

JARDINAGE

La myrtille arbustive mérite une place

Joséphine Gretillat

Pourvue de grosses baies juteuses, sucrées et parfumées, la myrtille arbustive ou géante américaine est de plus en plus cultivée dans nos jardins, aux côtés des autres traditionnels petits fruits.



La myrtille géante américaine est tout à la fois décorative, productive et délicieuse!

Culture

La plante est très résistante au froid puisqu'elle résiste à des températures de l'ordre de -30°C. Bien que son cousin sauvage pousse plutôt à l'ombre, le myrtille américain préfère les situations ensoleillées, la récolte n'en sera que plus fructueuse.

Quant à ses exigences vis-à-vis du sol, il faut impérativement les respecter: il demande un sol acide (pH de 4,2 à 5,5) et préfère les sols légers, sablonneux, drainants et riches en matières organiques. Il faut donc changer la terre complètement avec un mélange de tourbe ou de succédané de tourbe, de sable siliceux et/ou de terre dite de bruyère (composée généralement de sable, de tourbe, de compost et d'écorces de pin broyées).

En cas de sol peu drainant, l'idéal est de planter le myrtille sur une butte. Il est conseillé de pailler la plante après la plantation avec des écorces sur quelques centimètres.

Il est aussi possible de cultiver le myrtille en bac vu son système racinaire peu profond, mais ne le plantez pas dans un pot plus petit que 40 cm.

Fécondation et récolte

Une bonne fructification nécessite une pollinisation croisée. Quelques variétés sont autofertiles, mais il est vivement recommandé de planter trois variétés pour améliorer le rendement et la taille des baies. En outre, en sélectionnant bien les variétés selon leur précocité, non seulement vous assurez et améliorez une bonne fécondation mais vous pouvez échelonner les récoltes de juillet à septembre!

Pour un saveur et un calibre optimaux, le fruit se récolte en pleine maturité: c'est-à-dire une semaine après la coloration complète du fruit. La baie est alors tendre et se détache facilement de la plante. Cela vaut la peine d'attendre

car les jours suivants la coloration finale, le taux de sucre augmente et le fruit gonfle (+35%)! Le rendement est de 2 à 3 kilos par plante; il est optimal environ six ans après la plantation.

Entretien

Le myrtille possède des racines peu profondes avec une faible capacité d'absorption: elles ne descendent pas plus bas que 40 cm et la majorité d'entre elles se situent dans les 20 premiers centimètres du sol. Des apports réguliers en eau sont donc donnés et l'arrosage se fait autant que possible avec de l'eau de pluie, non calcaire.

Pour maintenir les pieds au frais et diminuer l'évaporation, on renouvelle le paillis chaque année en ajoutant des écorces en surface.

Une taille d'entretien s'effectue en fin d'hiver avant le débourrement. Les premières années, on se contente d'éliminer les branches endommagées, les tiges frêles, mal orientées et celles qui encombrer le centre de la plante. Les années suivantes, la taille consiste à éliminer de surcroît les branches les plus vieilles (de sept à huit ans) qui sont devenues improductives. Les plus vieilles sont les plus grosses, avec une écorce rugueuse gris foncé à leur base comportant beaucoup de brindilles fines et courtes à leurs extrémités.

Et, dernier conseil, les oiseaux apprécient aussi beaucoup ces baies, alors protégez-les avec un filet!

L'agenda des cultures

Ultime travaux avant l'hiver

En plaine: planter l'ail d'hiver de préférence en terre légère pour éviter la pourriture. Semer sous abris de la mâche et protéger les dernières salades d'automne sous voile tissé. Blanchir les cardons, butter les poireaux pour les blanchir, rentrer les choux blancs, choux rouges et raves en cave. Derniers moments pour planter des vivaces ainsi que des petits arbustes aux feuillages colorés et originaux afin de mettre de la couleur et de la lumière dans les massifs qui ont très souvent des teintes vertes déclinées. Mettre à l'abri les plantes fragiles ou les envelopper dans un voile textile tissé et laisser une ouverture pour arroser quelques fois durant l'hiver. Poser une planche sous les pots pour empêcher le contact direct avec le sol froid ou gelé. Couper à ras les framboisiers d'automne sitôt le début de l'hiver et rabattre de moitié les rosiers parcs. Tondre une dernière fois le gazon et ramasser les feuilles mortes. En faire un tas à l'ombre du jardin et le laisser se décomposer pour en obtenir un terreau au bout de deux ans.

En montagne: rentrer tous les légumes racines, butter les poireaux ou les mettre en jauge à l'abri contre la maison ou dans la serre, récolter les choux à choucroute ainsi que les choux raves sitôt les premiers gels. Nettoyer les massifs et les parcelles vides puis passer au labour ou au surfaçage et poser du paillis d'écorces, de tonte de gazon, de feuilles ou de paille hachée sur ces surfaces nues. Cela favorisera la vie microbienne du sol et les vers de terre transformeront la matière organique pendant l'hiver ce qui aura pour conséquence une terre ameublie et aérée au printemps suivant et tout cela sans se casser le dos! Attacher les arbustes tels que cassis, jostas, raisinets ainsi que les nouvelles cannes de framboisiers. Rentrer les dahlias, cannas et cormes de glaïeuls en cave et les couvrir de tourbe pour éviter le dessèchement. Planter les bulbes de printemps et protéger les pieds des rosiers par une butte de terre ou des branches de sapin. Vider les tuyaux d'eau ainsi que les petits bassins et nettoyer les outils à l'eau de javel puis les enduire de mazout. Cueillir les dernières fleurs et tout ce qui peut servir aux futures décorations hivernales.

KARINE CALAME



Les baies sont riches en anti-oxydants.

CHRONIQUE DU CHÂTEAU DE PRANGINS

Travaux hâtifs ou tardifs

Bernard Messerli

Entre temps des barons et temps actuel, il existe de surprenantes différences dans les périodes de travaux à la vigne ou au potager.

«On fait la vendange dans les endroits tardifs; l'on n'oubliera pas, dans ce mois, de faire sécher au four des raisins, qui se vendent bien pour le carême»; «on commence vers la fin de ce mois à provigner la vigne; on la ruelle aussi, dans les endroits où c'est l'usage.» Sous «OCTOBRE, Calendrier des modernes et Economie Rurale», l'Encyclopédie d'Yverdon (vers 1780) donne une infinité de recommandations, de la recherche de sources à la récolte des graines de bouleau, en passant par la taille des ruches, l'arrivée des bécasses et la récolte du sarrasin.

Rapport à l'état des vendanges ces jours en région pranginoise, j'ai été un peu surpris de la période tardive du ramassage du raisin à cette époque. Le journal du troisième baron confirme ce curieux retard: «La vendange du vin Salvagnin, qui n'est que le préluce des autres, a été faite en notre absence, le lundi 18 et mardi 19 (Octobre 1773)» et «Vendredi 21 Octobre 1774...»



Les belles cardes du cardon en attente de leur emballage.

Premier jour de vendange des vignes du Clos.

Détail technique, le vignoble était le plus souvent cultivé «en foule», presque à l'état sauvage, et l'on enterrait quelques parties de sarment pour son renouvellement par marcottage («provignage»). Les plus belles vignes étaient alignées en perchées, les ceps installés sur des perches. On protégeait le pied en appliquant une motte de terre prélevée dans la ligne («roueller»).

Au potager se pratiquaient des travaux qu'aujourd'hui on préfère appliquer un mois plus tard. «On peut cueillir des cardes d'artichauts, quinze jours ou trois semaines après les avoir liées, si on l'a fait en Septembre» (Encyclopédie d'Yverdon dixit).

Cette année comme toutes les précédentes, André, le chef jardinier du potager, n'a pas encore habillé les cardons. Ces

derniers exhibent, en ce beau mois d'octobre, une végétation spécialement luxuriante.

A noter en passant que les encyclopédistes n'ont pas vraiment l'air de faire la différence entre le cardon et l'artichaut. Ils devaient penser que, sur la même plante, on pouvait récolter à choix la fleur ou la cardes. Frère de sang, ou plutôt de sève, ces deux ancêtres du chardon possèdent pourtant une biologie différente. L'artichaut est une plante vivace alors que le cardon, avec son cycle bisannuel, croît la première année et donne ses fleurs en seconde. Il est donc préférable de réserver quelques pieds pour la graine.

Temps des barons ou temps actuel, c'est maintenant que le choix s'opère; les plus belles plantes passeront l'hiver pour fleurir l'an prochain et fourniront la semence nécessaire pour perpétuer la variété.

À TABLE

Aumônières au vacherin

Entrée pour 6 personnes.
Temps de préparation: 30 minutes.
Temps de cuisson: 12 à 15 minutes.

Onctueux par excellence

Le Vacherin fribourgeois AOC est un fromage au lait de vache cru ou thermisé, à 48% de matière grasse sur l'extrait sec, à pâte pressée non cuite. Le talon de la meule est entouré d'une bande de maintien destinée à «cercler» le fromage durant son affinage. Il est immergé dans un bain de saumure pour lui conférer son goût, sa croûte et permettre sa conservation. La maturation en cave dure deux à cinq mois selon la sorte. Il développe des arômes et une consistance adéquate. Fromage onctueux par excellence, le vacherin trouve sa place dans des préparations culinaires très diversifiées, comme un simple plateau de fromages, une fondue fribourgeoise ou dans l'élaboration d'un mets.

Ingrédients

4 à 6 pommes (variante avec 350 à 400 g de poireau émincé)
1 cc de beurre à rôtir
500 g de vacherin fribourgeois
poivre du moulin
60 à 80 g de beurre
10 feuilles de brick

Préparation

Laver, peler et couper en dés les pommes. Chauffer le beurre à rôtir, faire revenir dans une poêle, réserver et laisser refroidir. Couper le vacherin en dés et ajouter aux dés de pommes. Ajouter du poivre et mélanger. Pour les aumônières, faire fondre le beurre et garder les feuilles de brick à couvert.



Une suggestion automnale d'entrée aux pommes et vacherin.

Montage

Beurrer une feuille de brick avec un pinceau. Partager aux ciseaux une autre feuille, la beurrer, la plier en deux et la déposer au centre de la feuille entière.

Ajouter un sixième de la farce, former l'aumônière en pliant en deux puis en ramenant la feuille en accordéon depuis l'extérieur vers le milieu, une fois d'un côté puis de l'autre.

Fixer à l'aide de deux cure-dents ou attacher avec une ficelle de cuisine.

Disposer sur une plaque à gâteau munie d'un papier à pâtisserie. Badigeonner le dessus des aumônières avec le reste du beurre.

Cuire au four (préchauffé à 200-220°C) pendant 12 à 15 minutes.

Enlever les attaches et servir avec une sauce de saison.

COLETTE ANDREY (FR)