

Et si vous vous mettiez aux kakis?

Originaire d'Asie, le plaquemier, un bel arbre de 3 à 10 mètres de haut, croît à l'état sauvage dans les montagnes du Japon et de la Chine. Acclimaté en France au XIX^e siècle, sur les terroirs méditerranéens de Nice, d'Antibes, de Toulon et de Montpellier, c'est vers 1880 que le naturaliste E. Simon en fit planter un cultivar au Muséum d'histoire naturelle à Paris.

Exigences climatiques

Considéré comme une espèce exotique, le plaquemier, dont le fruit, la plaquemin, est plus communément nommé kaki en français et en japonais, a cependant une assez grande possibi-

lité d'adaptation aux conditions climatiques du sud de l'Europe. Dans l'Essonne, il ne sera pas dépaycé au contact d'un abricotier, d'un pêcher ou d'un figuier. Parmi les nombreuses variétés répertoriées en Chine et au Japon (plus de 1 000), certaines résistent à des températures hivernales de -20 °C. Comme tous les fruitiers, leur floraison est sensible au gel. Heureusement, elle est très tardive, au mois de juin.

Il est prudent de l'abriter du vent. Ses belles feuilles légèrement vernissées prennent des couleurs de feu à l'automne. Elles doivent rester le plus longtemps possible sur l'arbre pour apporter le sucre et le parfum aux fruits. Elles sont

Le Fuyu est le kaki le plus consommé au Japon, autant que les pommes en France. (Photo : Yves Rainisio)

sensibles aux gelées automnales et au vent.

Si vous ne recherchez pas la consommation de fruits, vous pouvez le planter au milieu d'un massif. Grâce à son port ramifié, son feuillage magnifique, il est très décoratif et garde ses fruits orangés après la chute des feuilles.

Les variétés

Sur le plan variétal, le système de classification est complexe à cause des interférences entre une biologie florale "capricieuse" - fleurs hermaphrodites (bisexuées) et fleurs souvent parthénocarpiques dont l'ovule devient un fruit sans fécondation - et l'obtention de fruits plus ou moins astringents.

Nous retiendrons le genre *Diospyros* kaki comprenant 400 variétés, dont environ 10 % sont cultivés dans le monde. Les variétés importées sont des marques commerciales dont le nom est plus ou moins dévié du nom botanique. Il faut distinguer les kakis doux et fermes : Sharon (Israël), Sharoni (Espagne), Fuyu (lire en encadré), de ceux astringents et consommés blets, tels que le



Muscat, le Costata et le Tipo importés d'Italie, le Persimon et le Rojo brillante importés d'Espagne, le Hatchiya cultivé en Californie. Les kakis Sharon sont de plus en plus importés chez nous. Ils proviennent de la vallée du Sharon, en Israël. Fuyu est le kaki le plus consommé au Japon, autant que les pommes chez nous!

La taille

Il supporte parfaitement une taille courte en hiver. Un bois ramifié et

vigoureux repoussera au printemps et portera les nouveaux fruits. Comme pour le pêcher, c'est le bois de l'année qui produit les fruits.

■ Claude Ollivier

• Tél. : 01.43.28.76.34. (après 20 h). Email :

ollivierclaud@wanadoo.fr

• Bibliographie : la revue "Fruits oubliés" à St-Jean-du-Gard (30)

• Avis de recherche : où se trouvent les plaquemiers des parcs de l'Essonne ?

En +

Le Fuyu.

C'est un beau fruit de 200 gr environ, de forme caractéristique aplatie, dont la peau épaisse orangée est pruinée. Il se consomme avant d'être blet, épluché, coupé en quartiers comme une pomme. Sa chair est très ferme, douce, légèrement vanillée, non astringente (même dégustée avec la peau). Riche en glucides, elle contient également beaucoup de provitamine A, du carotène qui a la propriété de fixer le bronzage et de protéger nos cellules du vieillissement. Des fibres digestes, de la vitamine C et des minéraux viennent compléter les autres nutriments. L'arbre est vigoureux, ramifié, se mettant à fruit entre 8 à 10 ans (comme un pommier 1/2 tige). A l'automne, ses grandes feuilles vert émeraude prennent des tons contrastés de jaune et tombent pour laisser apparaître une multitude de kakis orangés. Les pépiniéristes proposent des scions de Fuyu. Leurs fruits viennent à maturité en Essonne s'ils sont très bien abrités.

■ Les conseils de Jean Petit, délégué des Jardiniers de France

Janvier au jardin

Bonne année à tous les jardiniers. Qu'elle leur apporte toutes les satisfactions souhaitées, des tomates sans mildiou, des carottes et poireaux sans vers, des haricots sans fils ni pucerons, des salades sans vers blancs ou gris et sans limaces, des fleurs multicolores égayant massifs ou murs, des framboises, groseilles et fraises à profusion, le tout avec la pluie et le soleil au moment opportun, en quantité suffisante mais sans excès. Que l'année serait belle alors!

Mais avant d'espérer obtenir de bons résultats, rappelons-nous qu'un potager doit être préparé sur plan chaque année, en numérotant les planches de culture. Pour une planche donnée, on cultivera, la première année, des légumineuses comme des pois, haricots, fèves ou lentilles qui enrichissent le sol en azote en le prélevant dans l'air grâce à des nodosités portées sur leurs racines, d'où des économies d'engrais. La seconde année, on sèmera des plantes plus exi-

geantes comme la betterave, le céleri rave, le poireau ou le chou. La troisième année viendra le tour des plantes racines, telles les carottes, salsifis, scorsonères et panais. Dans un quatrième temps, les plantes à feuilles, laitues, chicorées, épinards, poirées, tétragones se partageront la surface avec les plantes bulbeuses, oignons, ail, échalotes. Enfin, la cinquième année viendront prendre place les plantes à fruits, tomates, aubergines, courges, piments aimant bien l'humus.

Ce mois-ci, nous nous contenterons de finir notre bêchage à grosses mottes. Dans le cas d'un terrain argileux, nous incorporerons de la chaux à raison de 30 à 40 kg pour 100 m². Elle va décoaguler l'argile en rendant la terre plus fertile. Dans ce cas-là, pas de fumier car la chaux le brûlerait immédiatement. Les plus impatients, en fin de mois,



Jean Petit, délégué local des Jardiniers de France à Savigny-sur-Orge, délivre chaque mois de précieux conseils pour obtenir un généreux potager.

et à condition de posséder un châssis chauffant, sèmeront quelques graines de laitue gotte, ou reine de mai, espèces convenant mieux pour ce type de culture forcée. Les repiquages devront aussi être faits sous abri chauffé quand les plantes auront 4 à 5 feuilles.

Sur les arbres du verger, pour éliminer lichens et acariens, il faut pulvériser une huile de traitement de fin d'hiver ou badigeonner le tronc au lait de chaux dilué à 20%. N'oublions pas non plus de nourrir la vigne. Pour obtenir le raisin qui sera dégusté en fin d'été, penser à enfouir l'engrais nécessaire. La

vigne, en général, souhaite une fumure composée pour un m² d'une demi-brouette de fumier bien décomposé, de 250 g de scories de déphosphoration et de 100 g de sulfate de potasse. En mai, nous compléterons avec 100 g de nitrate de soude enfouï par sarclage du sol.

• Conseils fournis par l'association des Jardiniers de France à Valenciennes et leur revue mensuelle "Pour nos jardins" et transmis par Jean Petit, 40 bis, rue de Provence, 91600 Savigny-sur-Orge. Tél. : 06.88.32.65.23.

En bref

Panorama des manifestations

ORSAY

Les rendez-vous des Jardiniers de France

Les Jeudis des Jardiniers de France à la Grande Bouvêche, à Orsay, jeudi 18 janvier, à 18h, sur la fabrication des abris et nichoirs à insectes, oiseaux, chauve-souris... par Daniel Chollet.

• Tél. : 01.64.46.18.71.

LES ULIS

Atelier de jardinage

Animé par les Jardiniers de France, samedi 27 janvier, à 15h, chez Truffaut, sur le thème "Réussissez la plantation des arbres et arbustes".

• Tél. : 01.64.46.18.71.

DRAVEIL

Portes ouvertes au verger

Claude Ollivier, votre chroniqueur de l'association des Croqueurs de pommes, ouvre son verger au public le 18 janvier, à 14h, 47, rue des Oiseaux à Mainville-Draveil. Sur place, cours gratuit de taille fruitière sur palmette, 1/2 tige. N'oubliez pas vos sécateurs.

• Tél. : 01.43.28.76.34. (après 20h)

Portes ouvertes au verger

Claude Ollivier ouvre à nouveau les portes de son verger, le 27 janvier, à 14h, 47, rue des Oiseaux à Mainville-Draveil. Cours gratuit de taille fruitière sur cordon et plein-vent, et présentation ce jour-là de l'Almanach des Croqueurs de pommes.