



**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)

## LES MURES ET HYBRIDES DE MURE

genre RUBUS, famille des Rosacées.

Un gros travail de recherche et de création variétale a été réalisé au 19e et 20e siècle par les Anglais et les Américains.

Aux U.S.A. la mûre est une matière première importante dans l'agro-alimentaire en tant que fruit transformable mais aussi comme source de colorant.

Par ailleurs, les difficultés culturales et le coût croissant d'exploitation des framboisiers ont conduit les chercheurs à créer pour l'industrie des produits de substitution, moins fragiles et plus faciles à récolter mécaniquement.

### **Comment distinguer une framboise d'un hybride?**

En dehors du goût, de la couleur ou de la forme du fruit qui peuvent varier plus ou moins, on reconnaît **la framboise** au fait que le **fruit cueilli** est toujours **creux**, le support des drupéoles restant adhérent aux sépales.

La croissance des plants est définie et les **cannes atteignent rarement une longueur supérieure à 2 mètres**.

Enfin le **bouturage des tiges est extrêmement rare et difficile**.

Sur **mûres et hybrides**, le **fruit se détache au ras des sépales** et la « mèche » demeure à l'intérieur.

Les **cannes**, sarmenteuses ou rigides **peuvent atteindre plusieurs mètres de long**.

En contact avec le sol, l'extrémité des tiges se marcotte naturellement et dans la pratique la **multiplication** s'effectue presque exclusivement **par bouturage** de tiges herbacées ou semi lignifiées.

Une **classification** rigoureuse des mûres est une entreprise extrêmement difficile, chaque nouvelle variété constituant la plupart du temps, compte tenu de ses origines complexes, une nouvelle espèce.

Pour rester pratique, plusieurs classifications arbitraires sont possibles, basées sur des critères morphologiques tels la couleur des fruits (1), la présence ou non d'épines (2), la rigidité des cannes (3) ou la période de maturité (4):

- |     |                               |                                    |
|-----|-------------------------------|------------------------------------|
| (1) | fruits rouges:                | LOGANBERRY EPINEUSE                |
|     | fruits violacés:              | purple raspberries, type ROYALTY   |
|     | fruits rouges devenant noirs: | LOGANBERRY sans épines, TAYBERRY   |
|     | fruits noirs:                 | THORNFREE                          |
| (2) | canne épineuse:               | DARROW, TAYBERRY, THEODOR REIMERS  |
|     | avec ou sans épine:           | YOUNGBERRY, BOYSENBERRY, EVERGREEN |
|     | sans épine:                   | THORNFREE, SMOOTHSTEM.             |
| (3) | canne sarmenteuse:            | YOUNGBERRY TAYBERRY                |
|     | canne semi-rigide:            | DIRKSEN                            |
|     | canne rigide:                 | DARROW                             |
| (4) | maturité précoce:             | YOUNGBERRY, DARROW                 |
|     | mi-saison:                    | BOYSENBERRY                        |
|     | tardive:                      | EVERGREEN                          |

### **CHOIX ET PREPARATION DU TERRAIN**

La mûre s'adapte bien à de nombreux types de sol, mais préfère les terrains à tendance acide, drainant bien, riches en matière organique et relativement frais en été.

Avant plantation, faire un apport de 5 à 6 kgs / m<sup>2</sup> de fumier bien décomposé avec addition d'un peu d'acide phosphorique et de potasse, à moduler en fonction d'une éventuelle analyse de sol. Effectuer un labour léger; billonner s'il y a un risque d'excès d'eau en hiver.

Pour éviter d'abîmer ultérieurement la végétation, il est bon de prévoir avant plantation, l'armature du palissage et d'enfoncer les piquets.

### **PLANTATION**

3,5m entre rangs et 2 à 2,5m sur le rang.

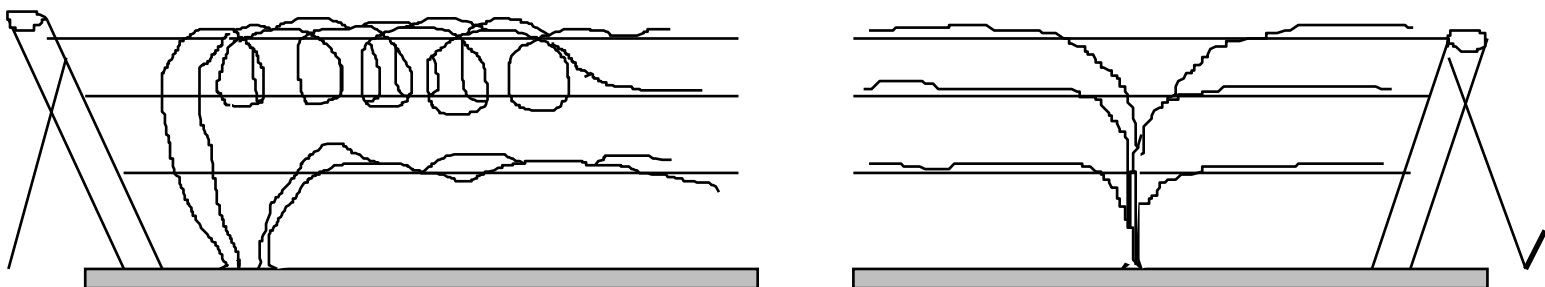
La plantation en godets permet une plus grande souplesse, avec possibilité de mise en place d'octobre à mai, dans de bonnes conditions.

## PALISSAGE

Il nécessite des poteaux solides de 1,80m hors sol, bien ancrés en bout de rang et supportant 3 rangées de fil de fer espacées verticalement de 0,5 à 0,6m l'une de l'autre.

le fil du bas sert de support aux pousses de remplacement.

Sur les fils supérieurs sont attachées ou lacées les branches fructifères à raison de trois ou quatre par pied.



## TAILLE

Chaque année après récolte on devra supprimer la végétation ayant fructifié, qui est en cours de dessèchement, pour remplacer par les bois nouveaux en attente. Ce travail devient extrêmement pénible avec les variétés épineuses.

## DESHERBAGE

**Avant plantation**, il est recommandé de nettoyer le terrain et de faire disparaître en particulier les vivaces (liseron, ortie, chardon, chiendent etc.)

**Après plantation**, une fois la reprise avérée et un premier binage effectué sur le rang, il est possible de mettre en place un « mulch » de paille, d'écorce ou de matières végétales diverses pour conserver le terrain propre.

L'entre rang sera travaillé ou enherbé et tondu régulièrement.

Dans le cas d'usage de désherbants chimiques, il faudra être très attentifs dans leur choix, en fonction de leur mode d'action.

**Tout produit systémique est à proscrire.** Le produit absorbé par quelque drageon peut provoquer la mort de toute la plante

**Même les produits apparemment inoffensifs laissent des résidus.**

## PARASITES ET PROTECTION PHYTOSANITAIRE

Pucerons et chenilles éventuellement présents au printemps seront contrôlés à l'aide d'insecticides de contact.

Sur feuilles ou cannes, on rencontre des taches pourpres bien délimitées (anthracnose) ou en arrière saison, des pustules orangées à la face inférieure des feuilles (rouille); ces deux parasites sont éradiqués par des traitements cupriques.

Le parasite le plus ennuyeux est la pourriture grise causée par *botrytis cinerea* et qui se développe sur fruits par temps pluvieux: traiter en préventif dès l'apparition des premières fleurs.

**Une fréquence de récolte plus importante peut aussi réduire l'incidence du parasite.**

## **RECOLTE**

La récolte est manuelle avec passage 1 à 2 fois par semaine selon les conditions météorologiques et l'époque de maturité.

Il faut savoir que des passages trop fréquents engendrent souvent une perte de qualité du produit.

Pour être parfumée, la mûre doit atteindre une maturité complète allant au-delà de la simple coloration noire du fruit. Malheureusement, à ce stade le fruit devient mou et très fragile; s'il est cueilli ferme, le fruit reste acide et de faible qualité aromatique, de même chez quelques variétés il redevient rouge après congélation si la cueillette a été trop précoce.

---