



Autres petits fruits

L'airelle rouge (*Vaccinium vitis-idaea*), l'Amélanche du Canada (*Amelanchier canadensis*), l'Aronia (*Aronia melanocarpa*), la Canneberge (*Vaccinium macrocarpum*)

Quelques gestes aux bons moments...

Les abeilles et insectes pollinisateurs augmentent le rendement et la qualité des fruits. Placer des plantes mellifères proches des arbustes. Biner en surface pour désherber et aérer puis pailler. Epandre du compost mûr ou du fumier décomposé à l'automne. Offrez soleil et lumière aux feuilles, fraîcheur aux racines.

La taille

Double but : former la plante et assurer le renouvellement des branches fructifères. Dégager les branches principales pour qu'elles profitent de l'air et du soleil. Supprimer les branches qui se croisent, se chevauchent ou se concurrencent. Eliminer le bois mort, les brindilles faibles ou mal venues. Ne jamais tailler par temps de gel.

La multiplication

Le framboisier : séparer les drageons avec une bêche.
Le fraisier : semis au printemps ou récupération de stolons.
Les autres arbustes : multiplication par marcottage ou bouturage.

En bacs et jardinières

Associez des fraisiers avec des plantes aromatiques et quelques fleurs dans des jardinières. Dans des grands bacs, les arbustes conviennent.

La conservation

La plupart des petits fruits se conservent peu à l'état frais et doivent rapidement être transformés ou congelés.



Recettes

Vinaigre de Framboise

Laver et sécher 250 g de framboises. Les ranger dans un bocal d'un litre. Ajouter 75 cl de vinaigre de vin. Laisser macérer 1 mois en appuyant légèrement sur les fruits de temps en temps. Passer ce vinaigre. A utiliser pour des petites salades ou pour déglacer la cuisson des viandes poêlées (canard ou porc).

Sirup de Cassis

Laver vite et équeuter 350 g de baies de cassis. Préparer un sirop avec 25 cl d'eau et 500 g de sucre. Laisser cuire 10 mn à petits bouillons. Ajouter les baies et le jus d'un citron. Laisser bouillonner 10 mn en écrasant les fruits avec le plat d'une écumoire. Passer la préparation une première fois dans un tamis, Puis une deuxième fois dans un linge humide pour que le sirop soit limpide. Laisser refroidir. Mettre en bouteilles (2 de 50 cl) Entreposer dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.

Gelée de Groseille

Placer les groseilles dans une bassine à confiture après les avoir lavées mais sans les équeuter et ajouter un demi verre d'eau. Porter au chaud quelques minutes et presser légèrement les fruits avec une écumoire pour les faire éclater. Passer au chinois et peser le jus. Reporter au chaud et ajouter le même poids de sucre. Atteindre l'ébullition modérée et la maintenir environ 10 mn. Ecumer si nécessaire. Tester la cuisson à l'assiette. Verser une petite cuillère de gelée dans une assiette pour constater la "prise" en gelée. Si elle ne fige pas il faudra remettre en cuisson mais attention à ne pas recuire trop longtemps. Verser dans des pots propres et ébouillantés.



Société d'Horticulture de Touraine

BP 124

37301 Joué-les-Tours Cedex 1

Tél : 02.47.49.26.48 - Fax : 02.47.37.44.36

mel : shot.shot@shot37.org

www.shot37.org



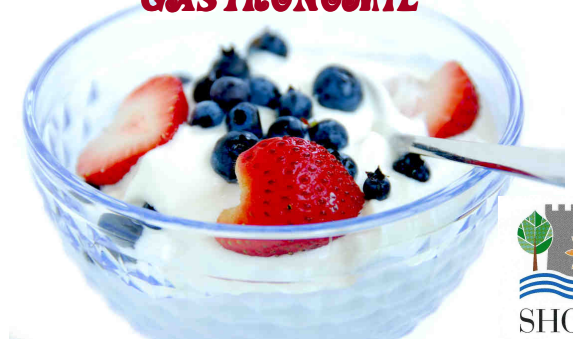
LES PETITS FRUITS



CULTURE EXPOSITION



LEUR UTILISATION DANS LA GASTRONOMIE





Liens gourmands entre les massifs de fleurs et le potager, les petits fruits sont, avec les plantes aromatiques, indispensables au jardin.

De culture facile à très facile, ils deviennent souvent introuvables dans le commerce malgré leur grande productivité.

La Fraise (*Fragaria specios*)

C'est un fruit riche en vitamines B et C ainsi qu'en calcium, fer, magnésium et potassium. On le consomme cru ou cuit, en pâtisserie ou en confiture, gelée...

Très résistant au froid, le fraisier apprécie les sols fertiles et bien drainés.

Les fraisiers remontants produisent presque sans interruption de juin à octobre, en moins grande quantité mais plus longtemps que les non remontants. 'Hummi Gento' (gros fruits), 'Mara des bois' (goût de fraise des bois), 'Bordurella' (n'émet pas de stolon).

Les fraisiers non remontants produisent une seule et abondante fois entre mai et juillet selon la précocité. 'Gariguette', 'Cambridge



Favourite (pour tout sol et tout climat), 'Hummi Grande' (gros fruits).

Les fraisiers à petits fruits, dits des 4 saisons ou des bois produisent de juin aux premières gelées. 'Alexandrie', 'Reine des Vallées', 'Blanche des bois' (fruit blanc crème).



La Framboise (*Rubus idaeus*)

Riche en vitamine C, on la consomme généralement fraîche. On en fait aussi des boissons ou des gelées.



Les non remontants fructifient entre mi-juin et mi-août selon les variétés, sur les pousses de l'année précédente. 'Gradina', 'Zeva' (gros fruit), 'Amber' (fruit jaune).

Les remontants ont 2 périodes de fructification. La 1^{ère} en automne et jusqu'aux gelées sur les pousses de l'année, la 2^{ème} sur les mêmes tiges en juin-juillet de l'année suivante. 'September', 'Zeva remontante' (se tient sans palissage), 'Belle de Malicorne'.

Très résistants au froid, les framboisiers acceptent une large gamme de sols mais préfèrent des terrains plutôt riches et humifères. Ils acceptent bien l'exposition au nord ou à la mi-ombre.

La groseille en grappe (*Ribes rubrum*) et



la Groseille à maquereaux (*Ribes uva-crispa*)

On les consomme fraîches ou cuites en pâtisserie, boisson, gelée, ou en accompagnement de plats de viande ou de poisson.



Très résistants au froid les groseilliers préfèrent une terre fraîche. Leurs racines superficielles les rendent assez sensibles à la sécheresse.

Groseillier à grappes: 'Jonkheer Van Tets' (le plus hâtif - 20 juin, grosse production), 'Gloire des Sablons' (la plus douce), 'Première Groseille-Raisin' (25 juillet-15 août).

Groseillier à maquereau: 'Careless' (fruit vert, rustique et productif), 'Résistanta' (fruit blanc, sucré), 'Dane's mistake' (fruit rouge).



Le Cassis (*Ribes nigrum*)

Le cassis ou groseillier noir est l'un des fruits les plus riches en vitamine C. Ses baies noires sont fortement aromatiques. On en fait des liqueurs, gelées, sirop, tartes, coulis. Il a les mêmes exigences que le groseillier.



On a fait des hybrides de groseillier et cassissier, la **casseille**. Ce fruit noir, lisse et un peu acide, sert surtout à préparer des gelées et des sorbets.

Cassis: 'Delba Robusta', 'Géant de Boskoop' (maturité précoce).

La Myrtille arbustive (*Vaccinium corymbosum*)



La pulpe translucide de cette baie bleu foncé, est juteuse, sucrée et parfumée. Elle se consomme fraîche ou transformée en jus de fruit, boisson alcoolisée, confiture, tartes et accompagnement de plats.

C'est une plante très résistante au froid qui redoute les sols calcaires ou trop lourds. Elle préfère les sols acides, légers et humifères tout en restant correctement drainant.

'Amblue' (très productive), 'Patriot' (rustique, précoce, acidulé).

La Mûre (*Rubus fruticosus*)

Le fruit de la ronce se déguste frais ou transformé en gelée, confiture, vin, liqueur et autres boissons.

La ronce s'adapte à tous les sols exempts d'une humidité excessive. Il existe des cultivars inermes (dépourvus d'épines). Elle fructifie sur les rameaux latéraux de leurs fortes tiges, qui dessèchent une fois qu'ils ont porté leurs fruits. 'Black Satin' (conseillé pour petits jardins), 'Thornfree' (sucré et parfumé).

