



## Cerise (*Prunus cesarus*)

### Origine

Le cerisier sauvage ou merisier, *Prunus avium* est présent en Europe dès l'époque néolithique, comme l'attestent les découvertes archéologiques. Les cultivars de cerises douces sont très proches des formes du *Prunus avium* sauvage que l'on trouve dans toute l'Europe tempérée, dans le Caucase et le nord de la Turquie.

La culture du merisier pour ses fruits remonterait au IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère, d'après les traces archéologiques trouvées en Asie Mineure (Caucase, Anatolie). Les premières cultures seraient grecques puis romaines. La cerise aurait été ramenée de Cerasus du Pont à Rome par Lucullus, après sa campagne contre Mithridate.

En France il fut cultivé pour le commerce dès le haut Moyen Âge. Cependant, c'est à Louis XV qui aimait beaucoup ce fruit, que l'on doit l'optimisation et la culture intensive du cerisier moderne en France

## 1. Botanique.

Les cerisiers à fruit appartiennent à la famille des rosacées et au genre *Prunus* (200 espèces regroupées en 5 sous-genres)... "Fleurs bisexuées à 5 sépales, 5 pétales, 25 étamines, ovaire infère non adhérent, style terminal, un seul carpelle, 2 ovules, et au sous genre *Cerasus* (divisé en 3 sections) "Fruits aux longs pédoncules, non prumineux, noyau renflé, feuilles pliées en long, bourgeon terminal présent. Fleurs solitaires ou en courte grappe peu nombreuses." et ils appartiennent encore à la section *eurosarus* (comprenant 4 espèces)... "sépales réfléchis, pétales non échancrés, feuilles avec dents courtes obtuse"

Quatre espèces ont fait l'objet de sélection pour l'obtention de fruit :

- *Prunus avium* L. ; espèce diploïde ( $2n=16$ ), fruit doux et amer, plus ou moins sucré. Cette espèce renferme toutes les variétés de cerises douces cultivées (guignes et bigarreaux), consommées majoritairement en frais,
- ainsi que le type sauvage *P. avium sylvestris*, ou merisier, arbres forestier utilisé comme porte greffe à forte vigueur.
- *Prunus fruticosa* Pallas espèce tétraploïde ( $2n = 32$ ), fruit rouge, acide, plus ornemental que comestible. C'est un arbuste du nord de l'Europe (2m à l'âge adulte), floraison blanche...
- *Prunus cerasus* L. espèce tétraploïde ( $2n = 32$ ), fruit acide et juteux. Cette espèce renferme toutes les variétés de cerises acides ou griottes (morelles et amarelles) qui sont destinées à la transformation et à la conserverie. L'origine génétique de *P. cerasus* pourrait résider dans un croisement de *P fruticosa* par *P avium*.
- *Prunus acida*, Dum. (R X *gonduinii* Rehd.), espèce tétraploïde ( $2n = 32$ ), fruit acidulé, sucré juteux, sphérique. Cette espèce englobe les cerises proprement dites, ou cerises anglaises, Duke, ou cerises royales. Elle résulte du croisement naturel de *P avium* et *P cerasus*.

## 2. Culture et entretien

Les cerisiers drageonnent naturellement sur de grandes distances, alors que les semis sont difficiles à obtenir.

Le mode traditionnel de reproduction des cerisiers fut longtemps le prélèvement et la replantation des drageons, pris à proximité d'un arbre de qualité.

Aujourd'hui la sélection fait que l'on greffe communément les bigarreaux et que l'on continue parfois à replanter des drageons de guignes, griottes et cerises vraies.

Tous les cerisiers n'étant pas auto fertile, en planter de préférence deux.

Le cerisier craint l'excès d'eau, éviter les sols stagnants.

Exposition : pente des collines ce qui permet d'éviter les eaux stagnantes

### Pollinisation

Variété	Pollinisés de préférence par
<b>Les Bigarreaux</b>	
'Bigarreau d'or'	'Belle magnifique'
'Cœur de pigeon'	'Napoléon', 'Reverchon', 'Hâtif burlat'
'Early van compact'	autofertile, 'Burlat', 'Napoléon'
'Géant d'Hedelfingen'	'Moreau', 'Van', 'Hâtif burlat', 'Napoléon', 'Guillaume', 'Précoce Bernard', 'Tardif de Vignola'
'Hâtif Burlat'	'Napoléon', 'Reverchon', 'Van', 'Géant d'Hedelfingen', 'Early rivers', 'Anglaise hâtive'
'Marmotte'	'Burlat', 'Early Rivers'
'Napoléon'	autofertile, 'Moreau', 'Hâtif burlat', 'Géant d'Hedelfingen'
'Noir de Meched'	'Hâtif Burlat', 'Early Rivers'
'Reverchon'	'Hâtif Burlat', 'Géant d'Hedelfingen', 'Napoléon', 'Tardif de Vignola'
'Stark Gold'	'Napoléon'

'Summit'	autofertile, 'Géant d'Hedelfingen', 'Napoléon', 'Van'
'Sunburst' nain	autofertile
'Tardif de Vignola'	'Géant d'Hedelfingen', 'Reverchon', 'Summit'
'Van'	"Hâtif Burlat", 'Napoléon'
<b>Les cerises 'vraies'</b>	
'Allegría'	autofertile
'Anglaise hâtive' ou 'May duke'	autofertile
'Belle magnifique'	autofertile / très bon pollinisateur pour bigarreaux
<b>Les Griottes</b>	
'Chatel morel' ou griotte du nord	autofertile
'Kelleris 14'	autofertile
'Montmorency'	autofertile
'Meteor'	autofertile
<b>Les Guignes</b>	
'Early Rivers'	autofertile, Hâtif burlat, Moreau
'Précoce de la Marche'	'Napoléon', 'Early Rivers'
'Sweetheart'	autofertile

## Taille

Taille : fructifie sur les bois ayant au moins deux ans.

Le but de la taille du cerisier consiste à obtenir des arbres de formes et de hauteurs facilitant : une cueillette piétonnière afin de permettre une récolte aisée et de supprimer les échelles, toujours dangereuses, notamment dans des terrains en pente, une récolte concentrée sur un ou deux passages afin d'avoir des fruits plus gros.

Un scion d'un an (I) se présente comme une tige droite de 1,50 à 2 mètres, pourvue de nombreux bourgeons à bois. Il faut limiter la croissance du scion en l'étêtant (coupe en biais pour le ressuyage de la pluie). La hauteur de coupe tiendra compte des futurs travaux à effectuer au sol sous l'arbre, et des engins qui y passeront (manuels, tracteurs...)

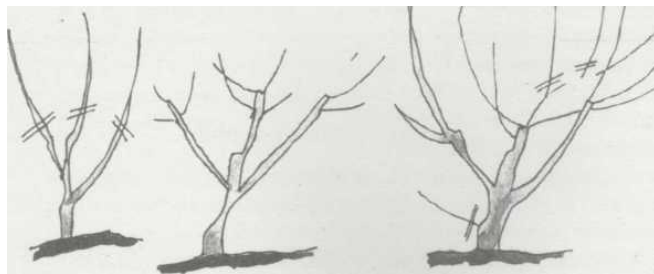
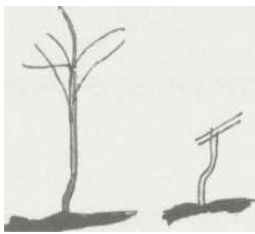
La 2<sup>e</sup> année, se développeront des branches à partir des bourgeons à bois laissés sur les scions. Eliminer d'abord la flèche, conserver 4 ou 5 charpentières en haut et éliminer tous les bourgeons ou pousses situés en-dessous. Si les branches conservées ne sont pas suffisamment écartées, utiliser des écarteurs : cerceaux, cordes munies de poids, branches doublement fourchues...

En 3<sup>e</sup> année, on aura des sous-mères. La taille consiste à ouvrir l'arbre, mais il faut néanmoins conserver de l'ombre sur les charpentières. En effet, un trop grand soleil causera de graves dégâts par brûlures irréparables sur les charpentières.

De même qu'un passage de grêle est nuisible. L'impact des grêlons sur les branches provoquera des blessures permanentes.

S'il se trouve que dans l'architecture de l'arbre, un trou latéral se manifestait (branche cassée, malade...), on provoquera la réapparition d'une nouvelle branche en faisant une petite entaille dans l'écorce, sur une branche basse, juste au-dessus d'un bourgeon à bois bien placé et bien orienté, suffisante pour stopper l'ascension de la sève. Elle aura 1 à 2 mm d'épaisseur, et 1 à 2 cm de longueur. La sève ne pouvant plus monter à cet endroit, elle s'accumulera au niveau du bourgeon et provoquera plus facilement son démarrage.

Quand il y a plusieurs bourgeons au même endroit (le bouquet), un seul est à bois, les autres sont à fruit. Le bourgeon à bois est reconnaissable par sa position centrale, et surtout par le fait qu'il est dirigé parfaitement dans l'axe de la branche.



## Porte greffe

- Pour un arbre vigoureux et une grande longévité choisir le
- **merisier** comme porte-greffe, il acceptera les sols à tendance argileuse. Il assure un très bon ancrage de l'arbre grâce à un système racinaire puissant, mais ont une période de mise à fruits assez longue (6-8 ans). Le merisier présente l'inconvénient de drageonner fortement. Les merisiers sont donc a priori à réserver aux sols secs et à faible potentiel de fertilité, que leur vigueur compensera quelque peu.
- Le **sainte-lucie** confère aux arbres une vigueur équivalente à 80- 90% de celle conférée par les merisiers. Ils assurent un très bon ancrage à l'arbre, une rapidité de mise à fruits moyenne (5-7 ans), ne drageonnent pas, ne sont pas sensibles à la chlorose, mais sont très sensibles aux excès d'eau.

## 3. Principales variétés

Les Bigarreaux sont des fruits doux, fermes et sucrées.

Les Guignes ont la chair molle et sont douces.

Les Griottes ont la chair molle et acide.

Les Cerises anglaise ont la chair molle et acidulée (sucrée et acide), ce serait un croisement entre la cerise douce et la griotte.

### a. Cerises Douces

P avium est originaire de l'Europe du Sud-Est, son nom vient de l'attraction des oiseaux (*avium*) pour son fruit. Sa domestication eut lieu en Asie mineure, bien avant l'avènement de la civilisation Grecque. Les Romains introduisent des variétés provenant de Perse, de la région de Cérasonte, dont l'origine du nom provient de cerisier en grec.

C'est un arbre de grande vigueur, à port érigé, pouvant atteindre 15 à 20 m de hauteur, écorce longtemps lisse, grise satiné, rougeâtre avec lenticelles bien visibles puis s'exfoliant en lanières horizontales.

Les feuilles sont simples, ovales, allongées, doublement dentées, grandes (de 10 à 15 cm) ; 2 protubérances glanduleuses rougeâtres sur le pétiole au contact du limbe. Fleurs généralement autostériles.

Le fruit est une drupe lisse, rouge ou noire avec un noyau légèrement ovoïde, une chair douce, présentant un long pédoncule. Maturité de mai à juillet suivant les variétés. Adaptés à toute nature de sol et climat, les cerisiers doux demandent des sols riches et profonds ; mais sa floraison précoce craint les gelées tardives ; c'est pourquoi la production fruitière est située dans le sud de l'Europe.

### ○ **Les Bigarreau**

Cerise douce à chair ferme et croquante, son nom provient du fait qu'il est le plus souvent bicolore (bigarré), souvent cordiforme ou réniforme (d'où le nom ancien de coeurets Le jus est sucré et moyennement abondant, d'incolore à très coloré. Il forme un arbre élancé, avec des rameaux gros et longs. Ses feuilles sont grandes. La maturité varie de Juin à Juillet, proche de l'espèce sauvage.

L'usage du fruit est généralement la consommation en frais, mais sa fermeté permet l'utilisation en fruit d'industrie (fruit conservé entier) et en fruit confit pour les variétés peu coloré (Big. Napoléon)

## ○ **Les Guignes (*Prunus avium juliena*)**

Cerise douce à chair tendre et molle et jus abondant, moyennement sucré à très sucré, suivant leur période de maturité.

Leur nom proviendrait de la contraction entre griottes et vigne (sans doute en raison de leur jus abondant) ou d'origine Celte (kignez, pour cerise en breton). Leur nom proviendrait de la contraction entre griottes et vigne (sans doute en raison de leur jus abondant) ou d'origine Celte (kignez, pour cerise en breton).

Les tardives ont en général un jus très coloré. Les variétés tardives ont conservé de l'espèce sauvage une certaine amertume qui parfume agréablement les produits issus de leur cuisson. Peu consommées en frais, sauf les plus précoces, elles sont en effet utilisées pour la confiture, sirops et eau de vie (ainsi que le ratafia - le célèbre guignolet).

L'arbre est grand, très proche du merisier, la feuille est large, grande. Sa maturité fait de la Guigne la première cerise (mai), mais ce peut être aussi la plus tardive et la plus gouteuse.

### b. **Cerises acides ou Griottes :**

Originaires des montagnes d'Asie mineure, le griottier, dont le nom provient du provençal "agriota" (aigre), est un arbre de petite taille à tendance buissonnante, avec des rameaux grêles, un port étalé et retombant.

Les feuilles sont elliptiques, dentées, petites (jusqu'à 7 cm) et généralement dépourvues de nectaires. Fleurs partiellement autostériles.

Le fruit est une drupe lisse, petite, ronde, rouge, plus ou moins foncée, présentant un long pédoncule et un noyau arrondi ; la chair est juteuse et très acide. Maturité de juillet



à août, plus tardive que les douces. Adapté à tous les sols et climats, plus résistant au froid que les cerises douces, il s'acclimate bien dans les zones septentrionales (Nord de la France, Allemagne...). L'usage des fruits est la transformation en confiture, en sirop, mais également les célèbres cerises à l'eau de vie

Leur acidité leur confère une qualité supérieure pour la confiturerie, mais leur permet aussi de ne pas être victime de la mouche de la cerise - même les plus tardives.

- **Les Morelles (*Prunus cerasus austera*)** : Cerise au jus et à l'épiderme coloré, son nom provient du latin maurela qui signifiait noir (griotte d'Allemagne).
- **Les Amarelles (*Prunus cerasus caproniana*)** : Dont le nom proviendrait de la légère amertume de son fruit. Son jus est incolore et son épiderme rouge-rosé a la chair transparente. (Griotte de Montmorency)
- **Cerise vraie ou anglaise (*Prunus acido Dum*)**. Cette espèce englobe les cerises dites anglaise ou Duke, appelées également cerise royales. Elle résulte du croisement naturel entre *P. avium* et *P. cerasus*. Elle fut décrite au 16ème siècle par des botanistes anglais. Arbre de moyenne vigueur, port étalé ou dressé, les rameaux sont épais à moyennement épais, les feuilles moyennes, dressées et allongées. Fleurs auto fertiles ou autostériles.  
Le fruit est rond à chair molle, teinté ou non, au jus sucré acidulé.  
Ils sont sensibles aux gelées tardives, car fleurissant tôt, donc à recommander en climat doux Son acidité lui confère une résistance naturelle au ver de la cerise, malgré une maturité tardive-  
La cerise vraie se consomme fraîche à parfaite maturité et excelle dans les pâtisseries (en raison de son équilibre sucre / acide).

- **La griotte de la Toussaint (*Prunus cerasus semperflorens*)**

Il s'agit donc d'une griotte, au jus clair (amarelle) et acide produisant en deux fois. La première floraison (et fructification) est faite à la même époque que les autres griottes.

Cette floraison a lieu sur les bouquets de mai (rameau court), très discrètement au centre de l'arbre,

La seconde floraison, plus abondante et étalée dans le temps se produit à l'extrémité des pousses de l'année (en juin), aussi longtemps qu'il y aura allongement des pousses. Les fruits arriveront à maturité jusqu'à fin août, dans le sud de la France ; parce que la chaleur estivale et la sécheresse bloque ensuite le développement végétatif, et donc l'apparition de nouvelles fleurs (on est bien loin de la Toussaint).

Le fruit, aigre, rouge clair est petit, il présente un très long pédoncule (7 à 10 cm) qui reste fixé au rameau après la chute des fruits.

Aujourd'hui les variétés couramment commercialisées sont pour les cerises douces que des bigarreaux. Pour les crises acides on trouve régulièrement des griottes de Provence, des griottes du nord, des cerises de Montmorency.







## Pépinière de haute Provence