



Le jardin
des petits
fruits



VILLE DE
NAMUR



Table des matières

Edito	3	La zone des framboises et des mûres	23
Pourquoi un jardin des petits fruits ?	4	Les framboises	24
Le concept scientifique	5	Les mûres	25
Le jardin des petits fruits	7	La zone dédiée aux exotiques	26
L'espace accueil	7	Les annuelles	26
La zone "Créateurs"	7	Les arbres et arbustes	27
La pépinière	7	La zone dédiée aux indigènes	29
Les pergolas de Kiwis	8	Les néfliers	30
Un peu d'histoire	8	Les sureaux	30
Un peu de botanique	8	Les Sorbus	31
Cultiver des kiwis chez soi	9	La zone dédiée aux acidophiles	32
Côté santé	9	Un peu de botanique	32
Recette gourmande	9	Quelques espèces	32
La zone des fraises	9	sous la loupe	
Un peu d'histoire	10	Cultiver des acidophiles	33
Un peu de botanique	10	chez soi	
Diversité des variétés	10	Recette gourmande	33
Quelques variétés	11	Trucs et astuces	33
sous la loupe		La figuerie	34
Cultiver des fraises	12	Un peu d'histoire	34
chez soi		Un peu de botanique	34
Côté santé	12	Cultiver des figues chez soi	34
Recettes gourmandes	12	Quelques variétés	35
La zone des vignobles	13	sous la loupe	
Un peu d'histoire	13	Côté santé	35
Un peu de botanique	14	Recette gourmande	35
Quelques variétés	14	Où les trouver ?	37
sous la loupe		Remerciements et collaborations	39
Côté santé	15		
Recette gourmande	15		
Trucs et astuces	15		
La zone des groseilles et cassis	15		
Les groseilliers à grappes	17		
Les cassissiers	17		
Les groseilliers à maquereau	18		
Les caseilles	23		

E d ita

Mesdames, Messieurs,

Au travers de cette brochure je vous invite à découvrir les nombreuses facettes du plus gourmand de nos jardins à thèmes : le jardin des petits fruits.

Dans ce jardin, la notion de petits fruits se définit et se décline tout au long des plates-bandes de culture. Espèces et variétés poussant chez nous, des plus classiques aux plus étonnantes, des plus cultivées aux plus sauvages, évoquent les différents aspects et la grande diversité de ce monde haut en couleurs, saveurs et parfums.

Le plan d'aménagement général des collections est agencé de manière à la fois didactique et esthétique, pour montrer différents aspects techniques comme les types de taille ou de mise en culture, tout en conservant l'agrément d'un jardin-plaisir et d'une promenade-découverte.

Les objectifs de ce jardin sont multiples : didactique, conservatoire et éco-touristique. C'est à la fois un lieu de démonstration, de promenade, d'animation, de détente, de découverte et d'apprentissage, carrefour idéal pour de multiples activités pour petits et grands, mais également adapté aux personnes âgées ou aux personnes à mobilité réduite. Activités sensorielles, bien sûr, à la recherche des goûts perdus, des souvenirs d'enfance de cueillette et de maraude, des goûts acidulés ou sucrés, travail à la fois sur les sens et sur la mémoire. Ce lieu de rencontre intergénérationnelle fera découvrir aux enfants le plaisir du fruit cueilli sur la plante, des goûts inhabituels, le bonheur de cultiver et de récolter, avec des anciens qui ont le savoir-faire, qui montrent et qui racontent... En outre, le jardin sera régulièrement animé par des expositions temporaires, des foires, des bourses aux plantes, des démonstrations de taille, de plantation, de multiplication...

Je profite de l'occasion qui m'est donnée pour remercier celles et ceux qui ont contribué à mettre en place ce jardin si particulier.

Au plaisir de vous y rencontrer.
Alain Detry,
Echevin





Pourquoi un jardin des petits fruits ?

Ce Jardin est particulièrement bien situé pour offrir un espace de découverte des petits fruitiers, qui intéressent de plus en plus les jardiniers amateurs. Installé presque en face du Musée de la Fraise de Wépion, il constitue un complément idéal à la visite de ses collections intérieures. C'est pourquoi, un espace spécifique a été entièrement dédié à la fraise et à sa culture dans le jardin : parcours historique, zone de culture "comme chez les producteurs" avec des variétés de production intensive, mais aussi tout un panel de fraises particulières, anciennes ou spéciales, roses, jaunes et blanches...



Afin de promouvoir de façon didactique la biodiversité des plantes cultivées, le jardin propose de découvrir un échantillonnage des autres petits fruits qui peuvent se cultiver chez nous, ainsi que des méthodes et pratiques pour réussir leur culture. Groseilles, cassis, mûres, mais aussi raisins et kiwis côtoient des collections plus originales

telles que petits fruits exotiques poussant chez nous, plantes acidophiles, figuiers rustiques...

Parce qu'une bonne récolte passe par une bonne pollinisation, les abeilles et les insectes sont aussi accueillis dans la prairie fleurie, juste à l'entrée du jardin.

L'ensemble du site est entouré d'une haie de petits fruits sauvages indigènes, auxquels un autre espace est également consacré, et où ils poussent sous une forme libre, dans une ambiance très "à l'anglaise".

Enfin, une zone spéciale est réservée aux "Créateurs" et aux nouvelles variétés. Elle est mise à la disposition des pépiniéristes comme vitrine de leur savoir-faire.



Prunellier

Le concept scientifique



Même si nous avons tous une idée générale et quasi instinctive de ce qu'est un petit fruit, il n'est pas si simple d'établir les critères les définissant de manière précise. S'il est aisé d'y classer les groseilles, cassis, framboises, fraises et autres myrtilles, quelques hésitations apparaissent, par exemple, pour les fruits secs. Les noisettes, poussant sur des arbustes, ont été retenues dans notre choix, mais pas les châtaignes, portées par de grands arbres.



Noisetier

Pour concevoir la liste des variétés de ce jardin, nous avons choisi de conserver celles donnant des fruits comestibles issus d'arbustes, de grimpantes ou de plantes herbacées vivaces ou

annuelles, poussant sous nos climats. Les fruits de petite taille mais poussant sur de grands arbres tels que les cerises ou mirabelles, plus associées à l'idée de verger, ou les faines par exemple, ne font donc pas partie des collections, mais sont installées dans le verger voisin.

Un clin d'œil aux fruits décoratifs non comestibles est donné dans la haie entourant la zone "pépinière", de manière à rappeler que tous les fruits ne sont pas comestibles et peuvent même parfois être toxiques.

La collection d'exotiques contient des espèces méditerranéennes ou tropicales, mais rustiques sous nos climats ou cultivées chez nous comme annuelles, comme les physalis ou les morelles de Balbis.

Pour certaines espèces en particulier, plus classiques dans nos jardins comme les groseilles ou les framboises, une recherche plus approfondie des variétés existantes a été réalisée, en donnant la priorité aux variétés les plus résistantes.

Concernant la fraise, une étude des anciennes et modernes a permis de choisir un ensemble de variétés présentant l'historique des croisements, les améliorations dues aux techniques horticoles de sélection, la diversité et les variétés de grandes cultures. Grâce à une collaboration active avec le Centre Technique Horticole de Gembloux et le projet Biodimestica, pôle transfrontalier d'excellence pour une gestion dynamique de la biodiversité végétale, le jardin est reconnu collection in situ.



Aubépine

Le jardin des petits fruits



Le jardin des petits fruits

● L'espace accueil

A l'entrée du jardin, un vaste espace a été prévu pour faciliter l'accueil des groupes mais aussi l'organisation de manifestations, expositions ou événements. Cet espace s'ouvre sur plusieurs cheminements.

● La zone "Créateurs"

Présentant les vedettes de la saison, cette zone est réservée aux nouveautés horticoles ou aux plantes faisant l'objet d'expositions végétales thématiques ou animations temporaires. Vitrine de la dynamique horticole en matière de petits fruits, elle met en valeur le travail des pépiniéristes, obtenteurs, collectionneurs désireux de montrer leurs nouveautés ou leur savoir-faire.

● La pépinière

Située juste derrière la zone "créateurs", la pépinière est réservée au Service Espaces verts de la Ville et sert de réserve pour les collections du jardin. La haie séparant la pépinière proprement dite du jardin lui-même est un clin d'œil aux petits fruits décoratifs non comestibles comme les cotonéasters, callicarpas, fusains, symphorines, pyracanthas, mahonias... Attention, plusieurs d'entre eux sont toxiques comme le lierre, le houx ou le troène. Eh oui, tous les petits fruits ne se mangent pas !





● Les pergolas de Kiwis

De l'autre côté de l'espace consacré à la fraise, des pergolas forment une promenade couverte accueillant une collection de kiwis et de kiwaïs.

Un peu d'histoire

S'il doit son premier surnom de "groseille de Chine" à sa région d'origine, on le connaît aujourd'hui sous l'appellation de kiwi, du nom de cet oiseau emblème de la Nouvelle Zélande. C'est en effet dans ce pays que débuta, vers 1930, la production à grande échelle de ce fruit à la fois sain et délicieux.

Un peu de botanique

Le kiwi appartient à la famille des Actinidiacées et au genre *Actinidia*. Ces lianes sarmenteuses extrêmement vigoureuses peuvent croître jusqu'à 10 mètres par an. Les fleurs blanches parfumées de la mi-été font place à des fruits globuleux, de la taille d'un gros œuf.

Le plus connu, *Actinidia deliciosa*, porte des fruits à peau brune duveteuse et chair verte. La plupart des kiwis sont dioïques, comme le 'Greenlight' et doivent être plantés avec leur mâle pollinisateur, dans ce cas-ci : 'Atlas'. Certaines variétés sont cependant autofertiles comme la variété 'Jenny'.



Kiwis

Les kiwaïs, *Actinidia arguta* ou kiwis de Sibérie, sont autofertiles. Ils sont aussi appelés kiwis "sans peau", à cause de leurs fruits lisses comme des prunes. Outre la saveur de leurs fruits, les kiwaïs sont de vigoureuses grimpances qui peuvent être extrêmement esthétiques au jardin. La variété 'Ken's Red' à peau et pulpe rouge est particulièrement décorative, tout comme *Actinidia kolo-*



Kiwaïs

mikta 'Dr Szymanski', variété autofertile à feuilles panachées tricolores blanc et vert qui se teintent de rose vers le mois de juin. Il existe également des kiwaïs à chair jaune.



Cultiver des kiwis chez soi

Certaines espèces, comme *Actinidia deliciosa*, sont rustiques jusqu'à -10° , d'autres plus rares, comme *Actinidia kolomikta*, le sont parfois jusqu'à -20° . Lors d'hivers rigoureux, il est conseillé de protéger la base du tronc par un manchon. Les kiwis apprécient les expositions au soleil ou à mi-ombre, abritées du vent, les terrains frais, profonds et légers. Ils craignent la sécheresse, les excès d'azote et les sols calcaires. Un paillage protège tant les racines superficielles du gel en hiver que du dessèchement en été. Offrez-leur un peu de cendre et de compost à la fin de l'hiver.

Les fruits apparaissent sur les 5 à 7 premiers bourgeons des rameaux de l'année. Pour favoriser une bonne production, effectuez une taille de formation hivernale en rabattant les jeunes rameaux sur quelques nœuds, et une taille en vert en été, en pinçant les tiges fructifères à quelques nœuds au-dessus du dernier fruit de la branche.

Les kiwis peuvent être conduits en contre-espalier, en cordon simple, double ou triple, en travaillant la branche principale en T à chaque étage. Vu leur vigueur, ils couvrent aisément tonnelles ou pergolas.

On peut les multiplier par bouturage, greffage et, sans doute la méthode la plus simple pour l'amateur, par marcottage. Les semis sur couche chaude sont utilisés pour la production de porte-greffes.

Côté santé

Très riches en minéraux et vitamines, en particulier la vitamine C, ils sont peu caloriques et ont un fort pouvoir antioxydant.

Recette gourmande

Jus de kiwis et bananes.

Pelez 6 beaux kiwis. Mixez-les avec une banane, le jus d'1 citron vert et un peu de sucre vanillé. Servez frais.

● La zone des fraises

A l'entrée de cette zone, un parcours de 8 bacs surélevés vous invite à découvrir l'histoire de la fraise. Au centre par contre, douze banquettes présentent 3 grandes variétés de fraises de culture intensive à vocation commerciale : 'Elsanta', 'Darselect' et 'Gorella'. Les plants sont installés en doubles lignes et espacés de 40 cm. Originalité de la présentation : chaque variété est cultivée en parallèle sur 1 an et sur 2 ans, ce qui permet de comparer les techniques et les résultats. Dans les banquettes vides, différents types d'engrais verts sont semés pour enrichir le sol et faciliter la rotation des cultures.



Un peu d'histoire

Déjà citée par Ovide et par Virgile et jusqu'au XVI^{ème} siècle, seule la fraise des bois, *Fragaria vesca*, était connue chez nous. Puis apparaît le Capron, *Fragaria moschata*. Louis XIV en raffolant, son jardinier Monsieur de La Quintinie en cultivait 6 variétés



différentes et obtenait des fruits primeurs avec près d'1 mois et demi d'avance sur la saison.

La fraise que l'on trouve aujourd'hui dans le commerce est le résultat du croisement de deux fraises américaines : *Fragaria virginiana*, arrivée chez nous au XVII^{ème} siècle, et *Fragaria chiloensis*, espèce à gros fruits ramenée du Chili en 1713 par un capitaine breton nommé Frézier... Ces fraises "ananas", *Fragaria x ananassa*, plus grosses que les fraises des bois, sont à l'origine de la plupart de nos fraises actuelles. Plusieurs variétés anciennes illustrent ici le début de cette savoureuse aventure, comme 'Souvenir de Charles Machiroux', 'Saint Lambert' ou 'Madame Moutot'. Cette dernière, introduite à Wépion en 1919, était appelée jadis 'Tomate' à cause de la taille de ses fruits, considérée comme une référence pour l'époque.

Un peu de botanique

Le genre *Fragaria* appartient à la famille des Rosacées, comme les pommes, les poires ou les roses. Ces herbacées vivaces, à feuilles trilobées, portent des fleurs blanches (parfois roses) à 5 pétales, qui donnent naissance à de faux-fruits : les fraises. En effet, la partie comestible est composée du réceptacle charnu, qui porte en surface les "vrais" fruits brunâtres, minuscules : des akènes, parfois appelés à tort pépins.

Les fraisiers se multiplient par voie végétative. Les plants mères produisent des stolons, ou tiges aériennes terminées par un nœud qui en se déposant sur le sol s'enracine et produit un nouvel individu identique au pied d'origine.

Diversité des variétés

Une sélection de fraisiers divers montre la grande diversité du genre, tant du point de vue de la couleur ou des qualités des fruits que des particularités de précocité ou de remontance. Quelques fraises historiques sont présentées, comme la 'Sans Rivale' ou 'Surprise des Halles'. Selon les variétés, les fruits peuvent être rouges

(comme 'Lambada'), roses (comme 'Abricot'), jaunes (comme 'Yellow Wander') ou blancs (comme 'Anablanca'). La taille des fruits varie également. Les très gros fruits de 'Revada' contrastent avec ceux beaucoup plus petits de 'Reine des Vallées'. Certaines variétés ne produisent qu'une seule fois dans l'année, durant 3 semaines au printemps, comme 'Gorella'. D'autres comme 'Mara des Bois' sont dites remontantes, c'est-à-dire qu'une deuxième récolte s'étale d'août à octobre.

Enfin, un espace réservé aux aspects plus décoratifs complète cette approche du monde de la fraise. S'y côtoient les fraisiers panachés, les fraisiers à fleurs roses, les fraisiers "grimpants" - qui ne sont en fait que des fraisiers remontants fructifiant sur les stolons - ou encore des plantes ayant un rapport avec la fraise par leurs formes ou leur nom comme le fraisier des Indes *Duchesnea indica*.



Quelques variétés sous la loupe

• **Souvenir de Charles Machiroux**

On devrait cette variété à un semis naturel trouvé par M. Machiroux en 1942 à Amay (croisement probable entre 'Tardive de Léopold' et 'Ville de Paris'). La plante est assez compacte et vigoureuse à port érigé, feuillage lisse très brillant, stolons nombreux assez forts et enracinement fort et profond. Elle produit de gros fruits de forme irrégulière, ovoïdes à globuleux, parfois aplatis et/ou côtelés. C'est une fraise juteuse et très parfumée, très bonne, de couleur rouge cardinal, assez molle à épiderme fragile (akènes enfoncés). La production est modérément tardive (+ 7 jours par rapport à 'Elsanta' ou 'Gorella'). Moyennement sensible à la sécheresse, aux maladies des racines et des fruits, à l'oïdium sur feuilles, les fleurs sont par contre sensibles aux gelées printanières. Tolérante à la maladie des taches rouges et à la salinité, elle supporte des densités de plantation élevées et convient mieux dans les sols lourds.



• Elsanta

Constituant près de 85% de l'assortiment variétal en Belgique, cette variété est complétée par 'Darselect', plus précoce et moins sensible aux maladies, de meilleure qualité gustative et de récolte plus rapide (très gros fruits). Elsanta est fréquemment proposée aux amateurs mais présente peu d'intérêt car le goût est moyen, la sensibilité aux maladies forte et on la trouve dans tous les magasins.

Cultiver des fraises chez soi

Les fraises préfèrent les sols riches, bien drainés, limoneux à sablo-limoneux.

La culture sur butte a l'avantage de favoriser le drainage au niveau du collet et donc de limiter les risques de maladie, mais par contre, augmente l'impact du gel et demande donc des mesures de protection hivernales. On plante avant la mi-août. Le collet doit être placé exactement au niveau du sol. Il est primordial d'arroser abondamment pendant quelques jours après la plantation. Durant l'été, on prélève les stolons pour les multiplier. Il suffit de les repiquer dans des godets comprenant un mélange de terreau et de sable.

Côté santé

Composée à 90 % d'eau, peu calorique, la fraise contient des vitamines A, B, C et PP, du phosphore, du calcium et du fer. Parmi ses multiples propriétés, elle est dépurative, laxative et diurétique. Elle stimule le foie, élimine l'acide urique, constitue un excellent coupe-faim et est indiquée en cas d'anémie et de rhumatisme. L'infusion de feuilles sèches donne une tisane très rafraîchissante. Chez certaines personnes, elles peuvent provoquer des allergies.

Recettes gourmandes

Soupe de fraises au chèvre frais et basilic.

Mixez des fraises bien mûres jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Si nécessaire, passez au tamis fin pour éliminer les "grains". Versez dans des bols ou de petites assiettes à soupe. Ciselez du basilic frais et mélangez au chèvre, frais, légèrement salé. Placez une bonne cuillère à soupe de cette préparation au centre de la soupe. Garnissez d'une tranche de fraise et de feuilles de basilic.

Eau de vie de fraises des bois

Placez dans un bocal 500 g de fraises des bois, le zeste d'un citron non traité et 150 g de sucre. Laissez reposer 3 jours, puis couvrez d'1 litre d'eau de vie à 45°. Laissez infuser 3 semaines à température ambiante, puis vieillir en cave.

• La zone des vignobles

La vigne est ici présentée sous trois formes de culture différentes : sur pergolas, comme 'Phoenix' ou 'Perdin', en contre-espalier haut et en cordons horizontaux. Deux méthodes de taille différentes ont été adoptées.

• Le cordon Guyot simple

Cette taille sévère convient bien à nos climats et aux variétés bien vigoureuses. Elle est caractérisée par la suppression de la charpente chaque année. La baguette fructifère - ou long bois - de 6 à 12 yeux est installée horizontalement sur le fil porteur. On conserve un courson de rappel à 2 yeux pour le renouvellement de la baguette l'année suivante. Cette taille est plus productive et occasionne moins de cicatrices.



• Le cordon de Royat

Dans ce cas, on conserve la charpente d'une année à l'autre. On taille des coursons sur les sarments de l'année précédente. En laissant deux yeux, on obtient deux nouveaux sarments. L'année suivante, on supprimera un des deux sarments et on taillera l'autre à deux yeux. Moins productive que la taille Guyot, mais de manière plus régulière et qualitative, elle permet la repousse sur le vieux bois en cas de gelées tardives.

Un peu d'histoire

Si la fraise a fait la renommée de Wépion, la viticulture a marqué l'histoire de la vallée mosane. Il y a plus de 5000 ans, les Egyptiens connaissaient déjà les techniques de production de vin. Apprécié des Grecs et des Romains, le vin représenta longtemps une alternative hygiénique à l'eau, souvent peu potable. Arrivée chez nous au Moyen Age, la culture de la vigne va quasiment disparaître vers le XVIII^{ème} siècle, à cause du climat, de l'extension des villes et de la bière qui détrône le vin.

La production de raisin de table sous verre a marqué un premier retour en force de la vigne en Belgique.

Aujourd'hui, ce sont les vignobles qui réapparaissent dans nos paysages et nos jardins. La création de nouveaux cépages précoces ne peut que favoriser cette tendance.





Un peu de botanique

Le genre *Vitis* appartient à la famille des Vitacées, répartie en Europe, Asie et Amérique. Les vignes cultivées sont pour la plupart issues de l'amélioration de l'espèce européenne *Vitis vinifera*. Lors de l'attaque du phylloxera au XIX^{ème} siècle, on puisa dans les souches américaines les porte-greffes et variétés hybrides résistants au parasite.

La vigne est une liane sarmenteuse, dont le cep, c'est-à-dire le pied, porte de jeunes rameaux qui en vieillissant deviennent des sarments ligneux. Ceux-ci portent des feuilles caduques, alternes, à 5 lobes, ainsi que des vrilles et des bourgeons à fruits. Les nombreuses petites fleurs donnent des baies groupées : la grappe de raisin.

On distingue les cépages selon qu'ils donnent des raisins blancs, rouges ou noirs, de table ou de cuve (pour le vin), ou par rapport à leur cycle de maturité. En Belgique, vu le climat, il est fortement conseillé de s'en tenir aux variétés précoces et aux hybrides résistants aux maladies, ces dernières étant souvent favorisées par l'humidité.

Quelques variétés sous la loupe

Muscat Bleu

Cette variété présente une longue grappe souple de baies ovales bleues, au goût de muscat prononcé. Très résistante aux maladies, peu sensible au gel, elle préfère cependant être à l'abri du vent.



Muscat Bleu



Perdin

Cette variété présente de belles grappes moyennes de petits raisins ronds, dorés et très aromatiques. Très résistante aux maladies et arrivant à maturité vers la mi-septembre, elle est particulièrement recommandée sous nos climats. De plus, son feuillage couleur or en automne est très décoratif.

Côté santé

Grâce à une importante quantité de sucres directement assimilables par l'organisme, le raisin constitue un excellent coupe faim. Riche en vitamines A, B, C et K, en potassium, phosphore et magnésium, le raisin a des effets bénéfiques sur le système cardiovasculaire, par son action antioxydante, son effet sur les parois des vaisseaux et l'action des anthocyanes (polyphénols) sur le cholestérol et l'agrégation plaquettaire. Le raisin est également diurétique, désintoxifiant, reminéralisant et laxatif. Le jus de raisin appliqué sur la peau lutte contre l'acné.

Recette gourmande

Le verjus

Ce condiment, très en vogue durant tout le Moyen Age remplace très agréablement le vinaigre. Après votre vendange, récoltez les raisins verts qui ne sont pas arrivés à maturité. Séparez les grains de la rafle en éliminant avec soin tous ceux qui sont abîmés. Pressez-les au pressoir ou à défaut pilez les grains au mortier puis filtrez jusqu'à obtention d'un liquide sans impureté. Salez, mettez en bouteille et conservez au frais. Pour prolonger la conservation, ébouillantez les bouteilles pleines au bain marie avant de les fermer.

Trucs et astuces

Pour conserver plus longtemps vos grappes de raisins fraîches, coupez-les en conservant un morceau de sarment que vous plongerez ensuite dans un vase rempli d'eau additionnée d'un morceau de charbon de bois.

● La zone des groseilles et cassis

Dans cette zone, on trouve différentes formes du genre *Ribes*, de la famille des Grossulariacées. Leur culture assez tardive ne s'est développée qu'à partir du XVI^{ème} siècle. Ces arbustes buissonnants, originaires des zones tempérées de l'hémisphère nord, sont très rustiques. Ils préfèrent de manière générale des sols profonds, riches et pas trop secs. Ils craignent le calcaire et l'eau stagnante. Il est important de bien désherber le pied pour assurer une bonne croissance. Une fumure d'automne assurera une bonne production. Il est important de rajeunir les plants en hiver en taillant les branches de plus de 4 à 5 ans. On les classe généralement selon trois grands types : les groseilles à grappes, les groseilles à maquereau



et les cassis. Ils sont présentés ici sous deux formes différentes : en buisson et en haie.

• **Les groseilliers à grappes (*Ribes vulgare* et *R. rubrum*.)**

Ces buissons aux rameaux minces et dressés portent de jolies grappes de petits fruits ronds, brillants, très parfumés, à la fois sucrés et acides. Contrairement aux cassissiers, ils sont tous autofertiles et produisent sur bois de 1, 2 ou 3 ans. Les branches plus âgées, qui dégènerent rapidement, doivent être éliminées régulièrement.



Groseilles à grappes

Côté cuisine

Bar-le-Duc, en Lorraine française, est le berceau d'une tradition dont la première mention remonte à 1344 : le caviar de Bar. Les groseilles sont épépinées une par une à la plume d'oie ce qui demande environ 3 heures de travail par kilo de fruits. Délicatement confites au

sirop, elles conservent leur forme, leur saveur et leur couleur. C'est sans doute la plus ancienne, la plus rare et la plus chère des confitures françaises !

• **Les cassissiers (*Ribes nigrum*)**

Ces arbustes vigoureux peuvent atteindre 1 à 1,5 m. Les plus belles grappes de fruits noirs apparaissent sur le bois d'1 an. La récolte s'effectue en juillet. Certaines variétés sont autofertiles, d'autres exigent la présence d'un pollinisateur. Les cassissiers se multiplient aisément par boutures, à partir de rameaux de 20 à 30 cm de bois d'1 an prélevés entre novembre et février.



Cassis



Côté santé

Les fruits du cassis sont riches en fer, vitamine C et tanins. Diurétiques, anti-diarrhéiques, dépuratifs, stimulants du foie et des reins, ce sont aussi d'excellents fortifiants. Les feuilles ont une action anti-inflammatoire. Elles sont conseillées pour soulager les rhumatismes et l'arthrose. De plus, elles contiennent des tanins condensés, fortement anti-oxydants, agissant entre autre sur le système circulatoire.

Recette gourmande

Sorbet de feuilles de cassis

Préparez un sirop en faisant bouillir 200 g de sucre dans 50 cl d'eau, jusqu'à obtention d'un perlé. Faites infuser 10 belles jeunes feuilles de cassis dans 1 litre d'eau. Laissez refroidir complètement les deux préparations puis mélangez-les en ajoutant deux blancs d'œuf battus en neige. Fouettez le tout jusqu'à obtention d'un liquide homogène et placez dans la sorbetière.

• Les groseilliers à maquereau

(Ribes grossularia var. uva-crispa)

Leur nom provient du fait que jadis, en Hollande et au Royaume-Uni, on servait les groseilles en accompagnement de ce poisson, un peu gras, afin d'en faciliter la digestion. Ces vigoureux arbustes souvent épineux portent des fruits solitaires, de 2 à 4 cm de diamètre, de couleur vert rougeâtre. Contrairement aux cassis et groseilles, ils se multiplient mieux par marcottage. Évitez de les planter en plein soleil, car ils sont sensibles à la sécheresse. Taillez les bois de plus de 4 ou 5 ans. La plupart des variétés présentées dans le jardin sont résistantes à l'oïdium.



Groseilles à maquereau

Côté santé

Les fruits contiennent des sucres, des pectines, de l'acide citrique et malique, des vitamines A, B et C, du calcium, du fer, du potassium et du phosphore. Ils ont des



propriétés diurétiques et digestives. Attention, consommés avant maturité, ils sont laxatifs et peuvent provoquer de fortes diarrhées.

- **Les caseilles (*Ribes x nidigrolaria*)**

Hybrides entre cassissiers et groseilliers épineux, les caseilles sont des arbustes très vigoureux, dont les jets peuvent atteindre plus d'1,5 m. Dans ce jardin, elles sont cultivées palissées de manière à créer une séparation visuelle de la zone, en prolongement des vignes en contre-espalier haut. Les caseilles fructifient sur les bois de 2 ans et plus. Elles portent de courtes grappes de gros fruits noirs à la saveur acidulée et arôme de cassis.

- **La zone des framboises et des mûres**

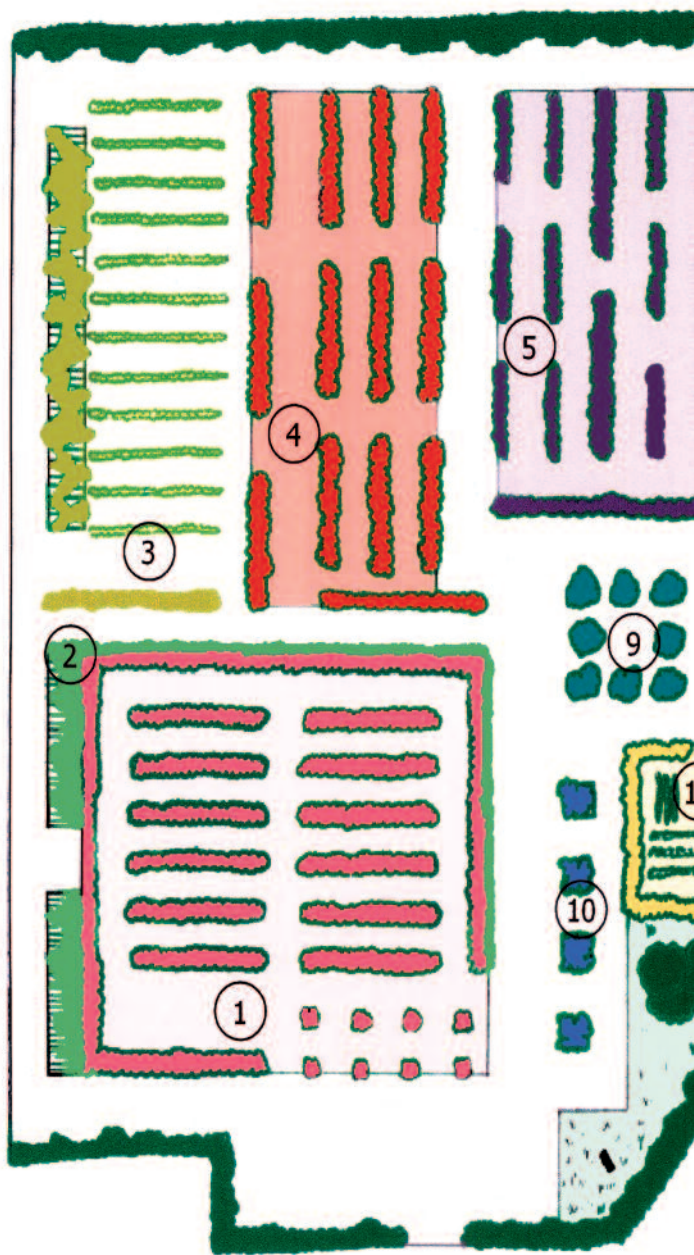
Cette parcelle accueille des Rosacées du genre *Rubus*, avec les framboisiers d'une part et les mûres d'autre part. Toutes deux présentes dans tout l'hémisphère nord, botaniquement très proches, ces deux espèces ont de nombreux points communs, comme, entre autres, la structure particulière de leur fruit. Issu d'une fleur unique à nombreux carpelles, il forme une drupe composée d'un agglomérat de drupéoles. Dans le cas de la framboise, les carpelles ne sont pas soudés au réceptacle et le fruit se détache facilement, alors que chez la mûre, ils sont fortement soudés au réceptacle.



Loganberry

Cette approche du genre *Rubus* est complétée par quelques hybrides ('Loganberry' sans épine, 'Tayberry'), parfois appelés mûroises en français. Ceux-ci étant très vigoureux, ils demandent un espace important. Leurs rameaux peuvent atteindre 4 m et sont cultivés en contre-espalier dans les plates-bandes centrales. Moins rustiques, il est conseillé de les pailler en hiver. Leur principal atout est leur grande vigueur et leur productivité.

Enfin, quelques espèces botaniques (*Rubus sp.*), à feuilles, tiges ou fleurs décoratives, palissées ou couvre-sol, ferment visuellement la parcelle, dans le prolongement des caseilles.





- 1. Fraises
- 2. Kiwis
- 3. Vignoble
- 4. Groseilles et cassis
- 5. Framboises et mûres
- 6. Exotiques
- 7. Indigènes
- 8. Acidophiles
- 9. Figuerie
- 10. Créateurs
- 11. Pépinières



• Les framboises (*Rubus idaeus*)

Au départ, la framboise est une ronce de montagne présente dans tout l'hémisphère Nord. D'après son nom, elle serait originaire du Mont Ida, en Crète. Ce sous-arbrisseau buissonnant et drageonnant à partir de la souche souterraine persistante, porte chaque année de nouveaux rejets qui fructifient la deuxième année puis meurent. Il existe des variétés remontantes qui fructifient dès la première année, sur les extrémités du bois de l'année en fin de saison, vers août – septembre, puis refructifient une seconde fois, pendant l'été de la seconde année, avant de dessécher. Les framboises, à fleurs hermaphrodites, sont autofertiles.



Framboise

Si elles s'accommodent de tous types d'exposition, de sols légers même pauvres mais secs en hiver et frais en été, les rendements sont meilleurs en sol riche en matières organiques. Leur multiplication se fait aisément - parfois même trop ce qui peut lui donner un caractère envahissant - en séparant les drageons de l'année les plus vigoureux, que l'on repère avant la fin de la végétation, lorsqu'on peut encore les distinguer des rameaux ayant fructifié.

Les plants présentés sont travaillés selon la méthode hollandaise. Ils sont installés entre deux rangées de fils de support, espacées d'environ 1 m. Les pousses fructifères sont ainsi palissées de part et d'autre du pied, ce qui facilite la cueillette tout en laissant la zone centrale libre pour le développement des jeunes pousses.

Côté santé

Ce fruit peu calorique et très digeste contient des pectines, des vitamines C et E. Riche en fibre, il facilite le transit intestinal et lutte contre la constipation. Il contient également des minéraux, du potassium, du magnésium et du fer, ainsi que des antioxydants et des anthocyanes ayant un effet bénéfique sur l'élasticité de la peau.

Recette gourmande

Soufflé aux framboises

Mixez finement 500 g de framboises. Ajoutez un filet de citron, 2 cuillères à soupe de maïzena, 150 g de sucre et 3 jaunes d'œufs. Montez 6 blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange. Beurrez les ramequins et saupoudrez-les de sucre avant d'y verser la préparation. Cuisez 15 min au four à 220° C (th 6/7).

Trucs et astuces

Pour profiter plus longtemps de vos framboises, congélez-les! Elles conservent remarquablement leur saveur et leur couleur.

• Les mûres (*Rubus fruticosus*)

Si nos mûres sauvages sont les ancêtres des ronces cultivées, ce sont principalement les espèces américaines qui sont à l'origine des variétés actuelles. Très proches des framboises, elles ont une croissance bisannuelle, sont rustiques et très peu exigeantes du point de vue du sol ou de l'exposition.

Par contre, elles ne drageonnent pas et doivent donc être marcottées.



Mûres



Murier

Bon à savoir

Il ne faut pas confondre les mûres issues de ronces, des fruits du mûrier, *Morus sp.*, un arbre de la famille des Moracées installé dans la zone dédiée aux exotiques, près de la tonnelle.

Côté santé

Si les mûres nous offrent leurs saveurs un peu sauvages, ce sont surtout les feuilles et les jeunes pousses qui sont utilisées pour leurs propriétés médicinales : astringente, anti-diarrhéique, antibactérienne, vasoconstrictrice, cicatrisante. Les gargarismes d'infusions de feuilles sont utilisés en cas d'infection de la bouche, angine et pharyngite.





Recette gourmande

Sirop de mûres

Faites cuire 1kg de mûres à feu vif dans 1dl d'eau. Passez ensuite au mixeur et laissez reposer une journée. Passez le jus à travers un filtre en papier et pesez-le. Ajoutez-lui une fois et demi son poids en sucre. Portez à ébullition en remuant pendant 5 minutes. Mettez en bouteille.



● La zone dédiée aux exotiques

Sur la tonnelle, quelques belles grimpanes portent des fruits comestibles originaux et souvent peu connus. Dans les parterres qui l'entourent, on trouve une collection de petits fruits non indigènes, moins connus chez nous, mais qui tous peuvent être cultivés sous nos climats.

• Les annuelles

Plusieurs plantes exotiques vivaces en climat chaud peuvent se cultiver chez nous comme des annuelles. C'est le cas de la tomate, par exemple. Vous en trouverez bien d'autres dans le parterre qui jouxte la tonnelle. Elles produisent des fruits chez nous, à condition d'être mises en culture au chaud assez tôt dans la saison, et replantées à l'extérieur dès la mi-mai.

Quelques variétés sous la loupe

Proches cousins de notre alkékenge décoratif (aussi appelé lanterne japonaise), les physalis font partie de la famille des Solanacées. Si celle-ci compte de nombreuses plantes toxiques, elle nous a aussi donné les pommes de terre, les poivrons, les tomates...

Le coqueret du Pérou, ou *Physalis peruviana*, donne de nombreux petits fruits ronds, jaunes d'environ 2 cm de diamètre, enfermés dans une sorte de cage brun clair formée par le calice soudé.

Physalis pruinosa donne des fruits plus petits, mais très abondants et plus précoces. Leur saveur acidulée et fraîche est très agréable en dessert. Ils sont riches en vitamine A, vitamines C, E et B (thiacine, niacine, vitamine B12) et phytostérols et sont d'excellents antioxydants.

Le tomatillo, ou *Physalis ixocarpa*, produit des fruits assez gros, qui font éclater l'enveloppe verte du calice. Principalement préparés cuits, ils sont à la base d'une recette traditionnelle mexicaine, la salsa verde.

Recette gourmande

Salsa verde

Dans une cocotte, mélangez 500 g de tomatillos, 1 oignon émincé, 1 éclat d'ail et une pointe de piment. Assaisonnez avec du cumin moulu et de l'origan. Salez et poivrez. Couvrez d'eau. Portez à ébullition puis réduisez à feu moyen. Laissez mijoter 15 minutes. Avant de servir, ajoutez 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche émincée.



• Les arbres et arbustes

Quelques variétés sous la loupe

De méditerranée

Le micocoulier de Provence ou *Celtis australis*, appartient à la famille des Cannabacées. Eh oui, comme le cannabis... En anglais, on l'appelle « l'ortie en arbre », pour faire référence à son feuillage. Ses fruits charnus, les micocoules, sont comestibles. Son bois sert à faire des outils, des cannes ou des cerclages de tonneau, son écorce une teinture jaune et ses graines une huile comestible. Il est rustique jusqu'à -20°C.

Belles américaines

L'asiminier ou pawpaw, *Asimina triloba*, est originaire de l'est de l'Amérique du Nord. Résistant au froid jusqu'à -25°C, il porte de très jolies fleurs brun rougeâtre. En sol profond, riche et frais mais bien drainé, il peut atteindre 6 m de haut. Il est remarquable à plusieurs égards. Tout d'abord, le genre *Asimina* est le seul représentant tempéré d'une famille typiquement tropicale : les Annonacées. Ensuite, ses fruits verts blanchâtres, qui peuvent atteindre 15 cm de long, sont les plus gros que l'on puisse trouver chez un arbre originaire des Etats-Unis. Ils se consomment en dessert, frais nature ou sous forme de sorbets, yaourts ou crèmes glacées. Très fragiles, on peut les conserver au réfrigérateur environ une semaine.

L'aronia noir, *Aronia melanocarpa*, fait partie de la famille des Rosacées. Ce petit buisson dense, étalé, de 1 à 2 m de haut, porte des corymbes de fleurs blanches qui font place à la fin de l'été à de petites baies noires à maturité, très appréciées des oiseaux. Leur saveur aigrelette et un peu astringente cache de nombreuses propriétés médicinales. Pauvres en glucides, peu caloriques, elles contiennent beaucoup de vitamines C, B et PP, des tanins et des substances antioxydantes. On les consomme crues, cuites ou fermentées, sous forme de jus de fruits, de confitures, gelées, sorbets, sirops, vinaigres, vins ou liqueurs. Elles sont également utilisées comme colorant alimentaire.

Saveurs asiatiques

Poncirus trifoliata est le seul agrume à feuillage caduque. Il est rustique dans l'ensemble des zones à climat tempéré. Il résiste jusqu'à -15°C. Comme chez les *Citrus*, sa floraison est parfumée. Ses fruits amers peuvent être consommés crus, mais sans la peau et les pépins, sous forme de jus, cuits - par exemple en marmelade, mélangés à des oranges douces - confits (la partie orange de la peau seule) ou pour faire du vin. Au jardin, il forme des haies épineuses extrêmement défensives...



Poncirus



Le nashi, *Pyrus pyrifolia*, originaire de Chine et largement cultivé en Extrême-Orient, appartient au même genre botanique que nos poiriers. La traduction du mot japonais nashi signifie "petite poire". Cependant, les fruits ressemblent souvent plus à... une pomme à peau brune ou jaune clair. Croquants, juteux, parfumés, ils sont particulièrement rafraîchissants. Cueillis en septembre, ils se conservent facilement au frigo jusqu'en janvier. Au jardin, le nashi aime les sols profonds et légers, supporte bien le froid mais craint le vent. Attention, certaines variétés sont autostériles et nécessitent un pollinisateur.



Nashi

● La zone dédiée aux indigènes

Tout le long du jardin, une large bande de pelouse est réservée aux espèces indigènes, originaires du continent européen ou naturalisées chez nous depuis longtemps. Ces dernières sont installées dans une zone proche de la tonnelle, afin de faire la transition avec les plantes exotiques.

Trop souvent oubliés ou méconnus, de nombreux petits fruits sauvages comestibles apportent des touches de couleurs et de saveurs originales au jardin. Autrefois abondants dans nos haies, ils ont disparus en même temps qu'elles. Et pourtant, quel plaisir, de la fin de l'été à l'automne, que d'admirer les contrastes de couleurs des grappes rouges des aubépines et des baies noires des sureaux. Dès septembre, les cornouilles, fruits du cornouiller mâle, étalent leur coloration rouge vif. L'hiver venu, on récolte les prunelles, les nèfles et les cynorrhodons, ou fruits de l'églantier. Plusieurs de ces petits fruits sauvages sont riches en vitamines C.



Cynorrhodons



Cornouilles



• Les néfliers

Nous parlons ici de "notre" néflier, *Mespilus germanica*, à ne pas confondre avec le Néflier du Japon, *Eriobotrya japonica*. S'ils appartiennent tous les deux à la même famille, ce dernier



est nettement moins rustique et ne fructifie pas chez nous à l'extérieur. Le néflier est un beau petit arbre de 4 à 6 m de haut. Vers le mois de mai ou de juin, des fleurs blanches de 3 à 4 cm de diamètre, solitaires, apparaissent au bout des pousses de l'année. Elles font ensuite place à un fruit complexe, un pyridion : la nêfle. Tout comme chez la pomme ou le coing, c'est en effet le réceptacle qui devient charnu et entoure les "vrais" fruits d'une chair savoureuse... à condition de la déguster blette! La nêfle, en effet, doit subir une fermentation pour devenir moelleuse et goûteuse. Celle-ci se produit le plus souvent après les gelées. On peut la provoquer par un passage au congélateur. Riche en vitamines C, la nêfle est excellente en confitures, gelées, pâtes de fruits, vins, liqueurs, et même, pour les plus patients : farcie ! Très digeste, elle est anti-diarrhêgique.

Trucs et astuces

Si vous décidez de planter un néflier chez vous, optez pour un plant greffé, si possible sur aubépine. Contrairement aux individus issus de semis, ces plants s'adaptent beaucoup mieux à nos types de sols, résistent aux maladies et forment des fruits plus intéressants. Selon les goûts, choisissez une variété à gros fruits ('Royal') ou à saveur prononcée ('Nottingham'). Il en existe également sans pépin ou à feuilles panachées.

• Les sureaux

Tout est bon dans le sureau noir! Ces beaux arbustes allient esthétique, parfums et saveurs. A port retombant et feuillage découpé, ils portent au printemps de belles grandes fleurs parfumées, qui se transforment en lourdes grappes à tiges rouges couvertes de petits fruits d'un noir intense, pareils à des perles. Parmi les 25 espèces de sureaux, 3 sont européennes, la plus connue est le sureau noir, *Sambucus nigra*. Contrairement à lui, *Sambucus racemosa*, le sureau à grappe, porte des fruits rouges et des fleurs inodores. Enfin, le sureau yèble, *Sambucus ebulus*, est quant à lui toxique et n'est pas présenté dans ce jardin. Il existe également des espèces américaines, et de nombreux cultivars horticoles très décoratifs.

Parfaitement rustique, de culture facile, s'adaptant à tous les sols et toutes les expositions, le sureau noir apprécie particulièrement les sols riches en azote. Son feuillage sert d'activateur de compost. Quant aux tiges, il suffit de creuser la moelle tendre pour réaliser flutes, mirlitons et sarbacanes. Enfin, il est aussi médicinal. Les fleurs sont fébrifuges et les fruits antitussifs. Les fruits sont riches en vitamine C. Il est cependant conseillé de les consommer cuits, sous forme de gelées ou de sirops. Attention, les graines présentes dans les fruits sont toxiques. Ne les passez donc jamais au mixeur. Enfin, profitez de ses saveurs dès l'apparition des fleurs. Celles-ci font merveille en limonades, beignets, vins et gelées.



Sureau

Trucs et astuces

Pour profiter au maximum de la saveur des fleurs, cueillez-les lorsque le pollen est à pleine maturité, quand une poudre jaune s'envole des fleurs. Ne les secouez pas lors de la récolte, et ne les lavez pas. Une inspection minutieuse vous permettra de les nettoyer "à sec" et de conserver ainsi tout leur arôme.

• Les Sorbus

Le genre *Sorbus* appartient à la famille des Rosacées. Ce sont généralement de grands arbres, pouvant atteindre de 20 à 30 m de haut. Très décoratifs, ils associent de belles floraisons printanières à des fructifications automnales colorées.

Un des plus connus de ses représentants est sans doute *Sorbus aucuparia*, le sorbier des oiseleurs. Jadis, ses fruits très riches en vitamines C étaient utilisés comme appâts pour attirer les oiseaux. Ils ne sont comestibles qu'après cuisson.

Le cormier, *Sorbus domestica*, nous offre les cormes, qui ressemblent à de petites poires jaune-rosé, de 2 à 3 cm. Elles se consomment blettes comme les nèfles, et s'utilisent fraîches ou séchées, en confitures, gelées ou sirops.



Enfin, les baies de l'alisier torminal *Sorbus torminalis* soignent les coliques, alors que celles de l'alisier blanc, *Sorbus aria*, ont une saveur acidulée, et se consomment blettes, en confiture ou en eau-de-vie.

● La zone dédiée aux acidophiles

Nécessitant un sol bien particulier, les espèces acidophiles comme les airelles ou les myrtilles sont installées dans des "Peat bed", ou lits de tourbe. De grands bacs de plantation ont été réalisés avec des briques de tourbe et remplis d'un substrat acide. Les myrtilles, les raisins d'ours, les airelles et les canneberges sont présentés dans le jardin. Plusieurs de ces variétés sont originaires de tourbières. Pour reproduire des conditions similaires, nous avons constitué une réserve d'eau en créant dans le fond des bacs une zone imperméable.

Un peu de botanique

Les airelles, les myrtilles et canneberges appartiennent à la famille des Ericacées - comme les bruyères ou les rhododendrons - et au genre botanique *Vaccinium*. Certaines sont originaires de chez nous, comme *Vaccinium myrtillus*, la myrtille des bois, ou *Vaccinium vitis-idaea*, l'airelle rouge. Parmi les espèces américaines, citons la canneberge, *Vaccinium macrocarpon* et *Vaccinium corymbosum*, la myrtille arbustive.



Myrtilles

Quelques variétés sous la loupe

La myrtille arbustive

Ce vigoureux petit arbuste, pouvant atteindre 1,5 m de haut, est originaire d'Amérique du Nord. Il produit de belles baies noir bleuté. On les utilise fraîches ou sous forme de gelées, confitures, pâtisseries, sorbets, sirops, vins et liqueurs. Elles sont pauvres en calories mais riches en fibres, vitamines et antioxydants. Enfin, elles ont des propriétés diurétiques, antiseptiques et anti-diarrhéiques. Elles améliorent aussi la vision nocturne.



La canneberge américaine

Ce petit arbuste vivace à feuillage persistant porte des baies rouge vif, très riches en vitamines et antioxydants, qui auraient un rôle préventif en matière d'infections urinaires. Cette plante fait l'objet de grandes cultures en Amérique du Nord. Les fruits sont principalement commercialisés sous la forme de jus, seuls ou en mélange. On les rencontre de plus en plus souvent dans nos grandes surfaces, souvent sous le nom de Cranberries.



Canneberge

Cultiver des acidophiles chez soi

Les plantes acidophiles ont pour caractéristique de préférer des sols acides (pH inférieur à 6,5), et surtout de ne pas supporter le calcaire. Pour réussir leur culture, quelques règles sont à respecter impérativement, tant au point de vue du sol que de l'arrosage. Ces plantes nécessitent en effet un apport d'eau fréquent mais pas d'eau stagnante, ni d'arrosage à l'eau de ville, souvent trop calcaire. Le sol doit permettre à la fois le drainage donc l'oxygénation des racines et le maintien d'une humidité adéquate. En cas de sécheresse, pensez au paillage de copeaux de bois.

Si votre sol est calcaire, prévoyez une zone spéciale pour planter vos acidophiles. Cette zone doit être drainée, suffisamment profonde et large pour permettre le développement des plantes choisies dans l'espace rempli de terre de bruyère. En terrain neutre, un bon apport d'écorce de pin, de tourbe et de terreau de feuilles acides devrait suffire pour la plupart des plantes choisies, à condition de ne pas faire d'apport de calcaire.

Recette gourmande

Sorbet aux myrtilles

Mixez 500 g de myrtilles fraîches. Ajoutez-les à un sirop préparé avec 10 cl d'eau et 100 g de sucre. Mélangez et ajoutez 10 cl de crème fraîche. Passez à la sorbetière environ 1h.

Trucs et astuces

Pour profiter plus longtemps de vos myrtilles, congelez-les! Elles conservent remarquablement leur saveur et leur couleur.



● La figuerie

Un peu d'histoire

Connu depuis la plus haute Antiquité, le figuier compte sans doute parmi les premiers fruitiers cultivés. On en trouve mention chez les Sumériens. Les Egyptiens en faisaient du vin et des préparations médicinales. Implanté à travers l'Europe par les Romains, il fait l'objet d'une culture bien spéciale dans le jardin du Roi à Versailles. Très apprécié de Louis XIV, de véritables chambres de culture lui sont consacrées. Depuis l'Antiquité, on s'en sert comme substitut du sucre, base de vins, desserts, hors d'œuvres et même pour engraisser les oies du Capitole. Le figuier est aussi l'arbre sacré de nombreuses civilisations.

Un peu de botanique

Petit arbre de 5 à 10 m de haut, le *Ficus carica* appartient à la famille des Moracées. Le genre *Ficus* compte plus de 600 espèces, dont plusieurs de nos plantes d'intérieur, comme le *Ficus benjamina* ou nos très célèbres "caoutchoucs". A l'état sauvage ou subsponané, il est répandu dans tout le bassin méditerranéen. La figue est une vraie curiosité botanique. Ses inflorescences, ou sycones, de fleurs mâles et femelles se trouvent à l'intérieur d'un réceptacle fermé. La fécondation a lieu au cœur de ce réceptacle grâce à de petits insectes très spécialisés. Ils pénètrent par un minuscule opercule et y pondent leurs œufs. Mais que les amateurs de figues se rassurent, actuellement, la plupart des variétés cultivées ne contiennent plus d'insecte !

Les fleurs se transforment en akènes – les vrais fruits – et c'est le réceptacle qui devient charnu, rougeâtre, formant un faux-fruit : la figue. Un peu l'inverse des fraises, en somme.



Figure

Sous nos climats, nous ne récoltons généralement les figues qu'à l'automne.

Cultiver des figues chez soi

De manière générale, le figuier est un arbre de pays chaud, et sa culture n'est plus vraiment intéressante dans les régions où la température descend en dessous de -8°C. La sélection des variétés proposées est cependant constituée de plantes résistant assez bien au froid, jusqu'à -15°C, et permettant aux amateurs du Nord de cueillir leurs propres figues chauffées par le soleil.



Il reste néanmoins nécessaire de choisir une bonne exposition abritée, au soleil, et d'assurer une protection hivernale des rameaux et du tronc. Pour les jeunes plants, une protection supplémentaire sera nécessaire si la température descend sous -10°C . Si votre figuier gèle, ne l'enterrez pas trop vite, il peut très bien repartir vigoureusement du pied.

Le figuier s'accommode de tous les types de sols bien drainés, avec une préférence pour ceux qui se réchauffent rapidement. On peut les multiplier par bouture en novembre ou par marcottage. Si la taille n'est pas indispensable, elle est par contre très bien supportée et peut même être drastique si nécessaire. Il suffit de supprimer le bois mort au printemps.

Quelques variétés sous la loupe

Dalmatie

Cette variété à gros fruits blancs, très savoureux, est très résistante au froid. Son petit développement (2 à 3 m de haut et 3 à 5 m d'envergure) en font une plante adaptée à la culture en pot, en bacs ou dans les petits jardins. Son port est très étalé et il est facile à conduire en espalier.

Ronde de Bordeaux

Cette variété très précoce forme de grands arbres (5 à 7 m de diamètre et 3 à 5 m de haut) et porte de petites figes noires, à chair rouge très sucrée ayant très bon goût. Elles se prêtent à de nombreux usages, fraîches, sèches ou en confiture.

Côté santé

Très digestes, très nutritives et très énergétiques, les figes contiennent entre 15 et 20% de glucides, des lipides, du potassium, du phosphore, du calcium, du magnésium, des vitamines C, B, A, E et K, ainsi que des oligo-éléments. Laxatives et émoullientes, elles sont indiquées en cas de problèmes intestinaux. On les utilisait jadis en décoction contre les inflammations respiratoires. Attention, le latex est toxique. Depuis l'Antiquité, il a la réputation de faire cailler le lait.

Recette gourmande

Figes blanches en sauce

Pochez des figes blanches fraîches. Faites-les ensuite macérer 1 à 2 heures dans du jus de viande additionné de citron vert et d'une pointe de poivre de Cayenne. Servies légèrement tièdes, elles accompagnent très bien le foie gras poêlé, par exemple.

La fige est utilisée depuis très longtemps en cuisine, sous différentes formes : fraîche, cuite, confite, séchée, en confiture, en pâte...



Ronces en fleurs

Où les trouver?



Le jardin des petits fruits

Plusieurs pépiniéristes vous proposent des petits fruits dans leurs catalogues. Pour les variétés plus spécifiques, voici quelques adresses utiles :

Centre Technique Horticole de Gembloux

Chemin de la Sibérie 4 - 5030 Gembloux
Tél 081/62 52 30 - Fax 081/61 00 47
info@cthgx.be
www.cthgx.be

Kruisbessen Proeftuin

Bauwerwaan 62 - 9930 Zomergem
Tél 0473/75 69 06 - Fax 09/270 00 73
mail@proeftuin.eu
www.proeftuin.eu

Pépinière La Roseraie

Rue J. Kennedy 59 - 6250 Roselies
Tél 071/77 39 36 - Fax 071/74 01 43
thierry@pepiniereslaroseraie.be
www.pepiniereslaroseraie.be

Calle Steven B.V.B.A

Smetledestraat 55 - 9230 Wetteren
Tél 09/369 02 37 - Fax 09/369 74 09
info@callesteven.be
www.callesteven.be

Calle Plant SC

Serkampsteenweg 286 - 9230 Wetteren
Tél 09/369 19 46 - Fax 09/366 06 88
info@calleplant.be
www.calleplant.be



Pépinière de Louveigné

Rue de la gendarmerie 38 - 4141 Louveigné

Tél 04/360 93 81 - Fax 04/360 80 98

info@pepinieresdelouveigne.be

www.pepinieresdelouveigne.be

Pépinières BAUD (Spécialistes en figuiers)

Le Palis, à 84110 Vaison La Romaine (France)

Tél + 33 4 90 36 08 46 - Fax + 33 4 90 28 71 25

pepinieres@fig-baud.com

www.fig-baud.com

Graines Baumaux

BP100, à 54062 Nancy (France)

contact@graines-baumaux.fr

www.graines-baumaux.fr

Ribanjou

Zone horticole du rocher à 49125 Tierce (France)

TEL. +33 2 41 42 65 19 - Fax +33 2 41 42 66 45

www.ribbonjou.com

Un site internet intéressant :

La confrérie des planteurs de fruitiers rares

www.coplfr.org

Remerciements et collaborations



Le jardin des petits fruits

Conception

Catherine Mathys, Asbl "Histoires de Plantes"
En collaboration avec Monsieur André Sandrap et Alain Robbe (Biodimestica).

Mise en oeuvre

Bureau d'études Espaces verts de la Ville de Namur
Service des Espaces verts de la Ville de Namur
Centre Technique Horticole de Gembloux (CTH) dans le cadre du projet Interreg IV Biodimestica en partenariat avec le Centre Wallon de Recherche agronomique (CRA-W).

Le Jardin des petits fruits est géré par le Service Espaces verts de la Ville de Namur.

Des visites guidées sont régulièrement organisées.

Livret-guide

Conception et rédaction :

Catherine Mathys - Asbl Histoires de plantes

Photographies :

Centre Technique Horticole de Gembloux et Ville de Namur

Mise en page :

Service Reprographie de la Ville de Namur.



Wallonie

Ce jardin a pu être réalisé grâce au soutien financier du S.P.W.



Une initiative de l'Echevinat de l'Environnement
et des Espaces Verts

Infos :

Service Eco-conseil : 0800/935.62

www.nature-namur.be

Editeur responsable :

Ville de et à 5000 Namur - Mise en page : Service Reprographie - Février 2013

D/2013/11.349/2