

LES FRAMBOISIERS.

Dans la nature **TOUS** les framboisiers fructifient sur les tiges de l'année précédente, aucun n'échappe à la règle, mais comme *dadame* nature privilégie la diversité (avec une certaine tendance au laisser faire), elle a toléré que quelques plantes un peu trop pressées (ci après nommées **framboisiers remontants**) prennent des libertés avec les conformités ambiantes et ainsi fermé les yeux sur ce qu'on peut appeler un péché de jeunesse: pourquoi attendre que près de trois longues saisons nous usent quand on peut offrir toute sa richesse en un seul été?

C'est là tout le fin mot de l'histoire: le plus beau, le plus parfait, le plus attirant de la marchandise colorée et sucrée sera livrée l'année de la plantation et uniquement chez les remontantes, dès les premières grosses chaleurs et ce jusqu'à ce qu'on se heurte à l'hiver.

Entre nous je trouve que cette "appellation" de "remontantes" est particulièrement inadaptée aux framboisiers . En effet si, pour les fraisiers, elle ne fait aucun doute, les fruits d'été apparaissant sur la même touffe, à partir de la même végétation, pour les framboisiers c'est quand même différent! D'ailleurs les anglais, comme souvent, ont une langue plus sincère et plus directe: ils nomment les remontants "*primocanes*" et je pense qu'on devrait s'en inspirer !

Ce préambule étant posé je vous convie à lire sincèrement ce qui suit.

Le beau et bon jardinier ainsi que la belle et très bonne jardinière tireront profit de leur culture de remontants en ne trouvant aucun intérêt à conserver des tiges en bois dur sur leurs plantations: ils les raseront **TOUTES** en Janvier-Février pour être sûrs de garder le plus beau à venir en bout des pousses pour l'été...

Mais, entre nous, vous savez mon opinion: ils feront bien ce qu'ils voudront!

On constate depuis quelques années que la liste des variétés remontantes (*primocannes*) s'est bien allongée vu que jusqu'à présent c'étaient les **non-remontantes** qui constituaient l'essentiel des catalogues spécialisés et par là qui proposaient la plus grande diversité, il ne faut pas l'oublier !

Aujourd'hui encore ces variétés plus demandeuses en entretien, taille et palissage, proposent toujours un plus large éventail de formes, de couleurs, de saveurs et d'adaptabilités aux plus diverses conditions, ce qui fait qu'ont peut difficilement s'en passer.

La plantation s'effectue en terre riche, légère, drainante, ensoleillée et pas trop calcaire; on y incorpore un amendement organique, soit du commerce, soit de votre production: compost ou fumier décomposé et si cela est possible, on confectionne de petites buttes qui seront paillée naturellement, paille ou vieilles écorces, ou artificiellement avec des bâches tissées. La technique du BRF (couche pourrissante de restes de taille de fruitiers uniquement) est à utiliser avec précaution pour les non initiés, au risque de voir se développer des cultures de champignons pathogènes à la base des tiges, endroit particulièrement sensible chez le framboisier conduisant inexorablement à la mort de ceux-ci.

Ensuite on entretiendra avec des engrais **essentiellement organiques** comme ceux qu'on trouve dans le commerce sous forme de gros granulés, avec par exemple la formule NPK: 5-5-15, Mg + oligo-éléments.

Le désherbage est primordial, surtout les premières années, c'est pour cela que je préconise, au moins les premiers mois pour favoriser l'enracinement, de planter sur un film plastique fin qui sera enlevé dès l'hiver.

Je sais c'est une pollution supplémentaire, mais c'est tellement efficace. A quand les plastiques bio dégradables dans le commerce grand public?

Quant aux traitement à leur apporter, bof.. Un petit sourire tous les matins!... Mais ça c'est valable pour tout, même pour son voisin Lefuneste pas toujours sympathique! Un fongicide en début de printemps (B.Bordelaise), un autre en Août-Septembre .

Et puis de l'arrosage pour avoir de beaux fruits. Sans les attendre, car alors il serait trop tard. En fait il faut arroser dès leur formation, mais uniquement si besoin s'en fait sentir!

LA question maintenant: le Rendement ! Il est très difficile de donner un ordre de grandeur en ce qui concerne les rendements possibles. Difficile de le faire au pied planté, puisqu'on va tendre, en culture à laisser s'épaissir le rang en augmentant le nombre de tiges, donc on peut seulement dire: de 4 à 7 kg au mètre linéaire...

GROSEILLIERS & CASSISSIERS.

Le groseillier n'aime guère les bêchages intempestifs qui lui blessent tragiquement ses racines superficielles et fines, indispensables à sa survie! Il préfère qu'on le mette sous la paille, ou sous une bâche ou à couvert sous une couche d'écorces noires! Comme on le comprend!

Quand on le taille, on lui fait la coupe au bol spéciale groseillier: pour laisser pénétrer la lumière en son centre, quand la variété est vigoureuse et raide; mais, lorsque le bois s'y prête, qu'il est souple et allongé, on gagne à le palisser sur une composition de fils de fer et de piquets de bois. Les branches s'y attachent, des liens s'y nouent, des habitudes et des positions un peu rigides s'y prennent, ce qui, en fin du compte, en augmente la production! Et le plaisir de la cueillette à hauteur en même temps!

Il faut dire que le groseillier se bonifie avec le temps et que la vieillesse pour lui n'est pas un naufrage: en adoptant cette méthode on permet aux boutons fructifères de prospérer tout le long d'une vie d'arbuste à petits fruits et de donner tout ce qu'ils peuvent donner...

Cette image est est moins pertinente pour le cassissier. En effet son bois ne produit guère au-delà de trois ou quatre années, il vaut mieux donc le garder jeune et alors tailler plus souvent. La conduite en buisson plus facile à retailer tous les ans, permet de conserver un fort potentiel de production.

Et toujours privilégier la fumure avec un engrais organique: à la plantation, mélangé avec la terre du trou, en entretien les saisons suivantes avec plusieurs passages...

MÛRES DES JARDINS.

Leur culture n'a rien d'un casse-bêche obligé, subi en ultime barrage à une invasion d'horribles broussailles piquantes ! La plupart des variétés que je vous propose sont sans épines, elles ne rejettent pas sur racines comme les sauvages, et si on les palisse, il y a peu de chance pour qu'elles envahissent l'espace qui leur est opposé... Cependant de nouvelles variétés épineuses se sont inscrites à mon catalogue, au prétexte de la taille de leurs fruits, de leur gustativité, et comme le vrai jardinier ne s'arrête pas à ces autres prétextes de trucs qui piquent et que ça fait mal, il sait prendre des gants avec ces invitées...

Leur rendement élevé va vous surprendre ainsi que leur vigueur quelquefois embarrassante, conquérante mais sans jamais être totalement envahissante. Leurs fruits sont souvent très gros et, si vous vous s'appliquez à les ramasser bien mûrs, très noirs et presque mous, leur sucré vous épatera ! Elles ne sont pas difficiles sur l'endroit où l'on va les mettre, même de l'argile elles tirent bénéfice! C'est des plantes qui vous font rêver à la "Grande Santé", tant elles semblent l'avoir eue de naissance. Pas comme nous...

MYRTILLIERS.

Ce sont bien de myrtilliers dont on parle ici, mais pas ceux de votre enfance ou de vos vacances si vous les avez vécues en Auvergne, de la Corrèze (Monédières) à l'Ardèche passant par la Haute-Loire, enfin partout où il en pousse à l'état sauvage, en petits buissons bas, dès lors que la route monte un peu et qu'on quitte les vallées pleines de campings... Encore que plus on monte, plus les lacets sont encombrés de poussifs camping-cars qui gâchent le paysage...

Des grosses baies bleues vous n'en ferez ni les mêmes tartes ni les mêmes confitures que votre grand-mère faisait et votre langue restera dans son état naturel (rose ou grise, souple ou pâteuse!), mais ne bleuirait pas en en mangeant...

Il vous faudra donc remiser la nostalgie des bons moments passés qui ne reviendront plus dans le placard des à-côtés de l'existence qu'il convient de ne pas trop glorifier pour lui préférer la conscience de l'instant présent et reconnaître tout le charme qu'il y a de se goinfrer à pleines dents de fruits juteux, doux, sucrés et si nombreux que quelques courtes minutes suffiront à remplir le petit panier d'osier acheté cet automne à la foire de Neuvicq au petit père vannier et ses derniers secrets d'entortilleur d'osier...

Après, pour les tartes (faire croûter une bonne couche de sucre dessus) et pour les confitures (ajouter une petite poignée de mûres pour teinter), je vous laisse vous débrouiller selon votre inspiration...

Nos myrtilliers sont espèces et variétés qui viennent toutes ou presque du nouveau monde, ce sont des hybrides issus d'espèces indigènes, et toutes entre elles ont un important point commun : **elles ne tolèrent absolument pas le calcaire!**

Question de vie ou de mort!

On établit l'équilibre calcaire-acidité d'une terre avec son Ph.

Moyen ou neutre, il est à 7. En dessous la terre est acide, toutefois pour le myrtillier un niveau inférieur à 5,5 est indispensable! Et c'est celui de la tourbe qui convient le mieux (3,5 à 4,5).

Pour ceux donc qui n'ont pas le bonheur de posséder une aussi mauvaise terre à blé, on conseille de faire un trou, de le remplir d'un mélange de tourbe, d'écorces et de gravier fin, en ayant pris soin avant de le garnir d'un voile spécialisé.

Et d'y avoir incorporé de l'engrais organique, peu chargé d'éléments minéraux pris comme des poisons pour la plante!

A part ça, comme toutes les myrtilles, elles sont plutôt craintives de rien en comparaison avec la moyenne des plantes cultivées: les maladies ne les atteignent pas. Le froid alors? elles s'en moquent, au contraire elles en redemandent ! Il vous faudra seulement disputer leurs générosités fruitières bleutées et pruinées aux oiseaux du coin, les merles étant les premiers sous le pied! Ils gobent tout ce qui tombe à terre...En plus de vous tenir agréablement compagnie!

Hybrides issus de *Vaccinium Corymbosum*.

Ce sont les plus précoces, et aussi ceux que l'on trouve le plus couramment sur le marché, mais leur période de maturité ne va pas au-delà de la fin Juillet. Cette indication peut être variable selon les régions, mais entre les précoces et les tardives, pas plus de 3/4 semaines font l'écart de la fourchette!

On trouve les plus gros fruits dans cette catégorie, souvent “obèses”, aux grappes très fournies et très serrées, mais ne mûrissant pas leurs baies toutes en même temps ! Ce qui complique le “ramassage” des gens pressés, mais comble d’aise les délicats qui aiment prendre le temps de la cueillette...

Ils ont un port assez rigide, ils sont faciles à tailler, à “raisonner” et la plupart du temps leurs feuilles prennent selon les variétés toutes les éclatantes couleurs de l’été indien, à la fin de l’Automne, en Novembre, juste avant de chuter... Et ce dans tous les tons de rouge qui aient été proposés à la Nature de répertorier...

Hybrides issus de Vaccinium Ashéi.

J’aime leur vigueur, leur allant, leur majesté, la diversité de leurs découpes de feuilles, l’éclat superbe très frais, très gai de celles-ci dans leur pousse de printemps qui donne au jardin même fruitier un air de jeunesse incomparable!

J’aime beaucoup l’avalanche de fruits, en grappes lâches, qui viennent du cœur de l’Été jusqu’à sa fin vous offrir ce petit bonheur de tous les matins qui passent d’aller gober un gros bonbon bleu à la pulpe sucrée recouvert de rosée...

Il m’est très difficile de faire une critique précise des fruits, de mettre des différences en évidence, sans tomber dans la répétition lassante. Donc je me suis borné à des commentaires complètement “évanescents”, d’où je convie mes clients à prendre comme moi les plantes comme elles viennent, avec l’émotion suggérée par leur nom de baptême, à oser se faire surprise eux-même...

Ce qui est un plaisir d’un esthétisme rare!

On trouve dans cette catégorie ou dans des croisements faits à partir de ces plantes, quelques variétés nouvelles moins demandeuses en froid hivernal que les autres types du genre corymbosum, donc en mesure de produire correctement dans nos régions plus douces...

LES RHUBARBES.

La botanique en France est assez mal connue: La grande moyenne des gens s’imagine la rhubarbe en plante venue du monde sauvage, plante unique et solitaire... Beaucoup ne savent pas que, dans la nature, on en trouve des tas d’espèces différentes: par la taille, par les feuilles plus ou moins découpées, par les qualités ou même les couleurs! Ici, dans la liste que je vous propose, autant pour exciter votre envie de la découverte et partant, de l’achat (il me faut bien sûr alimenter mon petit commerce!), il s’agit aussi de vous démontrer le goût qu’ont toujours eu les hommes pour l’amélioration des espèces (je ne parle pas des OGM), en sélectionnant, en croisant, en hybridant

afin de créer de nouvelles variétés plus adaptées à nos besoins naturels de consommation... Sans oublier, comme motivation importante, l'intense plaisir de la découverte, de la Nouveauté, de la Création... Cette forte envie commune à tous les artistes, à tous les créateurs, d'enfanter pour la postérité, de réinventer son propre Moi grâce à de l'inexistant avant!

La rhubarbe n'est pas un petit fruit, me direz-vous ! C'est bien vrai mais cela ne nous éloigne pas instant du sucré: des tartes à la croûte bien gonflée ainsi que des confitures coulantes à travers les trous de la tranche de pain grillé mal tartinée! Et oui! C'est le beurre qui sert à boucher les trous!

S'il on en reste à la rhubarbe, à l'important qui nous préoccupe en ce moment, une forte terre argileuse un peu souple, même un brin calcaire, satisfera cette insoucieuse qui, hormis les mois d'été dépourvus des pluies nécessaires, poussera par deux fois dans l'année!

Une fois en Avril, la seconde en Juillet...