

Le Cassissier est aussi appelé "Groseillier Noir".

C'est un arbuste ou arbrisseau touffu et odorant que l'on cultive dans de nombreux jardins mais que l'on trouve également à l'état sauvage.



Le cassissier demande à être paillé en été afin de conserver l'humidité.

Il peut être cultivé en palmette ou laissé en forme buissonnante.

Le Cassissier est aussi appelé "Groseillier Noir".

Il est originaire du Nord de l'Europe et de l'Asie.

Sa culture s'est développée à partir du 16ème siècle en France où ses vertus culinaires et médicinales ont vite été reconnues.

C'est un arbuste ou arbrisseau touffu et odorant que l'on cultive dans de nombreux jardins mais que l'on trouve également à l'état sauvage.

Bien que maintenant de nombreuses variétés soient autofertiles, il est conseillé de planter au moins deux variétés différentes pour obtenir une meilleure pollinisation, donc fructification.

La cassissier forme naturellement une touffe mais il peut être cultivé en palmette ou laissé en forme buissonnante.

Contrairement à beaucoup d'autres petits fruitiers le cassissier a besoin d'une période de froid hivernale pour une très bonne fructification. De ce fait il est bien adapté pour les régions à climat relativement froid comme le Nord de la France.

Les oiseaux sont friands de ces petits fruits, il est donc recommandé de poser un filet protecteur pendant la période de fructification.

Le cassis est très riche en vitamine C et en sels minéraux comme le potassium. Les fruits, bien noirs, ont un goût acidulé et légèrement âcre.

Les fruits du cassissier sont utilisés dans les confitures, les gelées, les sorbets et les pâtisseries.

