



## Fiche descriptive Camerisier

**NOM COMMUN:** Camerisier ou chèvrefeuille bleu

**NOM LATIN:** Lonicera Caerulea sp

**FAMILLE:** Caprifoliacées

Le camerisier (Haskap), nouvelle culture passionnante pour l'Amérique du Nord, est particulièrement bien adapté pour les zones nordiques. Les fruits à maturité, au goût unique, rappellent un savoureux mélange de bleuets, framboises et mûres. Ses fruits bleu poudre, à bleu foncé, de forme allongée, poussent sur un arbuste de 4 à 5 pieds de hauteur à maturité. Les qualités qui en font une plante de choix pour la culture nordique font référence à sa grande résistance au froid pour l'arbuste (-47 degrés Celsius) et pour ses fleurs (-7 degrés Celsius) de même que sa capacité de demeurer en dormance lors d'un adoucissement de température en hiver. Le camerisier nécessite une pollinisation croisée pour obtenir un rendement optimum. C'est un arbuste exceptionnel à découvrir.

**HAUTEUR DU PLANT :** La hauteur varie entre 1,5 à 2 mètres selon la variété.

**LARGEUR DU PLANT :** La largeur est d'un mètre environ.


**ZONE DE RUSTICITÉ :** La zone de rusticité est 2a. Les plants d'origine Russe peuvent résister jusqu'à -50 degré Celsius. Pour les fleurs, si les boutons sont ouverts, ils peuvent résister jusqu'à -7 degré Celsius.

**PÉRIODE DE CUEILLETTE :** Les fruits sont prêts à être cueillis vers la fin juin début juillet. Par conséquent, selon les régions la période peut être deux semaines avant ou après. Les fruits sont prêts à être cueillis quand ils sont mauve-bleu et que l'intérieur est d'une couleur pourpre et non verte.

**RENDEMENT :** Tout dépendant du développement du plant, le camerisier peut produire de 1.5 à 3 kg par plant. À certaines occasions, le plant peut aller jusqu'à produire 4 kg de fruits (Berry Blue).

**CHOIX DE L'EMPLACEMENT :** Il est préférable d'avoir un sol dont le pH varie de 6 à 7, bien drainé. Il faut éviter les endroits propices aux accumulations d'eau. Le camerisier a la facilité à s'adapter à plusieurs types de sol. Par conséquent, le type de sol préférable est un sol qui est loameux sableux (composé de sable, de limon et d'argile) avec un taux de 5 % de matière organique. De plus, il est recommandé d'avoir une haie brise-vent puisque les forts vents risquent de faire tomber les fruits, briser les branches et diminuer la pollinisation par les insectes. Il faut distancer les plants d'un mètre environ.





**PLANTATION :** Les plants jeunes sont fragiles. La plantation a lieu au début du printemps ou tard pendant l'été et l'automne. Le camerisier doit être planté de 2,5 à 5,0 cm plus profond que le niveau de départ. De plus, il est recommandé de mettre un paillis soit de plastique ou soit organique (copeaux de bois, foin, BRF, etc.) qui sert surtout à maintenir un contrôle des mauvaises herbes et de maintenir l'humidité. En plus, son utilisation peut apporter d'autres bénéfices comme l'enrichissement du sol si on utilise un paillis organique.

**TAILLE DU PLANT :** L'arbuste nécessite une taille d'entretien à chaque année. Celle-ci doit se faire soit tôt au printemps ou soit en octobre. Tout d'abord, il faudra enlever les branches basses pour favoriser sa croissance car celles-ci demandent beaucoup d'énergie au plant. Par la suite, il sera question d'ouvrir le centre du plant pour permettre à l'air de circuler et à la lumière de pénétrer. Lors de la taille, il est fortement conseillé de garder les tiges qui ont un an, deux ans et trois ans puisqu'elles sont les plus productives.

**P.S. :** Si par hasard un événement détruit une bonne partie des tiges du plant, il ne faut pas s'inquiéter car le camerisier a la capacité de se reconstruire rapidement.

**TRUCS ET ASTUCES :**

- L'installation de filet protecteur contre les oiseaux est fortement recommandé puisque le Jaseur des Cèdres est un grand amateur des camerises et adorent les manger.
- Il faut planter deux variétés (dont une qui doit être un pollinisateur), mais pour de meilleurs résultats, il est préférable d'en planter trois.

**RECETTES DE TRANSFORMATIONS DE LA CAMERISE :**

- [Gâteau aux camerises](#)
- [Mousse aux camerises](#)
- [Salade de carottes marocaine aux camerises](#)

<b>Nutrition Facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
Per 2/3 cup (100 g) pour 2/3 tasse (100 g)	
Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories</b> 60	
<b>Fat / Lipides</b> 0.3 g	<b>1 %</b>
Saturated / saturés 0.1 g + Trans / trans 0 g	<b>1 %</b>
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 0 mg	<b>0 %</b>
<b>Potassium / Potassium</b> 220 mg	<b>6 %</b>
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 14 g	<b>5 %</b>
Fibre / Fibres 3 g	<b>12 %</b>
Sugars / Sucres 8 g	
<b>Protein / Protéines</b> 1 g	
Vitamin A / Vitamine A	<b>15 %</b>
Vitamin C / Vitamine C	<b>60 %</b>
Calcium / Calcium	<b>4 %</b>
Iron / Fer	<b>4 %</b>
Magnesium / Magnésium	<b>6 %</b>
Zinc / Zinc	<b>2 %</b>
Copper / Cuivre	<b>6 %</b>
Manganese / Manganèse	<b>8 %</b>