



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,

Prunus avium L.

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 Bigarreaux *Prunus avium duracina*



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 long. 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).

Bigarreau Noir de Mecheb



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.

Les tardives ont en général un jus très coloré.

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 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.



Guigne native de Bale



Guigne Noire précoce de Pallières