



EARL RIBANJOU
Zone Horticole du Rocher
49125 Tierce
Tel : 02.41.42.65.19
Fax : 02.41.42.66.45
@ : ribanjou@wanadoo.fr
Site : www.ribanjou.com

AIRELLE ROUGE (Vaccinium Vitis idaea L)
famille des Ericacées.

La diversité des cultures recherchée vers 1970 a conduit chaque pays européen à inventorier les fruitiers sauvages de sa flore naturelle, à prospecter et à sélectionner des types soit pour la culture directe soit pour être utilisés ultérieurement comme géniteur de qualités particulières.

En ce qui concerne l'airelle, les Hollandais, les Allemands, les Suédois et nous les Français avons entrepris quelques recherches pour proposer des clones commercialement intéressants en culture.

La littérature fait état aujourd'hui des variétés suivantes :

en Hollande	KORALLE
en Allemagne	ERNTEDEANK
	ERNTEKRONE
	ERNTESEGEN
	RED PEARL
en Suède	SUSSI
	SANNA
en France	DIANA
	SAINT-HUBERT
	CHLOE

A l'état sauvage l'airelle rouge se rencontre essentiellement dans le nord et le centre de l'Europe, du cercle arctique jusqu'aux Apennins.

On la trouve aussi au Groenland et au Canada. C'est une plante inféodée au froid. En France elle vit dans les massifs montagneux entre 1500 et 2500 mètres, en bordure des tourbières, sur les landes à calune ou sous les pins dans les clairières ensoleillées. L'une des principales stations est située au sommet du mont Lozère, en limite des Cévennes.

Les besoins en froid initiaux de la plante sont tels que descendue en plaine, chez nous, elle dépérit et ne produit rien. Suite à ce constat nous avons cherché à l'acclimater en sélectionnant des plants moins exigeants à partir de semis de diverses origines. La culture de ces semis sous climat doux en hiver, à une altitude d'environ 25 à 30 mètres au-dessus du niveau de la mer a rapidement permis de déceler les mieux adaptés à ces nouvelles conditions et les plus productifs. **DIANA**, **SAINT-HUBERT** et **CHLOE** proposées par RIBANJOU sont issus de ce schéma.

CARACTERES DE LA PLANTE

- Sous-arbrisseau bas de 20 à 30 cm de haut, touffu, ramifié, plus ou moins rampant, formant un tapis végétal dense. La plante émet chaque année de nombreux rhizomes souterrains qui portent de nouvelles pousses et lui permettent de coloniser rapidement toute la surface disponible.
- Le rameau cylindrique de couleur grisâtre est dressé, duveteux à l'état jeune il devient glabre ensuite.
- La feuille est persistante, entière, ovale allongé, arrondie au sommet avec une encoche, enroulée vers le bas sur le bord, de pétiole court. Elle est vert sombre et luisante sur le dessus, vert pale et ponctuée de taches sur le dessous. La plante par son feuillage est souvent confondue avec un jeune plant de buis.
- Les grappes de 10 à 15 fleurs terminales assez compactes apparaissent en permanence mais sont plus abondantes en mai et juillet. Les fleurs en forme de clochettes d'un demi centimètre sont blanches ou rosées. (5 sépales soudés à la base, 5 pétales soudés, 10 étamines, 2 carpelles soudés surmontés d'un style dont les stigmates sortent de la corolle).
- Le **fruit comestible**, est une petite baie sphérique atteignant 6 à 8 mm de diamètre. D'abord vert puis blanc, il devient **rouge vif à maturité**. A l'opposé du pédicelle très court, la cicatrice florale forme une dépression en forme d'étoile. L'épiderme assez épais est moyennement résistant et protège une **chair blanche peu juteuse, acidulée, légèrement amère et délicatement parfumée**. Au centre de nombreux pépins, peu perceptibles sont présents.
- Si la floraison de printemps échappe au gel deux récolte significatives sont effectuées dans l'année, l'une en juillet l'autre en octobre. Le cumul de ces deux productions permet à chaque plant dès l'âge de 3 ou 4 ans de produire 500 à 600 grammes de fruits par an.
- A ce jour l'auto fertilité des variétés proposées n'a pas été démontrée. Il est donc **prudent** en culture **d'associer plusieurs variétés** pour assurer une pollinisation efficace et obtenir une productivité optimale.

CULTURE

- **SOL** : L'airelle est une plante acidophile et calcifuge qui se plaît à des pH compris entre 4,0 et 5,0. Comme tous les Vaccinium, son système racinaire très fin dépourvu de poil absorbant préfère les sols sableux et humifères. Une mycorrhization rapide des jeunes plants en milieu naturel leur permet de prélever dans le substrat les éléments nutritifs dont ils ont besoin, en particulier le phosphore, sans avoir recours à des **apports d'engrais minéraux**. Ces derniers sont à **proscrire totalement des plantations âgées de moins de 4 ans**.

- **EAU** : L'eau à disposition de la plante est un **élément important**, toute l'année y compris durant l'hiver compte tenu du feuillage permanent. En cas de gel prolongé du sol, il peut se produire un grave déséquilibre entre la partie aérienne qui continue d'évaporer et les racines qui n'assurent plus l'approvisionnement en eau.

Durant la belle saison, un juste équilibre doit être trouvé sachant que la plante est très réceptive et qu'un excès relatif d'eau favorise le développement des pousses et des drageons souterrains au détriment parfois de la fructification.

- **SITUATION** : Un juste équilibre doit aussi être trouvé en ce qui concerne l'ensoleillement. En situation nordique ou en montagne la plante fleurit et fructifie mieux en plein soleil. En plaine, sous climat tempéré, l'insolation n'est plus un facteur limitant et la plante se comporte mieux en situation mi-ombrée. Il faut donc **éviter à tout prix les orientations plein sud**, par contre une ombre trop épaisse réduira aussi la mise à fruits.

- **PHOTOPERIODE** : En 1993, E.J. Stang dans le Wisconsin (U.S.A.) a mis en évidence une autre limite de la plante. **Un minimum de six semaines à 12 heures de jour est nécessaire pour obtenir une floraison significative**. L'initiation florale a lieu en jour long et donc au cours de l'automne de l'année précédente pour la première production estivale.

- **DESHERBAGE** : Le contrôle des adventices annuelles ou vivace est le problème n° 1 à résoudre en culture. Un enherbement incontrôlé nuit beaucoup au développement et à la productivité de la culture, surtout les premiers mois de son installation.

Aucun produit n'est homologué pour ce genre de culture.

PROTECTION PHYTOSANITAIRE :

- De rares parasites ont été observés à ce jour sur l'airelle. Quelques chenilles peuvent occasionnellement causer des dégâts sur fleurs ou fruits. Des othiorynques peuvent aussi s'attaquer aux racines ainsi que des vers blancs ou autres ravageurs non spécifiques. Sur de jeunes plantations les lapins sont parfois friands du feuillage.

- Par contre la présence de champignons du sol type **phytophthora** peut être gravement préjudiciable et causer des dépérissements sérieux. **Dès l'apparition de symptômes suspects (feuillage terne, brunissement des pousses) il est prudent d'arracher les plants malades de les brûler.**

UTILISATION DE L'AIRELLE ROUGE

Dans de nombreux ouvrages l'airelle rouge tout comme la myrtille est mentionnée comme faisant partie intégrante de la pharmacopée traditionnelle.

- Les feuilles sont réputées contenir une grande quantité d'acide tannique ainsi que de l'arbutène. On les utilise comme diurétiques, antiseptiques des voies urinaires et en décoction on les recommande pour calmer les rhumatismes articulaires.

- Les fruits légèrement acidulés avec parfois une pointe d'amertume sont recommandés en cas d'ennuis intestinaux.

L'utilisation du fruit est surtout importante en industrie alimentaire et en restauration. Dans un contexte domestique l'airelle rouge est très appréciée en confiture et en accompagnement de gibier pour les fêtes de fin d'année. Une gourmandise de qualité récompense largement du temps passé à récolter les quelques kilos de baies nécessaires.

Composition de fruits d'airelle d'après K. Hermann en 1984 à Hanovre.

eau %	87,4
Cendre %	0,26
Potassium mg/100g	72
Sodium mg/100g	2
Calcium mg/100g	14
Magnésium mg/100g	5,5
Phosphore mg/100g	10
fer mg/100g	0,5
B carotène mg/100g	0,023
Thiamine (B1) mg/100g	0,014
Riboflavine (B2) mg/100g	0,024
Niacin mg/100g	0,03 - 0,5
Vitamine c mg/100g	12

Une plante à promouvoir au jardin . . .

De par son port, la qualité de son feuillage, l'abondance de sa floraison et la persistance de ses fruits en été, l'airelle rouge se positionne déjà comme une plante intéressante en jardinerie.

Au jardin elle trouve sa place en isolé dans des vasques, en massifs plus ou moins denses dans un ensemble de plantes de terre de bruyère ou en bordure au pied de rhododendrons en association avec des bruyères.

Au fruitier quelques mètres carrés aménagés dans un châssis sont le plus sûr moyen de pouvoir suivre et récolter les fruits au bon moment et de les protéger si nécessaire des oiseaux ou autres prédateurs.