# La groseille de Chine : parfaitement adaptée au climat breton

**Les lecteurs du « Télégramme » se souviennent des deux articles qui leur ont fait connaître, voici quelques mois, M. Chever et la plante exotique qu'il a réussi à faire prospérer sous le climat brestois : l'Actinidia Sinensis, ou groseille de Chine.**

**M. Chever avait planté dans son jardin, il y a une dizaine d'années, des boutures rapportées de Nouvelle-Zélande par un professeur de ses amis. Elles provenaient d'une plante, l'Actinidia Sinensis, qu'il connaissait depuis longtemps. Ancien maître-principal commis, il avait acheté des fruits d'Actinidia au début de sa carrière, au cours d'une affectation en Extrême-Orient, à bord de l'« Amiral-Charner », qui naviguait sur le Yang-Tsé-Kiang.**

**Les boutures donnèrent des plants et les plants, des fruits. M. Chever sema, boutura, greffa, distribua des plants et des conseils.**

**Des échos de ses travaux parvinrent jusqu'à un journaliste du « Télégramme », qui publia deux articles illustrés de photographies de la plante venue d'Extrême-Orient en passant par le Pacifique-sud.**

**Du jour au lendemain, des centaines de personnes vinrent admirer ses plants. La culture de l'Actinidia était lancée dans la région.**

**Connaissant M. Chever de longue date, je l'ai retrouvé à cette occasion. Au fur et à mesure qu'il m'a communiqué ses connaissances et sa documentation sur l'Actinidia, je m'y suis vivement intéressé. Ayant à mon tour planté et bouturé, je souhaite de faire partager cet intérêt à un grand nombre de lecteurs. S'il s'agit d'une culture qui demande un peu de patience pour arriver à un résultat, elle est très simple et leur procurera des fruits délicieux, dont la valeur alimentaire est extraordinaire.**

## La plante et son fruit

L'Actinidia Sinensis se présente comme une liane ou une vigne. En hiver, lorsque les plants ont perdu leurs feuille, elle a le même aspect que la glycine.

Les feuilles réapparaissent en mars-avril. La première floraison se produit en mai, deux ou trois ans après la plantation. Il faut prévoir un plant mâle pour assurer la pollinisation de six à huit plants femelles.

Les baies se forment en juillet; on les cueille à partir du mois de novembre.

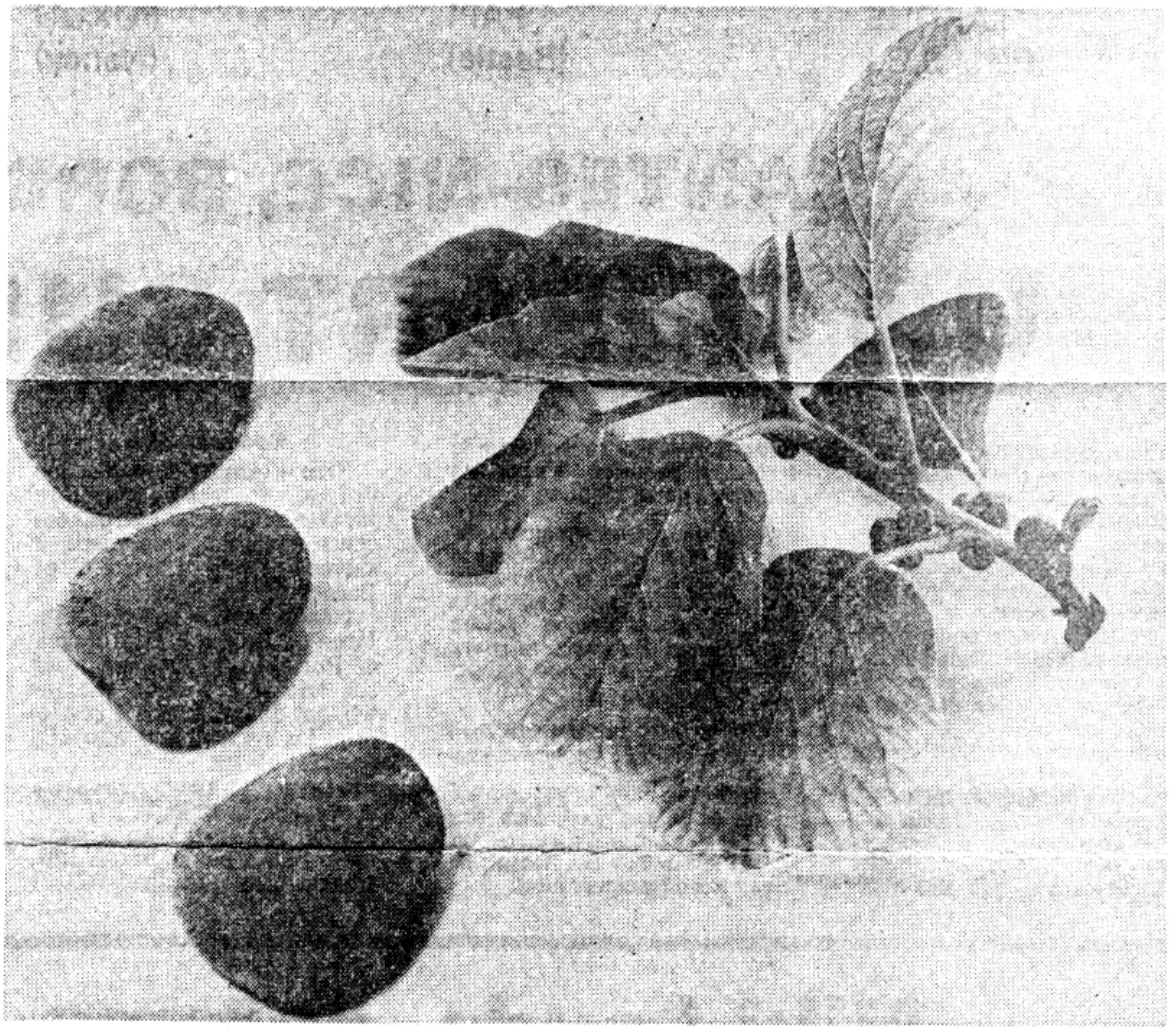
L'Actinidia s'appelle aussi : groseille de Chine, Yang-Tao (c'est le nom chinois), Kiwi, nom sous lequel les fruits originaires des Etats-Unis et de Nouvelle-Zélande sont commercialisés en France.

Le fruit, recouvert d'une enveloppe duveteuse, pèse de vingt à cent grammes selon les espèces. La pulpe a une couleur verte et contient un grand nombre de petites graines. Outre son goût très fin, il présente le grand intérêt d'avoir une richesse exceptionnelle en vitamines, et particulièrement en vitamine C.

## Multiplication

L'Actinidia Sinensis s'obtient par divers procédés.

**1. Le semis sur couche.** — Mais la variété ne se conserve pas : on obtient ainsi des plants communs (Actinidia Deliciosa) et toute une série de plants hétérogènes, se rapprochant plus ou moins de la variété d'origine.



Le plant commun est plus vigoureux, et son fruit, s'il est plus petit que celui du plant sélectionné, ne manque pas de finesse.

Mais la production par semis a deux inconvénients. Elle donne beaucoup plus de plants mâles que de plants femelles et les plants mâles sont improductifs : dans une plantation la proportion doit être inversée.

D'autre part, on ne peut reconnaître un plant mâle d'un plant femelle avant le délai de sept années nécessaire pour obtenir la fructification.

Si toutefois on peut semer des graines d'Actinidia Deliciosa pour greffer ultérieurement voici un procédé très pratique. Il consiste à remplir presque complètement d'un mélange de terre et de terreau, une barquette à entremets en aluminium de 20 cm x 15 cm et 4 cm de profondeur après avoir percé le fond de petits trous.

En novembre-décembre on prend un fruit d'Actinidia Deliciosa bien mûr qu'on épluche et on le « tartine » sur une feuille de papier ouatiné (dont sont faites les couches) découpée aux dimensions de la barquette.

Les nombreuses petites graines noires ayant été ainsi réparties, on retourne la feuille sur la barquette et on la recouvre d'une légère couche de mélange de terre et de terreau.

Il suffit d'arroser la barquette régulièrement après l'avoir placée sous châssis ou serre (ou à défaut sur la tablette d'un radiateur de chauffage central).

Les plants peuvent être repiqués sous châssis à la fin du printemps et mis en pleine terre l'année suivante.

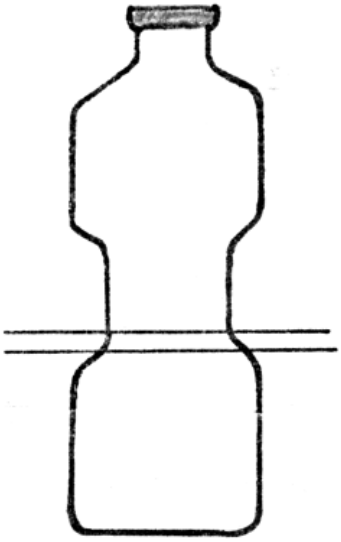
On peut les greffer avec des variétés sélectionnées; mais les plants greffés au collet sont sujets à des attaques bactériennes au niveau de la greffe.

**2. La bouture.** – C'est un procédé de multiplication pratique et efficace. Il présente le grand avantage de conserver le sexe et la variété des plants sur lesquels les boutures ont été prélevées.

Le bouturage s'effectue en principe au début de l'hiver. Si on ne dispose pas d'une serre humide, voici un procédé pratique à la disposition des jardiniers amateurs.

La serre est remplacée par une bouteille d'eau minérale d'un litre et demi (Evian ou Contrexeville). On la coupe, en tournant, avec un couteau ou un greffon bien aiguisé, exactement aux deux endroits indiqués sur la gravure : c'est-à-dire au bas du collet et à la moitié de la partie oblique qui est au-dessous du collet. On fait, en outre, quatre ou cinq trous d'un centimètre-carré environ, avec le même outil, autour du fond, pour éviter que l'eau ne s'accumule.

On remplit la partie inférieure en y mettant : deux centimètres de gros sable de rivière, ou, à défaut, de sable de mer bien dessalé, puis un mélange de un tiers de terre, un tiers de terreau, et un tiers de sable.



Le moment est alors venu de préparer les boutures.

Il faut couper des rameaux de l'année sur des plants mâles ou femelles de la variété choisie. Ces rameaux peuvent très bien se conserver en jauge, enfoncés en terre de quelques centimètres, comme les greffons d'arbres fruitiers, si on n'a pas le temps de bouturer aussitôt.

Les boutures auront de cinq à dix centimètres de long suivant l'écartement des bourgeons sur le même rameau : les sections se font, bien droites et bien nettes, à l'aide d'un greffoir parfaitement affûté, à quelques millimètres au-dessus de chaque bourgeon.

Il ne reste qu'à mettre les boutures en terre, à raison d'une par bouteille, bien arroser, rentrer la partie supérieure dans la partie inférieure, boucher et ranger les récipients qu'on prend la précaution d'étiqueter, à l'abri d'un mur.

Bien bouchées, les bouteilles conserveront une atmosphère humide pendant longtemps. Si la buée intérieure disparaît, il faut ouvrir et arroser.

Lorsque le soleil devient plus chaud, il vaut mieux mettre les bouteilles dans une exposition Nord près d'un mur, qui les abritera du soleil. A ce moment, on peut les déboucher, arroser de temps en temps, reboucher si le temps se refroidit.

Des bourgeons, puis des feuilles apparaissent. On peut déboucher définitivement en avril, continuer à arroser pour entretenir l'humidité,

Il ne faut pas s'étonner si une partie seulement des boutures survit : la reprise est difficile : 30 % est un pourcentage normal de réussite. Souvent, des boutures se dessèchent partiellement, puis reprennent.

En juillet, tout en continuant à arroser quand c'est nécessaire, on pince les petites pousses, si elles ont plus de deux yeux, qui ont donné des feuilles, pour éviter d'épuiser la bouture.

En automne, après avoir fait au greffoir quelques incisions au fond et sur les côtés, pour laisser passer les futures racines, on peut mettre en terre, à 25 cm d'intervalle, les parties inférieures des bouteilles.

La mise en place définitive se fera au printemps suivant, après avoir enlevé avec précaution le plastique ou lui avoir fait de longues incisions.

Le bouturage peut également se faire en été (juillet, août, avec des rameaux « aoûtés » c'est-à-dire déjà boisés (ou fibreux). On garde une feuille sur le bourgeon de la partie supérieure de la bouture.

**3. Le marcottage.** –

Assez peu employée, cette pratique permet cependant d'obtenir d'excellents plants en conservant le sexe et la variété.

Le marcottage se fait à la fin de l'hiver pour obtenir des plants qu'on sépare du plan d'origine avec un sécateur, en automne.

Dans le marcottage à long bois, une tige est couchée dans une fosse de 8 à 10 cm de profondeur.

Dans le marcottage en serpenteau, une tige est alternativement enfoncée et sortie de terre.

Les yeux des parties enterrées donneront les tiges des petits plants; les racines pousseront au-dessous de l'emplacement des yeux. Pour activer l'enracinement, on peut frotter les tiges, au-dessous des yeux, avec un produit à base d'hormones végétales, du genre « Rootone ».

On peut également pratiquer le marcottage en cépée : un plant est coupé au ras du sol. Au printemps, les nombreuses tiges produites sont recouvertes partiellement d'un mélange de terreau, de terre et de sable. A l'automne, on coupe au sécateur les tiges racinées et on les replante.

## Variétés

Le plant se multiplie donc par semis, bouturage ou marcottage. En fait, il est plus simple, pour les personnes qu'intéresserait la culture de l'Actinidia, de se procurer des plants dans des établissements horticoles : Vilmorin, Georges Delbard, Truffault... ou encore au Domaine de Ribebon à Pessac-sur-Dordogne. Ce dernier est spécialisé dans la production de plants bouturés et paraît bénéficier d'un micro-climat favorable à leur culture.

Quelques horticulteurs bretons ont commencé à commercialiser les plants d'Actinidia.

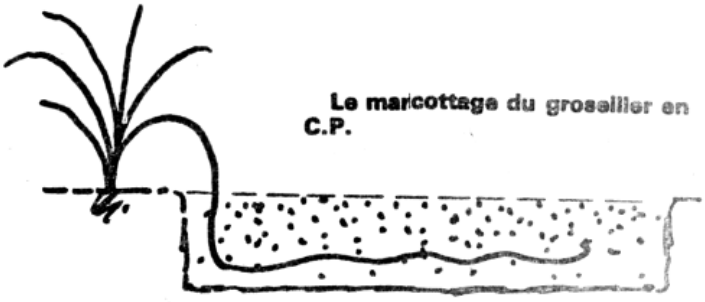
Tous ces établissements peuvent fournir des variétés à gros fruits dans la sélection desquelles des horticulteurs néo-zélandais ont joué un grand rôle.

– La variété « Abbot » (fruit de 60 g) est la plus parfumée.

– La variété « Bruno » a un fruit allongé (55 g) qui mûrit tôt; elle est très productive, elle est recommandée dans les régions à ensoleillement modéré.

– Les fruits de la variété « Hayward » sont les plus gros (80 à 100 g), il faut un bon ensoleillement pour les faire parvenir à maturité. En outre, la floraison est tardive et il est encore plus important que pour les autres variétés, d'avoir les mêmes plants mâles.

– La variété « Monty » a des fruits plus petits, la récolte est tardive.



**Le marcottage du groseillier en C.P.**