

# Framboise : un parfum d'été

Originnaire des montagnes de l'Europe, le framboisier se rencontre à l'état sauvage lors de randonnées jusqu'à 1 400 m d'altitude, dans tous les massifs de l'Hexagone. Son nom a pour origine une contraction de "fraise des bois" qu'il côtoie souvent sur les talus bien exposés des chemins montagnards.

Déjà cultivée et estimée chez les Grecs, la framboise sera, à partir du Moyen Age, sans cesse améliorée par les hommes qui sélectionneront les plus beaux sujets. De nos jours, c'est un fruit coûteux et rare sur les marchés à cause de sa cueillette manuelle. Prolifique au jardin, produisant l'un des fruits les plus parfumés de l'été, le framboisier est la plante type du jardinier épicurien. Les enfants en raffolent et n'hésitent pas à pénétrer dans les rangs, tendant leurs



mains vers les hampes, peu épineuses, chargées de fruits. Son faible encombrement lui permet d'être cultivé dans de nombreux jardins de banlieue.

## La mise en terre

Même exposé mi-ombre, le framboisier peut pousser partout. Il

préfère une terre sablonneuse et richement fumée à la plantation. Attention, les framboisiers aiment l'espace ! Ne pas les planter trop serrés et trop profonds. Les racines traçantes drageonneront moins si le pied est dans un trou de 8 à 12 cm. La récolte sera d'autant plus abondante, meilleure et régulière, pendant 7 à 10 ans, si les rangs sont écartés de 1,20 m et les pieds espacés de 60 cm. Presque toutes les variétés devront être palissées sur des fils doubles à 80 cm de hauteur. Il faut aussi les pailler dès juin avec de la tonte de gazon, du mulch de qualité pour éviter tout dessèchement. La fraîcheur conservée pendant l'été vous permettra de récolter le maximum de fruits sur les

*La framboise coûte cher du fait de sa récolte manuelle. (©Y. Rainisio)*

remontants.

## La taille du framboisier

Elle se pratique différemment selon que l'on a entre les mains un non remontant ou un bifère.

• **Pour les framboisiers non remontants** : la taille intervient à partir d'août. On supprime au ras du sol la tige qui a fructifié. Puis, à la fin de l'hiver qui suit, on sélectionne quelques rejets les plus vigoureux et on supprime les autres.

• **Pour les remontants, deux interventions** : la première, après les premières gelées, sur les grandes tiges herbacées où les bourgeons sont apparents, on supprime la partie supérieure qui a fructifié. Puis on taille assez haut au-dessus des bourgeons qui porteront la récolte de juin/juillet. La deuxième opération s'effectue en août : il faut supprimer au ras du sol les tiges qui ont fructifié. On

sélectionne quelques rejets, les plus gros et vigoureux qui prendront la relève en fleurissant.

## Les variétés non remontantes

- Mailing Promise : gros fruit précoce rouge clair, parfumé, n'aime pas le calcaire.
- Magnifique Delbard : beau fruit rouge violacé tardif, résiste à la sécheresse.
- Amber : framboise jaune ambrée aux tiges sans épines, les fruits excellents sont ignorés par les oiseaux.

## Les variétés remontantes

- Belle de Malicorne : gros fruit rouge parfumé, seconde production très abondante jusqu'aux gelées.
  - Zeva : plante vigoureuse, fertile aux fruits violacés et parfumés.
  - Héritage : bonne variété productive surtout en septembre elle peut éviter le palissage.
  - Sumo Lloyd George : ancienne variété délicieuse et Fall gold jaune orangé parfumée, sucrée.
- Les remontantes reflouriront et produiront sans arrêt jusqu'aux gelées. Cette année, le 15 janvier, je récoltais encore quelques framboises Zeva à Draveil.

■ **Claude Ollivier**

*Email :*

*ollivierclaud@wanadoo.fr*

## En +

### La confiture de framboise

*Sa transformation en confitures est aisée, rapide.*

*Si l'on est gêné par les nombreuses graines, passer les baies pour moitié ou en totalité dans un moulin à légumes traditionnel à grille moyenne, vous allez extraire facilement de la pulpe juteuse*

*se que vous mélangerez ensuite avec le sucre pour cuire.*

*Les framboises s'oxydent vite, les transformer rapidement. La congélation est un moyen de se régaler hors saison à condition de les congeler sur un plateau et les ensacher ensuite.*