

LES FRAMBOISIERS.

Dans la nature **TOUS** les framboisiers fructifient sur les tiges de l'année précédente, aucun n'échappe à la règle, mais comme madame nature privilégie la diversité (à moins qu'elle ait tendance à laisser faire), elle a concédé à quelques plantes la liberté de ne pas être conformistes et, sûrement aussi parcequ'elles étaient un peu trop pressées, a fermé les yeux sur ce qu'on peut appeler un péché de jeunesse: pourquoi attendre que 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 dès les premières grosses chaleurs et jusqu'à ce qu'on se heurte à l'hiver.

Les années suivantes seront moins éclatantes !

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 !

Le beau et bon jardinier ainsi que la belle et très bonne jardinière tireront profit de ce que je raconte en ne

découvrant aucun intérêt à conserver des tiges en bois dur sur leurs plantations de framboisiers remontants: 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, après tout, entre nous, vous savez mon opinion: ils feront bien ce qu'ils voudront!

Depuis quelques années la liste des variétés remontantes (*primocannes*) s'est bien allongée . 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 !

Car malgré qu'elles soient un peu plus demandeuses en entretien, taille et palissage, elles proposent toujours un plus large éventail de formes, de couleurs, de saveurs et d'adaptabilités aux plus diverses conditions, qu'ont peut difficilement s'en passer; sachez aussi qu'en matière de productions professionnelles ce sont elles qui sont cultivées en majorité.

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 ou artificiellement(bâches) ou conservées dans la technique du BRF(couche nourrissante de débris végétaux en perpétuelle décomposition, façon terre de bruyère!).

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 traitements à leur apporter, bof.. Un petit sourire tous les matins!... Mais ça c'est valable pour tout, même pour son voisin 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...

Les plantes sont élevées en pots carrés de 8X8X9 cm, taille largement suffisante pour une bonne reprise(en version "pro", ils sont encore plus petits!), le framboisier ayant un développement différent de l'arbre ou de l'arbuste, ce n'est pas son diamètre ni sa hauteur à la plantation qui importent, mais ce qu'il y a dans le pot et la jeunesse de ses racines...

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 de BRF! 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...

Ceci n'est pas valable 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 le tailler plus souvent. Le conduire en buisson plus facile à retailer tous les ans, permet de conserver un fort potentiel de production.

Les plantes fournies le sont maintenant dans leur majorité en gros godets carrés de 9cm de côté, façon belle plante vivace, ce qui, à mon avis est amplement suffisant pour une bonne plantation, un bon plantement comme on dit maintenant, plutôt qu'en plants à racines nues.

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...

En prévision il vous faudra, pour cela, installer un fort support fait de gros piquets costauds et des fils de fer de bon diamètre pour pouvoir les tenir bien attachées, à plat ou en éventail.

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...

Plantes fournies en gros godets de 9cm, carrés et profonds.

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 bleuira 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 détenteur des derniers secrets du métier d'entortilleur d'osier...

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

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 on considère la terre **acide, mais en ce qui concerne les myrtilliers un niveau inférieur à 5,5 est indispensable!** Et c'est celui de la tourbe qui convient le mieux: de 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 et d'écorces en ayant pris soin avant de le garnir d'un voile spécialisé.

Et d'y avoir incorporé de l'engrais organique!

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! Il vous faudra seulement disputer leurs générosités fruitières bleutées et pruinées aux oiseaux du coin, les merles étant les premiers sous le pied! A vrai dire ils se contentent de gober tout ce qui tombe à terre...En plus de vous tenir compagnie!

Cette année deux formules: le gros godet ou le petit conteneur pour une plante plus âgée.

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.

Je le dis bien fort maintenant: ce sont mes préférés!

J’aime leur vigueur, leur allant, leur majesté, la diversité de leurs découpes de feuilles, l’éclat superbeuté 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!

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 qui sont des "manipulations" entre genres différents qui ne visent pas l'amélioration propement dite mais plutôt un mercantilisme dont l'abjection et le déni du vivant en sont partie prégnante!), 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 revient 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...

Voilà, après ces simples considérations et conseils de bon sens, s'il vous manque quelques détails ou si votre incompréhension vous bloque dans vos choix, il faudra venir nous demander par mail (de préférence) les explications que peut-être nous serons dans l'impossibilité de vous fournir ...

C'est un risque à prendre !

Chez nous nous avons pris le risque de n'être pas omniscient !