



**EARL RIBANJOU**

Zone Horticole du Rocher

49125 TIERCE

Tel : 02.41.42.65.19

Fax : 02.41.42.66.45

@ [ribanjou@wanadoo.fr](mailto:ribanjou@wanadoo.fr)

Site : [www.ribanjou.com](http://www.ribanjou.com)

## **L'ARONIA A FRUITS NOIRS**

**famille des Rosacées**

*(Aronia Melanocarpa, Elliot.)*

Arbuste originaire du Canada et du nord de l'Europe, *l'ARONIA* est cultivé commercialement dans divers états de l'Union Soviétique et en Pologne.

Peu connu chez nous, on l'utilise parfois comme plante ornementale soit en isolé pour son port arrondi, sa floraison, ou la couleur automnale de son feuillage, soit en plante de haie de moyenne vigueur.

### **CARACTERISTIQUE DE LA PLANTE**

L'intérêt principal de la plante réside dans son fruit :

- riche en anthocyanes donc utilisable comme matière première source de colorants industriels ou alimentaires,
- très riche également en substances tanniques recherchées en phytothérapie pour leurs propriétés pharmacodynamiques,
- en qualité d'amateur, nous utilisons aussi ce fruit pour la fabrication, par macération alcoolique d'une liqueur digestive de bonne qualité, à saveur astringente agréable.

L'arbuste de forme arrondie, à tendance basitone, ne dépasse guère 1,5 à 2 mètres de haut pour une largeur à peu près équivalente. Les rameaux sont assez grêles mais relativement denses, avec des bourgeons allongés. La feuille est entière, ovale elliptique, avec un court pétiole rouge. La surface supérieure du limbe est brillante, vert foncé, la face inférieure glabre et le bord finement denté.

Les fleurs blanches, de type 5, ont un pistil rouge vif caractéristique. De petite taille, elles sont regroupées en corymbes aplatis, par 20 ou 30, disposées en extrémité des rameaux. La floraison est tardive et échappe à tous les risques de gelée printanière.

### **CARACTERISTIQUES DU FRUIT :**

Le fruit est **noir brillant** et mesure près de **1 cm de diamètre**, il pèse entre 1 et 1,5 grammes.

Il renferme généralement 2 à 3 gros pépins, les autres ayant généralement avortés.

La pulpe est relativement sèche, très colorée et astringente.

**En Anjou, la maturité a lieu durant la deuxième quinzaine d'août, mais le fruit peut encore tenir sur pied bien au-delà de cette date.**

### **CULTURE :**

La durée de vie de l'arbuste semble assez longue et n'est pas limitante pour une mise en culture à long terme.

**L'ARONIA** en culture commence à fructifier vers la troisième année et donne une production maximale entre 5 et 7 ans, elle est alors de 8 à 10 kg par pied

La plante s'accommode de **sols de toute nature**, mais le système racinaire reste superficiel, ce qui conduit naturellement à une **certaine sensibilité à la sécheresse**. **L'ARONIA** demande donc une **irrigation suivie** à défaut d'une implantation en sol frais.

Le bois résiste à des températures hivernales de - 35 degrés. Comme la myrtille arbustive, **L'ARONIA** exige une période de végétation de 160 à 180 jours qui limite ses possibilités d'acclimatation en altitude.

### **FUMURE - ENTRETIEN**

Pour une plantation amateur, on apportera 4 à 6 k de fumier / m<sup>2</sup>, avant labour.

Les plants seront mis en place sur sol nu ou paillage naturel à 4 mètres entre rangs et 2 mètres sur le rang.

La fumure d'entretien sera de l'ordre de 80 à 110 unités d'azote, 60 à 100 unités d'acide phosphorique et 100 à 140 unités de potasse.

On peut aussi, en cours de culture, effectuer une taille légère destinée surtout à fortifier et mieux éclairer le bois fructifère.

### **RECOLTE :**

Le fruit peut être ramassé avec l'ombelle pour une conservation plus longue ou égrainé mais, dans ce cas, doit être transformé immédiatement.

Le fruit, relativement ferme et sec, n'est fragile ni aux manipulations, ni aux transports.

Il se conserve très longtemps au froid, le seul problème étant de limiter la perte de poids par déshydratation

### **PROTECTION PHYTOSANITAIRE :**

La plante est extrêmement rustique et n'est sensible aujourd'hui à aucune maladie cryptogamique. Seuls, quelques pucerons sont susceptibles de la parasiter.

**Composition du fruit** d'après Augustyn MIKA (Rés. Inst. of Pomology. Skierniewice)

<b>Principaux constituants</b>		<b>mini</b>	<b>maxi</b>	<b>moyenne</b>
matière sèche totale	%	<b>17.9</b>	<b>28.8</b>	<b>23.4</b>
matière sèche soluble	%	<b>12.5</b>	<b>21.4</b>	<b>17.1</b>
sucres totaux	%	<b>6.58</b>	<b>8.89</b>	<b>7.81</b>
sucres réducteurs	%	<b>6.38</b>	<b>8.75</b>	<b>7.65</b>
pH		<b>3.33</b>	<b>3.77</b>	<b>3.61</b>
acide malique	%	<b>1.09</b>	<b>1.35</b>	<b>1.22</b>
pectines totales	%	<b>0.34</b>	<b>0.58</b>	<b>0.45</b>
pectines solubles à l'eau	%	<b>0.007</b>	<b>0.035</b>	<b>0.022</b>
acide ascorbique (vit.C)	<b>mg/100 gr</b>	<b>0.9</b>	<b>4.1</b>	<b>1.9</b>
tannins (acide tannique)	<b>mg/100 gr</b>	<b>1110</b>	<b>1973</b>	<b>1527.8</b>
anthocyanes	<b>mg/100 gr</b>	<b>306.7</b>	<b>631.2</b>	<b>492.18</b>