



Maryse FRIOT—Gilbert FLABEAU

Les nouveaux petits fruits "Rouges"

L'appellation petits fruits est due à leur taille malgré leur très grande qualité gustative et esthétique. On regroupe sous le nom "**petits fruits rouges**", les noms **petits fruits rouges - fruits des bois** ou encore **baies** soit un ensemble d'espèces de végétaux qui produisent une fructification comestible. Certains ne sont pas de couleur rouge.

Ils sont récoltés depuis les temps préhistoriques sur les plantes sauvages. Les populations les consommaient tout le long de leurs déplacements nomades. Au fil du temps, ces plantes sont entrées dans les jardins du Moyen-Age (monastères) puis dans le potager du roi. Louis XIV proclamait "le fruit doit être bon". Jean Baptiste de la Quintinye, directeur des jardins fruitiers et potagers des maisons royales, au fil des observations et expérimentations sut associer « le beau – le bon – l'utile ».

Les pommiers, poiriers étaient les principaux genres (fruits dits majeurs), les petits fruits commençaient à prendre leur place.

On constate qu'un grand nombre de ces plantes n'a pas subi de sélection, pour devenir des cultivars, c'est le cas de l'Aronia. A contrario certains fruits rouges ont évolué comme la fraise qui depuis un siècle a été beaucoup sélectionnée afin d'obtenir une fraise rouge, bien grosse, sucrée et goûteuse. Aujourd'hui nous en trouvons de forme, taille et couleur différentes. Pour d'autres petits fruits proposés sur le marché aujourd'hui, ils résultent de croisements naturels spontanés ce sont dans ce cas des variétés.

Suite page 12



Nom	Historique Présentation	Milieux
Amélanchier à feuilles d'aulne <i>Amelanchier alnifolia</i> (Nutt.) Nutt. Ex M.Roem. Famille des Rosacées 	Originaire des prairies du Ca- nada, des plaines du Nord et des États du Sud-Ouest des États-Unis. Il a été utilisé comme aliment par les tribus indiennes	Il aime les terres franches, argileuses, alcalines jusqu'à un pH de 7,5, mais préférera les sols plus acides et non cal- caires. Il s'adapte aux sols secs. Les arrosages en juin-juillet sont nécessaires pour avoir une bonne récolte. Les endroits abrités des vents au soleil ou à mi-ombre sont appréciés. Il supporte les températures de - 30°C. Pour bien fructifier, l'amélan- chier a besoin de froid.
Arbousier, arbres aux fraises <i>Arbutus unedo</i> L. Famille des Ericacées. 	Originaire du bassin méditer- ranéen. Il entre dans la Flore méditerra- néenne, associé avec le chêne vert, le chêne liège, le pin maritime.	Sols forestiers, riche en terreau de feuilles, acide. Il supporte les sols calcaires en profondeur. Situation chaude

Fructification - Intérêts	Compagnons- Biodiversité	Variété - Cultivars	Particularités
Arbuste buissonnant jusqu'à 5 m de haut. Feuilles caduques, ovales larges, velues et blanchâtres au printemps. Les fleurs blanches s'épanouissent en mai, puis en juillet apparaissent les fruits violacés. Au bout de cinq ans, l'amélanchier donne déjà une bonne récolte. Un pied peut donner 2 kg de fruits. Les feuilles de l'amélanchier prennent une belle teinte jaune-orangé à l'automne.	Les fruits violacés à noirâtres sont très prisés des oiseaux. Les amélanchiers compacts et florifères font d'excellentes haies ; ils sont surtout utilisés en ornement		Plante assez drageonnante
Grand arbuste 5 à 6 m, les feuilles persistantes, les fleurs à la fin de l'automne ; blanc, verdâtre ou rosé, pendantes de 6 mm de long, en grappes denses, courtes et larges de 5 cm de long. Baies rouges globuleuses, pendantes, pédonculées, une année entière à mûrir, vertes en été, elles deviennent ensuite rouge orangé à rouge écarlate.	Il a peu de valeur pour la faune sauvage. Il attire les insectes à l'automne. Vulnérable aux pucerons, cochenilles, taches foliaires et fumagine.	'Atlantic' vigoureuse, compacte, Fructifère 'Compacta' Port dense Ramassé 'Rubra' à fleurs roses	Le fruit à une chair comestible, farinee, sucrée, parfumée mais insipide. Il se mange frais ou en conserve, ajouté à des sauces, sous forme de confiture ou gelée. On en tire, aussi une sorte de vin, une eau de vie et une liqueur.



Nom	Historique Présentation	Milieux
Aronia noir <i>Aronia melanocarpa</i> Famille des Rosacées 	Originaire de l'Est des États-Unis jusqu'au Sud du Canada. Vers 1700, elle est arrivée en Europe. Cette espèce est beaucoup cultivée en Russie, même en Sibérie. Des expérimentations de cultivars en République tchèque, Scandinavie et Allemagne sont en cours.	Sols acides dont le pH est inférieur à 7. Les terrains frais leur conviennent, voire humides. Situation à l'ombre ou semi-ombre. Les périodes de grands froids leur sont bénéfiques de -20°C à -30 °C.
Asiminier, Mangue du Canada, Paw-Paw (nouveau fruit) <i>Asimina triloba</i>(L) Dun. Famille des Annonacées 	Arbre américain du sud de l'Ontario en descendant le Mississippi jusqu'au New-Jersey à l'est ; et de la Louisiane à la Floride au Sud. En 1541, une expédition espagnole atteignit la rivière Mississippi où les populations autochtones cultivaient ce fruit qu'ils consommaient sur place. L'histoire raconte que George Washington, le premier président américain, avait un dessert préféré l'asiminier glacée. Thomas Gefferson, ambassadeur en France entre 1784 et 1789 l'introduisit en France. Après 1800, les graines d'asiminier furent distribuées dans les jardins botaniques européens.	Terrains profonds, frais, non calcaires. A la plantation, il faut apporter de la matière organique. L'été, un paillis est recommandé avec de nombreux arrosages. Une exposition ensoleillée est recommandée, mais les jeunes plants supportent la mi-ombre. L'hiver, les températures froides de -20° C et l'été 30 à 35°C lui conviennent bien.



Fructification - Intérêts	Compagnons-Biodiversité	Variété - Cultivars	Particularités
Arbuste (1-1.5m de haut) feuillage caduc, rouge à l'automne. Fleurs blanches (ressemblant à celle de l'aubépine). Fruit presque noir 6 à 8 mm plus ou moins globuleux. Floraison en mai fructification fin juin, début juillet.	Plantes très intéressantes pour maintenir les oiseaux dans les jardins. Associer avec Rhubarbe et choux maritimes	'Viking' (auto fertile) pour les fruits 'Brilliant' pour jardin d'ornement L'Aronia rouge (<i>Aronia arbus-tifolia</i>) Arbuste de 2 à 4 m de hauteur (Fruit à consommer cuits et sucrés car très astringents. Les deux espèces peuvent s'hybrider	Réalisation de jus de fruits, mélangés ou dilués avec d'autres fruits afin de réduire leur aigreur. Riches en pectine, confitures, gelées, conserves. Sécher pour un usage ultérieur. Les baies sont riches en anti-oxydants.
Petit arbre qui peut atteindre 12 m. Les fleurs, assez grandes, vertes puis brunes, s'épanouissent au printemps, alors que les feuilles commencent à se développer. Les feuilles ressemblent à celles du magnolia, prenant une belle teinte jaune à l'automne. Le fruit, ovoïde, oblong, de 8 à 15 cm de long peut peser jusqu'à 300g. La maturité a lieu en septembre-octobre selon les variétés.	La sève contient des alcaloïdes qui repoussent les insectes, les maladies et même les cervidés.		Consommer la pulpe abondante qui évoque la mangue, la banane et l'ananas. Elle est riche en vitamines, sels minéraux et oligo-éléments. Ne pas manger la peau, ni les grosses graines noires. Le fruit est utilisé pour la confection des crèmes, sorbets, confitures, compotes et tartes. Dès que le fruit est mûr, le consommer dans les jours qui suivent ou le placer dans le réfrigérateur au maximum une semaine.



Nom	Historique Présentation	Milieux
Cornouiller mâle <i>Cornus mas</i> (L.) Famille des Cornacées 	Le cornouiller mâle est cultivé depuis l'antiquité pour ses fruits, notamment dans les Balkans et en Ukraine. Dans la nature, on le trouve en France dans l'Est, en Bourgogne et dans le Jura.	Il s'adapte dans la plupart des sols alcalins, neutres, voire acides. Il aime la fraîcheur, mais peut tolérer un peu de sécheresse. Les sols argileux lui conviennent aussi. Le cornouiller mâle aime bien avoir le pied à l'ombre, mais aime aussi le plein soleil et les endroits pas trop ventés. Au point de vue climat, il a besoin de froid l'hiver pour avoir une bonne végétation l'année suivante. Il résiste l'hiver aux températures allant jusqu'à -20°C. L'été, il résiste aux fortes chaleurs. C'est à partir de cette époque que la récolte peut intervenir.



Fructification - Intérêts	Compagnons- Biodiversité	Variété - Cultivars	Particularités
Arbrisseau de 2 à 5 m de haut. Croissance lente pouvant vivre plusieurs dizaines d'années. Feuilles caduques. A la fin février, début mars, les fleurs minuscules en ombelle de fleurs jaunes, accompagnées de bractées jaunâtres. En avril son feuillage est vert brillant, à l'automne, les nervures des feuilles sont d'un beau rouge violet. En août-septembre, présences de fruits rouge clair de la taille d'une petite cerise.	Très bon arbuste pour les haies champêtres, naturelles. Les fleurs sont utiles au printemps pour les insectes. Les oiseaux, les rongeurs consomment les baies.	Le cornouiller sanguin est une espèce européenne.	Les baies ne se consomment pas crues. Les fruits ont un goût acide mais plaisant ?? qui évoque celui des prunes. Les fruits peuvent servir à fabriquer des gelées, des confitures, des desserts, du sirop etc. Ils peuvent aussi servir à laquer des viandes ou être incorporés dans les sauces. Les fruits sont très riches en vitamines C. Il est possible de sécher les fruits pour une consommation ultérieure. On peut aussi faire de l'eau de vie, de la bière. Le bois très dur sert à faire des flèches. L'écorce produit une bonne teinture rouge.



Nom	Historique Présentation	Milieux
Goyavier du Brésil Feijoa blanc <i>Feijoa sellowiana</i> O.Berg . = <i>Acca sellowiana</i> Famille des Myrtacées 	L'espèce croît à l'état spontané dans le sud du Brésil, en Uruguay, au Paraguay et dans le nord de l'Argentine. Ce nom est un hommage au botaniste brésilien Joaõ da Silva Feijo . Il fut découvert en Uruguay en 1836 par le botaniste français Gaudichaud-Beaupré. Il arrivera en Europe en 1860. Le paysagiste Edouard André, le ramena d'Uruguay en 1890 sur la côte d'Azur.	Le feijoa pousse dans de nombreux types de sols (calcaires, argileux ou pierreux) Bien sûr, les récoltes seront meilleures dans les sols humifères, légers et riches. Quant à l'exposition, il aime une situation abritée. C'est un arbuste de plein soleil mais s'accommode d'un léger ombrage. Au point de vue climat, il gèle à partir de -15°C ; il peut repartir de la souche.



Fructification - Intérêts	Compagnons- Biodiversité	Variété - Cultivars	Particularités
Arbuste qui peut s'élever à 3 à 4 m de hauteur. Les feuilles sont persistantes, opposées, coriaces ; vert grisâtres brillantes dessus, pubescentes dessous. Les fleurs apparaissent en juin - juillet, les pétales concaves, blancs au dehors, rouge violacé au-dedans, avec un bouquet dressé d'étamines à filaments rougeâtres et anthères jaune d'or. Les fruits verts allongés ou ovales de 4 à 6 cm de long, même à maturité. En mûrissant, le fruit change légèrement de couleur, passant du vert au vert-jaune. La chair abondante est très parfumée.	Il est cultivé comme arbuste ornemental en France. Cette plante est facile à cultiver et réussit dans tous les jardins ainsi que sur des balcons. Les oiseaux adorent les fruits.	Au bout de 5 ans, un pied peut donner 6 kg de fruits. Plante auto fertile (feijoa blanc) Les cultivars intéressants sont : « Collidge », Mammouth « Appolo ». Pour les Feijoa non rustiques : <i>Psidium guayava</i> à fruits jaunes, <i>Psidium catillanum</i> (goyavier-fraise), <i>Psidium piggmeum</i> . Il est préférable de planter des variétés différentes pour assurer une bonne pollinisation, donc une bonne récolte.	Récolter les fruits très riches en vitamines C quand ils tombent au sol où, s'ils sont encore dessus, lorsqu'une simple poussée du doigt suffit à les détacher. Le feijoa produit des fruits pendant plusieurs semaines. La conservation a lieu pendant 3 semaines au réfrigérateur.





Nom	Historique Présentation	Milieux
Myrtille <i>Vaccinium corymbosum</i> Famille des Ericacées 	Le myrtillier à corymbes est originaire de l'est du Canada et des États-Unis, depuis le labrador jusqu'en Louisiane. Il a été introduit en Europe en 1765. Aux États-Unis, les myrtilliers sont issus d'une hybridation avec <i>Vaccinium myrtillus</i>.	Dans les terres acides. Cet arbuste fruitier pousse dans les sols sablonneux, limoneux, volcaniques. Il redoute les sols argileux et calcaires. Soit des sols dont le pH est 4,5 à 6. Les sols humides et frais leurs sont favorables. En cas de sécheresse en été, arroser copieusement. La myrtille aime l'ombre dans les régions très chaudes. Ailleurs, le soleil est possible. Il a besoin d'une période de froid ,400 heures mais aussi 150 à 170 jours sans gel. Si la période de froid est insuffisante, les feuilles se développent mal. Il supporte -25° C.

Nous vous encourageons à vous rendre sur le site de la SHOT www.shot37 où vous trouverez d'autres fruits rouges ainsi que la répartition de ces fruits suivant la nature des sols.

Fructification - Intérêts	Compagnons- Biodiversité	Variété - Cultivars	Particularités
Les feuilles sont caduques. Les fleurs apparaissent en même temps que les feuilles. La corolle est cylindrique de 6 à 10 mm de long, en grappes denses. Les fruits mûrissent en juillet-août. L'arbuste est buissonnant, la plante a un rôle ornemental, grâce à ses fleurs et ses couleurs d'automne.	Peut attirer les oiseaux. En zone inondée ou très humide, il peut y avoir des cas de <i>Phytophthora</i> . Pour éviter cette maladie, il est important de planter sur buttes pour éviter l'asphyxie des racines	Les variétés intéressantes : 'Patriot', 'Blue Crop', (variété créée en 1941, myrtille pour conserverie industrielle) Berkley' (variété autofertile)	Les fruits acides mais succulents, se mangent frais. On peut les mélanger à d'autres fruits dans de délicieuses salades ou les consommer en desserts frais ou cuits, en muffins, gâteaux, sorbets, sauces, yaourts, conserves, chutneys. Ils accompagnent d'excellents plats sucrés.

Photos : G Flabeau .

Biblio : Le livre des fruits (Bob Flowerdew éditions Nathan) - Les fruits de ma vie (Henri Delbard Editions G Delbard) - De mémoire de vergers (Serge Schall) - Le livre mondial des fruits (Ed. Vichi).

Concernant le Feijoa <http://www.fruitiers-rares.info/articlesA-165a170/article170-Acca-sellowiana-Feijoa-nomenclature.html>



Il n'existe pas une classification botanique spécifique petits fruits. Beaucoup d'entre eux sont des Rosacées, mais on trouve des Éricacées, Saxifragacées, et Vitacées. Ces petits fruits sont des baies où les graines sont contenues dans la pulpe, cas des groseilles et cassis. Les framboises, mûres de ronce sont des "drupéoles" c'est-à-dire des petites drupes agglomérées. Les drupes sont des fruits à chair et noyau (cerise et merise...). Comme toujours, certains petits fruits ne peuvent être placés dans les trois catégories ci-dessus. C'est le cas des fraises considérées comme de faux fruits.

Il est possible de les classer suivant leur état végétatif :

- Tiges lignifiées formant des arbustes, des arbrisseaux cultivés en buissons compacts
- Tiges herbacées constituant un groupe de plantes vivaces, bisannuelles ou annuelles (la fraise : plante vivace à port rampant)
- Les cerisiers, les merisiers, les mûriers et le raisin sont également des fruits rouges mais sont plutôt classés parmi les arbres fruitiers ou les lianes pour la vigne.

Initialement les petits fruits se trouvaient sur des espèces poussant naturellement en lisière de bois, dans des haies naturelles, dans des buissons compacts. Par ces situations, ils demandent des sols frais, riches en humus (terreau - feuilles décomposées). La fructification pour certaines plantes est favorisée par une exposition de mi-ombre, protégeant ces plantes du soleil chaud et puissant. Par contre le soleil du matin est important permettant d'obtenir des fruits plus sucrés et bien plus savoureux. Il est possible dans un jardin de réaliser une « haie gourmande » pour dissimuler un grillage, planter à proximité d'une terrasse, etc... Ce sera apprécié de tous.

On peut les installer sur le balcon en bac et jardinière. Par exemple, la myrtille se plaira sur un balcon à l'abri du soleil (dans des bacs de terre de bruyère). Il est possible de planter des fraisiers en jardinière simple, dans une grande jarre percée de plusieurs ouvertures ou en suspension . Prévoir un bon terreau et ne pas le laisser manquer d'eau : le fraisier est un gourmand !