



**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)

<p><b>LE GROSEILLIER A MAQUEREAU (<i>Ribes grossularia uva-crispa</i> et <i>Ribes</i> ssp.)</b> <b>famille des Grossulariacées</b></p>
--

Les variétés commercialisées de GROSEILLIER A MAQUEREAU sont d'origine complexe et diversifiée

Les groseilliers épineux représentent plus de la moitié des espèces connues dans le genre RIBES. A l'état naturel, on les rencontre sur une aire géographique relativement vaste de l'Arctique à la Méditerranée et sur les 3 continents de l'hémisphère nord.

En dehors de la consommation en frais, ce fruit délicieux trouve un débouché en confiture et surtout en pâtisserie.

Nos investigations ont débuté en 1984 avec l'aide précieuse du regretté Pierre MEYNADIER et le concours efficace des pépinières GAYRAUD.

Nous avons introduit de l'Université de Manchester 130 variétés auxquelles se sont ajoutés quelque semis de variétés allemandes, américaines et japonaises.

Cette collection unique en France nous a permis d'effectuer une sélection draconienne sur des critères de rusticité et de qualité, sans rapport direct avec une certaine facilité de multiplication qui demeure malheureusement trop souvent la préoccupation première du pépiniériste.

Les divers types de climat rencontrés dans l'hexagone sont pour la plupart très différents du climat océanique frais et humide du Royaume-Uni où prospère cette espèce qui **redoute avant tout la sécheresse et une trop forte chaleur estivale.**

Par ailleurs, chez nous, quelques parasites se révèlent plus agressifs qu'outre manche.

Ce sont en particulier les **araignées jaunes très virulentes par temps sec et chaud** et surtout **l'oïdium** ou « blanc du Groseillier » qui couvre dès le printemps feuilles et fruits d'un feutrage blanc noirissant avec l'âge.

90% des variétés introduites se sont révélées sensibles et ne peuvent pas être conseillées sans réserve au jardinier amateur soucieux de consommer pour son plaisir un produit sain et naturel.

Ce « blanc » causé par un champignon du nom de SPHAEROTHECA MORS-UVAE affecte également la plupart des variétés de cassis et quelques variétés de groseillier à grappes.

Nous avons donc retenu, en priorité, une gamme de variétés particulièrement rustiques, capables de fructifier sans soins autres que ceux couramment pratiqués au potager à l'encontre des pucerons ou chenilles défoliatrices.

Pour accroître votre confort, surtout au niveau de la cueillette, extrêmement périlleuse sur les variétés très épineuses, nous avons également sélectionné trois variétés inermes (ou presque) permettant un échelonnement de récolte de juillet à août.

Pour répondre à quelques inquiétudes déjà exprimées, nous confirmons que ces variétés, dénommées CAPTIVATOR, SPINE FREE et FREEDONIA sont de véritables groseilles à maquereau et n'ont rien en commun avec les CASEILLES (hybrides de cassis x Groseille à maquereau) qui également sans épine, donnent un fruit d'une qualité totalement différente.

## **QUELQUES CONSEILS ET SUGGESTIONS POUR REUSSIR VOTRE CULTURE**

### **CHOIX DU TERRAIN - PLANTATION :**

La GROSEILLE A MAQUEREAU se plaît en **terrain acide, sain, aéré, bien pourvu en matière organique.**

Les **sols calcaires ne sont pas favorables** et provoquent des carences en fer plus ou moins graves selon la teneur en calcaire actif.

Ces carences se manifestent par une diminution de vigueur de la plante et un jaunissement accentué du feuillage.

Les éléments les plus importants pour obtenir une bonne végétation, en dehors de l'azote qui sera mis à disposition par la matière organique apportée avant plantation, sont la potasse que vous trouvez en grande quantité dans la cendre de bois, puis l'acide phosphorique, le bore et la magnésie.

Il est préférable d'**éviter une plantation orientée plein sud**, les situations plus ombragées étant plus favorables.

**Avant plantation**, le **terrain** doit être propre, **débarrassé de toute herbe vivace et profondément ameubli.**

**S'il y a risque d'asphyxie racinaire causé par un excès d'eau momentané, on plantera sur butte ou billon.**

La plantation s'effectue à l'aide de plants à racines nues ou en mottes.

Il faut savoir que souvent la rapidité de reprise et la qualité ultérieure de la plantation sont en rapport inverse avec la taille du plant: **un petit plant en motte donne fréquemment de meilleurs résultats qu'un plant fort à racines nues**, surtout dans le cas de plantations tardives, au-delà de décembre.

Notre spécialité, le PLANT EN GODET, moins onéreux, issu d'une bouture de printemps, a l'avantage d'avoir un système racinaire immédiatement fonctionnel du fait de la protection de la motte durant le transport et la période d'attente avant plantation.

Une reprise maximale est garantie et le délai avant mise à fruits, compte tenu de la vigueur conférée l'année de la plantation n'est finalement pas plus long que pour un plant qualifié à la vente de 2 à 3 ou 3 à 5 branches.

L'amateur recherche parfois un **plant monté sur tige** qui permet une conduite plus aisée et surtout une cueillette plus facile.

**Nous ne disposerons de ce type de matériel que sur commande expresse passée au printemps (avant mai) pour une livraison en novembre.**

### **CONDUITE - ENTRETIEN :**

La conduite consistera essentiellement, par le choix d'une forme, d'un système éventuel de palissage et de taille annuelle appropriée, à faciliter l'approche de la plante et la cueillette de ses fruits.

Pour une **variété à port érigé ou sans épines** il n'y aura aucun inconvénient à la mener en **buisson libre**, méthode de loin la plus simple.

La taille consistera à éliminer le vieux bois pour éclairer le centre de la touffe et permettre un renouvellement permanent. Il vaut mieux couper une vieille branche à sa base lorsque sa vigueur faiblit que de l'épointer.

Une **variété à port pleureur, ou très épineuse** gagnera à être cultivée **sur tige ou** à être maintenue par un **palissage** dans le plan vertical constitué de deux fils superposés à 0,5 et 1,0 mètre sur lesquels chaque hiver on attache les branches fruitières les plus vigoureuses (4 à 5 par pied pour une plantation à 1m entre plant).

On conservera libres deux ou trois branches de l'année pour les remplacements l'année suivante et l'on coupera tout le reste.

Cette méthode permet en outre d'avoir des fruits plus gros et de meilleure qualité.

La GROSEILLE A MAQUEREAU possède un système racinaire assez superficiel et de ce fait **craint beaucoup la sécheresse**. Il faudra veiller attentivement à ce que la plante ne manque pas d'eau durant les mois de juin et juillet qui sont la période la plus critique de grossissement et de maturation des fruits.

Pour réduire les pertes en eau du sol par évaporation directe on peut **placer un paillis au pied** de la plante, constitué soit de polyéthylène noir, comme pour le fraisier, soit de paille de céréales soit d'écorce broyée... **En sol sableux des arrosages fréquents sont absolument indispensables du 15 mai à la mi-Août.**

Avec des variétés rustiques résistantes à l'oïdium, la **surveillance phytosanitaire** ne concerne plus que les parasites animaux et en particulier les **pucerons surtout au printemps** et les **chenilles vertes et noires de la tenthrède du groseillier** capables de dévorer la totalité du feuillage en quelques jours si l'on n'y prend garde.

Des insecticides classiques à base de pyrèthrine ou de roténone viendront rapidement à bout de ces attaques.

### **PRODUCTION - RECOLTE :**

La plante fleurit abondamment et relativement tôt au printemps sans toutefois présenter une sensibilité particulière aux gelées tardives.

Les variétés sont **autos fertiles** et produisent même en plantation monovariétale.

Le fruit après nouaison grossit rapidement pour évoluer ensuite plus lentement durant 80 à 100 jours.

Sur les **variétés** les plus **précoces**, les premiers fruits sont **mûrs à Angers à la mi-juin**, les plus **tardifs viennent courant août**.

Chaque variété mûrit **sur une période de 15 à 20 jours**.

Au-delà le fruit reste sur pied en sur maturité mais perd de sa qualité originelle. Il est donc très important de cueillir le fruit à point, avant qu'il ne soit trop coloré, lorsque la chair devient souple à la pression.

Dans le cas d'une récolte plus importante, on peut utiliser des méthodes de secouage mécanique et recueillir les baies chutées sur des bâches ou dans des bacs adaptés.