CAPRIER BIO
« Capparis spinosa »

Caprier en Provence (Auriol, 13)

Le câprier, ou câprier épineux (Capparis spinosa) est un arbrisseau au tronc ligneux, buissonnant étalé et touffu avec de longs rameaux souples et retombants partant tous d'une seule grosse souche. Il est connu et utilisé en Europe depuis l'Antiquité pour ses vertus médicinales, son utilisation en cosmétique et ornementale, et sa transformation en condiment.
On retiendra qu'en médecine, on utilise l'écorce des racines pour traiter les douleurs digestives ainsi que pour son action diurétique ; les boutons floraux comme laxatifs ; et en usage externe l'application des feuilles pour soulager les démangeaisons dues à des piqûres d'insectes ou à de l'urticaire.
Par ailleurs, les câpres sont très présentes dans les traditions culinaires méditerranéennes. Les fruits jeunes, ou caprons, sont également employés en condiment dans certains pays insulaires méditerranéens, ainsi que parfois les feuilles en salades. Dans la langue provençale câpre se dit «tapène», par conséquent le terme tapenade ne peut pas s'utiliser s'il n'y a pas de câpre dans sa composition.
Cet arbrisseau appartient au genre Capparis qui comprend environ 300 espèces et à la famille des Capparacées.
Plante vivace répandue principalement dans le pourtour méditerranéen, certaines de ses variétés sont cultivées (Principalement au Maroc, en Espagne et en Italie. Le Maroc est actuellement le premier producteur et exportateur de câpres dans le bassin méditerranéen, mais fortement concurrencé récemment par la Turquie) principalement pour leurs **boutons floraux consommés comme condiments sous le nom de câpres.**

Caractéristiques botaniques

Le câprier mesure de 0,40 à 0,80 m de haut sur 1 à 1,5 m de largeur. Son tronc plutôt court se prolonge par des rameaux verts ou rougeâtres, portant des épines recourbées et creuses à la base des feuilles et sur les jeunes pousses de l'année. La principale variété cultivée Capparis spinosa var. inermis ne porte pas d'épines mais il existe également des variétés épineuses.
Les feuilles alternes et simples, le plus souvent ovales mais aussi obovales ou elliptiques, sont vertes et coriaces. Elles sont persistantes dans les zones de présence spontanée et caduques sous les climats subissant des gelées. Le câprier résiste toutefois aux températures négatives jusqu'à -10 °C en hiver.
Le développement des rameaux est caractérisé par deux phases, une première phase de croissance végétative pendant laquelle il n'y a pas d'initiation florale et une seconde phase qui commence une fois que le rameau forme dix noeuds et pendant laquelle on assiste à l'initiation des boutons floraux. Seule la partie terminale des rameaux initie les bourgeons floraux. Tant qu'ils ne sont pas ouverts, ces bourgeons floraux, appelés également câpres, constituent la partie de la plante la plus recherchée pour la consommation humaine. Les fleurs sont nombreuses mais ne durent qu'une journée tandis que la floraison se renouvelle de mai à octobre.

Câprier : fleurs et boutons floraux (Auriol,13)

Les fruits, capsules ovoïdes vertes et charnues de 3 cm environ, au début deviennent déhiscents, rouge-brun, à maturité, où ils libèrent un grand nombre de petites graines que l'on peut utiliser pour des semis.

Conduite de la culture

PRODUCTION DES PLANTS

Il existe trois modes de multiplication du câprier : le semis, le bouturage et la culture « IN VITRO ». Le semis est le mode de multiplication le plus utilisé. Il peut être direct ou indirect. Le semis direct : on sème directement en sachets de plastique remplis de terre à raison de 3 à 4 graines/sachet. On procède à l'éclaircissage après la levée. Le semis indirect : il est effectué en pépinière dans des carrés. La densité utilisée est de 2g de graines/m2. Après la levée, on procède à un éclaircissage pour éliminer les plants chétifs. La date de semis pour les semis directs et indirects est le mois de février à mars. Les semis peuvent être pratiqués dès novembre en pépinière au chaud à l'intérieur. Ils commenceront à lever vers mi-janvier. Vous pouvez également semer sous serre froide (hors gel) en février-mars pour une levée en avril-mai. La réussite de la levée dépend de la conduite des irrigations surtout en temps chaud. A noter que le bouturage est un mode de multiplication très complexe. La production des plants par culture IN VITRO a été réussie au laboratoire. C'est une technique qui demande des spécialistes dans le domaine.

LA PLANTATION

Elle peut être effectuée à partir du mois de février en secteurs peu gélifs mais de préférence au mois d'avril. Vu la fragilité du système racinaire du câprier, il est nécessaire de bien travailler le sol avant la plantation. Les trous de plantation doivent être de 30 à 50 cm de profondeur. Il est également recommandé à ce que les trous de plantations soient placés 15 à 20 cm plus bas que le niveau du sol afin d'assurer une meilleure protection aux jeunes plants. La densité de plantation varie de 1600 à 2500 plants à l'hectare en fonction de la région et de la vigueur de la variété utilisée. On rencontre des plantations avec des espacements de 2x2, 3x3 ou même 4x4 et 5x5. La protection des jeunes plants pendant les premiers mois est indispensable. Au Maroc les paysans ont souvent recours aux pierres ou aux cladoles du figuier de barbarie. Notons enfin, que le câprier est très souvent associé à d'autres cultures fruitières tels que l'olivier, la vigne, l'amandier ….

Plantation de câpriers au pied de mur de restanque (Auriol, 13)

Variétés de câpriers

Parmi les 300 espèces environ de câpriers connues dans le monde l'espèce la plus cultivée en Méditerranée pour la production de câpres est C. spinosa et ses cultivars.

A noter que sa croissance est lente et il lui faut plusieurs années pour atteindre sa taille adulte. Cependant, il peut vivre plus de 80 ans (40 ans pour les câpriers de production).

Culture et entretien du câprier

TRAVAIL DU SOL : Les labours superficiels (15 à 20 cm) sont nécessaires à partir de la deuxième année de plantation. On peut les pratiquer 4 à 5 fois par an en fonction des conditions de milieu. Le désherbage manuel au pied est pratiqué dès la 1ère année.

FERTILISATION : Peu d'études ont traité la fertilisation du câprier. Cependant, accoutumé aux terrains pauvres, le câprier a peu besoin d'apport de fertilisant pour se développer.

IRRIGATION ET BESOINS EN EAU : Dans la majorité des régions productrices de câpres, aucune irrigation n'est pratiquée pour le câprier sauf pendant la première année. Mais en Espagne on apporte 40 à 50 litres d'eau par plant par semaine ce qui permet de tripler la production des câpres. L'irrigation par goutte à goutte a été récemment introduite dans certaines exploitations.

PROTECTION CONTRE LE FROID : Le câprier a besoin d'une température élevée. Dans le sud de la France, lorsqu'il y a habituellement des gelées, il est recommandé de la buter ou de le payer après la taille pour qu'il résiste à des températures inférieures à -10°.

MALADIES, NUISIBLES ET PARASITES DU CÂPRIER : Les plants adultes sont résistants à la plupart des maladies et ravageurs.

TAILLE : La quantité de câpres produites par une plante dépend du nombre de rameaux formés, par conséquent il est recommandé de pratiquer la taille au début de chaque saison hivernale pour favoriser le départ de nouveaux rameaux. Elle est pratiquée après la récolte, en début d'hiver, et consiste à réduire la taille des rameaux à des éperons d'une longueur de 0,5 à 1cm.

RÉCOLTE : Le câprier entre en production à partir de mai – juin, les clones les plus tardifs continuent leur production jusqu'au mois de novembre. Le rendement par plan dépend des conditions climatiques, de la variété, de la densité de plantation, de la région et de l'âge des plants. D'une façon générale, sur une exploitation à moyenne échelle, le rendement lors de la première année est de l'ordre de 0,6 Kg/plant ; en 2ième année, il est de 1,3 Kg/plant et à partir de la quatrième année il peut atteindre 4 -5 kg/plant. Dans une démarche de production, le câprier a une longévité de 30 à 40.
Dans les exploitations spécialisées, la récolte est traditionnellement effectuée toutes les semaines à partir de juin et jusqu'en octobre ou fin novembre pour les câpriers les plus tardifs. Les câpres sont récoltées lorsqu'elles sont bien gonflées mais encore fermées complètement. Cela fait un nombre total de récolte variant de 12 à 18 par plant. Il s'agit d'une opération onéreuse qui représente à elle seule 20 à plus de 30% du coût total. Un ouvrier peut cueillir entre 1 et 2 kg de câpres en une heure de travail, suivant la taille des câpres.

CONSERVATION DES CÂPRES : Les câpres perdent rapidement leur arôme lorsqu'elles restent exposées à l'air. C'est pourquoi on les conserve traditionnellement dans du vinaigre ou de la saumure. Après leur récolte, on les laisse flétrir un peu pendant une journée, puis on les conserve dans de l'eau vinaigrée ou salée, on peut également les plonger dans de l'huile d'olive.

Note : On conserve aussi traditionnellement de la même façon les fruits de câprier cueillis avant maturité. On les appelle « cornichons de câprier ». De fausses câpres élaborées avec divers boutons floraux, dont ceux de la capucine, sont en vente dans le commerce. Elles n'ont pas comme les vraies câpres des petits cristaux jaunâtres de rutine en surface des pots.

Sources
Synthèse G Marcantoni, chambre d'agriculture du Var
Site : *jardinage.comprendrechoisir.com*
« Fiche technique du caprier » ; Nadia Ouhsaine
Relecture et photos : *JF Margier, producteur dans le 13.*