

Des envahisseurs apprivoisés

Marc EYLENBOSCH
Texte & photos



Des ronces qui envahissent votre terrain, cela s'appelle un roncier.

A partir du moment où vous cultivez des ronces dans votre jardin, cela devient une ronceraie.

Des ronces cultivées dans votre jardin, c'est s'offrir le beurre et l'argent du beurre.

D'abord, des fleurs pendant plus de deux mois pour nos abeilles, ensuite des fruits permettant de multiples préparations.

Etymologie

Dans la vaste famille des Rosacées, le genre *Rubus* compte plusieurs centaines d'espèces et sous-espèces. De nombreux hybrides ont également été créés par l'homme et sont cultivés pour leurs fruits savoureux. On connaît bien sûr les framboises (*Rubus idaeus*), mais c'est plutôt des ronces desquelles on récolte les mûres dont il sera question ici.

Il ne faut pas confondre les mûres avec les fruits du mûrier (*Morus nigra*) qui est un arbre originaire d'Asie, bien connu des éleveurs de vers à soie.

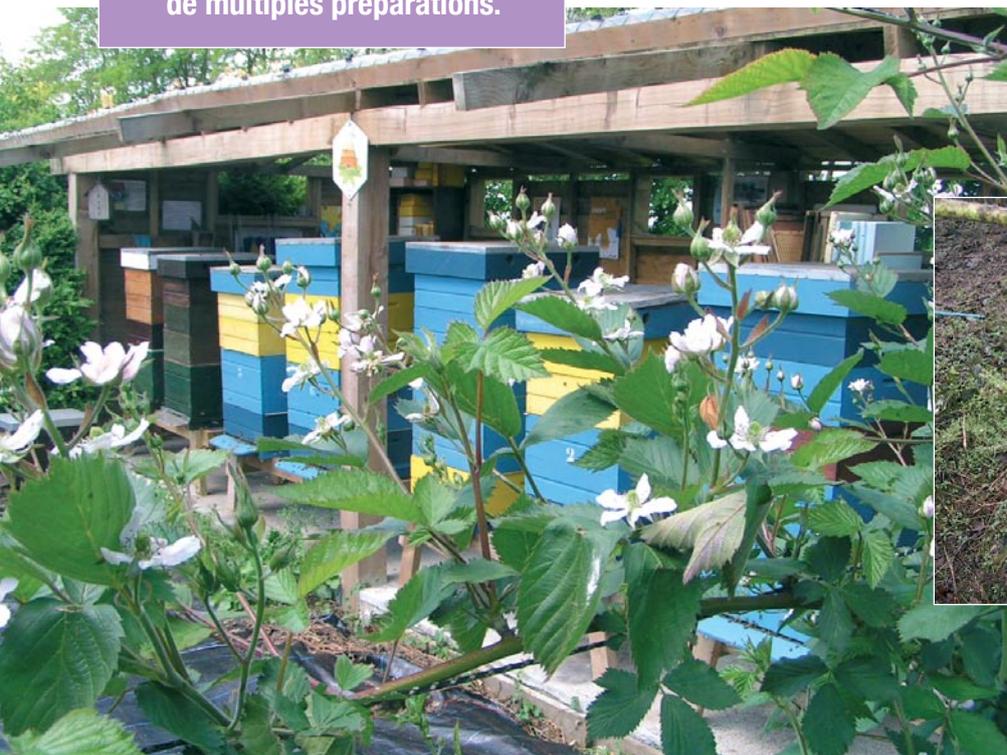
La mûre, fruit de la ronce, est ainsi nommée en raison de sa ressemblance avec le fruit du mûrier.

Notre ronce commune (*Rubus fruticosus*) doit son nom scientifique au latin *ruber*, rouge, qui à l'époque désignait la couleur des fruits de la ronce, de la framboise et même de l'églantier.

Fruticosus signifie ligneux, arbustif, buissonnant et non pas « à fruits » comme on pourrait l'imaginer.

Culture

Les ronces sarmenteuses se multiplient très facilement par marcottage. Il suffit de maintenir les extrémités des pousses en contact avec le sol au moyen d'un fil de fer ou d'une brique pour que ces pousses



prennent racine. Lorsque le jeune plant a formé suffisamment de racines, on peut le séparer de la plante mère pour aller le planter ailleurs.



Les plants sont mis en place à une distance de 3 à 4 mètres l'un de l'autre. On les conduit généralement le long d'un support constitué de piquets et de fils de fer de façon à pouvoir palisser les sarments et permettre une cueillette plus accessible. (voir schéma ci-contre)

Les fruits se développent sur les sarments de deux ans. Après la fructification, les sarments ayant porté sèchent en hiver et meurent. En hiver donc, on distingue facilement les sarments de deux ans qui ont porté du fruit et qu'il faut couper au ras du sol. Les pousses qui se sont développées au cours de l'été sont réparties sur la structure de palissage. On raccourcit les sarments trop longs. Sur certaines de ces pousses vigoureuses apparaissent des pousses latérales que l'on taille au-dessus du deuxième œil.

Autre usage

Je vous parlais du beurre et de l'argent du beurre; avec vos ronces, vous aurez aussi le sourire de la crémière. En effet, le bois

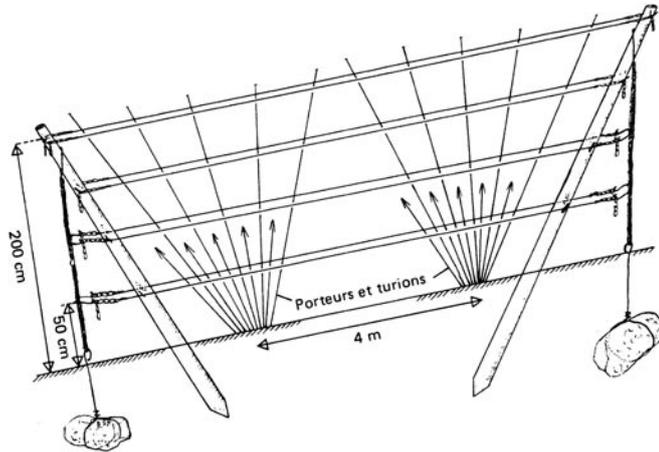


Schéma : disposition de l'armature pour les ronces sarmenteuses

Source : « La culture des petits fruits » de Henri Duperrex

de taille de vos ronces peut servir à confectionner des nichoirs pour les abeilles solitaires. De petits fagots de branches logés dans une boîte de conserve seront vite occupés au printemps suivant par les cousines de nos abeilles.

Quelques variétés intéressantes

On présente souvent les variétés épineuses telles que Théodor Reimers, Himalaya comme meilleures que les variétés sans épines. Pour avoir essayé ces variétés épineuses, je n'ai pas vraiment constaté de différence gustative. Par contre, le caractère épineux est très agressif et ne facilite vraiment pas la cueillette et la taille. Une espèce légèrement épineuse, *Rubus phoenicolasius*, peut être recommandée pour ses jolis fruits rouge vif parfumés.

A part cette espèce, je vous propose les variétés sans épines suivantes, classées

par ordre de maturité de fin juin à fin octobre, soit 4 mois de fruits frais :

Thornless Loganberry : on la considère généralement comme un hybride ronce-framboise mais il semblerait qu'il s'agisse plutôt d'une mutation de *Rubus ursinus*. Elle donne de grands fruits rouges de mi-juin à mi-juillet.

Hull Thornless : fruits noirs de juillet à septembre

Chester Thornless : fruits noirs d'août à octobre

Navaho : fruits noirs de mi-août à fin octobre

Mots clés : **flore et miellée**

Résumé : les intérêts d'une ronceraie

