LE CASSIS (Ribes nigrum)

Fiche FNSRPE

© FNSRPE – Tous droits réservés.
Ce document, sa reproduction, sa diffusion ou son utilisation, en totalité ou en partie, sans autorisation préalable de la FNSRPE, est strictement interdite. Toute violation sera poursuivie conformément à la législation en vigueur.

TABLES DES MATIERES

1 Présentation du fruit 3

2 ORIGINE ET HISTOIRE 4

3 AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS 5

3.1 AVANTAGES 5
3.2 INCONVÉNIENTS 5

4 CULTURE ET PLANTATION 6

4.1 Variétés recommandées 6
4.2 Plantation 6
4.3 Entretien 7
4.4 La récolte 8

5 DISTILLATION 9

5.1 Traitement du fruit 9
5.2 Vieillissement : 9

6 UTILISATION CULINAIRE 10

6.1 Sorbet au cassis 10
6.2 Cocktails 10

7 CONCLUSION 12

8 ANNEXES 13

9 REFERENCES 14

© FNSRPE – Tous droits réservés.

1 Présentation du fruit

Le cassis, petit fruit noir aux arômes puissants, occupe une place de choix dans notre patrimoine fruitier et distillatoire. Cultivé avec soin, il offre une matière première exceptionnelle pour les liqueurs, crèmes et eaux-de-vie. De la préparation du terrain jusqu'à la récolte, chaque étape contribue à la qualité finale du fruit.

© FNSRPE – Tous droits réservés.

2 ORIGINE ET HISTOIRE

- **Origine géographique** Le cassis (*Ribes nigrum*) est originaire des régions tempérées et froides d'Europe du Nord et d'Asie septentrionale. On le trouvait à l'état sauvage depuis des siècles dans les zones humides, les lisières de forêts et les vallées fraîches allant de la France jusqu'à la Sibérie.
- **Histoire** : Les premières traces de son utilisation remontent au Moyen Âge. Contrairement à d'autres fruits cultivés depuis l'Antiquité, le cassis était peu connu des Grecs et des Romains. Ce sont surtout les populations d'Europe du Nord qui l'utilisaient pour ses propriétés médicinales.

  Au XVIe siècle, les herboristes français commencent à s'y intéresser. Le médecin et botaniste Jean Ruel le décrit dans ses ouvrages. Plus tard, l'abbé Pierre Bailly de Montaran vante ses vertus thérapeutiques dans un ouvrage publié en 1712, au point que le cassis est alors surnommé « l'élixir de vie ».

- **Le cassis en Bourgogne**

  L'histoire du cassis est particulièrement liée à la Bourgogne. C'est au XIXe siècle que sa culture se développe fortement autour de Dijon et de Nuits-Saint-Georges.
  Vers 1840, un liquoriste dijonnais, Auguste-Denis Lagoute, perfectionne la recette de la crème de cassis, qui contribuera largement à la renommée du fruit.

- **Le cassis et les bouilleurs de cru**

  Pour les bouilleurs de cru, le cassis présente un intérêt particulier grâce à sa richesse aromatique exceptionnelle. Ses fruits permettent l'élaboration de :
  liqueurs et crèmes de cassis ;
  eaux-de-vie de fruits ;
  apéritifs à base de vin et de cassis ;
  nombreuses préparations artisanales.
  La variété la plus emblématique reste le Noir de Bourgogne, réputée pour sa concentration en arômes et encore très recherchée aujourd'hui.

- **Une anecdote**

  Pendant la Seconde Guerre mondiale, le cassis a été largement encouragé en Europe car il contient davantage de vitamine C que de nombreux agrumes. Dans certains pays, notamment le Royaume-Uni, il a même servi à compléter l'alimentation des enfants lorsque les importations d'oranges étaient limitées.

© FNSRPE – Tous droits réservés.

3 AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS

3.1 AVANTAGES

- **Une richesse aromatique exceptionnelle**
  Le cassis est l'un des fruits les plus parfumés. Son goût puissant en fait une matière première très recherchée pour la fabrication de liqueurs, crèmes, sirops, confitures et eaux-de-vie.
- **Une excellente source de vitamine C**
  Le cassis contient davantage de vitamine C que de nombreux agrumes. Il est également riche en antioxydants, notamment en anthocyanes, responsables de sa couleur noire caractéristique.
- **Une culture relativement rustique**
  Le cassissier résiste bien au froid hivernal et peut produire pendant 10 à 15 ans dans de bonnes conditions.
- **De nombreux débouchés**
  Les fruits peuvent être valorisés sous diverses formes : consommation fraîche, transformation artisanale, distillation, pâtisserie ou encore agroalimentaire.
- **Un fruit favorable à la biodiversité**
  La floraison du cassissier attire de nombreux insectes pollinisateurs utiles aux vergers et aux jardins.

3.2 INCONVÉNIENTS

- **Sensibilité aux gelées printanières**
  Si le cassissier supporte bien le froid hivernal, les fleurs peuvent être gravement endommagées par les gelées tardives.
- **Faible tolérance aux fortes chaleurs**
  Les épisodes de canicule peuvent provoquer le dessèchement des fruits et une baisse importante des rendements.
- **Récolte parfois délicate**
  La récolte manuelle est longue et coûteuse. La mécanisation n'est réellement rentable que sur des surfaces importantes.
- **Conservation limitée**
  Le cassis frais se conserve peu de temps après la récolte et doit être rapidement consommé, transformé ou congelé.
- **Sensibilité à certaines maladies**
  Comme de nombreux petits fruits, le cassissier peut être touché par l'oïdium, les pucerons ou certaines maladies cryptogamiques nécessitant une surveillance régulière.

© FNSRPE – Tous droits réservés.

4 CULTURE ET PLANTATION

4.1 Variétés recommandées

- **Andega** : bonne résistance à l'oïdium et rendement élevé.
- **Blackdown** : excellente tenue à la cuisson.
- **Noir de Bourgogne** : variété emblématique, très aromatique.
- **Casseille (Josta)** : productive et résistante.
- **Royal de Naples** : riche en vitamine C.

4.2 Plantation

Le choix de la parcelle

Une plantation de cassis peut rester productive pendant 10 à 15 ans. Le cassissier apprécie les climats continentaux avec des hivers suffisamment froids pour assurer son repos végétatif. En revanche, il redoute les gelées printanières et les vents froids qui peuvent compromettre la floraison. Durant l'été, les fortes chaleurs peuvent entraîner le dessèchement et la chute des fruits. La parcelle idéale doit donc bénéficier d'un ensoleillement modéré et être protégée des vents dominants.

La préparation du terrain

Le cassissier est relativement peu exigeant mais préfère les sols équilibrés, riches en matière organique, avec un pH compris entre 6,2 et 7,5. Avant la plantation, il est recommandé de décompacter le sol en profondeur sans remonter le sous-sol. Les terrains trop calcaires sont à éviter.

La multiplication des cassissiers

Le bouturage ligneux reste la méthode la plus simple et la plus utilisée. Il consiste à prélever un rameau d'un an d'environ 25 cm et à le planter en laissant deux bourgeons hors du sol. Les professionnels utilisent également la multiplication in vitro, qui permet d'obtenir rapidement des plants sains et homogènes.

Dans un cadre plus professionnel, on procède également à une ***multiplication in vitro*** (culture de méristèmes). Cette technique, répandue pour obtenir rapidement de grandes quantités de plants d'une nouvelle variété, est aussi très efficace pour éradiquer des maladies, car elle ne reproduit que des plants mères complètement sains.

Quel plant de cassis ?

En achetant ses cassissiers en pépinière, il est essentiel de choisir des plants de qualité (forts, bien ramifiés, sains) :

© FNSRPE – Tous droits réservés.

- Les boutures sans racines doivent être plantées pendant la période de dormance hivernale. Une bouture est saine si elle est fraîchement coupée et porte des bourgeons.
- Les plants d'un an ou deux se plantent de préférence en novembre.

Quand planter ?

Les meilleurs résultats sont obtenus en plantant entre novembre et février, hors périodes de grand froid. Pour une récolte manuelle, les plants sont espacés de 70 à 120 cm sur le rang. Les exploitations mécanisées privilégient des plantations plus denses, pouvant atteindre 6 000 à 8 000 plants par hectare.

Comment planter ?

Le cassissier est un arbuste buissonnant qui atteint une hauteur de 1 à 2 mètres. Pour une cueillette manuelle, on espace les plants entre 70 et 120 cm sur un rang. Pour une récolte mécanique, les plants sont espacés de 40 à 60 cm, avec une distance de 2,80 à 3,50 m entre les rangs, selon le mode de conduite. On va ainsi planter entre **6 000 et 8 000 plants par hectare**.

La conduite pour la culture des cassissiers

Il existe plusieurs formes de conduite : en buisson, en tige ou palissé. La production actuelle se fait principalement **en buisson**, forme naturelle du cassissier. La conduite en tige (rameaux sur un tronc) est moins répandue et présente des inconvénients : une blessure du tronc peut entraîner la mort de tout le plant. La conduite palissée, souvent sous tunnel, est très peu pratiquée et réservée à des variétés à grappes ou à des usages décoratifs.

La taille des cassissiers

La forme en buisson demeure la plus répandue. La taille, réalisée entre décembre et février, permet d'éliminer les bois malades ou vieillissants et de favoriser le renouvellement des jeunes rameaux, qui portent l'essentiel de la récolte Ce sont les **bois jeunes (1 ou 2 ans)** qui portent l'essentiel de la récolte.

La taille manuelle nécessite en moyenne 50 à 60 heures de travail par hectare et par an. Certains producteurs professionnels pratiquent une taille mécanique complétée d'une taille manuelle pour cibler les bois à retirer.

4.3 Entretien

Fertilisation

La fertilisation doit rester raisonnée et privilégier les apports organiques. L'irrigation n'est généralement utile qu'aux périodes clés : floraison, maturation des fruits et formation des nouveaux rameaux. Un apport d'eau bien maîtrisé peut augmenter le poids des fruits de 10

© FNSRPE – Tous droits réservés.

à 15 %. Le désherbage doit être réfléchi afin de préserver la biodiversité utile à la pollinisation..

Irrigation

En règle générale, l'irrigation n'est pas nécessaire si le sol est profond. Il est cependant raisonnable de la limiter aux périodes les plus critiques : la floraison (mai), la maturation du fruit (juin), et après la récolte lors de la formation des nouveaux bourgeons (août-septembre). Le cassissier répond très rapidement à un apport d'eau : le poids des cassis peut augmenter de **10 à 15 %** avec une irrigation au moment de la maturation.

Désherbage

Un an avant la plantation, il est recommandé d'éliminer toutes les plantes vivaces (liserons, chardons…) difficiles à détruire ultérieurement. Un désherbage total est cependant à éviter : il nuirait à la stabilité du terrain et risquerait d'éliminer la faune utile à la pollinisation et à la limitation des maladies et ravageurs.

4.4 La récolte

Époque de la récolte

La première récolte intervient généralement à partir de la troisième année. La maturité est atteinte entre le 1er et le 15 juillet selon les variétés. Les rendements peuvent varier de 3 à 6 tonnes par hectare. Si la récolte était autrefois entièrement manuelle, elle est aujourd'hui largement mécanisée dans les exploitations professionnelles

Les professionnels utilisent un **réfractomètre** pour mesurer le taux de sucre et décider de la date de récolte. L'indice doit atteindre entre 15 et 18 au minimum selon les variétés. Le rendement varie entre **3 t/ha (Noir de Bourgogne) et 6 t/ha (Blackdown)**, soit 0,5 à 1 kg par plant environ.

Les bonnes manières de la récolte

Le cassis se récoltait autrefois manuellement par des ouvriers assis sur un tabouret qu'ils déplaçaient d'un pied à l'autre le long des rangs, récoltant environ 60 kilos par journée.

Aujourd'hui, la récolte professionnelle se pratique avec des machines à vendanger adaptées : des barres vibrantes montées sur un châssis enjambeur secouent les rameaux, et les fruits tombent sur un tapis roulant, sont triés, puis déversés dans des caisses. Le rendement moyen atteint ainsi **20 tonnes de cassis par jour** avec ces machines.

© FNSRPE – Tous droits réservés.

5 DISTILLATION

La distillation du cassis est délicate. Une grande partie de ses arômes caractéristiques est sensible à la chaleur et se retrouve davantage dans les produits obtenus par macération que par distillation. C'est pourquoi les eaux-de-vie de cassis restent relativement rares et souvent produites en petites quantités par des distillateurs spécialisés.

Pour cette raison, la majorité de la production de cassis est destinée à la fabrication de liqueurs et de crèmes de cassis obtenues par macération des fruits dans un alcool neutre.

L'alcool disponible à utiliser en vue d'une macération par les bouilleurs de cru sera d'origine agricole, donc de propre production. Il y aura lieu de distiller au préalable des pommes, des poires à cidre ou des lies. Ces distillats seront réduits à 50 % Vol et ajoutés proportionnellement aux baies comme indiqué ci-dessus.
Tout autre alcool n'a pas lieu à être utiliser pour les macérations.

5.1 Traitement du fruit

- Par fermentation
  - Egrapper des cassis bien mûr
  - Pas d'ajout d'acides
  - Ajout de levures
  - Ajout d'enzymes
  - Distillation dès la fermentation terminée
- Par macération
  - 5 à 8 kg de baies
  - 2 litres à 50%vol
  - Macération pendant 5 à 8 jours
  - pH 2.6
  - 2 – 8.5 %sucres
  - Distillation dès la macération terminée

5.2 Vieillissement :

Après distillation, l'eau-de-vie peut être conservée plusieurs mois afin d'harmoniser ses arômes. Elle est ensuite réduite progressivement à l'eau pure jusqu'au degré souhaité, généralement entre 40 et 45 % vol.

© FNSRPE – Tous droits réservés.

6 UTILISATION CULINAIRE

Le cassis n'est pas qu'une matière première de distillation : c'est aussi un fruit remarquable pour la création de cocktails raffinés et accessibles. Le Supercassis, liqueur emblématique issue de nos terroirs, se prête à une infinité de combinaisons — des plus classiques aux plus audacieuses. Voici une sélection de dix recettes à partager lors de vos événements, démonstrations ou simplement entre amis.

Les recettes témoignent de la richesse des usages du cassis bien au-delà du seul Kir — et de la créativité de nos producteurs.

6.1 Sorbet au cassis

- **Ingrédients :** 1 kg de **cassis , 300 gr de sucre semoule.**
- **Préparation :**
  - Mettez le sucre dans une casserole avec 2,5 dl d'eau et portez à ébullition à feu vif.
  - Lorsque le sirop bout, éteignez le feu et immergez la casserole à mi-hauteur dans de l'eau très froide pour faire refroidir le sirop.Astuce : Servir tiède avec une boule de glace vanille ou de la crème fraîche.
  - Pendant ce temps, lavez les fruits, égouttez-les, épongez-les égrappez-les, passez-les au moulin à légumes, gril moyenne, puis filtrez la purée obtenue dans une passoire fine ou mieux dans un tamis de crin.
  - Réservez le jus obtenu dans un verre gradué et versez en 6 dl dans une terrine.
  - Ajoutez le sirop dans la terrine en le mélangeant au jus de cassis avec une spatule.
  - Versez la préparation dans un bac à glace, mettez au congélateur pendant 6 heures, en remuant toutes les heures le sorbet avec une cuillère, pour éviter la formation de paillettes.

6.2 Cocktails

- Cassis suprême
  - 4 cl Supercassis
  - 3 cl Liqueur de Cacao blanc
  - 1 cl Sirop de Grenadine
  - 8 cl de Lait
- Negroni 43
  - 4 cl Maurin Quina
  - 3 cl Gin

© FNSRPE – Tous droits réservés.

- 2 cl Gentiane
- 0,5 cl Supercassis

- Bramble Cassis
  - 4 cl Gin
  - 3 cl Jus de Citron vert
  - 2 cl Supercassis
- Sprtiz cassis
  - 2 cl Supercassis
  - 4 cl Maurin Quina
  - 6 cl Crémant de Bourgogne
  - 6 cl Tonic

Metroplitain

- 3 cl Vodka
- 1 cl Supercassis
- 2 cl Jus de Cranberry
- 0,5 cl Liqueur Triple sec
- 0,5 cl Citron vert

Pam-Cass'

4 cl Supercassis

- 2 cl Liqueur Triple sec
- 6 cl Jus de Pamplemousse
- 1 cl Jus de Citron vert

© FNSRPE – Tous droits réservés.

7 CONCLUSION

Le cassis est un fruit rustique, très riche en arômes et en qualités nutritionnelles, particulièrement apprécié des producteurs de liqueurs et des bouilleurs de cru. Ses principaux points faibles restent sa sensibilité aux gelées de printemps, aux fortes chaleurs estivales et la difficulté de sa récolte lorsqu'elle est réalisée manuellement..

© FNSRPE – Tous droits réservés.

8 ANNEXES

- **Glossaire** : Termes techniques utilisés dans la culture et la distillation.
- **Ressources et contacts utiles** : Informations sur les pépinières, associations de producteurs et blogs culinaires.

© FNSRPE – Tous droits réservés.

9 REFERENCES

- Tome 2 GUIDE PRATIQUE POUR UNE DISTILLATION TRADITIONNELLE OU MODERNE de Daniel HAESINGER.
- Livres et articles sur la culture du coing.
- Sites web sur la distillation et la cuisine.
- Visite du CASSISIUM de Nuits-Saint-Georges (21) https://cassissium.fr/

© FNSRPE – Tous droits réservés.