



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

LA CANNEBERGE (*Vaccinium macrocarpon*, Ait.)

famille des Ericacées

HISTORIQUE :

Au XVII^{ème} siècle, bien avant l'arrivée des premiers colons en Amérique, les Indiens cueillaient des canneberges sauvages dont ils connaissaient les vertus alimentaires, médicinales et même tinctoriales. Une décoction à base d'extrait de canneberge pouvait guérir les blessures produites par des flèches empoisonnées....

La culture de cette plante ne débuta que 200 ans plus tard, en 1816, dans la région de Boston. Du Massachusetts, elle gagna ensuite le New Jersey et le Wisconsin. Enfin, elle atteignit la côte ouest en Oregon et Washington.

En 1970, on comptait 10 000 hectares plantés pour une production voisine de 100 000 tonnes. Dans le même temps, 400 hectares étaient recensés au Canada.

En Europe, la canneberge arriva par mer aux Pays-Bas en 1844, elle fut connue en Allemagne vers 1871, fut introduite en Pologne en 1952 et en France en 1973 où elle demeure encore une curiosité pour amateur averti. Le fruit importé des USA est commercialisé dans les magasins de luxe sous la dénomination "AIRELLE AMERICAINE" au moment des fêtes de fin d'année.

CARACTERES DE LA PLANTE :

La plante, relativement vigoureuse, est rampante, couvre sol et peu lignifiée. Les pousses grêles peuvent dépasser un mètre de long dans l'année. Elles portent des feuilles persistantes très étroites de 1 à 1,5 cm de long dont la couleur varie du vert tendre au printemps, au rouge brun en hiver. Chaque feuille se maintient deux à trois ans sur la plante dont la longévité incroyable peut dépasser cent ans, malgré un enracinement très diffus et très superficiel; la végétation court sur le sol avec une grande facilité de marcottage.

Au printemps, se développent, sur les pousses, des rameaux axillaires dressés, d'une dizaine de centimètres de haut, porteurs en juin/juillet de 2 à 5 fleurs à l'extrémité de pédoncules filiformes.

La plante est auto fertile mais **la fécondation croisée améliore sensiblement la productivité.**

Le fruit se développe lentement, c'est une baie creuse de 15 à 20 mm de diamètre, **rouge brun à maturité.** La forme, selon les variétés, est ovoïde, pyriforme, globuleuse ou aplatie. Le poids oscille entre 1 et 2 grammes.

Le fruit cru a une saveur aigrelette avec plus ou moins d'amertume selon le degré de maturité. **La qualité gustative et aromatique ne s'exprime pleinement qu'après cuisson ou transformation.**

La maturité a lieu 70 à 100 jours après la floraison. La cueillette s'effectue le plus tard possible, fin octobre ou début novembre.

La **conservation** du fruit ne pose **aucun problème**, même à température ambiante.

A défaut de cueillette, une majorité de canneberges reste sur le pied tout l'hiver.

La productivité est importante. A partir de la troisième année, on peut espérer une récolte moyenne de 1 kilogramme par mètre carré.

CULTURE :

- SOL

Comme toutes les Ericacées, la canneberge ne pousse qu'en **terrain acide**.

Elle se développe bien en sol tourbeux et humide mais s'adapte à différents types de sol d'un pH compris entre 5,0 et 6,0.

Compte tenu de son enracinement superficiel, elle **craint la sécheresse** et pousse mal en terrain enherbé où la compétition est difficile.

- CLIMAT

La canneberge **préfère les climats humides et les étés modérément frais**. Elle apprécie une hygrométrie atmosphérique élevée et craint les fortes chaleurs. Bien qu'elle soit une plante aimant la pleine lumière, sous nos climats, il est parfois préférable de **l'implanter à mi-ombre** pour limiter l'effet néfaste des fortes températures estivales.

Malgré tout la plante est **parfaitement rustique**, elle **résiste** en particulier à des températures hivernales de **-18 °C**

- PLANTATION-ENTRETIEN :

Sur une terre franche de jardin, avant plantation, on apportera 50 à 100 litres au mètre carré de tourbe blonde en surface. La plantation s'effectuera sur **terrain propre**, soigneusement désherbé.

On plantera, soit en rang simple à raison d'un plant tous les 30 cm, soit en rangs doubles espacés de 50 cm avec des plants en quinconce.

Après trois ou quatre ans, on taillera la végétation en épaisseur de façon à favoriser le départ de pousses fructifères nouvelles et maintenir un maximum de fruits en surface du tapis végétal.

L'**irrigation, de préférence par aspersion**, est **importante en période estivale** pour maintenir une hygrométrie satisfaisante, répondre aux besoins de la plante et favoriser l'initiation des boutons floraux pour l'année suivante.

Sur un **sol riche** en matière organique, **aucune fumure** n'est vraiment nécessaire,

Sur un **sol plus pauvre** des **apports modérés d'engrais à libération lente, de préférence organiques**, donnent de bons résultats.

PARASITES - MALADIES :

Compte tenu des faibles quantités de plants présents en France, à ce jour, aucune maladie ni parasite ne sont présents en culture. Aucune intervention préventive n'est donc nécessaire sur le plan phytosanitaire.

UTILISATION DU FRUIT :

Nous déconseillons la consommation du fruit à l'état frais, il ne présente pas sous cette forme d'attrait gustatif particulier. Vous vous en rendrez d'ailleurs rapidement compte.

Ne rejetez pas pour autant cette espèce, car **après transformation**, le fruit à priori quelconque, révèle **d'étonnantes qualités, assez proches des airelles rouges de montagne**, ses cousines.

Les préparations les plus classiques concernent la compote, la confiture, la gelée, le fruit confit, le jus de fruit et le concentré.

De par le monde, à partir des USA se sont développées de multiples recettes où la canneberge accompagne, sous une forme ou une autre, les entrées, la viande, le gibier, les entremets et desserts, les cocktails, boissons et sauces diverses.

"L'airelle américaine" se cuisine aujourd'hui comme la myrtille ou la framboise et trouve à juste titre sa place de choix dans la restauration haut de gamme.

QUELQUES RECETTES :

Confiture de canneberge :

2 volumes de fruits plus un volume d'eau. Laver les fruits. Faire cuire 20 minutes (baies éclatées). Ajouter un volume de sucre. Laisser cuire 3 à 5 minutes. Mettre en pot...

Gelée de canneberge :

4 volumes de fruits, 2 volumes de sucre, 2 volumes d'eau. Laver les fruits, les placer dans un récipient profond avec 2 volumes d'eau bouillante. Laisser cuire jusqu'à ce que les fruits soient éclatés (environ 20 minutes). Presser le tout au travers d'un tamis, laisser cuire à nouveau 3 minutes. Ajouter le sucre et laisser cuire encore 2 minutes. Mettre en pot et laisser refroidir.

Fruits confits de canneberge :

2 volumes de fruits frais, 1 volume de sucre en poudre, une pincée de clous de girofle moulus. Chauffer le four à 175 °C. Étendre une couche de fruits dans un récipient plat, répartir régulièrement sur les canneberges le mélange sucre et aromates. Recouvrir avec une feuille d'aluminium et cuire 40 à 50 minutes au four à la température souhaitée. Secouer le plat pour bien égaliser le sirop de sucre sur les baies. Consommer froid...

En vous souhaitant une excellente dégustation !!!