

Nom commun : Framboisier

Nom latin : *Rubus ideaus*



© Karelj

Famille botanique : Rosacées. Tout comme la ronce, dont il est très proche ainsi que de nombreux arbres fruitiers du genre *Prunus* (cerisier, abricotier, pêcher, prunier), sans oublier le pommier et le poirier.

DESCRIPTION

Origine : le framboisier, ou « ronce du mont Ida» (de son nom latin *Rubus ideaus*) pousse spontanément jusqu'à 2 000 m d'altitude dans les montagnes de presque toute l'Europe et de l'Asie tempérée. Cet arbrisseau se rencontre également dans les plaines et les forêts des contrées septentrionales de l'hémisphère nord.

Caractéristiques : le framboisier est un végétal ligneux qui se développe à partir des bourgeons situés à la base des tiges. Au printemps, ces derniers émettent des pousses vigoureuses sur lesquelles naissent dans leurs parties médiane et supérieure des rameaux florifères porteurs des futurs fruits ou framboises. Selon le mode de fructification, on distingue le framboisier non remontant et le framboisier remontant.

- Le framboisier non remontant ne fructifie qu'une seule fois, à la fin du printemps et au début de l'été. La première année, la souche émet de nouvelles tiges qui entrent en repos l'hiver. Au printemps suivant, les bourgeons de ces tiges émettent des petits rameaux latéraux porteurs de d'inflorescences. Après la récolte, les cannes se dessèchent et meurent.
- Le framboisier remontant, ou bifère, fructifie deux fois par an : une première fois sur la pousse de l'année en été et jusqu'au début de l'automne (cette production est faible) puis une deuxième fois sur la même tige, mais l'année suivante, en juin/juillet. Les cannes ayant fructifié meurent pour faire place à une nouvelle végétation, qui se met à produire à son tour.

Bien que le framboisier soit considéré comme une plante autofertile, la pollinisation croisée améliore la production en quantité et en qualité. On a donc tout intérêt à planter plusieurs variétés sur une même parcelle.

La souche initiale vit 5 à 7 ans, en moyenne, puis meurt d'épuisement.

Principales variétés :

- Remontantes : 'Augustred', 'Belle de Fontenay', 'Berbéranza', 'Héritage', 'Honorine', 'Lloyd George', 'Polka', 'September', 'Surprise d'automne' (fruits jaunes), 'Zeva' ...
- Non-remontantes : 'Espéranza', 'Flavi', 'Grosse de Knevett', 'Lulu la sucrée', 'Malling promise', 'Nootka', 'Rouge de Hollande', 'Schöneman'...

Qualités nutritives : peu sucrée, la framboise est un fruit peu calorique bien pourvu en minéraux et en vitamines notamment B et C.

CULTURE

Niveau de difficulté : facile

Sol : affectionne les sols légers filtrants, plutôt acides (pH 6,5) et humifères. Il faut bannir les terres compactes, battantes, à humidité stagnante. Les racines sont en effet très sensibles à l'asphyxie. Évitez aussi les sols calcaires à pH supérieur à 7,5, ainsi que les terres séchantes.

Exposition : adapté aux milieux humides, frais et mi-ombragés, le framboisier craint la chaleur et le grand ensoleillement, qui occasionnent des brûlures sur les fruits. Il redoute aussi le vent. Une exposition est ou nord-est lui est favorable.

Plantation : le framboisier se multiplie très facilement par bouturage de racines. Plantez à l'automne sur un sol bien rassis, propre, débarrassé d'adventices vivaces : chiendent, renoncules, liseron...
Distances de plantation : 1,50 m entre les rangs, 0,50 m sur le rang.

Conduite de culture : maintenir le sol meuble et propre. Le système racinaire étant très superficiel, évitez de travailler en profondeur. Le paillage (compost, paille, tontes d'herbe...) sur environ 10 cm d'épaisseur est toujours utile pour maintenir la fraîcheur du sol et apporter de la matière organique. Les besoins en eau sont élevés du débourrement à la fin de la récolte, notamment en été.

Palissage et taille : le framboisier nécessite d'être palissé ou tuteuré. Le palissage le plus simple est la haie verticale. On tend deux étages de fil de fer, le premier à 0,60 m du sol, le second à 1,20 m. Chaque étage comprend deux fils parallèles distants de 10 cm entre lesquels les rameaux sont coincés. S'il n'y a qu'un fil, les tiges doivent être attachées avec du raphia. On peut choisir également de tuteurer les touffes en attachant les rameaux (pas plus de 6 par pied) à un piquet vertical de 1,50/1,70 m de hauteur. C'est un procédé intéressant pour les petits jardins.

- La taille des variétés non remontantes consiste à supprimer au ras du sol, juste après la récolte, toutes les cannes jaunies ou desséchées qui viennent de produire et à ne garder que les drageons de l'année les plus vigoureux (6 à 10 par mètre linéaire) qui fructifieront l'année d'après.
- La taille des framboisiers remontants se fait en plusieurs séquences :
 - après la récolte d'automne, coupez la partie supérieure des pousses qui ont fructifié. La partie inférieure fructifiera l'été de l'année d'après,
 - l'année suivante, gardez les nouvelles pousses en vue de la récolte d'automne,

- après la cueillette d'été, supprimez les cannes qui ont fructifié.

Maladies et parasites courants : le framboisier a peu d'ennemis. Le plus problématique est le botrytis, ou pourriture grise, qui s'attaque aux fruits mûrs par temps humide. Mais, depuis 2010, un nouveau ravageur originaire du sud-est asiatique, la drosophile du cerisier (*Drosophila susukii*) a fait son apparition en France. Cette petite mouche, voisine de la drosophile du vinaigre, s'attaque à d'autres espèces fruitières (fraisier, cerisier, abricotier...) et peut détruire la totalité de la récolte.

Récolte/productivité : le framboisier arrive en pleine production à la troisième année de plantation. La maturité des fruits, de couleur rouge mais aussi jaune ou noire, s'échelonne de mi-juin à fin juillet pour les variétés non remontantes, et de mi-août à octobre/novembre pour les variétés remontantes (en production d'automne). Effectuez une cueillette tous les deux jours, car le fruit mûr, très fragile, pourrit très vite. La framboise ne se conserve pas au-delà de 36 à 48 heures. Elle se prête à toutes les préparations : jus de fruits, fruits au sirop, confitures et gelées, liqueurs et eau de vie.

Marc Mennessier – le Figaro