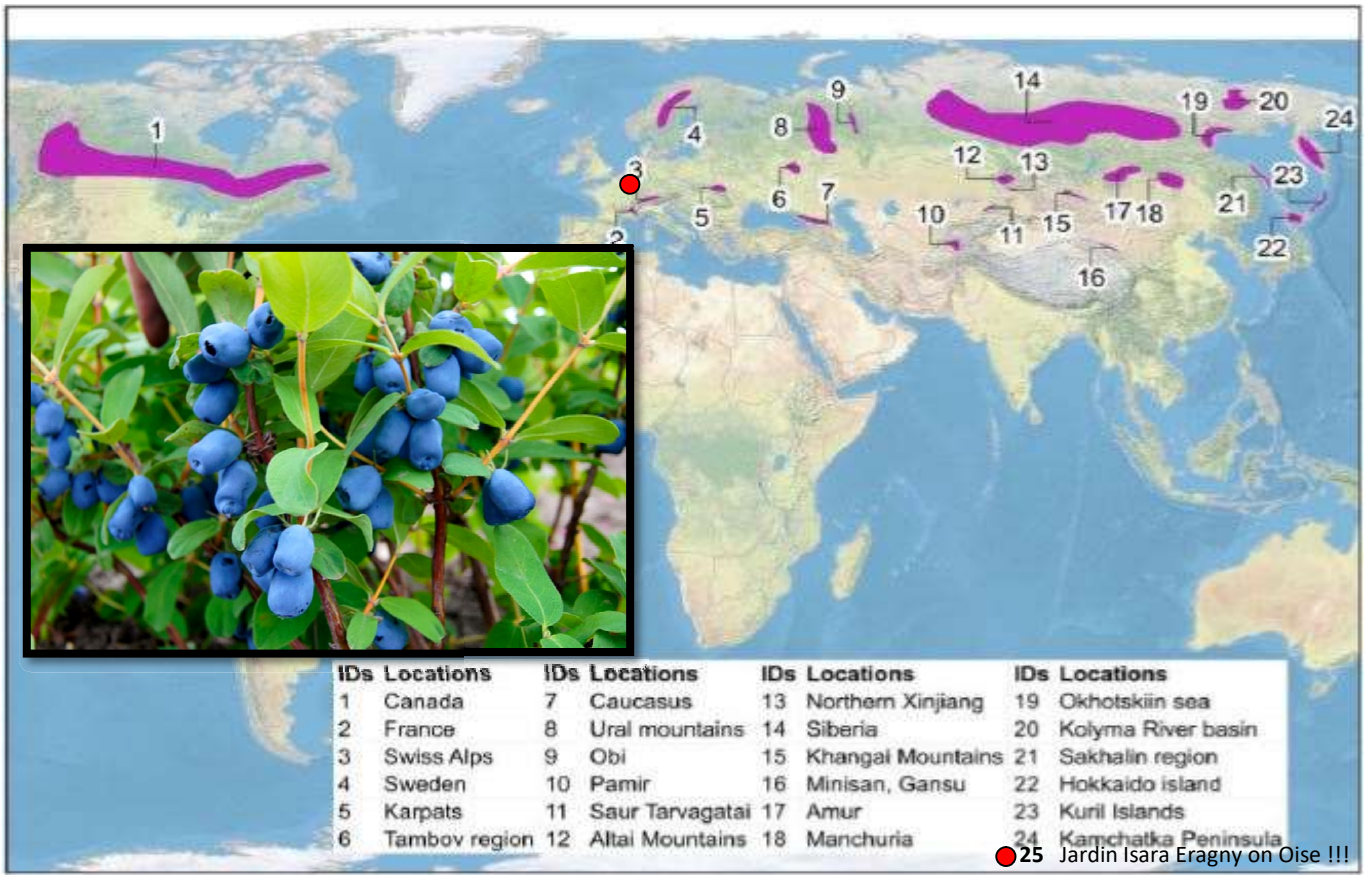
Baie de mai ou chèvrefeuille bleu au jardin Isara

Nos 4 petits plants, couvés depuis 3 ans en pépinière ont hâte de rejoindre la pleine terre !

Le camérisier, ou* Lonicera caerulea*, est un petit fruitier très rustique qui s'adapte facilement à la culture dans notre environnement et produit avant tous les autres fruits des baies à la saveur unique évoquant la myrtille et la framboise.

Son origine : l'hémisphère nord…très nord !

Vraisemblablement originaire d'Asie du Sud-Est, cet arbrisseau se serait répandu grâce aux oiseaux et à d'autres animaux consommant ses baies à une période où la nourriture se fait encore rare. Aujourd'hui, le *Lonicera caerulea* pousse essentiellement à l'état sauvage dans les régions arctiques et boréales, et ce dans une grande diversité d'habitats ; on le retrouve couramment en situation partiellement ombragée, dans des zones où la forêt laisse place à la haute montagne, mais aussi en haute altitude, sur des sommets montagneux, à proximité de lacs, sur des plages sablonneuses, dans des bassins fluviaux, le long de cours d'eau et dans des zones humides et gorgées d'eau. Cette diversité témoigne de la grande adaptabilité de ce petit fruitier.



Le camérisier porte de nombreux noms, tels que baie de mai, chèvrefeuille bleu ou comestible, *honeyberry* ou encore *haskap*. Contrairement à son cousin le chèvrefeuille, une liane aux baies toxiques, le camérisier présente quant à lui un port buissonnant et peut atteindre 1,5 mètre de haut. Dépourvu d'épines, il ne drageonne pas et supporte très bien la taille – dont il peut en revanche se passer ses premières années. En outre, il peut produire dès la saison suivant son implantation, et ce pendant au moins une trentaine d'années. À partir de sa septième année, le camérisier offre en moyenne une récolte s'élevant à 3 kg par plant…Waouh ! (Bon…c'est ce qu'on dit !)



Le Lonicera caerulea fleurit au début du printemps et produit à partir de la fin du mois de mai une baie ovale à la peau bleue et pruineuse, à la chair pourpre et à la texture agréable : la camérise, premier fruit de l'année. La saveur complexe de la « baie de mai » évoque la myrtille et la framboise et peut varier d'un cultivar à l'autre (A gauche l'un de nos plants en pleine forme).

Côté nutrition, c'est un super fruit qui se démarque par sa richesse en vitamines C et A ainsi que sa teneur élevée en fibres, en antioxydants et en minéraux comme le calcium, le potassium et le magnésium. Voilà plusieurs siècles que cette baie s'utilise en médecine traditionnelle dans le nord de la Russie, en Chine et au Japon.

Compte tenu de son origine, il possède une grande rusticité, de l'ordre de -40° pour la plante et de -6° pour la fleur ! Mais ce n'est pas tout : on ne lui connaît que peu de ravageurs et la seule maladie qui semble pouvoir l'attaquer est l'oïdium, lequel ne touche pas la récolte et ne compromet pas la survie du plant. Autant dire que le camérisier est un champion de la résistance végétale !

Résistance au froid

Plusieurs facteurs contribuent à la résistance au froid exceptionnelle du camérisier. Tout d'abord, il faut savoir que les fleurs du chèvrefeuille comestible sont généralement dirigées vers le bas, ce qui les protège de l'humidité et, donc, du froid. Les tissus du camérisier renferment des sucres (raffinose ou stachyose) qui ont le pouvoir de protéger les cellules des plantes acclimatées au froid. Enfin, il se caractérise par une période de dormance courte et il est généralement admis que résistance au froid et durée de dormance sont directement liées.

Conditions de culture

Plusieurs éléments interviennent dans la culture, relativement facile, du *Lonicera caerulea*.

Emplacement

Pour être productif, le chèvrefeuille comestible nécessite un emplacement à l'abri du vent ainsi qu'une exposition plutôt ensoleillée, même s'il tolère l'ombre, auquel cas le taux de sucre et la productivité seront inférieurs.

Plantation et enherbement

Le camérisier étant peu compétitif, on peut le pailler ou de l'associer à une plante couvre-sol afin de limiter la concurrence des graminées sur le plan de l'eau et des nutriments.

Sol

Le camérisier s'adapte à une large gamme de sols, allant d'acides à neutres et de sablonneux à argileux ; il tolère même **de courtes périodes d'inondation au printemps**.(tant mieux…) Dans l'idéal, toutefois, on l'installera dans un sol neutre ou légèrement acide, drainé, décompacté et plutôt riche en matière organique, à plus d'un mètre d'une nappe phréatique.

Eau

Le camérisier nécessite une irrigation en période de sécheresse pendant ses trois premières années à raison par exemple d'une fois par semaine, les arrosages plus fréquents ne favorisant pas un enracinement profond. L'irrigation joue un rôle secondaire pour les plants plus âgés.

Floraison

Le camérisier est pollinisé par des insectes comme le bourdon et l'abeille domestique. Il n'est pas autofertile et nécessite une pollinisation croisée de variétés génétiquement différentes qui fleurissent au même moment. Au boulot les abeilles !

Nous avons 2 espèces : **Lonicera caerula et lonicera Kamschatica.** *Mes plants ont déjà donné quelques jolies baies au printemps dernier.*

Taille

Le camérisier a tendance à se ramifier naturellement. Or, ce sont les branches les plus vigoureuses et exposées au soleil qui produiront le plus.

¤ Au début du printemps ou en octobre, on peut se contenter de renouveler et d'aérer le plant en conservant majoritairement les tiges âgées d'au plus trois ans.

Maladie

L'oïdium est la seule maladie qui semble toucher les camérisiers. *Il s'agit d'un champignon qui, à partir du mois de juillet à la pépinière, cause un duvet blanc sur les feuilles, lesquelles finissent par développer des taches brunes ou prendre une couleur bronzée. Cette maladie se manifeste après la récolte et ne compromet pas la survie du plant touché, mais elle l'empêche malgré tout d'effectuer correctement la photosynthèse.*

Lors de fortes chaleurs, les parties sud du buisson peuvent souffrir de brûlures du soleil. Cela intervient généralement après la période de fructification et le plant repart très bien l'année suivante. C'est du costaud !

Espacement

Il est recommandé d'espacer les plants de 1 mètre au maximum afin de favoriser la pollinisation.

Prédation des oiseaux

Les oiseaux sont très friands de camérises, de sorte que la pose d'un filet de protection peut s'imposer.

Fertilisation

La culture du camérisier n'exige pas d'importantes quantités de fertilisants, mais nécessite néanmoins une fertilisation d'entretien chaque année en vue de maintenir une productivité optimale. L'utilisation de notre fumier composté peut notamment servir à augmenter la fertilité du sol et le pourcentage de matière organique. Ce n'est finalement pas différent de la fertilisation d'autres petits fruitiers. Le chèvrefeuille comestible ne souffre pas ou peu de carences.

Les variétés de camérisiers

Étant donné que le *Lonicera caerulea* nécessite une pollinisation croisée de variétés fleurissant en même temps, il est important d'accorder une certaine attention au choix des variétés. Les deux nôtres devraient faire l'affaire.

Transformation de la camérise

La camerise se prête aisément à la **congélation, au séchage et à la transformation et fait aussi des merveilles en jus, confiture, glace...** Les feuilles du camérisier peuvent aussi se consommer **en tisane**.