



La culture des cassis



Laurie Brown, Cultur'Innov



Par Francis Bernier Blanchet, agr.



Nomenclature et taxonomie

- Les cassissiers font partie de la famille des Grossulariacées et du genre *Ribes*, avec les gadelliers et les groseilliers.
- Nom latin *Ribes nigrum*
- Aussi appelé gadelier noir, groseillier noir, Black currant (anglais)



Production au Canada et au Québec

Production au Canada et au Québec

- Environ 24 ha au Québec en 2012, moins de 50 hectares présentement.
- Production importante en Europe.





Photo : Laurie Brown, Cultur'Innov

Description

La floraison

- La floraison a lieu assez tôt au printemps typiquement vers la mi-mai au sud du Québec.
- En général, les différents cultivars sont au moins partiellement autofertile





Photo Aphotoflora

Description

Les fruits

- Les baies sont rondes, noires, généralement entre 10-15mm de diamètre, avec un poids de 0,5-1,3g
- L'arôme des baies de cassis est puissant.
- Les fruits sont également très acides, mais l'acidité est atténuée par un taux de sucre élevé.





Photo : Laurie Brown, Cultur'Innov

Description

La récolte des fruits

- La maturité des baies arrive après les fraises d'été et avant ou avec les framboises d'été.
- Mi à fin juillet dans le sud du Québec



Utilisation

Valeur nutritive et nutraceutique des fruits

- Le cassis se compare favorablement aux autres ‘superfruits’ :
 - Riche en vitamines
 - Contenu surprenant en glucides
 - Niveau élevé d’antioxydants.

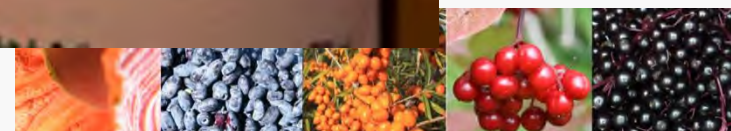


Utilisation

Utilisation alimentaire des fruits

- Les cassis ne sont pas beaucoup consommés à l'état frais
- La transformation en produits alimentaires et boissons est donc le principal destin des fruits de cassis





CASSIS MONNA & FILLES



Ketchup au cassis



Domaine Ives Hill



-
-
- Utilisation



Autres utilisations

- Feuilles : Utilisations médicinales
- Bourgeons : Naturopathie et cosmétiques
- Marc (après l'extraction du jus) : Utilisation médicinales et cosmétiques



-
-
- Exigences agronomiques de la culture

Climat

- Besoin d'un été relativement frais et un hiver assez froid
- Peut survivre en zone 1B et produire en Zone 3 ou plus chaud



-
-
- Exigences agronomiques de la culture

Microclimat

- Le cassis est vulnérable au gel printanier durant la période de floraison, car la floraison est très tôt et assez longue, et les fleurs sont sensibles.
- Certains climats régionaux protègent les cassis contre le gel printanier : proximité d'un lac de bonnes dimensions, d'un fleuve ou de la mer



-
-
- Exigences agronomiques de la culture

Microclimat

- Une pente légère aide également à l'évacuation de l'air frais au printemps. La pente est quasi obligatoire (pour avoir des rendements stables) dans l'absence de l'effet tampon de l'eau.
- Une pente nord, nord-est ou nord-ouest est recommandée pour retarder la floraison



-
-
- Exigences agronomiques de la culture

Sol et drainage

- Le cassissier s'adapte à une grande variété de sols, mais préfère les loams ou loams argileux frais, humides et bien drainés. Une fertilité de départ moyenne ou riche donne de bons résultats
- Bonne croissance avec un pH de 5,5-7,0. l'idéal semble être 6,0.



-
-
- Exigences agronomiques de la culture

Pollinisation

- On recommande de planter ensemble au moins deux cultivars qui fleurissent en même temps, avec au moins 20% du deuxième cultivar.
- Il faut aussi des insectes pour transférer le pollen.



-
-
- Exigences agronomiques de la culture

Autres

- Irrigation, selon le climat et le sol.
- Les brise-vent sont bénéfiques pour la pollinisation



-
-
- Exigences agronomiques de la culture

Autres

- Problèmes de proximité avec d'autres cultures ou espèces
 - Le pin blanc et les cassis sont tous deux hôtes de la rouille vésiculaire du pin blanc, maladie sérieuse pour les cassissiers et mortelle pour les pins.
 - La proximité de cultures fréquemment traitées avec des pesticides peut nuire à la survie des pollinisateurs indigènes.



Rouille vésiculaire du pin blanc



-
-
-
-

Planification du verger

Choix des cultivars

De nombreux cultivars existent, mais la série ‘Ben’ et ‘Titania’ dominent le marché

Le choix des cultivars doit être fait en fonction de l'utilisation finale des fruits



Planification du verger

Espacement des plants

Espacement entre les rangs

- Récolte manuelle : 2,7-4m
- Récolte mécanique : 3,5-5 m

Espacement entre les plants

- Récolte manuelle : 0,9-1,5m.
- Récolte mécanique, peut être aussi peu que 0,5-0,8m



Entretien

Régie d'entretien

- Le cassissier est une plante un peu plus gourmande que la moyenne des petits fruits en éléments fertilisants.
- Beaucoup de branches sont produites.
- La taille prend du temps.
- Expérimentation de la taille mécanique.





Photo : Laurie Brown, Cultur'Innov

Récolte et conditionnement

Rendements

Les rendements à pleine maturité sont très variables d'une année à l'autre, selon tous les auteurs

- Les rendements varient de 0,7-2,5kg par plant à 2-4kg par plant, selon des sources québécoises
- Pour une densité de 4 350 plants/ha, on estime 3-11t/ha en pleine production.



Récolte et conditionnement

La récolte est effectuée :

- À la main
 - Aide-récolteuse
 - Récolteuse mécanique
-
- Selon le nombre de plants cultivés et le marché visé.



-
-
-
-

Récolte et conditionnement



Récolte et conditionnement

Conditionnement

Refroidissement

- Il est important de réfrigérer ou congeler les baies de cassis le plus tôt possible, idéalement moins de 2-4 heures après la récolte
- La congélation conserve bien les arômes.
- La température de réfrigération recommandée est 0-2°C – très froid!



Récolte et conditionnement

Entreposage

- Dans de bonnes conditions, les baies de cassis se conservent environ 10 jours au réfrigérateur.



Ravageurs

Ravageurs

- Il y a plusieurs ravageurs et problèmes physiologiques chez le cassis qui peuvent fortement compromettre les récoltes.



Oidium



-
-
-
-

Anthracnose

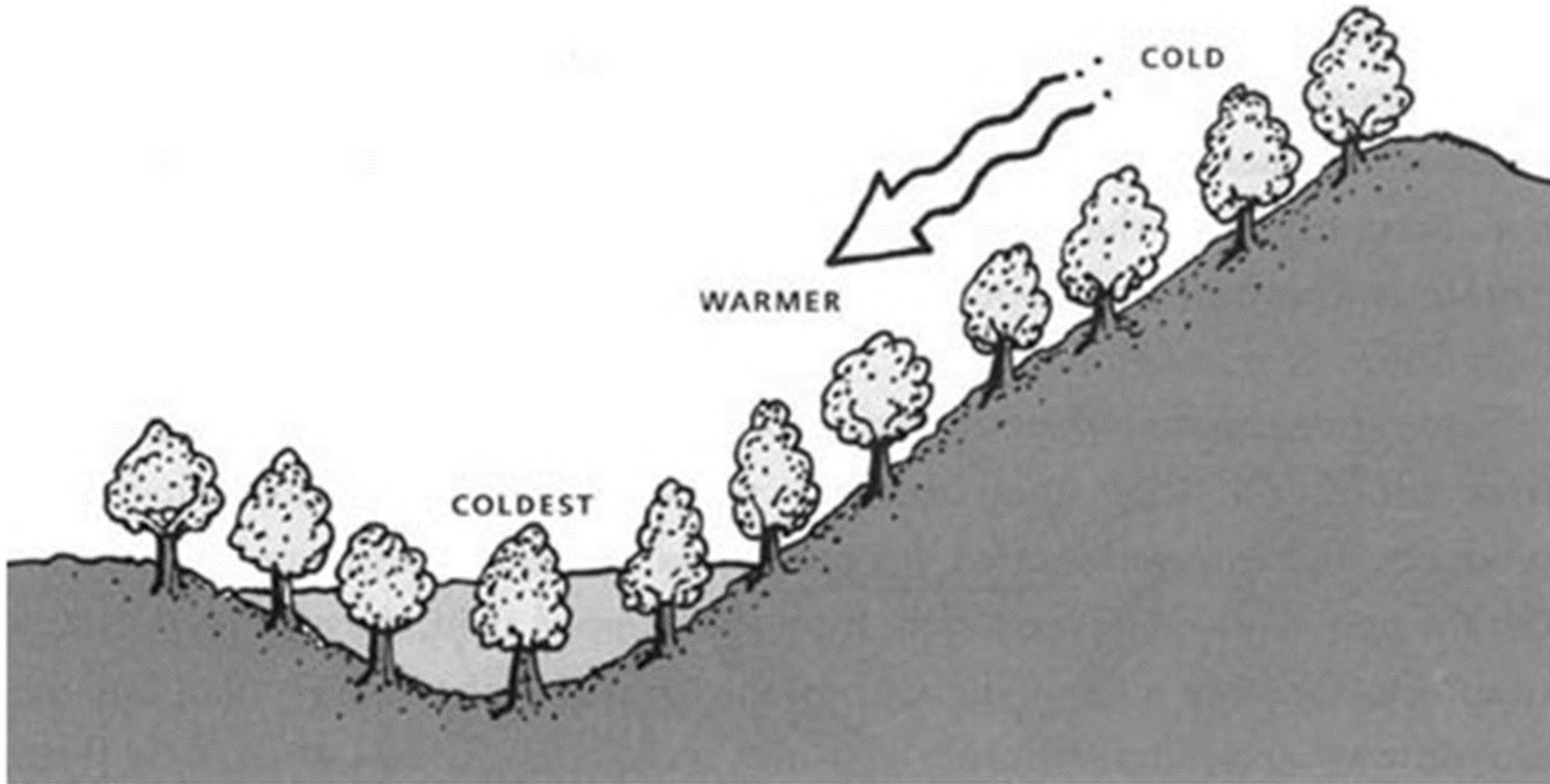


-
-
-



-
-
-
-

Gel printanier



-
-
-
-

Coulure (avortement des fruits)



-
-
-



-
-
-
-

Mouche des groseillers



-
-
-
-

Tenthrede du groseiller



Ravageurs

- Aussi les oiseaux frugivores, mais moins que la plupart des petits fruits

La phytoprotection du cassis exige un suivi régulier et probablement des traitements en prévention. La culture en régie biologique représente un certain défi.



-
-
-
-

Marché existant et potentiel

Autocueillette et agrotourisme

- Il serait risqué de miser uniquement sur l'autocueillette sauf pour de petites superficies.
 - Produit peu connu



Marché existant et potentiel

Autocueillette et agrotourisme

- Le cassis pourrait être un fruit complémentaire pour une ferme de petits fruits qui offre l'autocueillette.
- Le cassis est un fruit intrigant qui peut cadrer bien dans un projet agrotouristique avec vente de produits transformés.



-
-
-
-

Marché existant et potentiel

Vente de fruits frais ou congelés au détail

Vente de fruits frais ou congelés en gros volume

Difficile dans le contexte québécois



Marché existant et potentiel

Vente de produits transformés

- Il vaut mieux pour le moment envisager une transformation de vos fruits par vous-même.
- Le cassis a beaucoup de potentiel pour une vaste gamme de produits nutraceutiques et cosmétiques, alimentaires et alcoolisés.



-
-
-
-

Des questions ?

