



EARL RIBANJOU

Zone Horticole du Rocher

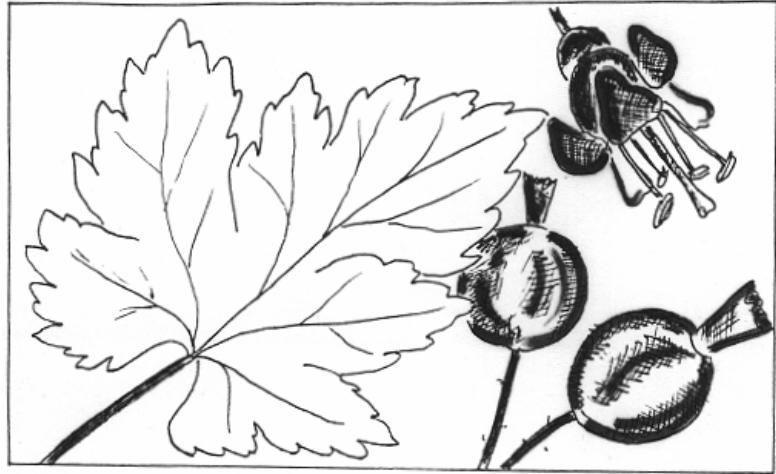
49125 TIERCE

Tel : 02.41.42.65.19

Fax : 02.41.42.66.45

@ ribanjou@wanadoo.fr

Site : www.ribanjou.com



LES CASEILLES

famille des Grossulariacées

Ce sont des hybrides interspécifiques entre CASSIS et diverses espèces voisines à l'intérieur du genre « RIBES ». Les deux espèces les plus utilisées sont épineuses, voisines de la GROSEILLE A MAQUEREAU et résistantes à l'oïdium:

Il s'agit de **RIBES DIVARICATUM** et **RIBES NIVEUM**.

La CASEILLE est donc une nouvelle espèce, intermédiaire entre les parents CASSIS et GROSEILLE A MAQUEREAU. Les formes originelles diploïdes sont stériles. Par traitement mutagène, on obtient des formes tétraploïdes ($4n = 32$) totalement auto fertiles. Seules ces dernières sont commercialisées.

CARACTERISTIQUES DE LA PLANTE :

Les CASEILLES forment un buisson vigoureux, à gros bois, **sans épines**.

Celui-ci atteint 2 mètres à 2,5 mètres de haut à l'âge adulte et 1,5 m de large.

Pour la **plantation** il sera nécessaire de prévoir des distances suffisantes de l'ordre de **3,5 m entre rangs et de 1,5 m entre plants sur le rang**.

Les CASEILLES ont une bonne résistance vis à vis de l'oïdium, mais sont sensibles à l'anthracnose, aux pucerons du cassis, aux chenilles défoliatrices (tenthrèdes du groseillier)

- Les feuilles sont épaisses, à lobes arrondis.
- Les bourgeons sont assez petits, pointus, écailleux et sans odeur.
- Les fleurs sont grandes, blanches roses ou pourpres.
- La plante n'est jamais épineuse.

CARACTERISTIQUES DU FRUIT :

Les fruits, par 3 ou 5, sont portés près du bois par des grappes courtes le plus souvent difficiles à cueillir. Ils sont de couleur **noire à maturité**, assez fragiles et de **maturité hétérogène**. Ils pèsent de 1 à 3 grammes et ont de gros pépins.

Leur chair est juteuse, acide, de saveur agréable avec un arôme beaucoup plus léger que celui du cassis. Ils sont utilisés en frais, boisson, confiture ou sorbet...

La production est faible sur bois jeune, mais importante sur bois de 2 et 3 ans. Dans les **conditions climatiques angevines**, le fruit **mûrit à la mi-juillet**.

PLANTATION - CONDUITE :

La CASEILLE croît bien dans tous les terrains à pH compris entre 5,5 et 7,0 dépourvus de calcaire actif. Elle supporte les sols très sableux, avec irrigation, de même que les **sols lourds** et battants. Dans ce dernier cas, il faut **profiler le terrain et planter sur billons accentués afin de mettre les racines hors d'eau durant l'hiver et le printemps**.

La conduite s'effectue en **buisson libre**, sans palissage.

La taille à partir de la troisième ou quatrième année consiste en un élagage sommaire destiné à rajeunir les rameaux fruitiers et à aérer le centre des buissons.

La plante est **auto fertile** et n'a pas besoin de variété pollinisatrice. La floraison est généralement assez précoce et peut présenter quelque sensibilité aux gelées printanières.

FUMURE - ENTRETIEN :

On peut suivre pour les CASEILLES les mêmes principes de fumure que pour les cassis. Les **apports de matière organique, avant plantation, sont à préférer à l'apport d'azote minéral**, même à faible dose.

La fumure de fond comprendra 100 à 150 unités d'acide phosphorique, 300 unités de potasse et éventuellement du sulfate de magnésie et de la boracine si l'analyse chimique du terrain a révélé des carences notoires en ces éléments.

La fumure d'entretien ultérieure sera essentiellement phospho-potassique.

L'ensemble de ces éléments nutritifs peut être apporté sous forme organique.

Corne torréfiée pour l'azote, tourteaux végétaux pour azote + phosphore, farine d'arêtes pour phosphore + calcium etc.

PROTECTION PHYTOSANITAIRE :

Elle concerne surtout les pucerons, les chenilles défoliatrices, les araignées jaunes et parfois l'anthracnose.

Pour l'amateur, **seule la lutte contre les pucerons et les chenilles défoliatrices revêt un caractère indispensable**. Pour ce faire, grainetiers et jardinerie offrent une très large panoplie d'insecticides à la disposition du grand public, dont les **Pyréthrine** et **Roténone**, produits naturels.

RECOLTE :

Le fruit est mûr lorsqu'il est **noir uniformément** et que **l'épiderme est souple** sous la pression des doigts.

Une maturité hétérogène sur le pied oblige à pratiquer une **cueillette sélective** en plusieurs passages sur une **période de 10 à 15 jours**.

Si la première cueillette est trop retardée, bon nombre de fruits seront très mous et s'écraseront dans la main.

Le fruit **se détache très mal** de son pédoncule, l'épiderme se déchire fréquemment et il est préférable de **couper la grappe avec les ongles** plutôt que de tirer sur la baie.