

Nom commun : Cassissier

Nom latin : *Ribes nigrum*



© D. Lejeune

Famille botanique : Grossulariacées.

DESCRIPTION

Origine : le cassissier croît à l'état spontané en Asie centrale et septentrionale ainsi que dans le nord, l'est et le centre de l'Europe. On le trouve également dans les forêts fraîches de la Meuse et de la Meurthe-et-Moselle, sur la frange ouest de son aire de répartition géographique. À partir du XVIIIe siècle, où il est considéré comme un condiment ou une plante médicinale, sa culture le propage vers la zone tempérée de l'hémisphère nord. En Bourgogne, ce petit arbuste s'est substitué localement à la vigne, ravagée par le phylloxera à la fin du XIXe siècle (cassis de Dijon). Plus récemment, la sélection entreprise par l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) lui a permis de gagner des régions plus douces comme le Val-de-Loire et l'Île-de-France.

Principales variétés : 'Tenah Royal de Naples', 'Tsema', 'Malling Jet', 'Silvergieter', 'Blackreward', 'Blackdown' sont les variétés les mieux adaptées à la cueillette manuelle. Sans oublier le 'Noir de Bourgogne'.

Caractéristiques : le cassissier a un développement de type buisson et peut atteindre jusqu'à 1,50 m de hauteur. La touffe est formée de rameaux primaires issus de bourgeons situés en-dessous du collet sur la partie souterraine de la tige. Au bout d'un an, ils donnent naissance à des rameaux secondaires qui porteront les fleurs et les fruits.

Le cycle de végétation est court : débourrement fin mars (en Val-de-Loire), floraison fin avril, croissance des rameaux jusqu'à fin juin, maturité des fruits de mi-juillet à fin juillet. La fructification a lieu sur bois jeune de deux à trois ans. Au-delà de 4 ans, les tiges deviennent stériles et doivent être supprimées. Le bourgeon floral est en fait un bourgeon mixte qui comporte à la fois des ébauches de fleurs et de feuilles.

L'inflorescence est une grappe.

Le cassissier est très sensible à la coulure, un phénomène dû essentiellement au manque de pollinisation. La présence d'au moins 25% de variétés pollinisatrices est absolument nécessaire. Le transport du pollen est assuré par les insectes, bourdons et abeilles sauvages ou domestiques. Il est donc utile de favoriser la présence d'insectes pollinisateurs aux alentours.

Rusticité : excellente. Le cassissier supporte bien les hivers froids mais préfère les étés frais.

Qualités nutritives : les cassis sont réputés pour leur teneur très forte en vitamine C (jusqu'à 230 mg pour 100 g de jus).

CULTURE

Niveau de difficulté : facile

Sol : pas d'exigence particulière à condition qu'il soit drainant et pas trop calcaire.

Exposition : ensoleillée mais à l'abri du soleil brûlant en été. À mi-ombre dans les régions méridionales.

Plantation : le cassissier se multiplie facilement par marcottage ou bouturage ligneux. La plantation s'effectue de novembre à mars, pendant la période de repos végétatif, en rangs espacés de 2 m à raison d'un pied tous les mètres sur le rang.

Conduite de culture : sauf la première année, les cassissiers n'ont pas besoin d'être arrosés.

L'application d'un paillage permet de garder l'humidité du sol tout en gênant la levée des herbes indésirables. De solides apports de matière organique (fumier bien décomposé, compost...) suffisent en général à couvrir les besoins de la plante. Le système racinaire du cassis étant superficiel, éviter

tout travail profond du sol, le mieux étant d'aérer la terre sans la retourner au moyen d'une fourche à bêcher, par exemple.

Taille : chaque touffe doit comporter 8 à 10 branches formant une vasque ouverte. Elle sera renouvelée tous les ans par quart. Supprimer pour cela 2 à 3 branches âgées de 4 ans en les coupant à ras de terre et en veillant à dégager le centre du buisson.

Remplacez-les par des brins de l'année, choisis parmi les rameaux primaires qui poussent au ras du sol. Le cassissier produit à la troisième année de plantation si vous partez d'une bouture. Bien entretenu, il peut durer une dizaine d'années. La récolte s'effectue environ deux semaines après que le fruit a viré du vert au noir, c'est-à-dire de fin juin à fin juillet dans le Val-de-Loire. Le fruit mûr poursuit son évolution sur le pied pendant 8/10 jours sans risque de chute.

Maladies et parasites courants : pucerons sur jeunes pousses au printemps. Oïdium également.

Marc Mennessier – le Figaro