



Guide de culture

Camérisse, Chèvrefeuille comestible, Haskap, Blue honeysuckle, Lonicerae

(Traduit des notes du Dr. Bob Bors, enseignant à l'Université de la Saskatchewan au 'Département de phytotechnie' et hybrideur)

Lonicera caerulea L., Chèvrefeuille comestible, Chèvrefeuille bleu, Camérisse, Blue Honeysuckle, Sweetberry Honeysuckles, Edible Honeysuckles ou Haskap

Introduction :

Ce n'est pas tous les jours qu'un nouveau fruit est découvert et c'est encore plus rare quand il peut être cultivé dans les Grandes Prairies dont Saskatoon en Saskatchewan. La région de Saskatoon peut facilement enregistrer des températures de moins 40 degrés Celsius en plein hiver tout comme la région du Saguenay Lac St-Jean. Alors que ce petit fruit nous est inconnu, il ne l'est pas pour les peuples Russe et Japonais. Les Chèvrefeuilles sont des arbustes indigènes en Sibérie, au Nord- Est de l'Asie et au Japon. Les Russes ont commencé à faire de l'amélioration végétale dès 1950 pour obtenir des variétés intéressantes.

La recherche en Amérique du Nord :

Les premiers essais de culture de cette espèce ont été faite à Beaverlodge en Alberta alors que la plante a été améliorée pour ses caractères ornementaux. Si vous avez déjà goûté à ces fruits, s'il vous plaît, réaliser que ces vieilles variétés n'ont jamais été sélectionnée pour leur goût et sont horrible comparé aux nouveaux cultivars en provenance de la Russie. Les chercheurs Russes ont réussi à enlever le goût amer que possédait ces anciennes variétés.

Jim Gilbert de la pépinière One Green World à Molalla en Oregon s'est rendu plusieurs fois en Russie à la recherche de nouveaux petits fruits et au début des années 90, il a débuté la commercialisation de Honeyberries qu'on pourrait traduire littéralement par petits fruits mielleux. Lui et sa partenaire, Lorraine Gardner ont donné une série de conférence à différents groupes de producteurs au Canada et aux États -Unis pour développer l'intérêt de cette culture.

Maxine Thompson a été la première chercheuse américaine à réunir une collection de clones, à étudier leur biologie et à en faire la sélection pour la production de petits fruits. Maxine a travaillé majoritairement avec des sélections japonaises car elle a découvert que les sélections russes ne convenaient pas à l'Orégon. Bien que maintenant retraitée de l'enseignement de l'Université elle continu à faire des sélections.

Au Canada, seule l'Université de la Saskatchewan effectue des travaux de recherche sur le Chèvrefeuille.

VÉGÉTOLAB inc. 6502, ave du Pont Nord, Alma, QC. G8E 1X7

En 1998, l'Université a débuté des essais avec les variétés russes. On y retrouve maintenant la plus grande collection de cultivars russes en Amérique du Nord, dont 35 clones et 2500 semis. En 2005, Bob Bors et Maxine Thompson ont mis leurs efforts en commun pour réévaluer le programme d'hybridation et le Dr Bors a ramené des clones et des semis japonais pour que des essais en champs soient effectués en Saskatchewan. Jim Gilbert a également donné plusieurs variétés pour le programme d'évaluation.

Livre de référence sur la culture :

Les chèvrefeuilles sont tellement nouveaux qu'il n'y a aucun livre de référence en anglais sur le sujet.

Rusticité :

Les clones de la Sibérie sont réputés supporter jusqu'à -50 Celsius. En 2004, l'Université a enregistré -47 Celsius sans que les plants ne subissent de dommage. Les clones japonais n'ont pas encore été testés pour leur tolérance aux froids hivernaux.

Espacement:

Ils doivent être plantés approximativement à 1 mètre entre les plants sur le rang. Si la récolte est mécanisée, l'espacement entre les rangs sera de 5 mètres ou plus selon la dimension du tracteur. Si la récolte se fait manuellement 3 mètres seront probablement suffisants entre les rangs.

Plantation :

Les jeunes plants de Camérisier sont plus fragiles que la plupart des autres petits fruits, donc la transplantation mécanique est déconseillée. La plantation peut être faite au printemps et tard à l'été. Des plantations peuvent être effectuées au milieu de l'été, mais chaque rang doit être ombragé avec une toile de Remay. Le Remay est une toile blanche de fibre synthétique qui procure un ombrage partiel au plant.

Pollinisation et fleurs :

Les camérisiers ne sont pas auto-fertiles, donc 2 variétés sont nécessaires et 3 donneront de meilleurs résultats. Des tests de pollinisation devront être faits pour évaluer la compatibilité des cultivars, mais nous savons déjà que la combinaison du Blue Belle (cultivar Tomichka) et Berry Blue est avantageuse. Une variété développée en Saskatchewan sera disponible pour l'automne 2007 et le printemps 2008.

Il est intéressant de noter que la fleur au stade bouton ouvert peut supporter un gel de -7 Celsius. En Saskatchewan le camérisier fleurit début mai, un mois avant la moyenne du dernier gel. Heureusement nous avons des ruches d'abeille ou des essaims de bourdons qui peuvent être introduits et 3 espèces d'abeilles indigènes vivent dans nos haies brise-vent.

VÉGÉTOLAB inc. 6502, ave du Pont Nord, Alma, QC. G8E 1X7 1-418-347-1737

Plusieurs espèces indigènes travaillent à des températures plus basses que les abeilles domestiques si bien que cela vaut la peine d'encourager leurs développements. Une manière de le faire est de pulvériser le moins possible d'insecticides dans les haies et s'assurer d'avoir une bonne diversité de plantes fleurissant tout l'été aux alentours.

Sol :

La littérature russe suggère un pH de 5 à 7 comme étant optimal, mais ils se sont bien comportés avec un pH de 8 sur les parcelles de l'Université à Saskatoon. Quelques producteurs en Saskatchewan ont eu des plants avec des feuilles jaunes sans en connaître encore la raison. Je suspecte une salinité élevée (quantité de minéraux) et un pH supérieur à 8. Je n'ai pas de données sur les dosages de fertilisant à incorporer au sol de manière précise mais je peux dire qu'ils sont semblables aux autres petits fruits. Des analyses de sol et amendements (fumiers, compost, bois raméal,...) sont recommandés avant la plantation. Les fertilisations doivent être faites seulement au printemps, car une fertilisation tardive peut donner une croissance de pousses tendres facilement dommageable par les températures hivernales.

Besoin en eau :

Durant les 3 premières années d'implantation, l'irrigation des plants est un facteur critique pour n'importe quelle culture fruitière. Elle l'est moins dans une plantation établie. La littérature Russe suggère que ses clones sont modérément tolérants à la sécheresse. Dès le début de l'automne, l'irrigation est arrêtée si nous avons un sol glaiseux qui retient l'humidité.

Engazonnement des allées:

Le gazon entre les rangs sert à diminuer la présence de boue en saison et à faire compétition avec les arbustes fruitiers pour l'humidité à la fin de la saison de croissance. Dans les régions sèches, il est recommandé de maintenir les allées exemptes d'herbes. De la même manière, pour assurer une croissance vigoureuse, les jeunes arbustes doivent être maintenus exempts de gazon et de mauvaises herbes entre les plants. Dans les zones humides ou lorsque la plantation est bien établie, on peut laisser s'implanter le gazon entre les plants. Quelques producteurs empêchent le gazon et les mauvaises herbes de pousser jusqu'en juillet, mais les laissent s'établir à partir d'août, pour réduire la disponibilité en eau, ce qui favorise un meilleur aoûtement. Un mélange de gazon pour les arbustes fruitiers est recommandé pour éviter des tontes trop fréquentes et pour résister au piétinement.

Haies brise-vent :

Une protection des vents au Nord et à l'Ouest de n'importe quel verger est fortement recommandée par l'installation d'une haie brise-vent. Les vents dominants peuvent causer des dommages par le dessèchement et par le frottement des branches en hiver. De fort vent décourage la pollinisation du verger par les abeilles au printemps et peuvent faire tomber les fruits quand ils sont mûrs. À cause de leur grande rusticité quelques producteurs ont planté le Chèvrefeuille comme brise-vent, je suppose qu'ils vont survivre mais la pollinisation en sera réduite et cela augmentera la chute des fruits mûrs.

VÉGÉTOLAB inc. 6502, ave du Pont Nord, Alma, QC. G8E 1X7

Récolte :

Le chèvrefeuille est la première culture de fruits à mûrir de la saison. Les baies commencent à changer de couleur du début à la mi-juin et sont mûres 7 à 10 jours plus tard lors d'une saison normale. Une fois qu'ils seront devenus complètement mauves, attendez encore quelques jours pour qu'ils atteignent leur pleine maturité. Une bonne manière de vérifier le degré de mûrissement est de couper un fruit en deux. Si c'est vert à l'intérieur, ce n'est pas mûr, si c'est rougeâtre, ça l'est. Les baies non mûres sont légèrement amères, ont un goût de verdure et sont légèrement astringentes.

Je crois que le fruit sera facilement récoltable mécaniquement. La peau du fruit est épaisse et peut sembler caoutchouteuse. Les arbustes ne drageonnent pas. Les variétés russes mûrissent pratiquement toute en même temps à Saskatoon. Il n'y a que quelques jours de différence entre la première et la dernière variété à mûrir. Un mûrissement uniforme est une caractéristique vraiment désirable pour la récolte mécanique. Les fruits sont facilement détachables du plant par un léger brassage. En Oregon, j'ai pu observer que le mûrissement des variétés japonaises est moins uniforme soit sur une période de 2 semaines et plus. On ne sait pas si cela est dû à la génétique, au climat ou à ces 2 facteurs. Contrairement aux cerisiers SK et aux amélanchiers, les fruits des chèvrefeuilles japonais testés jusqu'à maintenant tombent facilement au sol dès qu'ils sont mûrs. Quelques cultivars russes sont réputés pour demeurer sur le plant quand ils sont mûrs. Heureusement, nous avons récemment réussi à obtenir des clones qui ont cette caractéristique. Deux des objectifs du programme d'hybridation sont de sélectionner des cultivars qui mûriront plus tardivement pour allonger la saison de récolte et qui garderont leurs fruits plus longtemps sur le plant à maturité.

Rendement :

Les arbustes commencent à produire dès la première année après la plantation. Les rendements augmenteront en fonction du développement du plant. Les Russes rapportent un rendement de 1.5 à 3.5 kg par arbustes. Nos parcelles d'essais sont encore trop jeunes pour estimer les rendements de façon précise cependant nous avons pu observer 4 kg/ plant déjà.

Rendement moyen des cultivars Japonais de 1 kg/plant.

Ravageurs :

Les oiseaux aiment se nourrir des baies, particulièrement le Jaseur des Cèdres. L'utilisation de filet au dessus des plants sera peut être nécessaire. Pour être efficace, il devra être installé au dessus et non pas directement sur le plant car les oiseaux se perchent sur le filet et se nourrissent. Nous n'avons pas eu de problèmes avec les chevreuils ni avec les insectes ou maladies dans les champs. En serres, les pucerons, les mouches blanches s'attaquent aux plants, mais nous n'avons pas observé ces insectes à l'extérieur.

Taille :

Les camérisiers sont des arbustes et non des vignes. Ces espèces auront besoin simplement d'une taille d'entretien parce qu'ils ont un port naturel adéquat. Au printemps tous les bourgeons débourent ce qui est très différents des autres fruitiers qui ont tendance à bourgeonner seulement dans le haut à cause de la dominance apicale. Donc le Chèvrefeuille n'aura pas besoin d'être rabattu. Il aura cependant besoin d'être élagué légèrement. Nous avons enlevé le centre des arbustes quand ils ont atteint 1 mètre de haut. Quand les plants seront à pleine maturité, ils auront besoin d'une taille d'entretien annuel qui permettra d'enlever quelques une des branches les plus grosses à la base du plant, ce qui représente environ 20% de la majorité des branches. Par cette taille les branches principales du plant seront toujours jeunes (flexibles) et cela permettra de le brasser lors de la récolte sans l'endommager. Le meilleur moment pour la taille est de la fin de l'hiver au début du printemps.

Apparence des fruits :

La peau des fruits est noire avec une apparence bleue cireuse appelée '**fleur**' laquelle est semblable au bleuets ou raisins Concorde. La 'fleur' est un enrobage naturel que certains consommateurs confondent avec des résidus de pesticides. La plupart des fruits ont une forme allongée d'environ 2 cm de la grosseur d'un crayon. Quelques variétés sont ovales d'autres en forme de poires ou de poches irrégulières. Les consommateurs préfèrent la forme ovale et de poire bien que ces formes donnent un fruit plus mince que celle de poches irrégulières. Je crois que cette dernière donnera des rendements supérieurs aux autres formes. Le bas de la fleur a souvent l'apparence d'un nombril. Les graines à l'intérieur du fruit ont la forme et la couleur des graines de tomates mais sont le 1/4 de leur grosseur. Elles n'ont pas à être enlevée car elles passent inaperçu lorsque l'on mange le fruit.

Goût :

Le goût peut être très variable allant de sucré sûr à sucré doux ou amère. Bien que la camérisie ait son propre goût, la plupart des gens le comparent au goût du bleuets. D'autres l'ont comparé au goût des framboises, des mûres, de la rhubarbe, des amélanchiers ou du cassis. Je crois que le goût peut varier énormément d'une variété à l'autre. Les variétés au goût moins prononcé sont meilleure à consommer fraîche mais je trouve que les variétés plus sûr sont supérieure en cuisine. Le goût d'amertume se retrouve dans les vieilles variétés tel que 'Bugnet' qui ont été plantée au Canada, il y a de cela 60 ans. Cette amertume rappelle un goût de quinine et a été éliminé par l'hybridation avec les nouvelles variétés russes. On peut encore retrouver un soupçon d'amertume dans le fruit frais de certaines sélections, surtout lorsqu'il n'est pas mûrit à point, cependant plusieurs personnes l'apprécient. Lorsque le fruit est transformé, l'amertume disparaît. Je me souviens de ma grand-mère qui disait : ` pilules amères à avaler ` et c'est connu que l'amertume peut être dû à la présence de tannins ou d'autres composés qui sont bénéfiques pour la santé.

Les variétés russes que j'ai goûté jusqu'à maintenant n'ont aucune amertume.

Usage :

Tout ce qu'on fait avec un fruit peut être fait avec le Chèvrefeuille tel que :

- fruit frais (quelques variétés)
- bonbon, gomme
- confiture, gelée, gélatine
- crème glacée, yaourt
- tarte, gâteau aux fruits, barre tendre aux fruits
- jus, concentré de jus, soda, vin thé
- fruit en conserve et congelé
- antioxydant comme nutraceutique dans le domaine alimentaire

Le fruit conserve sa forme à la cuisson mais se flétrit quand le jus en sort. Incidemment lorsqu'il est cuit le fruit bleu prend une riche teinte rouge acajou.

Marché :

Le marché pour ce petit fruit devra être développé, mais comme c'est le premier petit fruit de la saison il devrait attirer l'attention du consommateur. Il est recommandé de le faire connaître par des dégustations lors de divers événements.

L'Université de la Saskatchewan et le Ministère de l'agriculture de la Saskatchewan finance la recherche sur le Chèvrefeuille comestible et sur d'autres productions fruitières Vous pouvez consulter le site : <http://www.usask.ca> et cherchez le mot "fruit".

Site web en construction pour le regroupement et la diffusion des connaissances, association de producteur: www.haskap.ca

Dernière mise à jour 18 février 2008, Guylaine Lemieux, d.t.a.

Pour vous conseiller Guylaine Lemieux, d.t.a

bureau : 1-418-347-1737

Courriel : vegetolab@hotmail.com

VÉGÉTO LAB inc. 6502, ave du Pont Nord, Alma, QC. G8E 1X7