chez nous, le sol est plat et constitué d'une terre assez lourde qui peut le rendre exagérément humide en hiver à certains endroits (plaine alluviale). Sachant que *Pistacia vera* redoute l'humidité du sol, nous avons choisi un emplacement à proximité d'un fossé de drainage. Les deux arbres ont reçu dès le début un arrosage modéré en été (une fois tous les quinze jours).

Nous avons noté un développement plus rapide du sujet mâle, qui atteint la taille de 3,5 mètres à 12 ans ([photo n°1](#)), alors que la femelle du même âge ne dépasse pas 2,5 mètres ([photo n°2](#)).

Cette différence de vigueur, indifféremment de la variété, est très connue des planteurs de pistachiers et se trouve souvent à l'origine d'un déséquilibre de végétation lorsque l'on greffe un rameau mâle sur un sujet femelle pour obtenir la pollinisation sans être obligé de planter le couple.

Depuis trois ans, nous avons observé la formation de panicules de fleurs sur le sujet mâle et d'inflorescences en nombre moindre sur le sujet femelle. Lors des deux dernières années, il y a eu développement de quelques fruits, mais les coques étaient vides.

Cette année, alors que le couple est âgé de douze ans, nous avons obtenu une

première récolte satisfaisante : 150 pistaches de bonne taille, dont seulement 10 étaient vides (6%).

En regardant les pistaches évoluer sur l'arbre, je réalisais qu'en fait c'était la première fois que je voyais ces fruits à l'état naturel; je ne les connaissais auparavant que sous la forme de produits grillés pour l'apéritif.

Je les ai étudiés de façon minutieuse et il me paraît intéressant de vous faire part de mes observations.

Le fruit est recouvert d'une enveloppe extérieure aromatique dont la couleur initiale varie du rose fuchsia au jaune pâle. Plus cette enveloppe est fraîche, plus elle sent l'essence de térébenthine.

Si l'on y regarde de plus près, l'enveloppe extérieure est en fait constituée d'une fine peau que l'on détache facilement avec l'ongle, et d'une partie plus charnue jaunâtre.

Avec le temps, cette enveloppe se fripe, se craquèle, et prend alors une couleur variant du marron au gris noir.

Voir [photo n°3](#) des fruits sur l'arbre.

Lorsque l'on enlève cette enveloppe, on met à nu une coque ligneuse, blanchâtre (c'est sous cette forme que sont présentés les fruits dans le commerce). Il vaut mieux enlever l'enveloppe extérieure lorsqu'elle est encore fraîche car elle se détache beaucoup plus facilement.

La coque, initialement assez claire, vire au brun si on laisse vieillir l'enveloppe extérieure sans la retirer.

Une déhiscence de la coque apparaît chez une partie des fruits lorsqu'ils atteignent un certain niveau de dessèchement. D'autres fruits demeurent indéhiscentes quel que soit leur niveau de dessèchement.

A l'intérieur, on découvre une amande non adhérente à la coque et recouverte d'un fin tégument brun rouge.

En enlevant cette fine peau, on révèle l'amandon, qui est de couleur verte, parfois tirant sur le jaune.

Voir [photo n°4](#).

Un [schéma](#), extrait d'un fascicule de la Faculté d'Agronomie de Tunis daté de 1969, confirme mes observations et fournit quelques précisions botaniques ⁽¹⁾.

Le goût des pistaches crues est agréable et fin. Il est plus fin lorsque le fruit est sec et se rapproche alors de celui des pistaches grillées du commerce.

Aujourd'hui, la pistache cueillie sur l'arbre me paraît familière, comme le sont la pomme ou la cerise.

C'est un fruit méritant que j'ai ajouté avec plaisir aux jujubes, kakis, feijoas et grenades, récoltes automnales des vergers méditerranéens ([photo n°5](#)).

(1) : L'enveloppe extérieure comprend l'épicarpe et le mésocarpe. La coque blanchâtre est appelée l'endocarpe. L'ensemble des trois constitue le péricarpe. A l'intérieur, l'amandon, recouvert du tégument, contient l'embryon.

Pour me contacter : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

Fig growing in Sweden

Author : Bo Blomqvist

I am a friend of the author, Bo Blomqvist, and a fig trees collector. I live on the French mediterranean coast in the area where are concentrated almost all the commercial figs orchards of France and where hundreds of producers supply the French market and export a large part of their production. When I encounter a group of them, inevitably talking about the fig bid price, the dominating position in the world of the damned Turkish 'low cost' producers and the ranking of the various countries figs production volumes, I reverently listen to them and silently agree with the nod of the head. And suddenly I drop my bomb, asking "And for the Swedish production, any appreciable progress?". Some of them immediately start laughing but the major part look at me with commiseration and I know what they are thinking : "Poor fool, he is greatly to be pitied...He lives in the kingdom of the fig and he confuses fig trees with Scandinavian fir trees...".

But the author of the article, Bo Blomqvist, a Swedish rare fruits enthusiast, proves that, at least on that point, I am not a fool... He tells us that fig growing in the open is practised in his country and he has undertaken a field experiment with various hardy fig varieties, in order to determine which could be the largest selection to be offered to the fig enthusiasts in Sweden. He periodically reports his results immediately including them in the article, so that the fig enthusiasts can follow the experiment as it is in progress. The article increases year by year and the conclusions will progressively appear.

Introduction

I live in Gothenburg, Sweden.

The average temperature in Gothenburg is in January 0.5°C and in July 17°C. The annual average is 7.7°C. At my place it is unusual with frost after April and the first frost in autumn is usually in the second half of October or in the beginning of November.

The average minimum temperatures for the winter-months are as follows : December 0°C, January -2 °C, February -3°C and March -1°C.

About the actual minimum temperate for the winter-months one can say that usually the temperatures in winter drop down to -10 to -15°C but only in short periods. It can also occasionally reach -20°C or lower. The lowest temperature in Gothenburg during the twentieth century was in 1942 when it was -26°C.

For a long time I have been interested in growing edible plants. For about seventeen years ago I became interested especially in fruit and berry growing. One of the reasons for this is the fact that unfortunately I am allergic to most of the common fruits and berries, such as apples, pears, cherries, etc.

So I started to search for other species and varieties. Example of species I am testing are mulberries, figs, paw paws, grapes, peaches, etc. All these are uncommon to grow in Sweden.

Fig growing

In the mildest areas of Sweden it is not uncommon with figs espaliered against a wall.

A Swedish botanist said to me that in these areas of Sweden it is possible to grow figs for fruit quite successfully ([photo1](#)).

In years when the winters are fairly mild it is possible to have a crop of figs in the spring, and when the summers are warm it is also possible to have a crop in late summer.

It is usually not necessary to protect the fig trees in winter.

In some winters however there can be some die-backs on the branches.

The Bornholm fig and the 'Precose de Dalmatie' fig variety

The most common variety sold in garden centers and nurseries in Sweden is 'Precose de Dalmatie' prov. Bornholm ([photo 2](#), [photo 3](#), [photo 4](#)).

It is often referred to as "the Bornholm fig" (Bornholm is an island outside the Swedish south coast, belonging to Denmark).

However this connection is not obvious.

A gardening consultant on Bornholm said that the origin of the Bornholm fig is very uncertain ; it is not even clear if it is only one variety.

He also says that some figs growing on Bornholm might have been introduced from Italy by artists living on Bornholm, or by Danish seaman which have been sailing in the Mediterranean Sea.

Also according to the above-mentioned Swedish botanist, working at the botanic garden of Lund, there is important uncertainties about the Bornholm fig. It probably exists several varieties of this fig.

In the future I will travel to Bornholm and investigate this in more detail. I also hope to get opportunities to collect some fig cuttings and also to talk with people which have fig trees, and ask them if they know anything about the history of their particular fig tree.

It is possible, however, that 'Precose de Dalmatie' is a real variety, but I have not received any information about this. If it is a distinct variety, one might say that it is one of the varieties of the Bornholm fig.

The Bornholm fig (with the name 'Precose de Dalmatie') is, as said, sold in Sweden in garden centers and nurseries. It is quite common nowadays. It is most often grown trained against a wall in the mildest parts of Sweden, that is, around the coasts in southern Sweden. It is also grown in greenhouses in other parts of Sweden.

The beginning

I ordered from USA two varieties of fig in the beginning of the 1990s.

One of these ('Hardy Chicago') was said to be very hardy and the other ('Galbun') should grow and fruit well in a container. I have kept both for several years in containers, and 'Galbun' has fruited quite well, but 'Hardy Chicago' has had almost no fruit at all.

I also have tried small plants of 'Hardy Chicago' outside and they survive the winter with heavy mulch.

In 2004, I planted out my original plant of 'Hardy Chicago', together with another American variety, 'Desert King'.

The confraternity coordinator, who was informed of the tests, put me in contact with a friend of his, Pierre Baud, who is the most important French nurseryman for fig trees, exporting all around the world, and who also is an eminent scientist in this matter (see his [Internet site](#) which includes an English version).

Pierre Baud became interested in my experiment and suggested two hardy and very precocious varieties from his collection, named 'Ronde de Bordeaux' and 'Pastilière', which could be good candidates for a successful result.

He proposed to send me these two varieties and extend the experiment with other varieties.

I had not enough space to plant more than the two above mentioned varieties, but a friend of mine, Håkan, living in approximately the same climate zone as I, and who is also a fruit tree enthusiast, kindly accepted to host them in a large piece of land he owns.

We then received the figs from Pierre Baud ; in all 19 plants. Very kindly Pierre Baud refused any payment, even for the shipping costs...

I had prepared land for 'Ronde de Bordeaux' and 'Pastilière'. I planted them out in the second half of May 2004.

At the same time Håkan planted the other varieties and also duplicates of my two varieties.

July 2004

May, June and the beginning of July has been unusually cold and rainy this year, with temperatures the most days below 20°C.

During the last three weeks however, we have had very hot weather, with temperatures between 27-30°C.

'Ronde de Bordeaux' has grown quite well, with a lot of shoots between 30cm and 50 cm... No signs of figs yet, however. [Photo 5](#) is 'Ronde de Bordeaux' growing in my herb garden.

[Photo 6](#) is 'Hardy Chicago', planted in a south facing hillside protected from the North and [photo 7](#) shows some small figs on 'Hardy Chicago'.

[Photo 8](#) is 'Desert King' planted in the same south facing hillside.

Unfortunately 'Pastilière' has not grown at all. I investigated the roots last week and found that the plant was dead.

I will try 'Pastilière' again. I received a mail from Pierre Baud and he promised to send me a new plant next spring.

I will also ask him if he could send me a plant of the fig 'Bécane' which is 3 days earlier than 'Ronde de Bordeaux'.

As I have mentioned before I have also planted out large plants of 'Hardy Chicago' and 'Desert King'. They have grown quite well this rather cold summer.

'Hardy Chicago' has in fact developed some figs. It will be interesting to see if they will ripen this fall.

Håkan reports the following :

Plants that has shoots about 20 cm : 'Negronne', 'Sultane' and 'Bécane'.

Plants that has shoots about 10-20 cm : 'Brunswick', 'Tena', 'Goutte d'Or', 'Dalmatie', 'Brown Turkey' and 'Pastilière'.

Plants that has shoots about 10 cm : 'Ronde de Bordeaux', 'Sucrette', 'Figue de Marseille', 'Dauphine', 'Madeleine des Deux Saisons' and 'Longue d'Août'.

Only 'Negronne' has produced some small unripe figs.

Håkan told me that 'Bécane' has grown best of all his fig plants this summer.

July 2005

The summer was unusually late this year. During the last weeks however, we have had warm weather with temperatures between 25 and 30°C.

The winter was very mild until late January (we had no frost at all in most of January). By February the weather suddenly became much colder, with a minimum temperature in the beginning of March of -18°C.

The spring was then quite cold, but we had no frost after April 25.

My 'Ronde de Bordeaux' survived the winter well, without any mulching (just a thin natural layer of leaves). It was not injured by the frost until spring time, when last years shoots died. I was in fact able to take a cutting of the last years growth in late February, which rooted easily. About two thirds of the main trunk have survived, and have now produced 7 shoots with the longest shoot approximately 35 cm.

I have planted out the two figs Pierre Baud sent me this spring. Both 'Pastilière' and 'Bécane' looks healthy and grows well.

Both my 'Hardy Chicago' plants survived the winter.

The large plant was mulched with 30 cm layer of leaves and was also wrapped with a tarpaulin. The main trunk survived up to 70 cm and the branches which were covered with mulch also survived. The plant looks very healthy and have a lot of news shoots on the trunk and on the branches.

The smaller 'Hardy Chicago' also had a mulch (but much thinner) of leaves and two stems were bent down and covered with some soil (2-3 cm). It survived, and is now growing very well.

The 'Desert King' fig, also a large plant, survived the winter, but froze down to the ground. It was mulched in the same way as the large 'Hardy Chicago' and wrapped with a tarpaulin.

This year I have also planted a fig variety bearing the trademark 'Violetta'. It comes from Southern Germany, and is said to have withstood -20°C. It will be very interesting to see how it will succeed. It is also said to ripen its fruits very early.

Håkan reports :

Eight of his fifteen plants survived the winter (he is not sure if the rest actually have died yet ; he will investigate this later on). All of these died down to ground level.

Four of the surviving plants have developed quite well and have each four to five shoots 5 to 10 cm long. These are : 'Sultane', 'Ronde de Bordeaux', 'Longue d'Août' and 'Dalmatie'.

'Tena', 'Goutte d'Or', 'Bécane' and 'Madeleine des Deux Saisons' have started to grow but have developed more slowly.

December 2005

Concluding remarks on the 2005 growing results :

'Ronde de Bordeaux' has grown well during the summer. The seven shoots were between 30 and 70 cm long, but no signs of figs.

'Pastiliere' has also grown well (the longest shoot 50 cm) and there are some small figs.

'Becane' has not grown quite as much, but it looks healthy.

I think that 'Ronde de Bordeaux' endured the winter better than 'Hardy Chicago' and 'Desert King'. A larger part of the trunk survived and the shoots were also more vigorous.

Håkan told me that :

'Sultane', 'Ronde de Bordeaux', 'Tena' and 'Dalmatie' are the plants that has developed best during summer. They have each four shoots of 30 cm or more.

'Goutte d'Or', 'Longue d'Août' and 'Madeleine des Deux Saisons' have one or two shoots, 10-20 cm long.

'Brunswick', 'Sucrette', 'Bécane' and 'Dauphine' are quite small. They have one or two shoots which are less than 10 cm long.

The rest of the plants sadly did not recover from the injuries of winter.

March 2006

We have had an unusual long winter this year, and during the last week the weather has been very cold (down to -19°C one night) with a lot of snow (the snow cover is between 40-50 cm).

The figs seems quite healthy despite this. But the real challenge for the figs will come later on when the snow cover disappears and the sun becomes warmer.

December 2006

'Hardy Chicago' was seriously damaged by a deer in the winter, and I thought it would die, but happily it recovered.

'Desert King' was somewhat damaged, but also recovered.

Both had new vigorous shoots, the longest about one meter.

As last year, 'Ronde de Bordeaux' has grown well during the summer. It has nine shoots between 40 and 100 cm long. For the first year I can see small signs of figs, but they will surely die this winter because I am not going to cover them.

'Pastilière' has grown quite well, but only with two shoots (the longest 40 cm). No figs.

'Bécane' has not grown well at all, but it still look healthy. I will change it's place next year and see if it then will grow better.

'Ronde de Bordeaux' seems to be the most vigorous of the French varieties.

I mentioned that I also test a new German variety, which commercial name is 'Violetta' and which is said to withstand -20°C.

It survived the winter well but the main trunk froze down. Like 'Ronde de Bordeaux' a lot of new shoots developed during the summer, and there are already some small figs on the shoots. These shoots will be bent down and covered with some soil and leaves during the winter.

Håkan reports :

'Sultane', 'Ronde de Bordeaux' and 'Dalmatie' are, as last year, the plants that has developed best. They have all shoots of 50-60 cm.

'Ronde de Bordeaux' had also some figs on the shoots, about the size of cherries. Unfortunately there were some frosty nights a month ago, which killed them.

'Goutte d'Or', 'Longue d'Août', 'Madeleine des Deux Saisons', 'Sucrette', 'Bécane' and 'Dauphine' have shoots 20-30 cm long.

'Brunswick' is struggling and is still very small, around 10 cm.

September 2007

Last winter was relatively mild in southern Sweden, the minimum degree was only -12°C at my place and we had cold weather only during short periods.

The foregoing autumn was also warm and long. This meant that there was not that extensive dieback on the fig bushes during winter as was the case in the preceding years.

The summer however was quite cold, especially July, with very little sun.

As earlier years 'Ronde the Bordeaux' looks very fine, and is growing fast. This year it has 6 solid shoots, which are up to 120 cm long. No signs of figs yet however ([photo 9](#)).

'Pastillère' seems so far to be the most hardy of the figs I am testing. It does not grow as vigorously as the other figs, and seems also to ripen its wood much earlier. No figs yet ([photo 10](#) and [photo 11](#)).

The 'Bécane' plant was last year in a very bad shape, but has obviously recovered somewhat. It has started to grow again, but only about 15 cm.

Both of the 'Hardy Chicago' plants survived the winters extremely well, with almost no dieback at all. The biggest plant has some small figs on it, but they are too small to ripen during the autumn. One plant is more than 1 1/2 meters high and the other around one meter. Both have a lot of shoots ([photo 12](#) and [photo 13](#)).

'Desert King' looked miserable early in the summer, but recovered and put out several long shoots (up to one meter). No figs at all.

'Violetta' had, differing from the other figs, several dieback, but it is also the youngest plant. However, it has grown vigorously during the summer and have now 7 shoots up to 120 cm. No figs yet ([photo 14](#)).

This year I have also planted out a fig I received from Sergio Carlini, an Italian fellow member. He calls it 'Gallo' and says it is early ripening and might also be quite cold resistant. It was originally obtained from an old man living in the Italian mountains ([photo 15](#)).

Håkan reports :

Five plants died during the winter. It is possible that mice have killed them.

All the remaining plants have grown quite well this summer with a lot of shoots (between 6-8 in each plant).

No figs at all this summer.

The best plant this year is 'Sultane', which has grown to about 1 meter.

The second best are 'Longue d'Août' and 'Dalmatie', about 60 cm.

'Ronde de Bordeaux', 'Goutte d'Or' and 'Sucrette' are 50 cm high.

September 2008

I have not received any report from Håkan for 2008 because he is moving his plants to a new piece of land.

I can tell you that I found a quite big fig bush in central Gothenburg, not far from where I am living, last summer. It was really a surprise, I have never seen a fig in Gothenburg before ([photo 16](#)). Unfortunately it was cut down in October because they made some renovations on the house. It was about 3 meters high and 4 meters wide.

We had a very mild winter this year, with temperatures dropping to about -11°C one or two nights. A large part of the winter was actually frost-free. The summer came early with very hot weather starting in May. Unfortunately the weather was also dry the first part of summer, with almost no rain at all during a period of 1 1/2 month.

All fig plants look very healthy, and some of them had no damages at all during

winter.

'Ronde de Bordeaux' had some winter damage, and last years shoots was killed about 75 cm above ground. Some signs of very small figs on the plant.

'Pastillère' died back to about 10 cm above ground, but have recovered with three shoots, with the largest about 40 cm high. No signs of figs.

I moved the 'Bécane' plant last year, and put it in a pot that I kept inside during winter in a cool place. It has recovered and I will plant it next year in a better position in the garden.

My both 'Hardy Chicago' plants survived the winter with almost no damage at all. They have also developed well during summer, but the growth was a little less than earlier years, which I think is caused by the lack of rain. For the first time they have produced small figs ([photo 17](#)). Two of them ripened but were unfortunately eaten by birds when I was away for some days.

The 'Gallo' plant that I received from Sergio Carlini survived the winter extremely well with no damage at all. It also started to produce some small figs in July, which however didn't ripen during autumn ([photo 18](#)). I think that this variety might be quite exceptional because it is still a very young and small plant and yet being so cold hardy and setting fruit so early.

'Violetta' died back to about 40 cm above ground, but recovered with a lot of shoots. No figs at all.

'Desert King' looks even worse this year, so I am thinking of removing it from my trials.

If you know anything about, or if you are growing a fig variety which is particularly cold hardy, please do not hesitate to contact me. It would be very interesting to discuss these matters with other enthusiasts.

[E-mail](#)



[Top of page](#)



[Articles directory](#)



[English page](#)

Culture du figuier à Argenteuil

Auteur : Emmanuel Lhéruault

Article paru dans " Le livre de la ferme et des maisons de campagne"
Réunion d'agronomes, de savants et de praticiens (Tome 2)
MP Joigneaux, Paris Tandoue et Cie, 1865

Ici, nous sommes bien éloignés de la région des oliviers, et cependant la culture du figuier a de l'importance sur nos coteaux, puisqu'elle y occupe à peu près 50 hectares de terrain, environ 300 cultivateurs, et y produit, année moyenne, plus de 400000 figes. On assure que cette culture date de plus de deux cents ans, et nous n'avons pas de peine à le croire, car des livres du siècle passé en parlent comme d'une chose qui n'était pas nouvelle. Nous croyons également qu'elle ne finira pas de sitôt, parce que nous n'avons rien à craindre, au moins quant à présent, de la concurrence méridionale. Pour que la figue soit bonne, il faut qu'elle mûrisse complètement sur l'arbre, que sa peau se gerce, s'éraille ; or, dans cet état, elle n'est pas transportable à de grandes distances, même en chemin de fer. Le Midi ne pourrait donc nous faire concurrence sur la place de Paris qu'avec des figes récoltées sur le vert, et par conséquent de médiocre qualité. Notre grand avantage, ici, est de pouvoir récolter les figes mûres à point, de les transporter nous-mêmes à la halle pendant la nuit, et de les offrir au public dans toute leur fraîcheur appétissante. Elles sont certainement moins sucrées que les figes de Provence, mais on les trouve excellentes ainsi et les acheteurs parisiens n'en voudraient probablement pas d'autres.

On assure que la variété cultivée le plus communément à Argenteuil est la *Blanquette* ; nous croyons, nous, que c'est la *Coucourelle blanche*, mais nous n'oserions en répondre. On y rencontre aussi, mais très exceptionnellement, la *Dauphine violette* et la *figue de Bordeaux*, cultivées en caisses.

Nous ne faisons qu'une seule récolte le plus ordinairement ; c'est la récolte des figes-fleurs que l'on appelait jadis *figes de la Saint-Jean*, bien qu'elles mûrissent plus sûrement en juillet que dans la seconde quinzaine de juin. Quand il nous arrive de cultiver des figes d'automne ou de seconde sève, c'est que l'année a été exceptionnellement chaude, et l'arrière-saison très propice. Cependant, on pourrait obtenir chaque année, à Argenteuil, des figes d'automne en petit nombre, sans préjudicier aux figes de printemps, au moins sur les jeunes figuiers de 8 à 20 ans. Pour cela, au lieu de ne laisser qu'un seul rameau de remplacement, il serait nécessaire d'en laisser deux, et d'éborgner à deux feuilles le rameau le plus élevé. De cette manière, la fige d'automne recevrait plus de sève et gagnerait trois semaines d'avance. Cette opération, dans tous les cas, ne devrait avoir lieu que sur un petit nombre de branches bien conditionnées, sans quoi elle fatiguerait l'arbre à l'excès.

Notre moyen de reproduction est le plant enraciné, arraché aux vieilles souches. Nous n'élevons pas nos figuiers à haute tige, parce que les fruits ne prospéreraient point en pleine terre ; nous les faisons ramifier dès la base, et les cultivons par cépées ou

couches, pour nous servir d'une expression du pays. Nos principales branches ne s'étendent guère à plus de trois mètres et sont à demi couchées dans le sens inverse de la pente du terrain, c'est-à-dire en remontant le coteau. Tantôt nous intercalons nos arbres parmi les vignes usées que l'on se propose de détruire prochainement et qui, après l'arrachage, se trouveront converties en figueries ; tantôt, nous établissons de petites figueries sans aucune culture intercalaire ; nous disons de petites figueries, parce qu'il serait impossible d'en établir de grandes dans une localité où la propriété est morcelée à l'infini. Comme dans le midi, nous avons, depuis une quinzaine d'années, à nous plaindre du champignon des racines que nous appelons le *blanc*. Il est surtout commun dans les vieilles figueries où les pieds sont très rapprochés l'un de l'autre.

Pour ce qui est des insectes, nous n'avons à nous plaindre que d'un charançon qui mange les jeunes fruits en avril, au moment où la figue se montre.

Pour exécuter nos plantations, nous prenons des chevelées ou plants enracinés d'une année de couchage. Nous commençons par détacher ces chevelées de la souche mère à l'époque des premières gelées ; nous les plaçons dans un cellier avec de la terre meuble et fraîche sur les racines ; puis, dans la première quinzaine de mars, nous nous occupons de la plantation. A cet effet, il s'agit d'abord d'ouvrir en quinconce, sur le terrain, des fosses de 0,50 m en lignes transversales au coteau, éloignées l'une de l'autre de 3,50 m. La distance à observer sur chaque ligne entre les fosses est de 1,80 m. Une fois les fosses ouvertes, on doit, pour faciliter la reprise, mettre dans chaque fosse, sur une épaisseur de 8 à 10 cm, un mélange de bonne terre et de fumier consommé. Cela fait, on taille en biseau allongé les deux extrémités de la chevelée, on rafraîchit avec la serpette le jeune chevelu, l'on plante chaque pied en le couchant, en remontant dans le sens du coteau, et l'on appuie pour que le gros bout appointé pénètre dans la terre ferme. Après cela, on recouvre en coupant la terre autour de la fosse, de façon à en élargir l'orifice, et l'on ne remplit qu'à la hauteur de 20 cm en piétinant vigoureusement la terre ; en sorte qu'il reste autour de chaque figuier un bassin de 30 cm de profondeur pour faciliter le couchage.

Cette profondeur de 30 cm doit être non seulement maintenue, mais encore, lorsque le figuier est arrivé à l'âge de six ans, il convient de former au-dessous de ce bassin un rebord de terre, à l'effet de mieux retenir les eaux pluviales qui peuvent ruisseler sur le coteau.

Autrefois certains cultivateurs plantaient les chevelées dès l'automne, au moment du sevrage, mais on a constaté que le plant trop vert alors, c'est à dire mal aoûté, pourrissait souvent en hiver, et l'on a dû renoncer à ce vieux procédé.

Dès que la plantation est faite, on donne un bon labour à la houe entre les lignes et les figuiers, afin de cultiver des légumes qui sont le plus ordinairement des pommes de terre et des haricots nains. Ces récoltes intercalaires ont le mérite de faire attendre patiemment celle des figues, qui n'est avantageuse qu'au bout de cinq années.

Anciennement et encore de nos jours, des cultivateurs disposaient et disposent leurs figuiers par quatre pieds rapprochés qui fournissent quatre faisceaux de branches. C'est ce que nous appelons la plantation par *quatre couches*, en opposition avec celle que nous venons d'indiquer, qui porte le nom de plantation *oblique détachée*. La plantation par quatre couches a un double inconvénient : 1° par les grands vents, les feuilles, qui sont très rudes, exercent un frottement continu contre les figues, les noircissent et en occasionnent souvent la perte ; 2° lorsqu'arrive le moment de coucher les figuiers en terre afin de les préserver du froid, il faut être bien exercé pour ouvrir convenablement les fosses avec la plantation par quatre faisceaux, tandis qu'avec la plantation oblique, l'opération est des plus simples.

Puisque nous avons mentionné le couchage, parlons en tout de suite. Il convient d'abord de nettoyer le sol des feuilles mortes de figuier, d'enlever même celles qui

tiennent encore à l'arbre et d'en faire un tas près de la souche. Il faut également enlever par une coupe nette, au niveau de la branche de remplacement, les petits rameaux qui ont produit les figues de l'année. Après cela, il ne reste plus qu'à procéder au couchage, et à cet effet, on choisira une journée calme, qui ne soit pas brumeuse, afin que l'écorce du figuier soit bien ressuyée.

Chaque année, du 1^{er} au 15 novembre, c'est à dire à l'approche de l'hiver, on couche le figuier en terre, dans des fosses pratiquées au-dessous et en rapport avec le volume des branches. On réunit ces branches en forme de fagot, que l'on ne lie point, mais à tort, attendu qu'au moment du sevrage on s'expose à laisser des branches au fond de la fosse. Nous savons que la ligature fera quelque obstacle au couchage ; mais il serait facile d'en triompher. On abaisse les branches dans la fosse ouverte, avec le plus de précaution possible, mais cependant sans trop craindre les éclats ou les ruptures. Notre figuier en souffre sans doute, mais il n'en meurt pas et n'en produit que mieux très souvent. Une fois le figuier couché par la force de quatre hommes (il s'agit d'un figuier à partir de sa dixième année) et maintenu d'abord avec les pieds, nous prenons de la terre sur les côtés de la fosse et l'en chargeons d'une épaisseur de 20 cm au bout des branches et de 10 cm vers le pied. Sur ces 10 cm, on place les feuilles ramassées que l'on recouvre encore de 10 cm de terre. C'est tout ce qu'il en faut pour empêcher l'arbre de se relever, pour le garantir de la gelée et ne pas trop le priver d'air.

Le relevage du figuier, ainsi enterré, se fait du 25 février au 15 mars. On peut avancer ou reculer de quelques jours cette opération, en se réglant sur l'état de la saison ; toutefois, pour l'exécuter, il convient de toujours choisir un temps humide, parce que le bois, ramolli par un séjour souterrain de plusieurs mois, serait très sensible à un changement brusque de température. Un soleil déjà chaud, aussi bien qu'un vent sec, provoquerait une prompte évaporation de l'humidité de l'écorce et du bois et amènerait du même coup un refroidissement funeste.

Un figuier qui a été couché ne se relève jamais bien ; il conserve toujours un port incliné, à demi-rampant, défavorable à la circulation fougueuse de la sève, et, par conséquent, très favorable à la fructification. Il a le mérite, en outre, de tenir ses figues à une distance rapprochée du sol, et c'est à cela qu'elles doivent leur précocité et leur maturité parfaite. Sans le couchage, qui imprime à nos figuiers la disposition particulière et originale qu'on leur connaît, il est clair que les fruits seraient moins abondants et ne mûriraient pas aussitôt. Pour s'en convaincre, il suffirait d'élever une cépée droite à côté d'une cépée de couche, d'empailler la première pour la sauver du froid, et de continuer d'enterrer la seconde, puis de comparer les produits et les dates de maturité.

Une fois le relevage des figuiers terminé, il faut songer au pincement. Ce travail consiste à supprimer avec un instrument tranchant le bourgeon ou œil terminal qui se trouve à l'extrémité de chaque branche, en ayant soin, bien entendu, de ne pas endommager la toute petite figue placée à côté de chacun de ces bourgeons.

A la suite du pincement, qui est la première opération de culture et qui a pour objet de retenir la sève vers les parties moyennes du figuier, nous avons à nous occuper d'un éborgnage plus compliqué, auquel nous donnons ici le nom d'*équetonnage* ou *ectonnage*. Il consiste à enlever avec l'ongle les quelques boutons à bois placés à côté de chaque figue, en prenant bien garde d'endommager les figues en question. Il est facile de distinguer la figue du bourgeon ou bouton à bois, en ce que cette figue naissante est ronde et d'un vert foncé, tandis que le bourgeon est allongé et d'un vert jaunâtre. Si nous ne fixons pas une date précise à l'équetonnage, c'est que le moment de l'exécuter varie beaucoup. Le mieux est de dire qu'il convient d'y procéder aussitôt qu'il devient possible de distinguer sûrement l'œil à bois de la figue qui lui est pour ainsi dire accolée. La sève, au lieu de se dépenser en bois et en feuilles, se dépense en fruits.

Jusqu'à ce que le figuier ait atteint sa dixième année, on doit laisser deux bourgeons à bois le plus bas possible, et en-dessous, sur chaque branche fruitière. Ces bourgeons sont destinés à former des rameaux de remplacement. Aussitôt les figues récoltées, on supprime les branches qui les ont produites, juste au-dessus des deux bourgeons qui se développeront pour fructifier à leur tour. Cette suppression n'aurait pas lieu si l'on voulait faire des figues d'automne.

A partir de l'époque de l'ectonnage et pendant quinze jours ou trois semaines au moins, nous nous abstenons de toute culture parmi les figueraias, car l'expérience nous a prouvé qu'au moment où la figue se forme, les orages et les pluies coïncidant avec une culture fraîche amènent la coulure des fruits. Nous affirmons le fait ; nous ne nous chargeons pas d'en donner l'explication.

Pour ce qui est de la taille, on voit que nous nous bornons à enlever les rameaux qui ont fructifié, afin de les remplacer par un ou deux rameaux de dessous qui fructifieront à leur tour. Le pincement et l'équetonnage nous dispensent des fortes amputations, qui, d'ailleurs, ne conviennent point au figuier. Pourvu que nous lui assurions ses rameaux de remplacement et que nous le débarrassions de son bois mort avec la serpette, il n'exige rien de plus en fait de taille.

Ainsi que nos confrères du Midi, nous dégageons nos pieds de figuiers des drageons ou *redruges* qui, en grand nombre, les fatiguent, et nous ne réservons que les plus beaux brins pour remplacer au besoin les branches manquantes.

Pour obtenir nos plants chevelées, nous ne nous servons pas de ces *redruges*, mais bien des fortes branches que nous couchons aussitôt après le relevage du figuier, dans une fosse de 25 cm, et de manière à ne laisser sortir de terre que l'extrémité (20 cm) des divers rameaux de ces branches, rameaux que l'on ne taille pas, mais dont on enlève le bourgeon terminal. Souvent ces marcottes, destinées à être sevrées à l'automne, produisent des figues précoces l'année du couchage.

Lorsqu'un figuier est fatigué par l'âge et la production, ou bien encore lorsqu'il a été mutilé gravement, il devient nécessaire de le renouveler, et on le recépe alors en avril à 6 cm au-dessous du niveau du sol. Dans le cas où il ne drageonnerait pas dans le courant de l'année, on ne devrait point en désespérer ; ce serait pour l'année suivante. Seulement, il serait nécessaire, en avril de cette seconde année, de rafraîchir la coupe avec le *souchet*, sorte de pioche à long manche, à lame très étroite et bien tranchante. C'est ce même outil qui sert au recépage et à l'extraction de certaines branches malades parmi celles du figuier.

La maturité des figues à Argenteuil n'a lieu le plus ordinairement que dans la seconde quinzaine de juillet. Nous activons la maturation, en mettant, avec une plume, une larme d'huile d'olive sur l'œil de chacun des fruits. On les avance ainsi de dix jours au moins. Cette opération facile ne doit avoir lieu que le soir, par un vent d'est ou du midi.

Il va sans dire que l'on touche les figues dans le but d'en échelonner la récolte autant que dans celui de la hâter, et que toutes les figues d'un arbre ne sont pas propres à être touchées en même temps. Les figues bonnes à être forcées se reconnaissent à ce qu'elles perdent leur teinte verte et se lissent pour passer à la nuance jaune clair. Il faut commencer le forçage à l'huile par les deux premiers fruits qui se trouvent à l'extrémité des branches. Au bout de quatre jours, si les figues touchées entrent dans la phase de maturité, on en touche deux autres immédiatement au-dessous d'elles.

On s'accorde assez généralement à reconnaître que les figues sont bonnes à forcer quand les froments du voisinage commencent à jaunir. Voilà un signe à la portée de tout le monde.

Pour tout contact au sujet de cet article : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

INTERNET ARCHIVE
WayBackMachine BETA
 3 captures
 12 Oct 07 - 26 Sep 08

MAY SEP OCT
 2007 2008 2009
 26

**La resistenza al freddo delle piante di Fico (*Ficus carica* L.)
 Autore : Sergio Carlini (con la collaborazione di Marcello Finocchiaro)**

Nella verifica fatta con appassionati di coltivazione del fico in condizioni limite per il freddo estreme, ho avuto la relativa sorpresa di constatare la progressiva perdita di contatto che il giardiniere ha con la natura stessa del fico e del suo ambiente naturale.

Infatti è considerato normale che giovani e rigogliose piante di fico siano danneggiate o distrutte dal gelo a temperature di -2, -4°C fino al livello del suolo, ogni anno.

Il fico invece resiste facilmente a temperature di -15, -17°C in condizioni opportune, ed anche fino a -18°C e ben oltre.

Struttura e fisiologia del fico

La pianta di fico ha una costituzione mista erbacea e legnosa, questa struttura si nota molto bene in primavera quando i nuovi rami appaiono succulenti e ricchissimi di linfa (che è un lattice ricco di acqua, resine e sostanze di accumulo (amido), che, a parte l'acqua, sono tutte ottime sostanze antigelo.

La nuova vegetazione in gran parte utilizza le sostanze di accumulo che sono nel legno.

Non stupisce quindi che la vegetazione sia vigorosa in primavera; in realtà la pianta utilizza il vigore accumulato, sotto forma di carboidrati, l'anno prima.

La pianta è quindi in parte una pianta succulenta, vive in zone desertiche ed è "programmata" per accumulare nel legno (fusto, rami, e radici) nell'epoca di vegetazione enormi quantità d'acqua ; nel suo ambiente infatti le piogge sono rare e la siccità è frequente.

L'accumulo di sostanze di riserva nel legno e nelle radici (resine e carboidrati) è dovuta come è ovvio al metabolismo della pianta (luce, calore), tale condizione è fondamentale anche per la maturazione dei frutti.

Ambiente naturale del fico

Il fico in ambiente naturale vive in suoli molto ben drenati, molto soleggiati caldi ed aridi.

Ad ambienti ricchi spesso il fico preferisce, in natura, la crescita su rocce o scarpate, illuminato da tutti i lati dove l'acqua scorre via e non ristagna, anche se il suolo è molto povero e sassoso.

Spesso le rocce ed il suolo circostanti sono scoperte e riflettono il calore, l'erba attorno è inesistente, il suolo quindi è secco, arroventato dal sole, soprattutto alla fine dell'estate; alla maturazione i frutti avendo pochissima acqua a disposizione sono dolcissimi.

Il legno è così disidratato, la lunga estate calda e luminosa ha concentrato sostanze antigelo (resine, amidi) nel legno facendogli perdere la consistenza erbacea, ed assumendo un aspetto "secco".

In tali condizioni la pianta resiste al freddo a temperature di almeno 10, 12°C inferiori a quelle sopportate dalle strutture erbacee.

Le piogge autunnali intervenendo a vegetazione conclusa non hanno pressoché effetto sulla idratazione!!!

La "concimazione" in natura è poverissima, spesso ottenuta solo da compost vegetale, foglie e rami in decomposizione, tutto in piccola quantità.

La ridotta fertilità del suolo non sollecita la crescita di nuove parti erbacee.

A titolo di esempio, In Inghilterra, non è sorprendente che alberi di fico adulti, considerati rustici, soccombono a delle gelate di -5°C. In queste regioni dove le estati sono fresche, e le piogge frequenti, la piantagione dei fichi a mezza ombra o all'ombra si dimostra catastrofica, dato che il legno non si stagiona correttamente ed i rami restano allo stato erbaceo.

Un telo di protezione invernale avrà ad ogni modo un mediocre effetto, dato che ad ogni modo, tutta la parte erbacea sarà perduta, e sarà necessaria la ricrescita dalla parte legnosa.

Che cosa fare

E' evidente che per il giardiniere non è possibile impedire la pioggia, o modificare il clima, è però possibile evitare che la pianta sia messa in un luogo dove l'acqua ristagna, la pianta se rimane all'umido continuerà a gonfiarsi d'acqua, sono da preferire quindi assolutamente suoli aridi o comunque molto ben drenati, dove l'acqua scorre via subito, ed al più presto possibile, è evidente che rupi o scarpate povere sono il luogo ideale.

In pianura un profondo sistema di drenaggio è fondamentale, anche in pianura può essere possibile creare un grande dosso costituito da sassi terriccio e terreno poco concimato, mettere la pianta di fico sul pendio esposto al sole del dosso.

Attorno alla pianta il suolo deve essere nudo, senza erba, ben zappato, o al limite con erba falciata.

L'erba trattiene l'umidità (sotto l'erba il suolo è sempre umido, anche solo per la rugiada, e soprattutto per buona parte della giornata l'umidità evapora dal suolo umido, sottraendo calore in maniera massiccia), il calore sottratto rallenta molto il metabolismo della pianta che accumula meno zuccheri (nei frutti) meno resine ed amidi nel legno, (per l'anno successivo, e per la resistenza al gelo nell'inverno).

Non innaffiate attorno! Le radici sono spesso molto più lunghe dei rami.

Quando si avvicina l'autunno se la pianta è vigorosa ed in piena crescita (con rami erbacei) è un pessimo segno, non ha avuto abbastanza calore per lignificare, sta solamente esaurendo le scorte nutrizionali che non produrranno alcun utile, i rami erbacei saranno distrutti dai primi geli, la distruzione dei rami giovani compromette la fruttificazione dei fiori l'anno successivo.

Tra l'altro con la scorta che si esaurisce ci sono anche le sostanze antigelo che, anche diluite nei rami erbacei con l'acqua, non potranno alcun limite al gelo invernale.

Concimate molto poco e MAI dopo Giugno.

Le piante di fico giovani tendono ad essere più erbacee e quindi sono più delicate, ma una buona lignificazione aiuta moltissimo la resistenza al gelo.

In zone fredde è raccomandata la protezione delle piante giovani i primi anni durante l'inverno. E' possibile (e raccomandato) di costruire attorno al fico una "tenda indiana" costituita da tutori ed avvolta con un telo di protezione, da riempire l'interno per tre quarti della altezza della pianta di foglie secche che si decompongono molto lentamente (le foglie di platano sono ideali e di facile reperimento),.

Ma attenzione lo scoprimento è critico, non scoprire prima che le ultime gelate siano passate, dato che temperature di -2°C potrebbero fare distruzioni sulle gemme (di foglie e frutti).

Nel giro di due o tre anni questa protezione non sarà più necessaria.

Malgrado qualsiasi cura una pianta di fico in luogo umido e male esposto non avrà buona riuscita, dategli una buona esposizione a Sud o a Sud-Ovest!

Quando piantate un fico accostato ad un muro non dimenticate che può sviluppare un sistema radicale potente, ed alla fine è possibile che le radici penetrino ed otturino i sistemi di drenaggio.

In più se la vostra casa è vecchia e con muri in malta povera le radici cercheranno di infiltrarsi in ogni fessura.

Se avete occasione di viaggiare andate a vedere (nel Sud Europa) nei climi meno caldi, di limite per il freddo dove crescono spontaneamente i fichi selvatici: su muri, rupi o rocce, spesso hanno le "spalle" coperte da rupi, muri o case, e sempre ricevono il sole per molte ore al giorno.

Quindi il microclima naturale o artificiale alla fine può fare la Differenza.

Contatto : [E-mail](#)

 [Repertorio degli articoli](#)  [English page](#)

La résistance au froid du figuier

Auteur : Sergio Carlini

(traduction et collaboration de Marcello Finocchiaro)

Suite à une vérification effectuée auprès de divers passionnés de culture de figuiers en conditions limite ou extrême de froid, j'ai constaté avec un relatif étonnement, la perte progressive du contact que le jardinier entretient avec la nature même du figuier et de son environnement naturel.

En effet, il semble normal de considérer que des jeunes et vigoureuses plantes de figuier peuvent être endommagées ou totalement rabattues par le gel à des températures oscillant entre -2 et -4°C, tous les ans.

Par contre, s'il bénéficie d'une protection les premières années, et qu'il réussit à se développer, le figuier peut résister facilement à des températures comprises entre -15 et -17°C, voire inférieures en de très bonnes expositions, pour certaines variétés (-18°C au moins).

Structure et physiologie du figuier

Le figuier a une constitution mixte herbacée et ligneuse. Cette structure se remarque très bien au printemps, lorsque les nouveaux rameaux apparaissent gorgés de lymphe. Il s'agit d'un liquide laiteux, riche en eau, résine et substances accumulées (amidon), qui, à l'exception de l'eau, forment un excellent antigel.

La nouvelle végétation utilise en grande partie ces substances accumulées se trouvant dans le bois. Il n'est donc pas surprenant que la végétation soit vigoureuse au printemps ; en fait, la plante utilise l'énergie accumulée durant l'année précédente, sous forme de carbohydrate.

Le figuier est donc en partie une plante succulente, vivant en zone désertique et est "programmée" pour accumuler dans son bois (tronc, branches et racines), durant la phase de végétation, d'énormes quantités d'eau. En effet, dans son environnement naturel, les pluies sont rares et les sécheresses fréquentes.

L'accumulation de substances en réserve dans son bois et ses racines (résine et carbohydrate) est due, bien évidemment, au métabolisme de la plante (lumière, chaleur).

De telles conditions sont fondamentales aussi pour la maturation des fruits.

Environnement naturel du figuier

Dans sa zone de prédilection, le figuier vit dans des sols très bien drainés, très ensoleillés, chauds et arides.

Dans la nature, le figuier préfère souvent croître sur des rochers ou des coteaux ensoleillés de toute part, où l'eau coule sans stagner, même si le sol est très pauvre et caillouteux, plutôt que dans des sols très riches.

Souvent, les roches et le sol avoisinants sont dénudés et réfléchissent la chaleur ; l'herbe autour est inexistante et le sol est donc sec et brûlé par le soleil, surtout à la fin de l'été ; à maturité, les fruits, ayant très peu d'eau à disposition, sont très doux.

Le bois est très déshydraté car le long été chaud et lumineux a concentré les substances antigel (résines et amidons), lui faisant perdre la consistance herbacée et lui permettant de prendre un aspect "sec".

Dans un tel état, la plante résiste au froid et à des températures d'au moins 10°C à 12°C inférieures à celles supportées par les structures herbacées.

Les pluies automnales, intervenant lorsque le cycle végétatif est terminé, n'ont quasiment pas d'effet sur l'hydratation.

Dans la nature, l'amendement est pauvre et souvent obtenu par du compost végétal, branches et rameaux en décomposition, le tout en très faible quantité. La fertilité réduite du sol ne sollicite pas la pousse de nouvelles parties herbacées.

A titre d'exemple, en Angleterre, il n'est pas surprenant que des figuiers adultes, réputés rustiques, succombent à des gelées de l'ordre de -5°C. Dans ces régions où les étés sont frais avec des pluies fréquentes, la plantation des figuiers à mi-ombre ou à l'ombre s'avère catastrophique car le bois ne s'aoûte pas correctement et les branches restent dans leur état herbacé. Un voile d'hivernage sera moyennement efficace car, de toute façon, la partie herbacée sera perdue et un rabattage devra être envisagé.

Que faire ?

Il est évident que pour le jardinier, il est impossible d'empêcher qu'il pleuve, ou de modifier le climat.

Il est pourtant possible d'éviter que le figuier soit planté là où l'eau stagne. Si la plante reste dans un environnement humide, elle continuera à se gorger d'eau. Il est donc indispensable de sélectionner des emplacements arides ou du moins très bien drainés, où l'eau s'écoule le plus rapidement possible.

Par conséquent, il est évident que les coteaux ou les terrains en pente sont des implantations idéales. En plaine, un profond système de drainage est fondamental. Il est également possible de créer une grande butte composée de cailloux, terreau et terre de jardin faiblement enrichie. La plantation se fera au sud, sur le côté ensoleillé de la butte.

Autour de la plante, le sol doit être nu, désherbé et bien biné. Il peut toutefois être enherbé mais l'herbe doit être fauchée, car elle retient l'humidité. Le sol reste toujours humide sous l'herbe, même si ce n'est visible qu'au travers des

rosées matinales. La conséquence est que pendant une bonne partie de la journée, l'humidité s'évapore du sol et soustrait la chaleur de manière importante. Cette déperdition ralentit beaucoup le métabolisme de la plante qui accumule moins de sucre dans les fruits, ainsi que moins de résine et d'amidon dans le bois, nécessaires à la résistance au gel en hiver.

N'arrosez pas autour du figuier car les racines sont souvent beaucoup plus longues que les branches!

Quand l'automne arrive, si la plante est vigoureuse et en pleine croissance (avec des branches herbacées), il faut y voir un mauvais signe, car cela signifie qu'elle n'a pas eu suffisamment de chaleur pour lignifier son bois. En fait, le figuier est en train d'épuiser les réserves nutritionnelles pour ne produire rien d'utile car les branches herbacées seront détruites dès les premiers gels et la fructification des figues fleurs de l'année suivante sera compromise. De plus, avec des réserves qui s'épuisent, les substances antigel sont diluées avec de l'eau dans les branches herbacées qui ne peuvent absolument pas résister aux gelées hivernales.

Amendez très peu le sol et JAMAIS après le mois de juin. Les jeunes plantes de figuier ont tendance à être plus herbacées et sont donc plus délicates ; c'est au contraire une bonne lignification qui améliore beaucoup la résistance au gel.

En zone froide, il est conseillé de protéger les jeunes figuiers pendant l'hiver les premières années. Il est possible (et recommandé) de construire autour du figuier, un tipi avec des tuteurs, de l'enrouler dans du voile d'hivernage et de le remplir au trois quarts de la hauteur de la plante avec des feuilles mortes se décomposant très lentement (les feuilles de platanes sont idéales).

Mais attention, il ne faut pas découvrir les figuiers avant que les dernières gelées ne soient passées (avril-mai) car même une légère gelée à -2°C peut alors détruire les beaux bourgeons verts et les éventuels fruits en formation. Au bout de deux ou trois années, cette protection ne sera plus nécessaire. Malgré ces quelques soins, un figuier mal exposé ne réussira pas en zone froide. Donnez-lui la bonne exposition au sud ou au sud-ouest !

Lorsque vous plantez un figuier contre un mur, n'oubliez pas qu'il développe un puissant système racinaire et qu'à terme, il est possible que les racines pénètrent dans les drainages et les endommagent. De plus, si votre maison est très ancienne et construite avec des murs en mortier maigre, les racines tenteront de s'infiltrer par le moindre orifice.

Si vous avez l'occasion de voyager, profitez-en pour vous rendre dans le sud de l'Europe et observez que dans l'habitat naturel du figuier, poussent des figuiers sauvages sur des murs de pierres sèches ou des rochers. Souvent, on en rencontre aussi adossés à des murs de pierres ou à des maisons et ils reçoivent toujours beaucoup d'ensoleillement durant de nombreuses heures de la journée.

En conclusion, un micro-climat naturel ou artificiel peut aussi faire la Différence.

Pour me contacter : [E-mail](#)



Liste des articles

Mais les bourgeons de fin de rameaux restant verts et l'écorce ne se fripant pas, je décidai, par goût de l'expérimentation, de ne rien faire, si ce n'est de bien saturer le plant en eau lors des arrosages (en y revenant plusieurs fois après refoulement puis absorption de la quantité d'eau déversée à chaque passage successif du même arrosage).

Les premières feuilles se sont développées avec deux mois de retard sur celles des autres figuiers de la haie. Elles avait, fin Août 2004, une taille quasi-normale pour l'âge du sujet et l'ensemble de la touffe présentait une allure très saine. Aucune charpentière ni coursonne, ni aucun rameau, n'a séché, même partiellement.

Une fois l'hiver passé, la reprise de végétation au printemps 2005 s'est effectuée avec un feuillage de taille normale, mais les pousses de l'année, bien réparties sur l'arbre, ont été très courtes. Absence de production de figues-fleurs, alors que cette variété est bifère. La production des figues de deuxième saison a eu lieu; toutefois les fruits obtenus étaient exceptionnellement petits.

La partie semble gagnée, même si le stress subi par l'arbre a été visible. Mais une observation des conditions d'évolution de l'arbre sur quelques années sera nécessaire pour valider définitivement la technique.

Je tiendrai ce compte-rendu d'expérience à jour en conséquence.

Je lance un appel à témoignages auprès de vous si vous avez déjà une expérience du même type, en particulier avec un sujet plus âgé. Il serait intéressant d'en confronter les conditions et résultats avec ceux de l'expérience décrite. J'en ferai part dans le présent article dès réception.

Pour me contacter : [E-mail](#).



Liste des articles

Fruits de Ficus particuliers

Auteur: Daniel Schneider

L'auteur, qui vit en Alsace, est passionné par le figuier (*Ficus carica* L.). A la fin de l'été particulièrement long et chaud de l'année 2003, il a pu goûter les fruits de deux autres espèces de *Ficus* (*Ficus pseudocarica* Hochs. et *Ficus palmata* Forsk.), arrivés exceptionnellement à maturité au jardin botanique de Strasbourg. Il nous dit ce qu'il en pense et nous livre en sus quelques informations sur d'autres espèces de *Ficus* présentées dans ce jardin botanique et auxquelles il compte prochainement s'intéresser de plus près.

Passionné par les figuiers (*Ficus carica* L.) depuis de nombreuses années, je suis toujours à la recherche du figuier idéal qui puisse s'adapter en Alsace, et surtout donner tous les ans une récolte digne de ce nom tout en résistant aux hivers les plus rudes...

On cultive avec succès au jardin botanique de Strasbourg la variété Dauphine, mais également d'autres espèces de *Ficus* et notamment ***Ficus pseudocarica* Hochs.** et ***Ficus palmata* Forsk.**

Il est vrai que ces deux dernières ressemblent à s'y méprendre aux plus communs des figuiers (quoique *Ficus palmata* possède un feuillage très particulier), mais en 2003, à la faveur de cet été très chaud et très long, leur récolte a été tout simplement délicieuse.

Les fruits de *Ficus pseudocarica* sont petits, mais très sucrés, très noirs de peau et leur chair est pourpre.

L'espèce est originaire d'Abyssinie. La plante a été semée en 1982, de graines obtenues du jardin botanique de Yalta (Russie). Elle a été mise en pleine terre en 1997.

Les fruits de *Ficus palmata* sont plus bleutés avec une pruine, mais également d'excellente qualité gustative.

On trouve également *Ficus palmata* en Abyssinie, mais aussi en Egypte, en Arabie, en Inde et en Afghanistan. La plante, dont les graines sont, elles aussi, originaires de Yalta, a été semée en 1974 et mise en pleine terre en 1994. Ce *Ficus* est protégé par des feuilles mortes en hiver.

Les fruits étaient mûrs début septembre, ceci pour les deux espèces.

J'ai l'intention désormais de m'intéresser de plus près à d'autres espèces de *Ficus* présentées au jardin botanique de Strasbourg. Je vous livre les informations que je possède déjà à leur sujet et j'étofferai ultérieurement le texte par des observations plus précises, tout en essayant d'enrichir mon article par des photos.

***Ficus afghanica* (Popov) Drobov.**

Il s'agit bien d'une espèce distincte de *Ficus carica* L. Il ne faut pas la confondre avec la variété de caprifiguière originaire d'Afghanistan proposée par certains pépiniéristes pour son feuillage lacinié très décoratif et qui produit aussi de beaux fruits, hélas non comestibles. *Ficus afghanica* est également présenté au Conservatoire botanique de Brest. On ne l'a jamais vu fructifier à Strasbourg ni à Brest.

***Ficus erecta* var. *beecheyana* Thunb.**

Cette espèce fructifie à Strasbourg. Mais ses fruits sont petits (1 cm de diamètre) et on peut les qualifier d'immangeables car ils sont "coriaces" : Peu charnus et la chair n'est pas molle. Cela pourrait provenir des conditions climatiques locales, car d'après Louis Bubenicek (Dictionnaire des plantes comestibles; 2001), qui cite Thunberg (1795) et Sturtevant (1972), les fruits sont consommés au Japon, d'où cette espèce est originaire (ainsi que de l'Himalaya).

***Ficus tikoua* Bureau.**

Cette espèce est rampante, de type couvre-sol comme *Ficus pumila* L. et les fruits sont produits à la surface. Cependant, il ne fructifie pas à Strasbourg, où son feuillage grille chaque hiver. Ses fruits sont réputés comestibles dans un article de la Revue Horticole datant de 1880 et selon G. Kunkel (Plants for human consumption; 1984). D'ailleurs "tikoua" signifie "courge de terre" en chinois.

Pour me contacter : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

Cerise Belle Agathe de Novembre

Auteur : Alexandre Bivort

L'auteur, pomologue belge réputé, a dirigé la publication, entre 1853 et 1860, des Annales de Pomologie Belge et Etrangère par la Commission royale de Pomologie, chez F. Parent, imprimeur-éditeur à Bruxelles. Il s'agit d'un ensemble de notices descriptives de fruitiers, élaborées par des pomologues belges et français. Elles sont précédées par un chapitre de considérations générales écrit par Alexandre Bivort et par une nomenclature pomologique et botanique rédigée par Charles Auguste Hennau. Elles traitent presque uniquement des fruitiers classiques, dont les petits-fruits, aux seules exceptions de cinq notices sur le néflier, trois sur le figuier et une sur le mûrier noir. Mais parmi les variétés de cerises décrites, se trouve présentée Belle Agathe de Novembre, d'une tardiveté exceptionnelle qui en fait véritablement un fruitier rare. L'article en reprend la notice, ainsi que sa planche d'illustration, telles que figurant dans les Annales précitées.

En novembre 1853, M. le capitaine Thiéry, de Haelen (Limbourg belge) envoya à la Commission royale de Pomologie une corbeille remplie de cerises, afin de les soumettre à son appréciation. Il déclara, dans sa lettre d'envoi, que cette cerise provenait de ses semis et qu'il l'avait nommée Belle Agathe de Novembre.

Après un mûr examen, la Commission a reconnu que cette variété était nouvelle, et que, par sa beauté relative comme par sa qualité, elle se plaçait au premier rang parmi les cerises douces très tardives.

Elle mérite, en effet, une place distinguée dans nos jardins et surpasse, sous tous les rapports, la Cerise Tardive du Mans et le Bigarreau d'Octobre.

Le fruit est moyen, ovale-arrondi, légèrement déprimé à sa base comme à son sommet. La peau est assez épaisse, rouge clair, marbrée et ponctuée de pourpre foncé. La couture est superficielle; le point pistillaire est petit, rond, roux, proéminent. Le pédoncule, grêle, long de 6 centimètres, est placé dans une cavité profonde et arrondie. La chair est jaunâtre et l'eau est douce, sucrée, très agréable. Le noyau est assez gros, ovale, obtus, très convexe. Les arêtes dorsales sont proéminentes et tranchantes. L'arête du ventre est obtuse.

L'arbre est très vigoureux et très fertile, le bois en est gros, droit, raide ; l'épiderme est gris-blanc. La feuille est ample, ovale-lancéolée pointue, largement dentée. Le pétiole, long de 45 millimètres, largement cannelé, vert ombré de rouge, est muni de deux fortes glandes ovales, aplaties et creusées en dessus, rouges, placées presque en regard, à une petite distance du disque.

La Belle Agathe de Novembre a été mise dans le commerce en 1852, par son propriétaire; elle est cultivée aujourd'hui dans presque toutes les pépinières du royaume.

[Voir planche](#) en page suivante.

Note : La confrérie a localisé au conservatoire de Brogdale (Royaume-Uni), une variété appelée 'Belle Agathe' et l'a introduite en France en 2006 pour observation.

Toutefois, Brogdale ayant précisé que sa récolte sur place s'effectuait fin Juillet / début Août, on peut en conclure de façon certaine qu'il ne s'agit pas de 'Belle Agathe de Novembre'.

En effet, le texte d'Alexandre Bivort précise sans équivoque que la corbeille de fruits a été envoyée en Novembre 1853 à la Commission royale de Pomologie belge et il ne peut exister un tel décalage de saison de récolte (environ trois mois) entre le Limbourg belge et le sud-est du Royaume-Uni où se trouve Brogdale, de latitude proche, mais plus haute, même si le Limbourg belge se situe plus loin de la mer.

Nous recherchons donc toujours la variété ' Belle Agathe de Novembre', introuvable jusqu'à présent, et toutes indications de sources de greffons (monde entier ; particulier, association ou professionnel) seraient appréciées.

Pour nous les indiquer ou pour tout autre contact au sujet de cet article : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

Attention à la synonymie pour les variétés de noisetiers (*Corylus avellana*, *C. maxima*)**Auteur : Monique Torino**

Dans nos collections de fruitiers rares, les sujets sont regroupés par parcelles thématiques. Celles-ci sont délimitées par des haies, qui jouent le rôle d'éléments structurants d'une part et de brise-vents d'autre part.

Je cherchais avec quoi constituer la haie de limite Est de la parcelle dénommée "fruitiers à coques". Elle regroupe nos spécimens à fruits secs entourés d'une coque : Plusieurs cultivars de *Carya illinoensis*, quelques variétés de *Juglans regia* à caractéristiques insolites (telle 'Rubis' à cerneaux de couleur rouge), *Xanthoceras sorbifolia*, un couple de *Pistacia vera*, *Prunus tenella* 'Fire Hill', *Juglans nigra* 'Thomas', quelques cultivars de *Prunus amygdalus* à caractères remarquables (par exemple à fleurs de couleur rose marqué), des noisetiers exotiques (*Corylus thibetica*, *Corylus sieboldiana* var. *mandshurica*...), une petite collection de noisetiers d'Europe (*Corylus avellana* et *Corylus maxima*) constituée de variétés particulières pour leur port (contorta, pendula...), ou la couleur ou la forme de leur feuillage (*purpurea*, *laciniata*...).

Dans cette parcelle figurait un seul noisetier courant, servant de témoin pour mieux faire observer les particularités des autres espèces ou variétés de *Corylus*, mais sélectionné tout de même pour la grosseur exceptionnelle de ses fruits (*Corylus maxima* 'Marcel Rivier').

Appréciant les noisettes, j'aurais aimé cultiver plus de variétés de noisetiers communs (*Corylus avellana* et *Corylus maxima*), mais il ne s'agissait pas vraiment de fruitiers rares...

En regardant la parcelle à délimiter, tout en réfléchissant à la nature de la haie que je devais mettre en place, une soudaine association d'idées me donna la solution idéale : La haie pourrait être constituée d'une double rangée de touffes, en quinconce et assez rapprochées, de variétés différentes des deux espèces du noisetier courant en Europe ...

Enthousiasmée par cette solution, je piquetai la future haie et le résultat satisfaisant obtenu, je dénombrai 24 sujets à planter. Je devais donc trouver 24 variétés différentes, car je tenais absolument à diversifier de façon optimale la gamme des formes et des goûts des fruits et à obtenir un échelonnement des récoltes le plus large possible.

En outre, pour maximiser la production de fruits, je devais tenir compte des contraintes de pollinisation, fortes chez le noisetier : Pollinisation croisée entre variétés déterminées d'une part et caractère anémophile des espèces concernées d'autre part. Ces deux éléments étant donc à prendre en compte pour la répartition des variétés les unes par rapport aux autres, et pour leur disposition par rapport aux vents dominants...

Il m'a fallu trois années de consultation de nombreux ouvrages, de catalogues de pépiniéristes, de recherches Internet, de conversations avec les professionnels français en connaissant assez sur les différentes variétés de noisetiers, accompagnées de commandes dans différentes régions de France et chez quelques pépinières européennes pour mener mon projet à bien.

Je commence depuis deux ans à récolter les premiers fruits de ma double haie de 24 variétés de noisetiers, que j'ai plantées de façon progressive, au fur et à mesure de l'avancement de mes connaissances et de mes trouvailles.

Au cours de ce travail important, j'ai constaté, sans surprise, que la confusion taxonomique règne aussi parmi les variétés de noisetiers. Cette confusion (synonymie et polysémie) me paraît en effet inévitable en matière de dénomination de variétés fruitières, quelle que soit l'espèce concernée, donc aussi pour le noisetier, en raison des mouvements migratoires des populations, des particularismes locaux, de la faillibilité de la nature humaine et de l'extrême diversité pomologique héritée de la longue tradition culturelle de l'Humanité.

Je pense utile de vous faire part de mes découvertes, et j'espère que certains lecteurs contribueront à agrandir et à affiner la liste de celles-ci en me faisant part de leurs connaissances et expériences.

J'ai recensé ainsi les synonymes suivants pour les cultivars fruitiers :

Bergeri : Louis Berger - Noisette bergère

Blanche longue : Aveline à pellicule blanche - Blanche de Lombardie - Franche blanche

Cosford : Coxford - Prolifique à coque tendre

Daviana : Davidiana

De Kerazonde : Sivri

Fertile de Coutard : Aveline d'Alger - Aveline de Provence - Barcelona - Commun à fruits striés - Grosse romaine - Pellicules blanches - Rouge ronde - White Filbert

Gunslebert : Gunslegen - Gunslegener - Zellernuss

Impériale de Trébizonde : Fondouk de Trébizonde - Kargalak

Keressen : Foundouk

Merveille de Bolwiller : Géante des halles - Hallesche Riensen - Wunder von Bollwiller

Negret : Alforga - La Maso - La Selva - Montroig - Pobla de Mafumet

Nottingham : Pobla de Mafumet - Frühe Nottingham

Ronde du Piémont : Aveline du Piémont - Ronde gentille des Langhes - Gentile del Langhe

Rouge longue : Aveline à pellicule rouge - Rouge de Lombardie

Je signale aussi que j'ai rencontré, pour la variété ornementale (mais à bons fruits rouges) **var. purpurea**, le synonyme **var. fructo rubro**.

Pour les variétés suivantes, je n'ai pas trouvé de synonymes, mais il en existe

probablement pour certaines d'entre-elles : Aveline d'Angleterre, Badem, Butler, Bontnut, Campanica, Corabel, De Beyne, Downton, Ennis, Ferevril, Grossal, Impératrice Eugénie, Lansing, Longue d'Espagne, Morell, Mortarella, Pautet, Segorbe, Tonda Di Giffoni, Tonda Romana, Web's Prize Cob.

Pour me contacter, et notamment m'indiquer l'existence d'autres synonymies :

[E-mail](#).

 [Liste des articles](#)



The Wayback Machine hasn't archived a capture for that URL.

Here's a capture taken 0 minutes ago from the live web that will become part of the permanent archive in the next few months.

[Close](#)

[Help](#)

La confrérie a été dissoute deuxième quinzaine de juillet 2012 après un peu plus de neuf années d'existence

Le figuier de Barbarie (Opuntia ficus-indica) peut-il être planté en terre lourde?

Auteur : François Drouet

L'auteur s'est longuement interrogé avant de planter un figuier de Barbarie en terre lourde, réputée très défavorable aux Cactées. Après quelques années de culture, il livre son témoignage afin que les planteurs rencontrant la même interrogation aient un début de réponse.

Il y a quelques années, retournant dans le Var après une longue période d'exil bien plus au Nord pour raisons professionnelles, j'ai été pris d'une frénésie de plantation de fruitiers méditerranéens typiques de ma région d'origine, dont j'avais été privé si longtemps.

Après le figuier, le jujubier et le néflier du Japon, je songeais à "plus exotique encore" en envisageant de planter un figuier de Barbarie. J'adore ses fruits que je déguste à la petite cuillère, coupés en deux dans le sens de la longueur, après les avoir arrosés d'un filet de Porto (et tout en les maintenant fermement plaqués contre l'assiette avec une fourchette : Résultat sans épines garanti).

Mais un problème me tracassait. Ma terre est lourde (argilo-calcaire) et mon terrain désespérément plat.

Or je savais bien que les Cactées, famille à laquelle appartient le figuier de Barbarie, ont besoin d'un terrain léger, sableux de préférence, très bien drainé.

Tous les ouvrages botaniques, tous les catalogues de pépinières vous le précisent. Les plus spécialisés rendent même obligatoires de savants mélanges, au sujet desquels je me suis toujours demandé où on pouvait bien trouver les ingrédients.

Pas question pour moi de construire une butte-rocaille qui me rappellerait des régions plus septentrionales. Mon figuier de Barbarie devait démarrer de ce sol plat et uniforme, comme un jujubier.

Après avoir parcouru de nombreux ouvrages tous aussi décourageants les uns que les autres, je fus sauvé par un retour à une question simple : Qu'est-ce que je risque? Voir pourrir ou ne pas se développer une raquette mise en terre?

Je me raccrochais en outre à l'idée que l'eau ne stagne pas sur mon terrain en hiver et que terre lourde ne veut pas dire marécage.

Je pris la décision de planter une raquette donnée par un ami, en creusant un large trou rempli de terre fine et de sable à part égale (pas de compost). Je me demandais d'ailleurs si cette technique n'allait pas provoquer un "effet container",

aboutissant en cas de forte pluie à une cuvette remplie d'eau bien contenue par la terre lourde délimitant mon trou de plantation et dans laquelle ma pauvre raquette serait vouée à un pourrissement inéluctable.

Le temps a passé. Ma raquette a survécu, s'est multipliée et s'est transformée en une plante encourageante, sans engrais ni soins particuliers.

Aujourd'hui âgé de neuf ans, le figuier de Barbarie forme une touffe d'une cinquantaine de raquettes. Il mesure 1,40 mètre de haut et 2 mètres de large. Sa production a commencé à l'âge de six ans et cette année il a fourni quarante fruits de bon calibre et de belle qualité.

Les fruits supportent -6°C sans altération et certains d'entre-eux sont encore sur la plante à la mi-Mars.

Conclusion : Vous pouvez planter un figuier de Barbarie en terre lourde! Voir [photo](#).

Questions : La même plante en terrain léger et sec aurait quelle taille aujourd'hui? Quelle serait sa production? A quel âge aurait-elle commencé à donner des fruits? N'ai-je pas eu la chance de me situer juste au dessous du seuil d'humidité maximum tolérable par cette oponce en hiver?

C'est sur vous que je compte pour y répondre, par vos témoignages éventuellement accompagnés de photos...

Pour me contacter : [E-Mail](#).

 [Liste des articles](#)

Ce grenadier produit toutefois avec une grande régularité des centaines de grenades tous les ans (pas d'alternance). Celles-ci, de taille moyenne, sont d'une qualité supérieure à celle de la variété traditionnelle de Provence, mais nettement inférieure à celle des meilleurs cultivars de grenadier.

La maturité des fruits est de mi-saison pour la région (Octobre) et s'échelonne tout au long du mois. Les fruits tiennent jusqu'à la Noël mais se fendent systématiquement à maturité.

Peut-on voir ce grenadier?

Oui, bien sûr, il suffit de consulter les photos, prises de loin ([photo n°1](#)), à moyenne distance ([photo n°2](#)) et de près ([photo n°3](#)).

Je profite de cet article pour lancer un appel afin que vous me fassiez connaître les grenadiers de taille équivalente ou supérieure qui pourraient exister en France. Une indication de leur âge serait précieuse pour affiner l'évaluation de celui du sujet présenté.

Pour me contacter : [E-Mail](#).

 [Liste des articles](#)

Les jujubiers du jardin botanique de Strasbourg

Auteur : Frédéric Tournay

Depuis une trentaine d'années, nous cultivons avec succès une forme sauvage de Jujubier au jardin botanique de l'Université de Strasbourg.

Les semences de l'arbuste nous ont été envoyées par le jardin botanique de Taskent (Ouzbékistan) sous le nom de *Ziziphus jujuba* var. *spinosa*.

Le plus fort des deux sujets issus du semis a été planté en 1976, face au sud, au pied d'un bâtiment. Il pousse depuis lors sans aucune protection hivernale particulière et mesure aujourd'hui près de 3 m de hauteur. L'arbuste a résisté à des températures inférieures à -15°C.

Ce *Ziziphus*, aux dimensions modestes et aux jeunes rameaux légèrement retombants, présente un port très élégant. L'arbuste est garni de nombreuses épines acérées.

Il fructifie tous les ans de façon abondante. Les fruits sphériques, de la taille d'un petit pois, arrivent à maturité au milieu du mois d'Octobre. Ils sont très bons, acidulés, au goût de pomme. Ils persistent sur l'arbuste jusqu'au milieu de l'hiver.

Le deuxième sujet que nous possédons est planté à un emplacement beaucoup plus défavorable, très exposé aux courants d'air. Malgré tout, il pousse aussi à merveille, la quantité de fruits produits étant cependant moins importante chez ce dernier.

Toutes les tentatives pour propager nos deux arbustes par semis sont restées vaines. Nous avons semé des quantités de graines (qui sont très dures) sans jamais observer aucune germination.

Voir [photo](#) de la fructification.

Pour me contacter : [E-mail](#).



Liste des articles

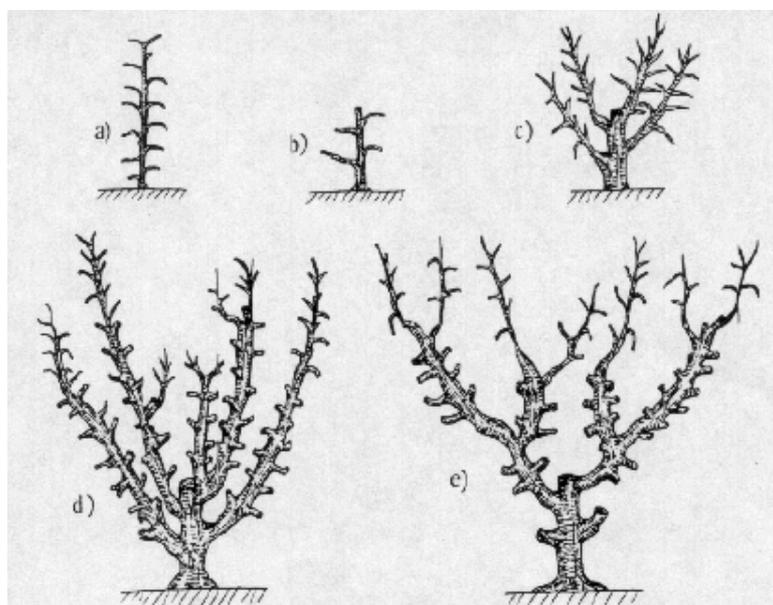
Taille du jujubier (*Ziziphus jujuba*) au Turkestan russe

Auteur : P. Munier

L'auteur, de l'Institut Français de Recherches Fruitières Outre-Mer (IFAC), a rédigé en 1973 un article intitulé "Le jujubier et sa culture" pour la revue Fruits (vol. 28, n° 5, P. 377- 388). Dans le chapitre "Soins de culture", p. 384, il fait part de la taille particulière du jujubier au Turkestan russe en fournissant un schéma très explicite. C'est cette partie que nous avons reproduite.

Le jujubier est souvent cultivé en forme libre, en buisson ou basse-tige; un simple élagage est pratiqué tous les trois ans pour éliminer les rameaux mal placés afin d'équilibrer les plants.

Cependant en Chine et au Turkestan russe, les jujubiers sont régulièrement taillés.



Taille du jujubier au Turkestan russe.

D'après L.T. Taschmatov, deux ouvrages en russe (S. Kh. Ousbekestana 1962 et Sadovodsvo 1963).

 [Liste des articles](#)

Cueillette de feijoas en milieu urbain

Auteur : Charles Gratien

Le passionné de fruitiers rares, abandonné en pleine ville, aussi bétonnée qu'elle puisse sembler, pourrait (presque...) assurer sa subsistance par la cueillette sur les arbres, arbustes, buissons, lianes et vivaces rencontrés au cours de son périple. Bien sûr, profusion et goût exquis ne sont pas vraiment au rendez-vous. Mais cela change complètement lorsque, en milieu d'automne, l'œil aguerri repère une plantation de feijoas (*Acca sellowiana*) artistiquement noyée par les Services des Espaces Verts, dans un but purement ornemental, au sein des jardins publics ou dans les ensembles végétaux qui atténuent la rudesse des rocadés, rond-points et autres endroits peu bucoliques de nos cités d'aujourd'hui...

Dans l'article que nous présentons, l'auteur nous livre un de ses secrets en relatant son étonnante cueillette de feijoas (fruits de l'arbre du même nom) en milieu urbain. Il en profite pour nous éclairer sur ce fruitier méritant, à l'allure exotique mais acclimatable dans une grande partie des régions de France.

L'amateur de fruitiers rares, que je suis, se doit d'avoir l'œil curieux lors de ses déplacements.

Les jardins privés recèlent certainement quelques espèces, variétés ou cultivars d'arbres fruitiers intéressants.

Les jardins publics ne doivent pas être négligés. En effet, j'ai repéré dans un tel jardin de ma commune plusieurs plantations de feijoas.

Le Feijoa (*Acca sellowiana*), de la famille des Myrtacées, est peu planté en France en tant que fruitier. Il est considéré plutôt comme un arbuste décoratif par ses feuilles persistantes, aux deux faces fortement contrastées. Le recto étant vert brillant, le verso gris-argenté ([photo n°1](#)).

Ses fleurs, à l'aspect exotique et aux longues étamines rouges, confortent son côté esthétique au moment de la floraison, en Mai-Juin ([photo n°2](#)).

Dans le Sud du département des Landes, des essais de culture en grand ont été tentés il y a quelques années. Les "feijoaculteurs expérimentateurs" espéraient un engouement similaire à celui provoqué par le Kiwi dans les années 1970.

Mais la vente des fruits, appelés, comme l'arbre, feijoas, n'a pas décollé, les français n'appréciant pas trop l'arôme pénétrant de ceux-ci. La culture comme arbre fruitier s'est, en fait, soldée par un demi-échec, car il est rare de trouver des feijoas en vente sur les marchés.

Notre famille apprécie le goût parfumé de ce fruit rare; donc, sachant qu'une manne fruitière délaissée se trouvait dans ce jardin public, un beau jour de début Novembre, je pris mon panier et partis à la cueillette.

Ces feijoas, d'environ 1m 50 à 1m 80 de haut, sont regroupés par bandes d'une dizaine de sujets entourés d'autres arbustes décoratifs tels hortensias,

Elaeagnus, rosiers.

Le Feijoa a une forme de buisson et je dois fortement me baisser ([photo n°3](#)), et même m'accroupir entre les différents pieds pour ramasser les nombreux fruits tombés au sol, signe de leur mûrissement ([photo n°4](#)).

Mon panier se remplit rapidement et même plusieurs fois. Arrivé à la maison, la récolte s'avère excellente. Après la pesée, le chiffre tombe : 28 kg. Les fruits sont étalés dans des cageots ([photo n°5](#)) et entreposés dans mon sous-sol frais. Celui-ci embaume rapidement des effluves parfumés de mes nombreux feijoas mûrs.

La dégustation peut et doit commencer rapidement car la conservation des fruits «à point» est courte. Une cure s'impose dans la famille. Heureusement l'apport calorique est faible; de plus la teneur en vitamine C est excellente et donc bénéfique à l'approche de l'hiver.

Plus précisément, valeurs moyennes pour 100 gr :

Matière sèche : 10 %.

Protéines : 0,8 %.

Matières grasses : 0,2 %.

Glucides assimilables : 4,2 %.

Matières minérales : Potassium 166 mg ; calcium 36 mg ; phosphates 10 mg ; magnésium 8 mg ; sodium 5 mg ; fer 0,05 mg.

Vitamine C : 35 mg.

Valeur énergétique : 92 kJ (22 Kcal).

Quelques observations sur notre Feijoa :

Suivant les arbres, j'ai remarqué une certaine homogénéité de forme, mais jamais de taille, des fruits. J'ai relevé trois types de forme, que j'ai baptisés ovale, ronde et allongée ([photo n°6](#)).

Les différences de taille des fruits sur un même arbre peuvent être importantes, la fourchette s'établissant entre 3 et 8 cm de long.

Lors de ma cueillette, quelques beaux exemplaires de plus de 8 cm furent ramassés. Le plus volumineux mesurait 9 cm de long et avait 5 cm de diamètre, pour un poids de 120 g ([photo n°7](#)).

Venons en pour terminer à la dégustation du fruit.

Comme signalé plus haut, les feijoas dégagent une odeur très parfumée. C'est bien agréable. Je compare celle-ci, pour les personnes initiées, au parfum subtil que dégage la fleur de *Passiflora caerulea* lorsqu'on y rapproche son nez.

J'épluche la peau verte avant de les consommer.

La texture de la chair blanchâtre est un peu granuleuse, comme pour certaines poires.

En coupant un fruit transversalement, on remarque des sortes de cloisonnement qui font apparaître le dessin d'une croix de Saint-André. Cette dernière est constituée d'une chair gélatineuse translucide contenant quelques toutes petites graines.

J'ai constaté que la partie centrale gélatineuse, certainement la meilleure partie du feijoa, varie plus ou moins suivant la forme du fruit, donc suivant les arbres. Les fruits ronds en renferment le plus. Ceci peut être vérifié sur la [photo n°8](#).

Le goût est difficile à expliquer. Certains palais retrouvent un mélange de goyave, d'ananas et même de fraise. Il faut goûter ! La première fois cela peut surprendre, car justement ce fruit a du goût. Nous sommes loin des nectarines et autres abricots totalement insipides qui nous sont proposés à la vente !

Pour ma part, j'adore ce fruit et tant que je n'aurai pas ma propre récolte, j'irai cueillir les feijoas citadins pour assouvir ma gourmandise fruitière.

Pour me contacter : [E-mail](#)

 [Liste des articles](#)

Dattiers à fruits comestibles cultivés sur la Côte d'Azur

Auteur : Auguste Chevalier

Auguste Chevalier (1873-1956) fut Professeur au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris. Il dirigea la publication de la Revue de Botanique Appliquée et d'Agriculture Coloniale et rédigea une Flore des Iles Du Cap Vert. Dans la revue précitée sont parus de nombreux articles d'un grand intérêt, notamment sur les plantes acclimatables à fruits comestibles. C'est l'un d'entre eux, publié en 1924 et d'un contenu exceptionnel, que nous vous proposons in extenso. L'auteur y passe en revue, sous l'angle de la comestibilité des fruits et de leur possibilité d'obtention sur le littoral de la Provence et de la Côte d'Azur, les principales espèces cultivées de *Phoenix* (*Phoenix dactylifera*, *Phoenix Jubae*, *Phoenix intermedia*). Il décrit également les individus remarquables recensés à son époque (*Phoenix dactylifera* var. *Mariposae*, *Phoenix Jubae* var. *edulis*).

Page 1/4

Introduction

Suivant l'opinion de A. de Candolle l'aire naturelle de culture du dattier, celle où il a existé probablement il y a quelques millénaires à l'état spontané à l'époque où le Sahara avait un climat différent de celui qu'il possède aujourd'hui, est constituée par « la zone sèche et chaude qui s'étend du Sénégal au bassin de l'Indus, principalement entre le 15^e et 30^e degrés de latitude. » (*La flora of Tropical Africa* indique le *phoenix dactylifera* au Nyassaland et sur le Kilimandjaro jusqu'à 2000 m d'altitude. Il s'agit vraisemblablement d'une autre espèce, peut-être du *P. abyssinica* Drude). Dans cette zone, il n'existe du reste qu'en des îlots très éloignés les uns des autres formant tantôt des oasis, tantôt des jardins irrigués situés toujours sous des climats très secs. Il a été introduit depuis un siècle ou deux en d'autres régions désertiques (Afrique du Sud, sud des Etats-Unis, Mexique) où sa culture est également prospère.

Dans l'Afrique française, en dehors de la zone saharienne, au sud comme au nord, le dattier peut encore vivre et mûrir ses fruits, mais ordinairement ceux-ci, s'ils proviennent des régions non désertiques ne sont pas savoureux ; souvent c'est à peine s'ils sont mangeables.

Au cœur de l'Afrique, comme dans l'ouest africain, j'ai encore rencontré de rares pieds de dattiers, dans les villages de la zone soudanaise, et même dans quelques grands centres de la zone guinéenne. Tchechna, Bornou, Mossi (Ouagadougou), nord du Dahomey, Bobo-Dioulasso, Sikasso, Kouroussa, Timbo, etc., c'est-à-dire jusqu'aux points de l'extrême-sud où s'avancent les caravanes de trafiquants musulmans. Mais dans toutes ces localités le dattier est

regardé plutôt comme une plante fétiche, ou un palmier sacré, que comme un végétal utile. Les fruits nouent rarement et quand ils mûrissent ils n'ont qu'une pulpe mince et sèche, entourant le noyau, à peine comestible. Ce n'est qu'aux environs de Podor, de Kayes (Afrique Occidentale), et dans les oasis de Kanem par 13° de latitude dans le territoire du Tchad que j'ai trouvé des dattes mangeables et encore elles étaient peu savoureuses. Il en est de même au nord de l'Afrique : le dattier ne s'y rencontre plus que d'une manière exceptionnelle au-delà de l'Atlas et il y donne rarement des dattes de valeur.

Cependant divers Phoenix peuvent encore vivre et même fructifier au-delà de la Méditerranée, mais il est rare qu'ils donnent en Europe des fruits estimés. Il faut cependant en excepter les palmeraies de l'oasis d'Elche (Espagne) au sud de la province de Valence, par environ 38° de latitude. On sait que c'est cette localité qui fournit à Rome les palmes destinées à la Fête des Rameaux ; les dattes de cette localité sont également renommées.

En France même, sur le littoral de la Provence et surtout du Comté de Nice, les dattiers mûrissant leurs fruits ne sont pas rares ; mais ils sont cultivés exclusivement comme palmiers d'ornement et les dattes produites sont ordinairement à peine mangeables. Nous passerons en revue les principales espèces et races cultivées dans le Midi de la France.

Phoenix dactylifera L.

On rattache à cette espèce les formes très nombreuses cultivées dans le Sahara ainsi qu'en Asie S. W. Lorsque Beccari écrivit sa belle Monographie des Dattiers (Revista monografica delle specie del genera *Phoenix*, in Malesia, III, 1886-1890, pp. 345-416) on ne connaissait encore, d'une manière précise, qu'une dizaine de variétés appartenant à cette espèce. Depuis cette date, des centaines de formes cultivées les unes en Algérie ou Tunisie, les autres en Egypte ou en Mésopotamie ont été décrites. On sait que ces variétés ne sont pas fixées : multipliées par la graine, elles dégénèrent. Selon Trabut, il faudrait rechercher pour chaque pied femelle la forme mâle de cette même variété et en opérant la fécondation avec son pollen, on aurait une descendance uniforme semblable aux parents. Le plus souvent les Arabes multiplient les bonnes sortes de dattiers à l'aide de drageons (ou djebars) qui reproduisent exactement la variété, mais ces djebars ne se développent que sur des palmiers jeunes. A partir d'un certain âge, le dattier ne donne plus de rejets à la base.

En dehors des oasis de grande culture et notamment en Europe et au Soudan, c'est au contraire par graines que le dattier est multiplié ; aussi n'y connaît-on pas de bonnes variétés à fruits.

A la Côte d'Azur par exemple, on sème des noyaux de dattes du commerce (ordinairement celles du *P. Jubae*) dans le but d'obtenir des dattiers d'ornement. De là de nombreuses variations.

Aussi les palmiers appartenant à cette espèce ou à *P. dactylifera* qu'on observe çà et là sur la Côte d'Azur, à Menton, à Nice, à Hyères etc., dans les jardins et les avenues, présentent-ils un remarquable polymorphisme dans le port et les caractères des feuilles, des inflorescences, des fruits.

Les palmiers de l'espèce *dactylifera* ne donnent à la Côte d'Azur des dattes qu'exceptionnellement et encore, suivant Chabaud (Les palmiers de la Côte d'Azur, 1913, p.147), elles ne mûrissent que les années où la chaleur est

extrême pendant l'été et où l'hiver est tempéré. En outre, ainsi que je l'ai constaté à plusieurs reprises à Menton, le mésocarpe est très réduit autour du noyau et le fruit n'est pas mangeable. Ces palmiers sont en quelque sorte des sauvageons analogues à ceux qui s'ensemencent d'eux-mêmes dans certaines oasis abandonnées ou dans quelques villages du Nord du Soudan. On a signalé de rares individus de cette espèce, à Cannes et à Beaulieu, donnant des dattes que l'on pouvait manger, mais sans saveur. Toutefois MM. Coutagne et Couderc nous ont signalé qu'ils avaient vu à Ollioules, près de Toulon, un dattier ordinaire produisant de très bonnes dattes jaunes sans noyau, d'un goût exquis, bien sucrées et de dimensions normales ; elles mûrissent en août. Ce palmier est encore vivant, mais il est très âgé et il a cessé de produire des djebars.

Les dattiers donnant des fruits comestibles mais peu charnus seraient sans doute améliorables et l'on pourrait par semis et sélection « arriver à créer des races de valeur, adaptées au climat méditerranéen », tel qu'il en existe en quelques points de l'Afrique du Nord où la chaleur estivale n'est pas plus grande qu'à Nice et où l'hiver est même plus dur (Robertson-Proschowsky - Fruitières exotiques sur la Côte d'Azur, *Petite revue Agric. et Hort. Antibes*. 1912-1913, et tiré à part, page 12).



Liste des articles



page suivante

Le cédrat méditerranéen et le cédrat de Corse

Auteur : R. Huet

Aide technique de Régine Dalnic, CIRAD-IRFA / Montpellier

Collaboration de J. Cassin et C. Jacquemond, station agrumicole de Corse INRA-IRFA / San Giuliano

Extraits de l'article paru dans la revue "Fruits", vol. 41, n° 2, pages 113 à 119, 1986.

R. Huet était Directeur du Centre CIRAD de Montpellier

Page 1/5

DESCRIPTION - ORIGINE BOTANIQUE - VARIETES

Le cédratier, *Citrus medica* L., est un arbuste de 3 à 4 m de haut, n'atteignant jamais ni une grande taille ni un grand âge, de port très ouvert, les branches souvent épineuses et retombantes. Les feuilles vert clair se caractérisent par un pétiole non articulé, non ailé.

Il produit toute l'année des fleurs de grande taille, pourpres ou blanches suivant que le fruit est acide ou doux, avec une proportion variable de grandes fleurs mâles caractérisées par l'avortement du pistil.

Les fruits, oblongs à sphériques, à surface plus ou moins verruqueuse, peuvent atteindre une grande taille. Ils ont une écorce très épaisse, à l'albedo très développé se prolongeant entre les carpelles ([photo](#)). La pulpe, en conséquence très réduite, est peu juteuse. Le jus peut être aussi acide que celui du citron ou tout à fait insipide.

La pulpe renferme de nombreuses graines à cotylédons blancs et à dominance monoembryonnaire.

On s'accorde à situer l'origine du cédratier dans les vallées méridionales de l'Himalaya et en Indochine car on y trouve encore de nombreux arbres de cette espèce à l'état sauvage, purs ou hybridés naturellement.

Acclimaté en Perse (Médie) dans la première moitié du premier millénaire avant J.C., il aurait été remarqué par les botanistes qui accompagnaient l'expédition d'Alexandre-le-Grand et ramené avec eux en Grèce et dans le Bassin méditerranéen au IV^e siècle, 325 ans avant J.C., sous le nom de pomme de Médie.

On reconnaît également une introduction du cédrat en Palestine, à une date sans doute antérieure car les Hébreux avaient de fréquents rapports avec les Perses et les Assyriens. Le cédrat paraît avoir été évoqué dans la bible sous le nom de « Hadar » (Lev. 23 : 40), et les Juifs qui commémorent tous les ans leur errance dans le désert du Sinaï sous la conduite de Moïse, lors de la « fête des Tabernacles », ont coutume de se présenter à la synagogue avec des bouquets de myrte, de saule et de palmes auxquels sont attachés des cédrats. Une variété particulière convient plus

spécialement à cette cérémonie. C'est un fruit de petite taille, à chair acide, appelé cédrat 'Ethrog' ou 'Cédrat de Jericho'. Il est principalement cultivé à Corfou.

Chez les Romains, le cédrat fut décrit par Virgile, Dioscorides qui le trouva acclimaté en Sicile, et par Pline dans son Histoire naturelle. Ils lui attribuaient des vertus thérapeutiques d'antidote contre les poisons. Pline attribuait également au cédrat le pouvoir d'assainir l'atmosphère et d'écarter les insectes.

Le cédratier, culture de luxe pour les riches Romains, a survécu aux invasions barbares et au Xe siècle, cultivé dans la région de Salerne, il donne lieu à un commerce florissant avec les Juifs d'Italie, de France et d'Allemagne. Actuellement, le cédratier de variété 'Liscia di diamante' est surtout cultivé en Calabre. La production est destinée à la confiserie, industrie concentrée dans la région de Livourne. Cependant, c'est en Crète que la culture du cédrat témoigne du plus grand dynamisme avec les cultivars à chair acide 'Policarpos' et 'Limoniformis'.

Remarqué grâce à ses propriétés ornementales et odorantes, le cédrat fut également diffusé en Chine et au Japon. On trouve en Extrême-Orient une variété quelque peu monstrueuse : 'La Main de Bouddah', dont l'extrémité apicale des carpelles est libre et forme autant de doigts bien séparés.

Le cédrat agrmente les jardins arabes. Une variété se rencontre uniquement dans les jardins de Damas : le 'Kabaab'. Au Maroc, on trouve également des variétés typiques comme le 'M'Guergueb' de Berkane.

L'origine du cédrat de Corse est inconnue, mais il représente une variété typique à pulpe douce.

Enfin, dans le Nouveau Monde, les Espagnols ont introduit le cédrat qui s'est diversifié en variétés à pulpe douce ou acide : 'Cidra dulce de Mulgoba', 'Topes de Collantes', 'Shaddock cubain' (hybride) à Cuba, 'Cidra de Porto-Rico' acide qui donne lieu à une importante industrie de confiserie (85 p. 100 du marché mondial actuellement). Des introductions ont eu lieu également au Mexique, puis en Californie par les pères missionnaires espagnols.

 [Liste des articles](#)  [Page suivante](#)

Pamplemousse ou pomelo: Une équivoque à supprimer

Auteur : J. Brichet

L'auteur, qui fut Chef du Service de l'Arboriculture en Algérie et Directeur du Jardin d'Essais du Hamma (Alger), a publié cet article en 1946 dans la revue "Fruits d'Outre-Mer", vol. 1, n° 10, pages 297 à 300.

Nous en donnons ici de larges extraits, qui permettent de bien cerner l'équivoque entre les appellations "Pamplemousse" et "Pomelo", en croisant des considérations botaniques, historiques et économiques.

Le combat pour supprimer cette équivoque est-il gagné plus de soixante ans après la rédaction de l'article? Oui, lorsqu'on regarde les affichettes au dessus des étals de pomelos dans nos supermarchés ; non, lorsque l'on commande dans nos cafés un jus de pamplemousse et que l'on se régale d'un jus de pomelo...

"Pamplemousse" ou "Pomelo" ?

Deux noms indifféremment donnés par les consommateurs, à deux fruits, mais surtout deux fruits très différents, confondus sous le seul vocable de "Pamplemousse". L'un, le Pamplemousse véritable, est un fruit à peine comestible sans valeur alimentaire, ni culturelle. L'autre, son proche parent, descendant plus ou moins direct par la voie sexuée (ou peut être encore gemmaire ?) est nouveau venu dans la pomologie citricole sous le nom américain officiel de "Pomelo", mais d'étymologie latine (*pomum-melo* = pomme-melon). C'est un fruit délicieux, d'une grande valeur alimentaire, hygiénique, culturelle et industrielle.

Or, et peut être parce que le nom de "Pamplemousse" est d'usage plus ancien et de consonance plus française, ou peut être encore à cause d'une vague ressemblance entre les deux attributaires, c'est lui qui prévaut et sert aux consommateurs à désigner les deux fruits. Ce qui crée une confusion regrettable au préjudice du "Pomelo", qui est une de nos plus belles acquisitions fruitières de ce siècle, pleine d'avenir dans nos terres d'Empire proches et lointaines.

Mais faisons donc connaissance avec nos hôtes. Le premier, le "Pamplemousse", désigné par la botanique sous les noms scientifiques de *Citrus decumana*, *Citrus maxima*, *Citrus grandis*, est en Europe et en Afrique du Nord, tout au moins, un fruit surtout curieux par ses dimensions. De forme légèrement aplatie aux deux pôles, il atteint la grosseur d'un beau melon à surface régulière à peau lisse de couleur vert-jaune à maturité. Son écorce (épicarpe) est très épaisse (2 cm et plus), de consistance spongieuse, cotonneuse. Sa chair (mésocarpe), de texture grossière, quelquefois teintée de rose, est composée de 10 à 15 tranches (sections) séparées par des membranes solides, coriaces, enfermant un réseau de cellules (sacs) plus ou moins pleines ou vides d'un jus plus âcre et amer que doux, dépourvu d'agrément gustatif. Le tout accompagné de 40 à 75 gros pépins ailés encombrants toute la partie centrale du fruit.

En Asie méridionale, aux Indes notamment, il existe quelques formes de pamplemousses à chair rosée, suffisamment affinés et connus sous les noms indigènes de Djerock, Djerock Bali, Djerock Pandan, etc. Ils font l'objet d'une certaine consommation, mais leur intérêt fruitier ne paraît pas avoir encore dépassé les frontières du pays.

Le second, le "Pomelo", est un fruit de grande consommation mondiale, au même titre que l'orange, et est cultivé dans les régions agrumicoles des cinq continents sur des dizaines de milliers d'hectares. Son origine botanique, présumée hindoue, aussi bien d'ailleurs que son ascendance génétique, paraissent encore incertaines. Cependant, il se distingue des autres membres de sa famille par des caractères pomologiques suffisamment nets pour le faire considérer comme une espèce distincte par certains botanistes, qui en ont fait le *Citrus paradisi*. C'est un fruit de dimensions plus réduites que le précédent. Il atteint normalement le poids de 300 à 600 grammes, selon les variétés. Son écorce (épicarpe) est sensiblement de la même épaisseur que celle de la plupart des oranges. Elle est lisse et d'une belle couleur jaune citron, tirant quelquefois sur le jaune-chrome. Sa chair (mésocarpe) est formée, selon le cas, de 9 à 13 ou 14 tranches (sections) séparées par des membranes minces et fragiles, pleines d'un jus abondant, doux, acidulé, délicieusement parfumé d'un arôme un peu spécial bergamoté. Sa légère pointe d'amertume le rend particulièrement agréable à la dégustation et lui confère des propriétés toniques et apéritives appréciées par les hygiénistes du monde entier. Les bonnes variétés commerciales ne contiennent que peu ou pas de graines.

Voir photos comparatives (même échelle), entre Pamplemousse et Pomelo, des [fruits entiers](#) et des [fruits ouverts](#).

On remarquera, pour le Pomelo : La columelle étroite et pleine, la forme globuleuse à peine aplatie aux pôles, le grain de peau lisse ponctué de pores très serrés; pour le Pamplemousse : La columelle creuse et large, le pôle apical très déprimé, les feuilles elliptiques avec pétiole largement ailé, la peau très épaisse.

L'arbre est un fruitier d'une prolificité remarquable, capable d'une production inégalée par aucun autre *Citrus*. Il porte ses fruits en bouquets, ce qui lui a valu le nom de "grapefruit" que lui donnent généralement les Américains et autres peuples de langue anglaise. Introduit depuis une quarantaine d'années dans les cultures Nord-Africaines, il s'y est parfaitement acclimaté. Il y a fait preuve d'une grande productivité de fruits de haute qualité à tous points de vue et si son exploitation est encore limitée à quelques dizaines d'hectares, c'est certainement parce que le consommateur français n'a pas appris à le connaître et l'apprécier.

Le "Pomelo" est un Hespéride de culture déjà ancienne. Son origine botanique est encore confuse et controversée, mais ses mérites pomologiques sont reconnus depuis 60 ans au moins par les cultivateurs floridiens qui l'adoptèrent vers 1885 comme fruitier d'exploitation commerciale. Il reçut alors un état-civil et le nom officiel de "Pomelo" et fut lancé dans l'agrumiculture des états du Sud des Etas-Unis, Floride-Texas-Arizona-Californie etc., qui produisent actuellement plus de 5.000.000 de quintaux de ce fruit.

Les débuts du "Pomelo" dans le public des consommateurs américains, comme dans celui des cultivateurs floridiens, n'allèrent cependant pas sans quelques confusions regrettables avec son indésirable proche parent. Celui-ci était alors déjà répandu dans les jardins d'agrément et de collection, sous les noms de "Shaddock" ou "Shadec" rappelant le navigateur de même nom qui l'introduisit aux Antilles, ou de "Pampelmos" ou "Pampelmoes", altérations du Tamoul "Bambolmas", par lesquels il était désigné par les Espagnols et les Hollandais, deux siècles avant cette introduction. Comme il arrive aujourd'hui encore en

France, les méprises entre ce "Shaddock" ou "Pamplemousse", sans intérêt fruitier et à peine comestible, et le merveilleux "Pomelo" étaient si fréquentes qu'elles jetaient le discrédit sur ce dernier, entraînant un freinage désastreux de l'extension culturelle. Il devenait indispensable de supprimer toute possibilité d'équivoque. C'est dans cet esprit que le Ministère de l'Agriculture à Washington, sur la proposition des Sociétés d'Horticulture de Floride et de Californie, attribuait officiellement le nom de "Pomelo" ou "Grapefruit" à l'arbre et aux fruits dont les botanistes avaient fait l'espèce distincte *Citrus paradisi*.

Ces deux vocables sont les deux seuls autorisés depuis dans les transactions commerciales, qu'il s'agisse de l'arbre ou du fruit, excluant ainsi tout danger de confusion.

Pour tout contact au sujet de cet article : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

Les agrumes en U.R.S.S

Auteur : Boris Tkatchenko

L'auteur, Directeur de Laboratoires de L'Agriculture de la France d'Outre-Mer, a publié cet article en 1951 dans la revue "Fruits", vol. 6, n° 2, pages 43 à 54.

L'agrumiculture soviétique était alors parvenue, grâce à des méthodes de sélection inédites et à des pratiques agricoles inattendues, à créer en vingt-cinq ans un verger d'agrumes de 30.000 hectares, produisant annuellement 200.000 tonnes de fruits.

L'article fournit l'historique de cette entreprise hors du commun, détaille les régions de culture, présente les techniques de sélection du matériel végétal, inventorie les principales variétés d'agrumes cultivées et se termine par une liste comparative de rusticité de diverses espèces de *Citrus* et hybrides.

HISTORIQUE

En se basant sur les oeuvres littéraires anciennes, certains auteurs géorgiens sont allés jusqu'à admettre l'hypothèse que l'antique Géorgie connaissait les agrumes depuis des temps immémoriaux et que, les ayant directement reçus de la Chine et de l'Inde, pays avec lesquels elle entretenait des relations commerciales suivies, elle en aurait transmis la culture à tout le Proche-Orient et notamment à la Turquie.

L'étude approfondie de Kojine a démontré que cette hypothèse ne saurait être retenue.

En effet, certains agrumes dont la pénétration en Géorgie est plus ancienne, tels que le cédratier et l'oranger amer (ou bigaradier), sont désignés dans l'idiome national sous des vocables d'origine arabe : tourindji pour le premier et narindji pour le second. Ceci prouve que la Géorgie n'a pu les connaître que dans le deuxième millénaire de notre ère.

Elle les a connus tout d'abord d'après la littérature persane, notamment d'après l'épopée de Châh Nâhmèh de Ferdousi, ensuite comme un médicament très estimé, importé de la Perse ou de l'Inde et, enfin, comme plantes elles-mêmes dont la culture, suivant la vieille voie commerciale de Taurus - Théodosiopolis (l'actuel Erzeroum) - Trébizonde, a gagné le littoral de la Mer Noire - probablement du temps de l'empire des Comnènes (XIIIe-XIVe siècles) - et s'est développée dans la région côtière allant de Trébizonde à Poti.

Lorsqu'en 1461 les turcs osmanlis ont conquis l'empire de Trébizonde, ils ont trouvé ces deux variétés de Citrus parfaitement acclimatées dans les jardins du littoral.

La «Géographie de la Géorgie», due à Vakhouchti, fils du roi Vakhtang VI (1694-

1776), mentionne pour la première fois le citronnier - limoni - parmi les plantes cultivées en Adjarie, région qui faisait alors partie de la province turque de Lazistan.

Le citronnier doit donc son origine sur le littoral sud-est de la mer Noire aux turcs. C'est à ces derniers que les zones côtières d'Adjarie et de Trébizonde doivent également l'introduction du portokhali ou de l'oranger doux (*Citrus sinensis* Osb.), introduction qui serait toute récente - milieu du XIXe siècle probablement.

Quant aux premiers mandariniers - les Satsumas du Japon (*Citrus unshiu* Marc.) - ils ont été plantés au jardin botanique de Batoumi par A. N. Krasnov, dans la dernière décennie du XIXe siècle.

Très bien acclimatés en Adjarie, ces mandariniers sont à l'origine des variétés actuellement cultivées dans les subtropiques soviétiques. Ils se sont également répandus en Turquie et dans tout le Proche-Orient où ils sont connus sous le nom de «mandarinier de Batoumi».

Avant la première guerre mondiale on estimait la superficie globale occupée par les agrumes dans l'empire russe à quelques 160 ha situés presque entièrement dans la zone côtière de la Géorgie occidentale.

Dispersées en arbres isolés dans une multitude de petits jardins d'amateurs ou existant en nombre plus important dans les jardins d'agrément des villas du littoral, ces plantations ne donnaient lieu à aucune production industrielle des fruits.

Pratiquement, tous les agrumes consommés dans l'ancienne Russie venaient de l'étranger. Les principaux fournisseurs étaient la Sicile pour les citrons, la Palestine pour les orangers.

Les importations annuelles globales variaient, au cours des années ayant précédé le premier conflit mondial, de 200 à 300.000 quintaux et représentaient une valeur de trois à quatre millions et demi de roubles -or.

Les citrons constituaient près des trois quarts du total des agrumes importés.

Durant les années de la grande tourmente - la révolution et la guerre civile - la culture des agrumes dans les subtropiques soviétiques reste à l'état stationnaire : en 1924, on estime que le nombre global des *Citrus* cultivés correspond toujours à environ 160 ha de plantations normales.

Ce n'est qu'à partir de l'année 1925 que l'agrumiculture commence à faire l'objet d'un développement planifié. Au début, ce dernier n'intéresse que les anciens centres agrumicoles : région de Batoumi et la bande côtière de la Géorgie occidentale allant jusqu'à la vallée du Rion.

Son but est de grouper en sovkhoses (propriétés de l'état) les jardins d'agrumes assez importants et de créer un certain nombre de kolkhoses (propriétés collectives) se consacrant particulièrement à leur culture.

En même temps on crée les premières pépinières et, en 1929, on aborde la sélection méthodique des variétés résistant aux froids. La sélection se limite tout d'abord au mandarinier qui, comme on le sait, se caractérise, parmi les agrumes cultivés, par sa résistance naturelle aux froids qui est la plus élevée.

En 1931, le gouvernement géorgien crée le «Trust des citronniers et mandariniers» (Limantrust) qui englobe tous les sovkhoses agrumicoles et centralise les recherches concernant les *Citrus*. Ce trust compte actuellement une vingtaine de sovkhoses dont certains produisent annuellement plus d'un millier de tonnes d'agrumes, et quatre importantes pépinières d'état.

Les plans quinquennaux donnent une impulsion prodigieuse à l'agrumiculture soviétique : à la veille de la deuxième guerre mondiale et avant que le troisième quinquennat n'arrive à son terme, la superficie occupée par les agrumes dans les subtropiques soviétiques a plus que centuplé, passant de 160 ha en 1924 à 17.000 ha en 1940. Pour cette même année, la production des plantations en rapport avait atteint 400.000 quintaux, soit le double des importations globales annuelles de la Russie sous l'ancien régime.

Le dernier plan quinquennal, dit de «reconstruction de l'économie nationale d'après-guerre», a accordé une attention toute particulière à l'agrumiculture. D'après ce plan, la superficie complantée en agrumes doit atteindre, vers la fin de l'année 1950, dans la république de Géorgie et dans les républiques associées d'Adjarie et d'Abkhazie seulement, 29.000 ha et la production totale des fruits pour cette même année, dépasser 2 millions de quintaux.

Ce plan, en favorisant particulièrement l'accroissement des superficies consacrées à l'oranger, a notablement modifié la composition du verger géorgien de *Citrus*. La composition de celui-ci était en 1945 : 8,9 % d'orangers, 62,2% de mandariniers et 28,9% de citronniers; en 1950, elle était de 15,8% d'orangers, 55,9% de mandariniers et 28,3% de citronniers.

D'autre part, les succès obtenus par les sélectionneurs soviétiques et la mise au point des méthodes de culture particulières ont permis de faire déborder l'aire de la culture des agrumes sur les régions du littoral considérées jusqu'à ces derniers temps comme ne convenant nullement à l'agrumiculture, notamment dans la région de Sotchi et à Lenkoran, sur le littoral de la mer Caspienne. De sorte que la superficie globale occupée actuellement par les agrumes en U.R.S.S. doit approcher une trentaine de milliers d'hectares.

L'importance des progrès réalisés dans l'art de la protection des *Citrus* contre le froid permettait d'envisager, dès 1945, l'extension de l'agrumiculture à certaines régions de l'Asie centrale, désignées sous le nom de «subtropiques arides», voire à certains districts de l'Ukraine méridionale.

Mais, l'existence d'une réglementation phytosanitaire défendant l'exportation du matériel végétal de la Géorgie vers d'autres régions de l'U.R.S.S. et, dans une certaine mesure, le désir de la Géorgie de garder le monopole dans la production d'agrumes soviétiques, ont longtemps rendu impossible cette extension.

Par ses décisions du 6 octobre et du 28 décembre 1948, le Conseil des Ministres de l'U.R.S.S., non seulement abroge cette réglementation, mais invite la Géorgie à fournir plusieurs millions de plants d'espèces subtropicales, dont deux millions de plants de *Citrus* et des dizaines de quintaux de graines en vue de réaliser, au cours des années 1949-1950, la première tranche d'un vaste projet de l'extension des cultures subtropicales dans les nouvelles régions, débordant nettement la zone actuelle des «subtropiques soviétiques».

A en juger d'après les mesures qu'ils prennent en faveur de ce projet, les dirigeants soviétiques attachent une très grande importance à sa réalisation.

Ces mesures, comme toujours minutieusement planifiées, abordent tous les aspects du problème. Ainsi, sur le plan technique, le réseau des instituts de recherches et stations expérimentales consacrés à l'agrumiculture a été complètement réorganisé et considérablement développé.

La sélection des variétés résistant au froid et leur accoutumance aux conditions du climat local devant se faire, selon Mitchourine, sur place, plus de vingt établissements de recherches supplémentaires, douze stations expérimentales et cinquante et un points d'essais «géographiques», ont été créés dans les nouvelles régions

agrumicoles.

Les travaux de ce vaste ensemble des établissements de recherches et d'expérimentation sont dirigés par l'académie d'agriculture.

Des chaires d'agriculture subtropicale ont été créées auprès des instituts agronomiques et d'autres établissements d'enseignement agricole de la zone intéressée en vue de former les cadres et spécialistes nécessaires («chefs de chaînons», «brigadiers», agrotechniciens, agronomes).

Presque toutes les revues agricoles consacrent régulièrement, depuis deux ans, des études et articles aux cultures subtropicales et tout particulièrement à l'agrumiculture.

Les mesures d'ordre administratif comprennent notamment la création des postes d'agronomes de cultures subtropicales de district et, dans chaque région autonome, république ou province intéressées, des directions de l'agriculture subtropicale.

Les mesures d'encouragement sont aussi nombreuses qu'appréciables. Pour chaque hectare d'agrumes planté, les kolkhoziens obtiennent 2 tonnes de blé, pour chaque millier de plants préparés - 250 kg.

Les superficies occupées par les agrumes sont exonérées de toute redevance vis-à-vis de l'état pendant cinq ans, un hectare d'agrumes équivalant à 10 ha de labours. D'autre part, la Banque Agricole (Selkhozbank) accorde des prêts sans intérêts pour l'établissement des pépinières et plantations jusqu'à concurrence du prix de revient de celles-ci et remboursables en plusieurs annuités, à partir de la troisième année pour les pépinières, à partir de la cinquième année pour les plantations.

Enfin, les récompenses collectives et individuelles, matérielles et honorifiques - titre du Héros du Travail socialiste notamment - suscitent une émulation généralisée parmi les kolkhoziens et sovkhoziens de toutes les régions agrumicoles.

Les kolkhozes ayant réalisé leur «plan» avec des dépassements appréciables reçoivent des autos de tourisme, des camions, etc., tandis que les agronomes, kolkhoziens, machinistes des M.T.S. (stations des machines et tracteurs), touchent des motos, des postes de T.S.F., des phonographes, etc.

Les «créateurs» de variétés de *Citrus* nouvelles de qualité exceptionnelle se voient attribuer des «Prix Staline» de 50.000, voire de 100.000 roubles, soit au cours actuel, 5 à 10 millions de francs.

D'après la presse soviétique, l'agrumiculture a, en 1949, réalisé ses tâches à 105-120 % des prévisions, tant pour le plan quinquennal que pour le projet d'extension biennal.

 [Liste des articles](#)  [Page suivante](#)

Recensement et introduction de cultivars fruitiers de mûriers (*Morus spp.*) Auteur : Pierre Meynadier

L'article est une compilation réalisée à partir des archives de Pierre Meynadier (1900-1985), que Jean-Marie Bernard, qui le connut à la fin de sa vie, eut la prescience de sauvegarder lors de son décès. Plusieurs cartons d'écrits précieux furent ainsi préservés et Jean-Marie Bernard, qui, selon ses propres termes, "en est le conservateur et non le propriétaire", les a mis volontiers à notre disposition.

Parmi des milliers de pages manuscrites, ou dactylographiées sur du papier pelure à la limite de la lisibilité, traitant de divers domaines botaniques, nous avons minutieusement relevé et saisi sous informatique la quintessence relative aux mûriers (*Morus spp.*), sujet entrant dans domaine des fruitiers rares.

Ceci afin de mettre ces informations oubliées à la disposition du plus grand nombre et leur assurer la pérennité. C'est, à notre sens, le meilleur hommage que l'on puisse rendre à l'auteur.

Nous illustrons le présent article en vous proposant, au sein de celui-ci, trente cinq photos relatives aux *Morus spp.* et provenant de notre photothèque privée, ainsi que deux photos créditées au journal Midi Libre.

Page 1/9

HOMMAGE A L'AUTEUR

Il est des hommes d'exception. Pierre Meynadier (1900 -1985) fut de ceux-là...

Son œuvre, aujourd'hui méconnue, fut consacrée à la bio-diversité végétale et à sa promotion par des actions de terrain, dans un esprit de véritable humaniste.

Depuis Paris, puis dans les Cévennes où il résida longuement lors de la dernière partie de sa vie, Pierre a travaillé pendant des décennies sur les plantes mellifères, notamment le tilleul, diverses espèces fruitières (mûrier, châtaigner, kaki, petits-fruits, azérolier, fruitiers sauvages...), ainsi que sur les champignons et sur bon nombre de plantes ornementales. Il a approfondi les espèces destinées au reboisement et milité pour leur diversification raisonnée. Il s'est même intéressé à l'algue bleue (Spiruline), qui contient 70 % de protéines.... Inspiré par les travaux de M. et Mme Fox (34190 Ganges), il en faisait la promotion auprès d'éventuels amateurs résidant en climat méditerranéen et préconisait l'utilisation de l'énergie solaire pour obtenir la température de culture requise...

Pierre s'intéressait aussi à de nombreux sujets en rapport avec l'environnement : Par exemple, à 80 ans, il avait mis au point, avec deux autres personnes, un bac à réserve d'eau plus importante que ceux du commerce, fabriqué en ciment à partir d'un moule qu'il détenait chez lui, et avait gracieusement distribué 300 exemplaires aux habitants du village de Pignan, dans l'Hérault, où il résidait depuis quelques années, pour qu'ils puissent fleurir les trottoirs devant leur maison. Autre exemple, à 83 ans, il a rédigé et diffusé largement un rapport sur la phytoépuration des eaux usées par le procédé de l'Institut Marx Planck. Et la liste est longue...

Pendant quarante ans, il a entretenu en France et à l'Étranger une correspondance immense avec des ambassades, ministères, collectivités locales, associations, organismes scientifiques, professeurs d'université, conservateurs de jardins botaniques, botanistes, agronomes, pépiniéristes, collectionneurs de plantes ... dont il a toujours su mettre les résultats à la disposition du plus grand nombre par des publications, conférences et expositions ou au travers des associations.

Il a rédigé divers articles dans des journaux, en particulier Le Midi Libre dont on ne peut que louer le soutien apporté à l'action de Pierre, ainsi que dans des revues françaises et étrangères.

Il a été parmi les initiateurs du Parc Naturel des Cévennes, fut l'un des fondateurs de l'association "Fruits oubliés sauve qui pomme" et a créé et animé l'Association "Les pépiniéristes bénévoles". Par le biais de cette dernière, il a en sus favorisé la création de nombreuses pépinières scolaires animées par les instituteurs.

Outre la passion, l'énergie et la ténacité, qui sous-tendaient l'action de Pierre, son désintéressement total et son altruisme s'inscrivaient de façon naturelle dans une démarche humaniste.

Nous donnons deux exemples, parmi tant d'autres, qui en témoignent :

.... Dans sa lettre de remerciement au journal Le Midi Libre, qui avait publié un article consacré à son invention, il écrit "Merci d'avoir bien voulu publier l'article que je vous avais envoyé sur les bacs. Leur description ayant paru dans un périodique, cette invention tombe, comme je le désirais, dans le domaine public et un aigrefin ne peut ainsi par un brevet en garder l'exclusivité pour son profit personnel."

... L'adhésion à son association "Les pépiniéristes bénévoles" ne donnait lieu à aucune cotisation et l'une des valeurs constamment mise en avant par Pierre dans ses dires et ses écrits au sujet de l'association était "Le pépiniériste bénévole reçoit gratuitement des graines ou des plantes ; il s'engage en contrepartie à donner plus qu'il ne reçoit".

Parmi toutes les actions accomplies par Pierre Meynadier dans les domaines de l'écologie et de la botanique, l'une des plus significatives est l'immense travail, qu'il a mené pendant des années, de recensement et d'introduction à partir de nombreuses parties du monde de cultivars de mûriers fruitiers.

Mettre à la disposition de tous les résultats de ce travail et en assurer la pérennité, est, à notre sens, **le meilleur hommage** que l'on puisse rendre à Pierre Meynadier ([Photos](#)).



Liste des articles



Page suivante

INTERNET ARCHIVE
WayBackMachine
 BETA 13 captures
 3 Nov 04 - 8 Jul 08

OCT JUL AUG
 2007 2008 2009

8

Clos Hé

Récolte des mûres 'Illinois Everbearing' façon JBV Auteur : Pierre Barcino

L'auteur a mis au point au fil des années, au jardin botanique des Vannes (JBV), une façon de récolter les fruits des mûriers (*Morus spp.*) qui permet une sélection raffinée de ceux-ci tout en s'affranchissant de l'échelle pour les arbres hauts. Il nous explique sa méthode, appliquée en priorité au *Morus alba* x *Morus rubra* 'Illinois Everbearing' qu'il affectionne particulièrement pour l'ensemble de ses qualités, notamment la saveur de ses fruits.

Au Jardin Botanique des Vannes (JBV), nous possédons une petite collection de mûriers (*Morus alba*, *Morus nigra*, *Morus rubra*, *Morus multicaulis*, *Morus caucasica*, *Morus macroura*, hybrides...).

Nous avons observé que pour apprécier au mieux les qualités gustatives des mûres, il faut les consommer au stade d'extrême maturité (au moment où elles tombent si on leur imprime une légère mais brusque poussée latérale), mais avant qu'elles ne commencent à se dessécher sur l'arbre.

En outre, Il faut éliminer les fruits malades (zones de couleur différente de celle du reste du fruit, par exemple rouges pour un fruit noir) ou entamés par les oiseaux ou les insectes.

Enfin, il convient de ne pas manger le pédoncule des fruits car il est insipide et de texture grossière.

Au cours des récoltes, nous avons constaté que le contact des fruits avec les mains engendre une coloration rouge des doigts, difficile à éliminer par la suite. De plus, dès que le mûrier atteint une certaine taille, le recours à l'échelle s'impose en situation longue et pénible du fait du nombre et de la petitesse des fruits, ainsi que de la minutie qu'il faut apporter à leur sélection.

Au fil des années, nous avons mis au point une façon de récolter les mûres qui permet une sélection raffinée, qui laisse les mains immaculées et qui nous affranchit de l'échelle quelle que soit la taille de l'arbre.

Nous l'appliquons en priorité aux fruits du *Morus alba* x *Morus rubra* 'Illinois Everbearing', que nous affectionnons particulièrement pour l'ensemble de ses qualités, notamment la saveur de ses fruits.

Disposer sur le sol, autour de l'arbre, quatre draps en équerre les uns par rapport aux autres, qui se recouvrent donc en partie. Par temps venteux, lester les draps avec de grosses pierres.

Secouer l'arbre fermement mais sans excès au niveau de la partie accessible des branches, en faisant lentement le tour de celui-ci. Attention, vous êtes

dessous; opérer en tenue de planteur tous travaux / tous terrains et non de gentleman-farmer...

Prévoir une large coupelle pour recueillir la récolte (en verre de préférence, pour le plaisir d'admirer la totalité de la récolte par transparence...).

Se ganter une main, en prenant soin d'utiliser un gant en latex très fin, et se munir dans l'autre main d'une paire de ciseaux à lames longues et fines.

Avec la main gantée, sélectionner les mûres en jetant hors des draps tout fruit desséché, malade, non mûr à point car tombé du fait de chocs entre les branches, entamé par les oiseaux ou les insectes.

Agir en position accroupie, en faisant le tour de l'arbre et en ayant soin de commencer de l'extérieur des draps puis de progresser vers le tronc par cercles concentriques, pour ne pas écraser les mûres au sol.

Pour chacune des mûres non jetées, tenue entre les doigts gantés, couper le pédoncule à l'aide des ciseaux, au ras du point d'insertion. Une mûre sur trois est coupée légèrement plus bas, ce qui entame la base du fruit, de façon à ce qu'exsude un peu de jus.

Les mûres ainsi sélectionnées et traitées sont lancées sans ménagement particulier dans la coupelle (accentuation de la perte de jus pour les mûres coupées à la base...).

Laisser macérer la récolte deux heures, puis mettre au réfrigérateur. Déguster nature à la petite cuillère, frais mais non glacé. Inutile d'ajouter du sucre ou autres ingrédients. Finesse de la texture, saveur sucrée et subtil goût de recuit sont au rendez-vous...

Pour me contacter : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

INTERNET ARCHIVE
WayBackMachine
 BETA 10 captures
 19 Oct 04 - 9 Dec 08

OCT DEC JAN
 2007 2008 2009

9

***Mespilus germanica* 'Monstrueuse d'Evreinoff' : Un cultivar contrasté**

Auteur : Pierre Barcino

L'auteur rend compte de sa pratique approfondie d'un cultivar ancien de néflier d'Allemagne, à très gros fruits, nommé 'Monstrueuse d'Evreinoff'. Il met à profit les qualités et défauts que celui-ci présente de façon contrastée pour illustrer la détermination des fruits consommables et leur dégustation.

Le néflier d'Allemagne (*Mespilus germanica*) est un arbre très rarement planté en zone méditerranéenne, où les autochtones, dans leur majorité, ignorent jusqu'à son existence, pensant que seul le néflier du Japon (*Eriobotrya japonica*) produit des "nèfles", et que la nèfle ne peut être qu'un fruit jaune ou orange se consommant au printemps...

Pour ma part, grand amateur de fruits bleus et de saveurs exotiques par rapport à celles, que j'adore par ailleurs, de mon Midi natal, je collectionne les cultivars de *Mespilus germanica* sur un terrain en campagne du littoral varois.

Ma collection pousse dans un sol de texture assez lourde (limon argilo-sableux), très profond et de pH 7,6. Elle bénéficie du plein soleil toute la journée.

Contrairement à une idée répandue, le néflier d'Allemagne est bien adapté au climat méditerranéen, se contentant, une fois établi, d'un copieux arrosage tous les quinze jours en période sèche.

Pour illustrer ce fruitier méritant, et pour dissertar sur la dégustation de ses fruits, j'ai choisi la variété 'Monstrueuse d'Evreinoff' qui offre, de façon contrastée, des qualités et des défauts propices à cet exercice.

Elle se caractérise par une vigueur forte (volume de 30 % supérieur à celui d'un cultivar courant à gros fruits), mais l'arbre ne dépasse pas, dans mes conditions de culture, les quatre mètres de haut en toute fin de croissance.

Mon spécimen, âgé de treize ans, mesure 3 mètres de haut, pour une largeur de 3 mètres également, et présente un bel aspect ([photo n°1](#)). Sa silhouette hivernale montre un arbre sain, bien développé ([photo n°2](#)). Tous les autres cultivars de la collection, qui environnent le précédent, sont également en pleine santé.

Comme c'est le cas pour toutes les variétés de *Mespilus germanica*, la floraison est brève mais d'une grande beauté ([photo n°3](#) et [photo n°4](#)), la récolte très abondante (plusieurs centaines de fruits; [photo n°5](#) et [photo n°6](#)) et la production régulière d'une année sur l'autre (pas d'alternance).

La caractéristique de cette variété est la production de très gros fruits, dont beaucoup atteignent les cinq centimètres de diamètre; le plus gros de la dernière

récolte présentait un diamètre de 5,7 cm, pour un poids de 70 grammes (contre 2,7 cm et 12 grammes pour la plus grosse des nèfles communes). C'est la variété qui fournit les plus gros fruits dans ma collection, qui comporte pourtant plusieurs cultivars à gros fruits.

Les fruits ont une forme aplatie, caractéristique des cultivars à fruits énormes ([photo n°7](#) et [photo n°8](#)).

Les fruits atteignent leur plein développement et commencent à tomber au sol à la mi-octobre, ce qui est plus précoce de quinze jours à trois semaines que ce qui se produit pour la majorité des autres variétés. Non récoltés, ils peuvent blettir sur l'arbre ([photo n°9](#)), mais chutent assez rapidement, blets ou non, aucun fruit ne tenant jusqu'à la Noël, contrairement à la majorité des autres variétés.

Mais la légende d'un arbre ne connaissant "ni maladie ni parasites", déjà contestable dans les régions du Nord, s'effondre totalement dans le grand Sud où la mouche méditerranéenne du fruit (*Ceratitis capitata*) rend inconsommables 100% des fruits certaines années (malgré leur nombre), si aucune mesure préventive n'est mise en œuvre. C'est d'ailleurs aussi le cas pour les jujubes et les feijoas...

Pour 'Monstrueuse d'Evreinoff', comme pour toutes les variétés à très gros fruits, on peut regretter deux défauts par rapport aux variétés à fruits non aplatis, qu'elles soient néflier commun ou cultivars dits *macrocarpa* : Malformation d'un pourcentage non négligeable de fruits et difficulté de blettissement.

Les malformations, qui peuvent affecter 20% des fruits portés par l'arbre, concernent essentiellement une fermeture incomplète de la face aplatie opposée au pédoncule, faisant apparaître une fente plus ou moins prononcée accompagnée dans la majorité des cas d'un pourrissement interne partiel.

La difficulté à blettir se traduit par un déséquilibre, au cours de ce processus délicat, entre le cœur du fruit qui se dessèche et pourrit sans blettir, et la chair située sur une certaine épaisseur sous la peau qui blettit normalement et de façon uniforme.

Ceci même si l'on met les nèfles à blettir dans un endroit frais (cave ou garage) et en les disposant côte à côte de façon aérée. Bien entendu, il faut éviter de mettre à blettir ce type de fruits à température ambiante d'une maison normalement chauffée, car le dessèchement sans blettissement, et donc l'impossibilité de consommer les fruits, sont alors inéluctables.

Peut-être, pour contrecarrer la difficulté rencontrée avec les cultivars à fruits énormes tel 'Monstrueuse d'Evreinoff', faudrait-il utiliser la méthode jadis en faveur dans certaines de nos campagnes, qui consistait à mettre les nèfles en sac et à les battre avec un bon bâton pour en faciliter le blettissement ultérieur? Nous ne l'avons pas expérimentée.

Nous avons par contre réalisé diverses tentatives de blettissement au réfrigérateur, mais elles n'ont pas donné de résultats positifs, les fruits se desséchant dans leur totalité.

Concernant l'action du froid sur le blettissement, je puis également confirmer que la nécessité des "premières gelées", si souvent évoquée dans certains ouvrages ou revues, est bien un mythe, dénoncé d'ailleurs par les praticiens du néflier d'Allemagne. Chez moi, les premières gelées n'apparaissent au plus tôt que fin Novembre à mi Décembre, selon les années, et la majorité des nèfles (de toutes variétés) ont alors déjà bien bletti sur l'arbre ou à terre.

La saveur des fruits de 'Monstrueuse d'Evreinoff' est agréable, bien équilibrée entre le caractère sucré, presque liquide dans certains cas, et la pointe d'acidité qui ravit les connaisseurs...

Ce n'est pas le cas de tous les cultivars à gros fruits, même de certains qui produisent des fruits plus petits que ceux de 'Monstrueuse d'Evreinoff'. Si le sélectionneur n'y a pas pris garde, les fruits, attractifs en taille, peuvent révéler une acidité excessive qui enlève tout le charme des nèfles blettes (et conduit directement à l'arrachage du plant greffé si l'on est un véritable amateur de ce fruit exquis...).

Ce risque d'acquérir des plants greffés produisant des fruits de belle taille mais avec un défaut de goût rédhibitoire n'est pas connu du grand public, mais nous en avons eu l'expérience concrète.

L'idéal serait de pouvoir goûter aux fruits avant l'achat d'un plant greffé, ce qui se révèle irréalisable dans la quasi-totalité des cas. Mais lorsqu'on peut le faire, il ne faut pas hésiter, bien que ce défaut de saveur ne se rencontre que rarement.

La dégustation des nèfles blettes confine presque à l'art.

Le blettissement a réussi et se trouve à son point optimal lorsque la couleur de la totalité du fruit est marron crème foncé et que l'aspect du fruit est uniformément lisse ([photo n°10](#)). L'intérieur d'un fruit sain et à point se révèle strictement des mêmes couleur et apparence que l'extérieur de celui-ci ([photo n°11](#)).

Un fruit noirâtre, même sur une faible partie de la peau, est toujours pourri. Le noircissement de la zone aplatie et légèrement concave située entre les restes des sépales, à l'opposé du pédoncule, est la manifestation la plus fréquente, et toujours vérifiée, d'un pourrissement interne total ou partiel du fruit. Ceci est vrai d'ailleurs bien avant que le fruit n'ait bletti, s'il y parvient. L'élimination des fruits de ce type s'impose dès leur identification sur l'arbre ou lors de l'étalement des fruits en zone de blettissement ([photo n°12](#)).

La texture au toucher doit être molle mais ferme, quelle que soit la partie du fruit testée. Un fruit gonflé, à la texture liquide, a fortiori laissant perler une goutte suspecte, traduit à coup sûr une fermentation le rendant inconsommable. Des parties dures au toucher sont révélatrices de zones imparfaitement blettes, signe qu'il faut encore attendre. Une peau plissée, un fruit ratatiné, signifient dessèchement au lieu de blettissement, et donc fruits impropres à la consommation.

Dans le cas où, malgré l'aspect et le toucher, il reste un doute sur le pourrissement éventuel du fruit, il faut avoir recours au test olfactif qui est d'une efficacité totale : Ouvrir le fruit et le humer lentement mais fortement.

Un fruit sain et blet à point exhale une odeur agréable avec une pointe d'acidité caractéristique que l'on sait reconnaître à coup sûr si l'on a senti de près et avec attention, une fois dans sa vie, l'intérieur de deux ou trois fruits sains avant de les déguster.

Un fruit pourri, même légèrement, se trahit par l'une parmi trois odeurs, selon le cas : Soit une odeur fortement acide, soit une odeur foetide qui enlève toute tentation de goûter, soit une odeur légère de champignon, somme toute plaisante mais qui doit conduire à l'élimination du fruit, car le goût, lui, n'a rien de plaisant...

Attention, si la couleur et la texture ont les caractères requis, cela ne met pas à l'abri d'une mauvaise surprise éventuelle. En effet, parmi les fruits qui ont une totale apparence de fruits sains et blets à point, certains présentent à leur surface des trous légèrement supérieurs au volume d'une tête de grosse épingle

et qui passent facilement inaperçus à l'oeil non exercé. C'est le signe discret mais significatif de l'attaque de la mouche méditerranéenne du fruit (*Ceratitis capitata*).

Dans de rares cas, la discrétion est moindre car un peu de sciure rousse apparaît au niveau d'un trou.

Lorsque l'on ouvre le fruit, on aperçoit généralement au cœur de celui-ci des zones grisâtres très visibles et à l'odeur foetide. De façon rarissime, on peut observer un ver d'une longueur d'un demi-centimètre et de couleur blanchâtre teintée de roux.

Dans certains cas, la pulpe paraît tout à fait saine, sauf aux alentours des trous où elle est liégeuse et d'odeur foetide. L'expert en dégustation de nèfles sait qu'on peut alors récupérer la partie saine et majoritaire de la pulpe, onctueuse à souhait. Mais par commodité, voire facilité, il jette le fruit. Ils sont si nombreux...

Pour ceux qui n'ont pas l'habitude de consommer des nèfles blettes, indiquons le "tour de main" indispensable à une dégustation réussie : Avec un couteau, couper le reste du pédoncule et enlever délicatement le côté opposé qui comprend le reste du calice. On élimine ainsi les deux parties sans goût et de texture peu agréable en bouche, pour ne laisser que la pulpe entourée d'une fine peau.

Façon "planteur", sur le terrain, le même résultat s'obtient en arrachant le reste du pédoncule et le reste du calice de deux coups de dents habiles, aux pôles opposés du fruit, dans le même mouvement, pour les recracher aussitôt ensemble et mettre goulûment en bouche la pulpe et sa peau fine.

Une méthode plus rapide, mais occasionnant la perte de pulpe à manger, consiste à tenir la nèfle entre trois doigts (le pouce, l'index et le majeur), pédoncule vers l'intérieur, à trancher d'un vif coup de dent la partie plane de la peau portant les pointes qui sont les restes du calice, de la recracher aussitôt et de gober pulpe et pépins tout en pressant avec les doigts.

De la pulpe reste accrochée aux parois et au fond du fruit vidé, donc on en a légèrement moins en bouche, mais on évite la peau, ce qui se traduit par une dégustation plus fine. En effet, bien que peu perceptible et insipide, la peau rend la texture de l'ensemble consommé légèrement plus grossière.

Puis il faut doucement écraser le tout avec la langue contre l'avant du palais, pour profiter pleinement des arômes et des saveurs.

Pour finir la dégustation, veiller à remuer longuement en bouche les cinq pépins à la forme tourmentée que renferme le fruit, pour bien en séparer la pulpe adhérente, avant de les recracher.

Oui, *Mespilus germanica*, le néflier d'Allemagne, est bien un fruitier majeur... Et pourquoi ne pas adopter sa variété 'Monstrueuse d'Evreïnoff', avec ses nombreuses qualités et ses quelques défauts?

Pour me contacter : [E-Mail](#).

 [Liste des articles](#)

Variabilité du fruit de l'azérolier (*Crataegus azarolus*) Auteur : Pierre Barcino

L'auteur souligne la variabilité des fruits de l'azérolier (azéroles) dont il faut avoir conscience pour éviter les déconvenues lorsque l'on souhaite introduire chez soi cet attachant fruitier méditerranéen, à mi-chemin entre le sauvage et le cultivé.

L'azérolier (*Crataegus azarolus*) appartient au genre des *Crataegus*, que l'on appelle communément les aubépines ou épines, et que certains nommaient les crataèques au 19^{ème} siècle.

Le fruit des aubépines de France, appelé cenelle, est insipide, farineux et de petite taille. C'est le cas par exemple pour l'aubépine (ou épine) à un style (*Crataegus monogyna*) ou pour l'aubépine (ou épine) commune (*Crataegus oxyacantha*).

L'azérolier, aubépine indigène de la région méditerranéenne, constitue une exception : Son fruit, l'azérole, possède un goût agréable (parfumé et acidulé) qui rappelle parfois la pomme, et est au moins deux fois plus gros que les cenelles des autres aubépines.

Il ne faut pas confondre l'azérolier avec certaines formes sauvages hybrides de *Crataegus* ou d'autres espèces de *Crataegus*, qui produisent elles aussi des fruits appréciés, car dotés d'une saveur agréable plus ou moins marquée, différente de celle de l'azérole.

En présence d'un arbuste à identifier hors période de fructification, pour émettre l'hypothèse qu'il pourrait s'agir d'un azérolier il faut vérifier la présence du caractère suivant : Les feuilles de l'arbuste doivent être nettement laciniées (elles présentent 3 ou 5 lobes très profonds).

Deuxième critère requis : Si l'on est en période de floraison, la floraison doit être blanche.

Voir [photo](#) d'un rameau fleuri et [photo](#) des feuilles et fleurs (détail).

Ces deux caractères ne suffisent pas à déterminer qu'il s'agit d'un azérolier, car d'autres espèces de *Crataegus* les possèdent également. Mais ils permettent d'affirmer de façon certaine qu'il ne s'agit pas d'un azérolier si l'arbuste à identifier ne les possède pas (feuilles pleines de toutes formes, de l'arrondie à la lancéolée, ou floraison rose ou rouge : Vous êtes certains de ne pas être en présence d'un azérolier...).

J'entends souvent mes interlocuteurs s'écrier, lorsque j'évoque l'azérolier : "Ah, oui, j'en ai goûté de passage à tel endroit, c'est très bon, j'en voudrais bien un!" ou "Mes parents en avait un dans leur jardin, j'en garde un merveilleux souvenir,

on en trouve encore? Où peut-on s'en procurer?".

Je dois alors tempérer les enthousiasmes. En effet, en acquérant un azérolier, ou en prélevant des greffons dans la nature, on est presque certain d'obtenir des fruits différents de ceux dont on a le souvenir (ce qui ne veut pas dire qu'ils vont être mauvais, même s'il y a un risque pour qu'ils soient quelconques).

Ceci est dû à la grande variabilité du fruit de l'azérolier. Il en va pour les azéroles comme pour les pommes ou les pêches : Selon la variété le fruit est différent, et si la variété n'est pas sélectionnée le fruit peut être décevant.

La variabilité de l'azérole porte sur le goût : Elle peut être plus ou moins acidulée et plus ou moins parfumée. Certains azéroliers produisent des fruits sans attrait car peu parfumés ou trop peu acidulés.

La variabilité se révèle aussi au niveau de la texture de l'azérole, les fruits s'avérant plus ou moins juteux selon les individus.

Elle existe également dans la taille de l'azérole. Les plus petites que l'on rencontre (souvent portées par des individus issus de semis) ne dépassent pas la taille d'une cenelle d'aubépine ordinaire. Les plus grosses frisent les quatre centimètres de diamètre chez certains cultivars.

Enfin, la variabilité se constate dans la couleur du fruit : Rouge plus ou moins foncé, jaune pâle, jaune soutenu, de nuance orangée et même blanc d'après la littérature spécialisée, bien que je n'ai jamais vu d'azéroles blanches, ni en nature, ni en photos (toutes les variétés dites à fruits blancs que l'on m'a présentées avaient des azéroles de couleur jaune pâle, parfois rosée sur les parties exposées au soleil).

Pour ne pas être déçu, il convient donc de voir et goûter le fruit avant prélèvement de greffons ou acquisition.

Chez les pépiniéristes multipliant eux-mêmes leurs azéroliers, on peut se fier bien sûr à la description qu'ils en font lorsque l'on est hors période de fructification.

Nous avons traité de la variabilité du fruit, mais pour sélectionner une variété optimale d'azérolier il faut aussi tenir compte du phénomène d'alternance (production de fruits une année sur deux seulement). En effet, beaucoup de variétés d'azéroliers sont sujettes à l'alternance, souvent très marquée.

Ce phénomène n'est pas rédhibitoire si la variété présente un fruit exceptionnel, mais il appauvrit encore plus l'intérêt des variétés de qualité moyenne.

Pour illustrer la variabilité du fruit de l'azérolier, je présente [la photo](#) de quatre variétés d'azéroles, issues de ma collection de *Crataegus*, avec pour témoin une cenelle d'épine ergot de coq (*Crataegus crus-galli*).

Mais quelle que soit la valeur relative de l'azérole, le spectacle d'un azérolier en fruits ne peut laisser indifférent un planteur de fruitiers rares... Voir [photo](#) de deux azéroliers en fruits, l'un à très gros fruits jaunes et l'autre à fruits moyens rouges.

Je profite de cet article pour lancer un appel vers ceux des lecteurs qui pourraient me faire connaître (et me permettre d'acquérir ou de multiplier) une variété d'azérolier à fruits vraiment blancs, s'il en existe (dans la nature, chez eux, chez un professionnel ou un particulier, ceci en France ou à l'Étranger...).

Pour me contacter : [E-Mail](#).

 [Liste des articles](#)

INTERNET ARCHIVE
WayBackMachine
 BETA 2 captures
 12 Oct 07 - 19 Jul 11

SEP OCT JUL
 2006 2007 2011

12

Récolte de noisettes de Byzance en milieu urbain Auteur : Charles Gratien

L'amateur de fruitiers rares se doit d'avoir l'œil curieux lors de ses déplacements.

Je le disais déjà en tête d'un précédent article, intitulé "[Cueillette de feijoas en milieu urbain](#)". Je vous en donne un autre exemple aujourd'hui.

Partez avec moi pour une nouvelle récolte urbaine et une découverte de la noisette de Byzance...

Non, inutile de se rendre dans la célèbre cité de l'Antiquité, devenue Constantinople (395) puis Istanbul (1453), pour goûter à cette noisette. Le service des espaces verts de ma ville a eu la bonne idée de planter des noisetiers de Byzance (*Corylus colurna* L. ; *Corylus byzantina* Desf.) le long d'une avenue d'un quartier résidentiel.

Cet arbre majestueux, qui peut atteindre 25 m dans son milieu naturel, fit son entrée en Europe occidentale en 1582, sous forme de graines envoyées de l'ancienne Constantinople, par le Baron D. von Ungrad, ambassadeur auprès du Sultan, à Charles de L'Escluse, botaniste artésien qui dirigeait à Vienne les jardins impériaux. En 1589, L'Escluse en emporta un exemplaire à Leyde, où il avait été nommé professeur de botanique et le planta dans le célèbre jardin botanique de l'université de cette ville, où Linné put l'admirer encore, en 1736 (source bibliographique : Atlas des arbres de France et d'Europe occidentale ; Jacques Brosse ; Editions Bordas ; 1977).

Les arbres au port pyramidal ([photo n°1](#)) encadrent joliment le bitume gris ([photo n°2](#)) et la production abondante de noisettes ravit tous les ans le chercheur de fruits rares que je suis.

Sous les regards curieux et surtout intrigués des automobilistes, je ramasse, au pied des arbres, noisettes et fruits entiers avec les involucre. Ceux-ci ont la particularité, par rapport à ceux du noisetier courant (représenté par les deux espèces *Corylus avellana* L. et *Corylus maxima* Mill.) d'être un peu poisseux avant qu'ils ne soient complètement secs.

Les longs involucre, profondément divisés en lobes linéaires et contournés, sont comme "frisottés" ([photo n°3](#)). Il n'est pas rare qu'ils soient regroupés par cinq ou six, voire plus, formant ainsi une sorte d'agglomérat sphérique accroché dans les branches de l'arbre.

Comme vous pouvez le constater par preuve photographique, la récolte est intéressante! ([Photo n°4](#)).

Concernant la noisette elle-même ([photo n°5](#)), sa taille est comparable à celle d'une noisette sauvage, mais certains arbres en produisent de calibre supérieur.

Toutes celles que j'ai ramassées sont de forme ronde. La coque est assez épaisse,

mais se casse plutôt facilement avec un casse-noix. L'amande légèrement pointue remplit bien l'intérieur de la coque ([photo n°6](#)).

Je trouve le goût de l'amande de cette noisette un peu plus prononcé que celui des fruits des espèces du commerce précitées. Prononcé ne veut pas dire moins bon ; au contraire, l'amande révèle une saveur agréable. On peut noter en outre une texture un peu plus ferme sous la dent.

C'est un avis personnel. J'attends volontiers le vôtre, si vous avez eu l'heureuse opportunité de goûter à cette noisette peu commune...

Pour me contacter : [E-mail](#).

 [Liste des articles](#)

Deux caroubiers (*Ceratonia siliqua* L.) multiséculaires à Nice

Auteur : Olivier Perpoint

De nombreux pays, dont la France, ont abrité et abritent encore nombre d'arbres remarquables. Mais il en est pour les arbres comme pour les hommes... Leur destin est différent et leur échappe le plus souvent...

Année 1621 : Plantation d'un figuier dans le jardin du couvent des Capucins à Roscoff, dans le Finistère.

Année 1986 : Devenu un arbre vénérable âgé de 365 ans (ses longues branches horizontales, soutenues par des piliers de pierre, formaient une tonnelle de 600 mètres carrés et il produisait plus de cinq cents kilos de figues par an), son nouveau propriétaire le fit couper pour une raison qu'on ignore...

Année 1500 (ou peut-être même avant) : Deux caroubiers (*Ceratonia siliqua* L.) naissent sur les premières hauteurs de Nice.

Année 2007 : Devenus des arbres vénérables âgés de plus de 500 ans, enclos dans le jardin d'une très ancienne demeure, ils sont l'objet des soins attentifs de leur propriétaire actuel, comme ils le furent d'innombrables générations précédentes, dans le respect profond de ces chefs-d'oeuvre de la nature...

Chapeau bas, Monsieur... Votre comportement vous honore...

L'auteur de l'article, spécialiste et passionné du caroubier, en porte témoignage en nous faisant connaître ces deux caroubiers multiséculaires et en illustrant son propos de 25 photos.

Cachés et protégés

Dans la partie basse de la colline de la Lanterne, un quartier ouest de Nice, se cachent deux caroubiers remarquables.

La parcelle de terrain qui les héberge faisait à l'origine partie du vaste domaine agricole d'Antoine Mari.

Il était composé d'oliveraies (qui firent la fortune de la famille grâce à des ventes à l'international), de roseraies, d'agrumeraies et de serres abritant des fleurs (destinées, entre autres, à la décoration du Casino de la place Masséna).

Antoine Mari fut aussi le créateur du vignoble du Château de Crémat – Vignoble de Bellet - Nice.

En 1899, il était président de la Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation dont le siège se situait Palais de l'Agriculture, promenade des Anglais, à Nice.

La maison de maître qui fut sa résidence a protégé les arbres des sévices de la nature (en particulier le vent) ainsi que de l'urbanisation.

Ces arbres sont encore présents car la demeure n'a jamais quitté le patrimoine de la famille Mari.

Selon la tradition familiale, ces deux caroubiers, déjà vénérables lors de l'achat de la propriété en 1850, seraient âgés d'environ 500 ans.

Estimation confirmée par l'ONF, il y a quelques années.

Des arbres impressionnants créant un environnement magique

Des deux troncs naît un enchevêtrement de branches reposant les unes sur les autres ([photo 1](#), [photo 2](#), [photo 3](#)).

Le caroubier pousse en changeant de direction. Ainsi, une branche peut partir presque à angle droit dans une nouvelle direction et ce plusieurs fois ([photo 4](#)).

En grossissant, les branches créent un effet de vagues ([photo 5](#)).

Une des branches maîtresses est venue se superposer sur celle de l'arbre voisin. Cette escalade engendre une arche d'une envergure de deux mètres ([photo 6](#)).

S'appuyant les unes sur les autres, les branches ont fini par réaliser une étonnante charpente. Une charpente toute en rondeur qu'aucun compagnon n'aurait pu réaliser.

Les branches charpentières maîtresses s'étendent horizontalement en ondulant sur plus de treize mètres de long.

Elles dégagent ainsi un volume important en formant un grand ovale. Quelques branches secondaires viennent le fermer à plus de dix mètres du sol. Les "tuiles" que sont les feuilles apportent ombre et fraîcheur.

Une table fut placée sous cette tonnelle naturelle.

Les longues feuilles, d'un beau vert foncé, composées et à folioles opposées ([photo 7](#), [photo 8](#)) revêtent une élégance qui donne à l'ensemble de la frondaison une impression de légèreté ([photo 9](#), [photo 10](#)).

Sous tout autre arbre, le tronc forme une verticale, produisant au mieux un effet parasol. Ici, cet agencement original crée la sensation rare d'une protection enveloppante ([photo 11](#)).

Au début du XXe siècle, puis vers 1960 et ensuite dans les années 80, des étais en faux bois/ciment simulant des troncs d'arbres ont été placés pour soutenir la structure ([photo 12](#), [photo 13](#)).

Des renforcements intérieurs métalliques consolident les parties creuses ([photo 14](#)).

Régulièrement, d'année en année, à la fin de l'été, ces arbres produisent en abondance des fruits appelés caroubes ([photo 15](#), [photo 16](#), [photo 17](#), [photo 18](#)), de couleur verte à l'origine et chocolat lorsqu'elles sont mûres.

Elles mesurent entre 12 et 20 centimètres de long et entre 1 et 2 centimètres de large ([photo 19](#)).

Assez épaisses ([photo 20](#)), elles renferment une pulpe sucrée comestible contenant des graines alignées ([photo 21](#)).

Les fruits sont précédés d'une floraison discrète et curieuse ([photo 22](#), [photo 23](#),

[photo 24](#)).

Un jardin du XIXe siècle magnifié par ces caroubiers

De cette propriété, il reste un bassin artificiel créé en 1900. On en rencontre souvent du même genre dans les jardins de cette époque, mais celui-ci présente la particularité d'être enjambé par un pont en faux bois/ciment signé par l'artisan (fait rare).

Ce bassin et un kiosque, datant également de 1900, apportent le cachet si particulier des jardins anciens.

Antoine Mari, ses fils, puis son petit-fils ont eu le goût et l'intelligence de conserver, protéger cet ensemble.

Mais, surtout, ils ont pris soin des arbres.

Ces arbres, uniques à la fois par leur architecture grandiose et leur importance hors du commun, confèrent un caractère magique à ce jardin en symbolisant la force rassurante de la nature face à l'urbanisation des collines niçoises.

Il existe donc encore en pleine ville de Nice des lieux protégés et connus des seuls initiés... ([photo 25](#))

Données dendrométriques

Ces deux individus remarquables sont, comme tous les caroubiers, protégés par la loi.

Ils ont été classés par l'association A.R.B.R.E.S.

Caractéristiques dendrométriques :

... Diamètres mesurés à 1,30 mètre de hauteur : 84 centimètres pour l'un, 92 pour l'autre.

... Circonférences mesurées à 1,30 mètre de hauteur : 2,65 mètres pour l'un et 2,90 mètres pour l'autre.

... Hauteurs estimées des deux arbres : 12 mètres.

... Le branchage a une projection au sol de 25 mètres par 18 mètres.

Visite possible sur rendez-vous et dégustation de produits à base de caroube

Pour me contacter : [E-mail](#)

 Début de page  Liste des articles

A la recherche de la "pomme de pin géante" Auteur : Charles Gratien

Il est des planteurs-goûteurs de fruitiers rares capables de faire des centaines de kilomètres pour débusquer un nouveau fruit à déguster. L'auteur est de ceux-là... En quête, depuis des années, d'un fruit de *Araucaria bidwillii* (Le pin Bunya, dont les pignes peuvent atteindre la taille d'un ballon de rugby et peser jusqu'à dix kilos), il nous raconte dans cet article comment il a pu enfin réaliser son objectif en se rendant, sur renseignement, au domaine du Rayol, dans le Var. Il nous fait partager l'émotion de sa découverte et nous rend compte de la dégustation de l'amande de "la pomme de pin géante", nourriture habituelle des aborigènes australiens.

M'étant rendu au "domaine du Rayol" (Var), j'étais particulièrement intéressé par un arbre que l'on m'avait indiqué s'y trouver, assez rare en France métropolitaine et dont le cône, impressionnant par la taille (il atteint la dimension d'un ballon de rugby pour un poids de 10 kg!), manque encore à ma collection de fruits secs : ***Araucaria bidwillii*** (ou pin Bunya ou Bunya-Bunya).

De plus la graine contient une amande comestible. Alors, en qualité de planteur, et surtout goûteur, de fruitiers rares, je me devais de partir à la recherche de la "pomme de pin géante".

La visite se fait en cet après-midi ensoleillé et chaud, habituel pour la saison dans cette région privilégiée, du mardi 21 septembre 2004.

Ce conifère, originaire d'Australie, a trouvé dans ce jardin bien protégé des gelées un lieu propice à sa croissance, son développement et même à sa fructification; pourtant l'arbre est présenté comme dioïque et il n'y a qu'un seul sujet au Rayol!?

Je me rends prestement auprès du beau sujet à la forme caractéristique. Un examen visuel du houppier ne me permet pas d'apercevoir le moindre cône. Je décide de faire le tour de l'arbre, en ne comptant pas trop y trouver grand-chose.

Oh surprise! A défaut d'y découvrir mon mythique cône, je ramasse quelques énormes écailles de celui-ci. Le fait d'être en possession de ces gigantesques échantillons me procure beaucoup de plaisir (imaginez ma joie si j'avais pu trouver le fruit entier!)

J'en conclus que l'arbre a bien fructifié cette année, ayant pu ramasser des morceaux "frais" de son fruit.

De retour à Mont de Marsan, j'examine de près les quatre écailles ramenées à mon domicile, telles des trophées. Chacune d'entre-elles mesure bien 7 cm de long ([photo n°1](#)). Je ne connaissais jusqu'à présent que nos simples "pommes de pin", ou autres pignes ou cônes de classiques conifères, avec leurs modestes

graines appréciées des écureuils.

Je trouve mes écailles bien ventruées et me dis que ce renflement renfermerait peut-être une graine. Avec un couteau, je découpe la membrane et, à nouveau, j'ai une grande émotion car mon idée était bonne : le renflement de l'écaille cache bien une grosse graine. Sa longueur est de 4 cm. Elle rappelle un peu le fruit sec de l'amandier mais avec une coquille plus lisse et moins dure ([photos n°2 et n°3](#)).

Je découpe facilement la graine avec une scie à métaux afin de ne pas la briser avec un casse-noix.

Je constate le peu d'épaisseur de la coquille ainsi que la grosseur de l'amande de couleur blanchâtre ([photos n° 4 et 5](#)).

Puis voici venu le moment solennel de la dégustation. A vrai dire, je suis quelque peu déçu car je m'attendais à retrouver la finesse de la texture et du goût du "pignon", l'amande de la graine de *Pinus pinea* (pin pignon ou pin parasol).

Non, c'est un peu farineux, ça ressemble vaguement, mais en meilleur, à une châtaigne crue avec une petite saveur de résine. Mais il me semble que les aborigènes australiens la font griller; cela doit améliorer le goût. Il faudra que je fasse des recherches à ce sujet.

En conclusion, je suis extrêmement heureux de faire partie des très rares personnes ayant vu *Araucaria bidwillii*, touché une de ses graines et goûté son amande.

Je pense intéressant de vous présenter un comparatif de taille entre écailles et graines de *Araucaria bidwillii* et de *Pinus pinea*, une noix servant de témoin ([photo n°6](#)).

Le responsable du domaine du Rayol voudra bien m'excuser pour le ramassage (normalement interdit) que j'ai fait cet après-midi de septembre de ces quelques écailles, mais la curiosité d'un amoureux de la nature, des arbres fruitiers en particulier, était bien trop forte, irrésistible même.

Je suis toujours à la recherche d'une pomme de pin Bunya **entière**, dans le but d'enrichir de cette pièce maîtresse ma collection de fruits secs.

Je souhaiterais donc visiter un autre parc ou arboretum, ou un jardin privé, dans lequel *Araucaria bidwillii* serait présent, en âge de fructifier.

Si vous en connaissez un, n'hésitez pas à m'indiquer où il se trouve...

Pour me contacter : [E-Mail](#)



Liste des articles

Manzanilla (Crataegus mexicana Moçino et Sessé)

Auteur : V.-A. Evreinoff

L'auteur, Professeur à l'Institut Agricole de Toulouse et Directeur Scientifique de la Station d'Arboriculture de La Flambelle, a publié cet article en 1950 dans la revue "Fruits d'Outre-Mer", vol.5, n° 7, pages 241 à 243. L'article constitue une très intéressante présentation de cet arbuste à mi-chemin entre les fruitiers sauvages et les fruitiers cultivés, dénommé Manzanille en Français, appelé Manzanilla de façon commune dans les pays de langue espagnole et dont le nom vernaculaire est Tejocote au Mexique. Cinq figures tirées par l'auteur de "Arboretum et Fruticetum Britannicum", par J.C. London, F. L. et H. S., etc. vol. VI, Londres, 1838.

Cette espèce (*Crataegus mexicana* Moç. et Sessé = *C. stipulosa* Sted., = *C. hypolesia* Koch, = *C. Guatemalensis* Fr.), encore peu connue en dehors de son aire de répartition spontanée, mérite plus d'attention de la part des arboriculteurs des régions australes et subtropicales.

Son nom courant dans les pays de langue espagnole est "Manzanilla", dérivé de "Manzana" et qui signifie "petite pomme". Dans son pays d'origine, le Mexique, cette espèce porte le nom local de "Tejocote" ou "Texocotle", qui veut dire "prune à noyau" ou "prune de pierre".

A l'état spontané, le *Crataegus mexicana* est répandu au Mexique et au Guatemala, principalement au Mexique, aux altitudes de 1000 à 3000 mètres du Plateau Central, où on le rencontre parfois, non seulement en pieds isolés, mais aussi en petits bosquets clairsemés. Voir [figure n°1](#).

En culture, cette espèce est répandue sur presque tout le territoire du Mexique, ainsi qu'au Guatemala et dans le Honduras. En Californie méridionale et dans l'Arizona, elle fut introduite il n'y a pas longtemps par F. Franceschi, sous le nom de *Crataegus Guatemalensis* ou Azérolier du Guatemala, surtout très intéressant comme porte-greffe de certains arbres fruitiers.

Cette espèce a une grande ressemblance avec nos azéroliers et doit être envisagée comme très précieuse et très intéressante pour l'arboriculture.

Son introduction et son acclimatation doivent être tentées dans toute l'Union Française et dans de nombreuses régions de la France métropolitaine, car, en plus des ses qualités particulières, le *Crataegus mexicana* ou "Manzanilla" est rustique, même dans les contrées où l'hiver est assez rigoureux.

C'est un arbre de 5-6 et même 8 mètres de hauteur, qui s'accommode facilement de tous les terrains, même secs et caillouteux. Cependant, sa végétation est véritablement surprenante, comme vigueur et rendement dans les terrains profonds, où il n'est pas rare d'obtenir en 3-4 ans des arbres de toute beauté.

Voir [figures n°2 et n°3](#) pour la floraison.

Comme la Manzanilla est cultivée depuis des siècles au Mexique, il en existe de nombreuses variétés, dont le volume des fruits varie de la grosseur d'une noix jusqu'à celle d'une grosse prune et même un peu plus.

D'après le professeur Juan Balmé, directeur du Jardin des Plantes de la Ville de Mexico, il existe trois groupes différents de variétés qu'il désigne comme suit :

- . A petits fruits arrondis ou légèrement allongés, de couleur jaune clair ou jaune orangé foncé, ou même rougeâtre,

- . A fruits moyens arrondis ou allongés des mêmes couleurs,

- . A gros fruits sphériques, aplatis ou légèrement allongés, de couleur jaune lavé de rouge vif ou complètement lavé de rouge, de belle apparence.

Les variétés de ce dernier groupe sont cultivées de préférence et sont très répandues dans les jardins indigènes.

Voir [figures n°4 et n°5](#) pour la fructification et le fruit.

Le rendement est très abondant. La chair de la Manzanilla est très ferme, même dure (d'où son nom "prune de pierre" ou "stone-plum" des Américains), mais sucrée, de saveur agréable et très parfumée.

Les fruits sont généralement consommés à l'état frais, pendant l'automne et une grande partie de l'hiver, surtout pendant les fêtes de Noël, car il est traditionnel de manger des Manzanillas à cette occasion.

L'époque de maturité varie selon les variétés et l'altitude à laquelle les fruits sont récoltés. Dans les plaines, les fruits mûrissent à partir du mois d'août, tandis que dans les régions de haute altitude certaines variétés n'arrivent à maturité qu'en novembre et même décembre. Les époques échelonnées permettent d'alimenter les marchés pendant environ six mois. Les fruits supportent bien le transport et se conservent bien.

La multiplication se fait par semis (très sûr) et par greffe.

Cependant, l'importance de la Manzanilla ne se borne pas seulement à un grand rendement de très bons fruits. En effet, cette espèce présente beaucoup d'affinités pour les genres *Malus*, *Pirus* et *Cydonia*, et est de ce fait d'un intérêt remarquable comme porte-greffe aussi bien pour le pommier que pour le poirier et le cognassier, surtout dans les régions où les porte-greffes courants de ces espèces ne réussissent pas bien, vu les conditions spécifiques du climat ou du sol.

M. Juan Balmé mentionne le fait exceptionnel suivant, qu'il a eu l'occasion d'observer dans un jardin des environs de la ville de Mexico à 2000 mètres d'altitude : Un grand arbre de Texocotle, greffé sur des nouvelles branches, à 3 mètres de hauteur, avec des variétés de pommier, poirier et cognassier, dans des conditions parfaites et en pleine fructification ...

Les résultats, obtenus sur le même arbre, sont plutôt surprenants, et démontrent avec évidence à quel point son affinité est complète et parfaite pour ces trois genres.

Ces qualités de porte-greffe et d'affinité du *Crataegus mexicana* ont été aussi découvertes par les Pères Jésuites, il y a plusieurs siècles, et employées avec succès dans leurs plantations fruitières. Il est fort étonnant que ces qualités d'affinité aient été inconnues et négligées par les pomologues européens.

La Manzanilla est donc non seulement un arbre fruitier d'une grande valeur, pour altitude élevée, terrain sec et régions arides, mais encore un précieux porte-greffe, surtout pour le poirier, dans des terrains secs, caillouteux ou en altitude (plus de 1500 mètres), où le porte-greffe courant, le cognassier, ne réussit pas ; il en est de même pour le cognassier, sans parler du pommier. Grâce à ce porte-greffe, la culture de ces espèces peut et doit prendre une plus grande extension dans les régions où les conditions de climat, de sol et d'altitude sont jusqu'à présent des obstacles insurmontables.

La qualité des fruits de la Manzanilla lui donne une place stable dans les plantations fruitières, aussi bien de la France métropolitaine que d'Outre-Mer. Nous ne pouvons pas négliger cette précieuse espèce fruitière, jusqu'à présent presque inconnue des arboriculteurs français.

Pour terminer, je dois dire qu'en dehors de l'Amérique Centrale, de la Californie méridionale, de l'Arizona et de quelques contrées d'Amérique du Sud, la Manzanilla n'est pas connue et pas cultivée, bien qu'elle ait, grâce à ses qualités particulières, toutes les possibilités de prendre une place importante dans l'arboriculture fruitière.

Les figures illustrant cet article sont tirées de "*Arboretum et Fruticetum Britannicum*", par J.C London, F.L. et H.S., etc., vol. VI, Londres, 1838.

Pour tout contact au sujet de cet article : [E-mail](#)

 [Liste des articles](#)

**Le Groseillier bleu : *Ribes Dikuscha* Fisch.
Auteur : V.-A. Evreinoff**

Note publiée sous la signature " Dr V.-A Evreinoff ",
Revue Horticole : 114^{ème} année / Nouvelle Série - Tome XXVIII / année 1942 / pages 46- 47

Le Groseillier bleu, appelé Dikoucha, est issu de l'espèce sauvage *Ribes Dikuscha* Fisch. Cette dernière fut découverte en 1846 par le botaniste Turczaninow en Sibérie Orientale.

A l'état spontané, cette espèce est répandue dans le bassin du cours moyen et inférieur du fleuve Léna et de ses affluents Aldan et Witim.

Dans la forêt vierge sibérienne (la taïga), *Ribes Dikuscha* Fisch. se rencontre surtout dans le sous-bois des coteaux sur les bords des cours d'eau, dans des terrains plutôt humides et de préférence couverts de mousses.

En culture, cette espèce fut introduite en 1884 par Mme T. Maouritz (femme d'un inspecteur des Eaux et Forêts) à Nértchinsk (Sibérie orientale), à laquelle nous devons déjà l'introduction en culture de plusieurs espèces sauvages sibériennes comme *Ribes procumbens* Pall., *Ribes diacantha* Pall., *Lonicera edulis* Turcz., *Vitis amurensis* Rupr. et *Armeniaca sibirica* Pall.

La forme cultivée (ou variété) de cette espèce présente les caractères biologiques suivants :

Arbuste grand, étroit, érigé, dépassant parfois 2 mètres de hauteur. Rameaux nombreux, très longs, minces, redressés, mais souvent arqués sous le poids des fruits. Feuille grande, d'un vert foncé luisant, à 3-5 lobes, lisse, avec glandes sur côté du dessous, fortement dentée.

Grappe très longue de 12 à 14 cm, assez large, bien garnie (10-15 baies), à pédoncules longs, arqués et ligneux (voir [dessin](#)).

Fruits gros (hauteur 16 mm, diamètre 14 mm), légèrement allongé-ovoïde, bleu d'outre-mer, bien pruiné d'azur. Pulpe juteuse, acidulée, d'un goût agréable et rafraîchissant.

Fertilité très abondante et régulière. Maturité tardive, vers le 15 août.

Plante d'une immunité complète contre les maladies cryptogamiques du Groseillier, comme le *Cronartium ribicola*, etc.

Variété très rustique, supportant sans dégâts des froids de -45°C.

Les terrains froids, humides, lui sont favorables, ainsi que l'exposition demi-

ombragée. La culture de Dikoucha ne présente pas de difficultés, si les conditions de sol et d'exposition sont réunies.

Ses fruits, outre la consommation à l'état frais, représentent un matériel précieux pour toutes sortes de conserves, pour distillation et vinification. On obtient de Dikoucha un vin de et une eau-de-vie de qualité.

En Sibérie, ce groseillier, de nom local Dikoucha, porte également le nom Aldanski vinograd, ce qui signifie Raisin d'Aldan (de la rivière Aldan), vu la ressemblance de la grappe de ce groseillier avec une grappe de raisin.

On le rencontre aussi sous les noms Okta et Siniaïa smorodina.

En Europe, le Groseillier bleu était inconnu en culture jusqu'en 1925, date à laquelle nous l'avons introduit, notamment en Slovaquie.

Contact au sujet de cet article : [E-Mail](#)

 Début de page  Liste des articles

Le camérisier du Kamtchatka

Lonicera kamtchatica (Sevast.) Pojark.

Auteur : Jean-Claude Tissaux

Page 1/3

Introduction

Environ 250 espèces de l'hémisphère Nord appartiennent au genre *Lonicera* (chèvrefeuille), qui fait partie de la famille des *Caprifoliaceae*.

C'est le père Charles Plumier (1646-1704) qui nomma ce genre en hommage à Adam Lonicer (certains disent Lonitzer, 1528-1586) de Marbourg, qui exerça la médecine à Mayence et publia plusieurs ouvrages de botanique.

Il existe deux types de *Lonicera*, qui diffèrent par leur port : les chèvrefeuilles grimpants, qui sont des lianes, dont les espèces les plus vigoureuses peuvent dépasser 15 m dans leur milieu naturel, et les chèvrefeuilles arbustifs, qui sont en fait des arbrisseaux érigés ou buissonnants mesurant de 0,60 à 2,50 m de haut, et que l'on nomme les camérisiers.

Bien que le chèvrefeuille soit surtout connu pour ses caractéristiques ornementales et que la majorité des espèces produisent des fruits toxiques à des degrés divers, certaines espèces ont attiré l'attention pour leurs fruits comestibles.

Au Japon, où le fruit de certaines espèces est consommé depuis longtemps, leur dénomination est Haskap.

Leur nom vernaculaire dans le monde anglo-saxon est honeyberry ou edible honeysuckle.

En France, où leur apparition sur le marché date de quelques années seulement, leur appellation commerciale est Baie de mai, d'après une traduction de l'allemand Maibeeren, terme utilisé par la pépinière suisse germanophone qui a été la première à mettre à son catalogue deux cultivars de chèvrefeuille à fruits comestibles.

En fait, le chèvrefeuille comestible est connu de longue date par les autochtones des régions où il pousse à l'état spontané. Il a été mentionné pour la première fois dans la littérature à la fin du 17^e siècle par l'explorateur russe Vladimir Atlasov.

En 1836, Peter Kuzmiev conseille la culture de cette espèce dans les régions du nord de la Russie.

Les débuts de sélection en vue de l'amélioration des qualités organoleptiques du

fruit ont été réalisés en 1892 par le professeur T.D. Mauric.

Des travaux de sélection à grande échelle ont été lancés à partir de 1950.

Les sélectionneurs russes ont combiné les caractéristiques de chaque espèce afin de créer des variétés débouchant sur une saveur plus sucrée.

Ce n'est qu'au début des années 90 que les nord-américains (Canada et États-Unis) s'intéressent à la production de nouvelles variétés et à leur culture à grande échelle.

A l'Université du Saskatchewan, au Canada, se trouve la plus grande collection de cultivars russes en Amérique du Nord (35 clones et plus de 2500 accessions issues de semis).

Depuis 2005, les chercheurs expérimentent de nouveaux clones japonais.

 [Liste des articles](#)  [Page suivante](#)

INTERNET ARCHIVE
 10 captures
 19 Oct 04 - 19 Jul 11

APR MAY JUL
 2005 2008 2011

23

Une Solanacée chargée d'Histoire : La morelle des anthropophages (*Solanum uporo*)

Auteurs : A. Pailleux et D. Bois

Les auteurs, A. Pailleux, membre de la Société Nationale d'Acclimatation, et D. Bois, assistant de la Chaire de Culture au Muséum d'Histoire Naturelle, ont publié en 1892 "Le Potager d'un Curieux", Librairie Agricole de la Maison Rustique, qui rend compte de dix années de recherches et d'essais d'acclimatation de plantes potagères exotiques. Parmi elles, certains légumes-fruits, dont la morelle des anthropophages (*Solanum uporo* Dun., *Solanum anthropophagorum* Seeman.) à laquelle ils consacrent un chapitre qui nous relate l'emploi singulier qui en était encore fait aux îles Fidji quelques décennies auparavant. C'est un extrait de ce chapitre que nous reproduisons ici.

La correspondance relative aux îles Fidji, présentée aux deux Chambres du parlement anglais par ordre de Sa Majesté, en mai 1862, est accompagnée d'un appendice intéressant, consistant en un rapport du D^r Seeman sur les productions et les ressources végétales des îles Viti ou Fidji, dans lequel un chapitre, à la page 58, est consacré aux légumes mangés avec la chair humaine, rapport dont nous donnons l'extrait suivant :

" Puisque le cannibalisme ne survit que dans un petit nombre de localités et devient chaque jour, et de plus en plus, un simple sujet historique, il peut être important de savoir ceci : la chair humaine est extrêmement difficile à digérer, et les hommes les mieux portants souffrent pendant deux à trois jours après en avoir mangé. Afin sans doute d'aider à la digestion, le bokola, nom technique donné à la chair de l'homme mort, est toujours mangé avec addition de légumes. Il y en a principalement trois sortes qui doivent accompagner le bokola : les feuilles du Malawari (*Trophis anthropophagorum* Seem.), le Tudana (*Omalanthus pedicellatus* Benth.) et le Borodina (*Solanum anthropophagorum* Seem.). Les deux premiers végétaux sont des arbres de moyenne taille, croissant spontanément dans beaucoup de parties de l'archipel; mais le Borodina est cultivé, et il y en a généralement plusieurs grosses touffes auprès de chaque "buré" (ou maison des étrangers), où sont portés les corps des hommes tués dans un combat.

Le Borodina est un arbre touffu, ayant rarement plus de six pieds, avec un feuillage sombre et luisant et des baies de la forme et de la couleur des tomates. Ce fruit a une légère odeur aromatique et est accidentellement préparé comme la sauce de tomate. Les feuilles de ces trois végétaux sont roulées autour du bokola, et cuites avec lui sur des pierres chauffées.

Tandis que toutes les autres sortes de légumes et de viande sont mangées avec les doigts, on ne touche à cette nourriture qu'avec des fourchettes, généralement faites avec le bois du Nokonoko (*Casuarina equisetifolia*) ou du Vesi (*Afselia bijuga* A. Gray), portant des noms curieux et ayant trois ou quatre longues dents. La raison donnée à cette dérogation à la manière habituelle de manger est la croyance généralement répandue que les doigts qui ont touché le bokola peuvent engendrer des maladies cutanées quand ils sont en contact avec la peau délicate des enfants, et,

comme les Fidjiens aiment tendrement leur progéniture, ils font scrupuleusement usage de fourchettes dans les occasions indiquées".

En 1878, nous avons semé sur couche et sous chassis le *Solanum anthropophagorum*. Le 2 juin, nous l'avons mis en place, en plein air, sur vieille couche. Au commencement de septembre, des fruits assez nombreux commençaient à rougir. Au mois d'octobre, ces fruits n'étant pas mûrs, nous avons enfermé la plante dans une cage vitrée, et, peu de temps après, nous avons récolté ses baies.

Elles étaient sèches, ou tout au moins assez peu juteuses pour qu'il fût impossible d'en faire une sauce ressemblant à la sauce tomate.

Selon nous, on perdrait son temps et ses peines en cultivant le *Solanum anthropophagorum* sous le climat de Paris; mais M. Rantonnet (Revue Horticole, 1867, p. 326), horticulteur à Hyères, a reconnu que, chez lui, il supportait l'hiver en plein air, et il a récolté des fruits mûrs au mois de février.

A son avis, cette nouvelle variété de tomate pourrait entrer dans la consommation générale, surtout dans la France méridionale.

Un contact au sujet de cet article, en particulier pour nous faire part de vos essais de *Solanum uporo* :

[E-Mail.](#)

 [Liste des articles](#)

INTERNET ARCHIVE
WayBackMachine
 BETA 12 captures
 11 Dec 04 - 1 Dec 08

SEP DEC JAN
 2007 2008 2009

A la découverte de la morelle de Balbis (*Solanum sisymbriifolium*)

Auteur : Charles Gratien

Les légumes-fruits se situent à la frontière des fruitiers et des plantes légumières et constituent l'ultime domaine d'exploration du planteur de fruitiers rares. Dans ce domaine particulier, les Solanacées occupent la majeure partie, comptant parmi elles les morelles aux noms mystérieux : Morelle des anthropophages (*Solanum uporo*), morelle de Wallis (*Solanum muricatum*), morelle de Balbis (*Solanum sisymbriifolium*) etc. Plantons donc ces inconnues et testons leurs fruits... C'est ce que nous invite à faire l'auteur de l'article en nous livrant son expérience de culture de la morelle de Balbis.

Voici la description ainsi que le mode de culture d'un légume-fruit que l'on peut, je pense, considérer encore à ce jour comme un fruitier rare car qui a déjà vu des fruits de morelle de Balbis en vente sur un marché ?

La plante appartient à la grande famille des Solanacées, dont font partie les très célèbres tomate, aubergine et pomme de terre.

Son pays d'origine est l'Amérique tropicale. En France métropolitaine, sa culture est tout à fait possible comme plante annuelle.

Les graines rondes et plates, d'environ 2 mm de diamètre, ressemblent fortement à celles de l'aubergine ([photo n°1](#)).

Je sème en mars dans un pot que je mets dans une serre hors gel. Il est également possible de semer au chaud à l'intérieur de son domicile dans un endroit bien lumineux.

La levée est assez rapide, de 7 à 10 jours suivant la température; un repiquage des jeunes plantules s'impose ([photo n°2](#)).

Rapidement on voit apparaître sur les jeunes plants ce qui caractérise le plus notre *Solanum sisymbriifolium* : des aiguillons ([photo n°3](#)). Ceux-ci, de couleur jaune-orangé, hérissent toutes les parties: tiges, feuilles, calices.

Cette caractéristique rend la plante dissuasive pour les jardiniers n'aimant pas les végétaux piquants. Les oiseaux prédateurs de petits-fruits semblent également s'en méfier car je n'ai jamais vu ni merles ni étourneaux se poser sur la plante et manger des fruits.

Le repiquage en pleine terre s'effectue lorsque les gelées ne sont plus à craindre. L'apport de matière organique est apprécié ainsi qu'un arrosage régulier et assez abondant.

La pousse est rapide. Bien vite la plante se ramifie et prend l'allure d'un

arbrisseau (hauteur 1m50). Le tuteurage est nécessaire. Personnellement, je n'effectue aucune taille.

Les feuilles ([photo n°4](#)) sont découpées et je les trouve assez décoratives. Leur longueur peut atteindre 25 cm.

Les fleurs ([photo n°5](#)) sont regroupées en grappes de 10 à 12 unités. Leur diamètre fait environ 5 cm et leur couleur est blanche. Dans la littérature spécialisée, il est parfois mentionné qu'elles peuvent varier du blanc au bleu-violet plus ou moins intense. L'aspect rappelle, bien sûr, celui des fleurs d'aubergine ou de pomme de terre, même famille oblige!

Venons en maintenant à la partie qui nous intéresse le plus : son fruit.

Après la fécondation de la fleur, le jeune fruit est entièrement recouvert par le calice épineux qui s'est agrandi. Ensuite le fruit grossit et commence à être plus volumineux que l'enveloppe du calice.

Les premiers fruits mûrs ([photo n°6](#)) apparaissent généralement fin juillet (département des Landes, aux étés chauds).

Ils sont sphériques (certains cultivars seraient pointus) et rouge brillant ([photo n°7](#)); ils ont l'aspect d'une tomate-cerise et restent légèrement enveloppés par le calice épineux.

Le fruit s'en détache très facilement lorsqu'il est à point; c'est d'ailleurs un signe pour reconnaître ceux qui sont mûrs. Un autre indice du mûrissement optimal est le fait que la peau du fruit se fende ([photo n°8](#)). Arrivé à ce stade, il ne tardera pas à se détacher tout seul et à tomber.

Le diamètre du fruit varie de 1,5 à 3 cm.

L'intérieur est orange et les graines sont nombreuses ([photo n°9](#)).

Le goût est légèrement sucré et sans aucune acidité, contrairement au coqueret du Pérou (*Physalis peruviana*), un autre petit-fruit plus connu, avec lequel nous pouvons le comparer au niveau de la texture de la chair (toutefois légèrement moins juteuse pour notre morelle).

Il faut l'avouer, le fruit de *Solanum sisymbriifolium* ne laisse pas une saveur inoubliable au palais. Certains membres de ma famille le préfèrent quand même au coqueret du Pérou, d'autres non. Disons, en conclusion, qu'il est douçâtre et moins goûteux que ce dernier.

La production fruitière est longue et régulière de fin juillet aux premières nuits froides d'octobre, car la plante produit continuellement de nouvelles fleurs. Peu à peu la plante dépérit, au fur et à mesure que l'automne s'installe, et meurt. Parfois des gelées précoces la détruisent alors qu'elle porte encore des fleurs, des fruits verts et des fruits mûrs (à moins de les avoir tous mangés...).

Ma famille et moi grapillons les fruits mûrs directement au jardin lorsque l'envie nous en prend. C'est à dire, pour ma part, tous les jours, car comme le raisin pour l'étréneau, les baies rouges et luisantes de la morelle de Balbis attirent irrésistiblement mon regard et l'amoureux des fruits commence à se régaler...

La transformation en compote, marmelade, confiture ou gelée serait possible. A essayer.

Un de mes correspondants m'a indiqué avoir rencontré cette plante aux Pays-Bas, où elle est cultivée pour lutter contre les nématodes des pommes de terre.

Les nématodes de la pomme de terre se conservent dans le sol plusieurs années dans des kystes. Lorsqu'une culture de pommes de terre se met en place, les sécrétions des racines déclenchent l'éclosion des kystes et la multiplication de ces vers microscopiques dans les racines. Ceci entraîne une perturbation de la plante pouvant aller jusqu'à réduire à néant les rendements.

Ces parasites sont très contrôlés et les parcelles infectées sont interdites de pommes de terre ou autres Solanacées vivrières pendant au moins 7 ans (déclaration en préfecture ...).

L'intérêt de la morelle de Balbis semble être de déclencher l'éclosion des kystes mais de rendre impossible la migration des nématodes dans les racines, entraînant leur mort et réduisant ainsi fortement les populations.

Une société hollandaise spécialisée commercialise à cet effet *Solanum sisymbriifolium* auprès des maraîchers.

Je dispose d'un petit stock de graines pour les personnes intéressées.

Pour me contacter : [E-mail](#)

 [Liste des articles](#)

Comment obtenir une récolte très importante avec un seul pied de *Solanum muricatum* Auteur : Charles Gratien

Les légumes-fruits se situent à la frontière des fruitiers et des plantes légumières et constituent l'ultime domaine d'exploration du planteur de fruitiers rares. Les Solanacées y occupent la majeure partie, comptant parmi elles la morelle des anthropophages (*Solanum uporo* Dunal) et la morelle de Balbis (*Solanum sisymbriifolium* Lamarck), qui font l'objet d'articles publiés sur notre site. L'auteur du présent article nous entretient d'une autre morelle, la morelle de Wallis (*Solanum muricatum* Ait.), de façon originale puisqu'il décrit la méthode culturale qu'il a mise au point, au fil des années, pour obtenir de cette espèce des récoltes exceptionnelles sur un seul pied.

Une des Solanacées qui commence à être connue en France où elle demeure toutefois très peu cultivée est la morelle de Wallis (*Solanum muricatum* Ait.). Elle croît en Amérique du Sud, de la Bolivie à la Colombie, depuis le niveau de la mer jusqu'à 3000 m d'altitude, et y a pour nom vernaculaire Pepino.

En France, elle est souvent appelée "poire-melon" par ceux qui la commercialisent, nom fantaisiste auquel je ne souscris pas.

Le sol de mon jardin est sablonneux, sec, peu fertile et *Solanum muricatum* y pousse, mais avec difficulté.

Le Pepino préfère une terre riche et un arrosage régulier.

C'est une plante qui s'allonge et se marcotte au fur et à mesure qu'une tige touche le sol. Les fruits sont lourds, entrent en contact avec la terre, risquant ainsi de pourrir ou d'être attaqués par les limaces.

Un problème assez mystérieux pour le profane concerne la fécondation des fleurs. Il arrive effectivement qu'une forte majorité de celles-ci avortent, entraînant une production de fruits par pied extrêmement faible. En fait l'espèce est auto-incompatible et les fruits parthénocarpiques.

Ces observations m'ont incité à abandonner la culture classique en pleine terre et à mettre au point, au fil des années, une autre méthode.

Celle-ci consiste simplement à "chouchouter" un seul plant de *Solanum muricatum* dans un grand container.

J'utilise personnellement à cet effet un fût métallique récupéré chez un garagiste. Capacité d'environ 200 litres. Je le coupe en deux, de manière à obtenir deux containers de 100 litres, ce qui est suffisant pour notre expérience. L'opération de découpe s'effectue très facilement avec une meuleuse à disque. Ne pas

oublier de mettre gants et lunettes de protection pour cette opération.

Laver correctement l'intérieur. Percer, avec un marteau et un burin ou une grosse tige métallique, quelques trous de drainage au fond du demi-fût.

Remplir la **moitié** de celui ci avec de la très bonne terre enrichie de compost ; ne pas oublier que les Solanacées sont des plantes gourmandes.

Je bouture dans un godet de 7 cm x 7 cm mon Pepino dès le mois de Septembre avec une tige prélevée sur le pied mère.

Je fais hiverner le jeune plant en serre hors gel en le pinçant plusieurs fois pour le fortifier ([photo 1](#)). La plantation dans le fût métallique s'effectue en Avril.

Si des gelées sont encore à craindre, il est facile de mettre une protection (voile spécifique, carton ou tissu) sur notre Solanum car celui ci se trouve planté à mi-hauteur du container.

Avec les beaux jours et la chaleur, la plante va rapidement prendre de la hauteur et du volume.

Au fur et à mesure qu'elle pousse, je rajoute du compost bien décomposé. Les tiges du *Solanum muricatum* vont émettre de nouvelles racines et notre petite plante va considérablement se développer surtout, si, comme moi, vous l'arrosez de temps en temps avec du purin d'ortie ou de consoude dilué à 1/10ème.

En été, pendant les fortes chaleurs, il est nécessaire d'arroser tous les soirs.

Afin de soutenir les futurs fruits, je plante des tuteurs sur le pourtour de mon fût métallique et je relie ceux-ci entre eux avec de la ficelle. J'obtiens ainsi un cercle de soutien sur lequel viendront reposer les fruits. Je recommande de réaliser plusieurs cercles de cordage pour un maintien optimal de la plante et de ses fruits.

La floraison se produit assez rapidement après la plantation dans le fût. Les fleurs de *Solanum muricatum* poussent en bouquets. Leur couleur est blanche légèrement panachée de violet. Elles sont rarement entièrement ouvertes en été ([photo 2](#)) ; par contre, en automne, leur diamètre atteint 2,5 centimètres.

Une majorité de fleurs avortent. Compte tenu de la quantité très importante de fleurs produite par un sujet, ce phénomène est nécessaire. Mais il m'est arrivé, lors de cultures classiques en pleine terre avec plusieurs sujets, d'obtenir seulement 4 ou 5 fruits par pied.

Ma nouvelle méthode de culture a permis de remédier à ce problème car j'obtiens **plusieurs dizaines** de fruits avec un seul pied ([photo 3](#)). Quel plaisir de voir mon Pepino si abondamment chargé!

Concernant le fruit, voici quelques renseignements.

Sa forme est ovale et certains fruits présentent une légère pointe dans la partie inférieure. Pour les plus gros, les dimensions sont de 11 cm de long et 8 cm de diamètre, pour un poids de 400 grammes.

Lorsqu'il se développe, il est de couleur blanc-verdâtre ([photo 4](#)).

A maturité, il jaunit et se marbre légèrement de quelques bandes verticales violettes ([photo 5](#)). Il existe aussi des variétés aux fruits mûrs presque entièrement violets ([photo 6](#) et [photo 7](#)).

A ce stade il dégage une odeur parfumée et peut être dégusté.

Ne pas se précipiter pour consommer rapidement tous les fruits mûrs car ceux-ci se conservent plusieurs semaines dans un endroit frais sans subir le moindre dommage.

En Septembre, la plante continue à émettre des tiges fleuries. Vous pouvez les supprimer afin de favoriser le développement des fruits existants.

En fin de saison, si les gelées sont annoncées, vous pouvez récolter les fruits non parfaitement mûrs car ils continuent à mûrir à l'intérieur. Mais, bien entendu, ceux mûris sur le pied sont de meilleure qualité.

En coupe ([photo 8](#)), le fruit présente une petite cavité avec peu de graines. La chair est orangée, tendre, fine et très juteuse. Je pèle le fruit car la peau, bien que peu épaisse, est assez coriace.

La quasi-totalité des personnes ne trouvent aucun goût de poire et retrouvent plutôt celui du melon. Le goût est d'ailleurs assez décevant : C'est en fait celui d'un melon de médiocre qualité.

Mais la particularité très juteuse et peu sucrée de sa chair lui confère un agréable pouvoir désaltérant. D'ailleurs, lorsque je suis assoiffé par mes travaux de jardinage, il m'arrive de cueillir un Pepino et de le manger au lieu d'aller boire un verre d'eau.

Selon certains auteurs, le fruit ne serait agréable et musqué que sous les climats de ses régions d'origine... Je pense qu'il faudrait plutôt tester dans notre pays les cultivars sélectionnés pour la qualité de leur fruit, diffusés par certaines pépinières des USA, d'Australie et de Nouvelle-Zélande tels 'Cascade Gold', 'Golden Splendor', 'Temptation', 'Miski Prolific', 'Ecuadorian Gold', 'Vista', 'Toma', 'Rio Bamba' etc.

Une plantation précoce au printemps, un bel été et une belle arrière-saison douce et ensoleillée vous assureront des fruits de meilleure qualité. Ainsi en automne 2005, j'ai obtenu des Pepinos au goût agréable.

Je n'ai jamais rencontré ce fruit en vente sur aucun marché de France. A l'étranger, je l'ai trouvé à la vente sur l'île de Madère.

En hiver, après l'avoir bien sûr bouturé, je laisse cruellement geler mon *Solanum muricatum* dont j'ai pris si grand soin pendant toute la belle saison. En France métropolitaine, il est impossible de le cultiver comme une plante vivace en plein air car cette espèce ne supporte pas la moindre gelée. Selon mon expérience d'autres Solanacées, je ne pense pas qu'il soit intéressant de la cultiver comme une plante vivace en pot, avec hivernage à l'intérieur. Mais je ne l'ai jamais essayé.

Dans ma serre un jeune pied de Pepino patiente, en attente d'une plantation en container et j'espère une récolte exceptionnelle...

N'hésitez pas à me faire part de votre propre expérience de culture de *Solanum muricatum*...

J'échangerais volontiers des boutures ou des plants de cultivars sélectionnés pour la qualité de leur fruit contre tout fruitier rare de votre choix (larges possibilités).

Pour me contacter : [E-mail](#)

 [Liste des articles](#)