



## Mûrier

### DESCRIPTION

**Famille** : Moracée ou Moraceae (même famille que le figuier – toute cette famille produit du latex)

**Genre** : Morus

**Espèces** : 4 espèces principales du genre Morus

- Morus alba : mûrier blanc (bourgeons marron clair)

- Morus nigra : mûrier noir (bourgeons noir)  
: à différencier donc selon la couleur du bourgeon et non des fruits

- Morus rubra, : mûrier rouge

- Morus kagayamae : mûrier « platane »

- Et il existe de nombreuses autres espèces, qui peuvent se croiser entre elles, comme par exemple Morus macroura, très proche de Morus alba, et dont certaines variétés produisent de très gros fruits.

**Noms vernaculaires** : mûrier blanc (dit aussi mûrier commun), mûrier noir, mûrier rouge et encore mûrier platane



© www.cmeii.com

**Présentation générale** : Le mûrier est un arbre monoïque à croissance lente formant un tronc bien droit surmonté d'une couronne étalée, et pouvant atteindre 10 à 12 mètres de haut. Les feuilles caduques des mûriers blanc et noirs sont connues pour être très nutritives, ce qui explique qu'elles étaient utilisées pour la culture du vers à soie. Ses fruits sont des petites mûres le plus souvent rouges ou noires, parfois blanches, plus ou moins goûteuses selon les variétés. Le mûrier platane est très utilisé dans les jardins, car la forme en parasol de sa ramure fournit un excellent ombrage en été. Il existe même des versions stériles du mûrier platane, pour ne pas avoir à ramasser de fruits qui tâchent, quel dommage !

## DESCRIPTION

**Origine** : Le mûrier blanc provient de Chine, le mûrier noir du Caucase, le mûrier rouge d'Amérique du nord et le mûrier platane du Japon.

*Ci-dessous : Vers à soie mangeant des feuilles de mûrier.*

**Histoire** : Utilisé depuis plus de 5000 ans pour nourrir les vers à soie

- Mûrier blanc : était cultivé pour les magnaneries (élevages de vers à soie), en particulier en Provence et dans les Cévennes.

- Mûrier noir : plus rare dans les cultures mais très fréquents près des vieilles fermes en Provence, servait pour les magnaneries avant l'arrivée du blanc, puis conservé pour ses fruits et étant plus tardif il permettait de sauver les élevages lors de gels tardifs.



Les magnaneries se développent en France à la fin du XVIème siècle grâce à l'illustre agronome français Olivier de Serres, qui crée sa ferme modèle sur son domaine du château du Pradel, en Ardèche. Il introduit alors la culture du mûrier pour la matière première, et obtiendra à la fin du siècle du roi de France Henri IV, un développement à grande échelle de cette culture, avec la plantation de 4 millions de mûriers en Ardèche, Dauphiné et Cévennes, pour alimenter les vers à soie, bombyx du mûrier, d'où l'importante industrie de production de soie naturelle qui se développe alors. Suite à l'invention de la soie artificielle (viscose) au XIXe siècle, l'élevage du ver à soie pour la production du fil de soie a totalement disparu en France. Quelques magnaneries artisanales traditionnelles subsistent malgré tout, à ce jour, à titre de magnanerie-musée et écomusée de l'histoire de la sériciculture traditionnelle, pour amateurs et touristes.

**Culture actuelle** : Il est assez répandu dans les jardins ou près des vieilles fermes mais on n'en trouve pas dans la nature car il germe très bien dès la chute du fruit mais gèle ensuite car il n'a pas le temps d'aouter.

Pour le moment nous ne connaissons pas de plantation « commerciale » de vergers de mûriers dans le sud de la France, à l'exception de quelques rangées chez un arboriculteur des Bouches du Rhône. Il y aurait des plantations commerciales récentes dans le nord de l'Italie.

**Port** : arbre au tronc unique poussant bien droit, surmonté d'une couronne étalée, pouvant atteindre 10, voire 12 mètres de hauteur.

**Sol** : Préfère les terres profondes, fertiles et bien drainées, mais supporte tous types de sols notamment ceux calcaires.

**Climat/exposition** : Le mûrier est rustique et supporte des températures hivernales allant jusqu'à -30°C, tandis qu'il supporte également les fortes chaleurs de l'été. Il a besoin d'une exposition plein soleil. En France, on trouve du mûrier noir jusqu'à Briançon.

**Mise à fruit** : Le mûrier, arbre à croissance lente, a une mise à fruit assez tardive - au mieux en 5ème année

**Longévité** : Il vit très longtemps (au moins 100 ans, certains auraient 500 ans !). Sur les individus très âgés, il n'est pas rare que l'arbre se fende en deux sous le poids des branches charpentières. L'arbre peut survivre ainsi mais le plus souvent apparaissent des rejets à la base de l'arbre.

**Feuilles** : Ses feuilles caduques sont alternes et mesurent jusqu'à 20 cm de long. Elles sont soit simples et cordiformes, soit découpées en 3 à 7 lobes plus ou moins profonds. Elles sont lisses et vert clair pour le mûrier blanc, vert foncé dessus légèrement rugueuses, un peu cotonneuses dessous et en forme de cœur pour le mûrier noir, ou encore découpées vert brillante prenant une belle teinte jaune d'or à l'automne pour le mûrier platane.

**Fleurs** : Pour la plupart des variétés, l'arbre est monoïque et autofertile. Les fleurs sont très discrètes et apparaissent d'avril à mai. Les fleurs du mûrier blanc sont les plus précoces, celles du mûrier noir sont les plus tardives. Les fleurs apparaissent sur du bois de l'année ou sur celui de l'année précédente selon les variétés.



**Fruits** : Contrairement à ce qu'on entend parfois, la vraie mûre est celle de *Morus*. Les fruits de ronces (genre *Rubus*) sont appelés mûres également, par ressemblance avec les fruits de *Morus*, pas l'inverse. Les fruits du mûriers

mesurent autour de 2 cm, mais certains pépiniéristes proposent des variétés aux fruits beaucoup plus gros.

- Mûrier blanc : fruits de couleur blanc, rose, parfois violet, pédoncule long, saveur douce et assez fade.

- Mûrier noir : de couleur rouge foncé à noir, à la fois sucrés et acidulés, très goûteux, juteux, très appréciés en jus ou confiture en particulier, et très appréciés par les poules, une des meilleures mûres. Cependant, le pédoncule très court des mûres de *Morus nigra* rendent les fruits quasiment inexploitable pour une commercialisation en frais (il n'est pas possible de récolter les fruits entiers, ceux-ci se cassent quand on les cueille).

- Mûrier rouge : de couleur rouge vif à noir, très parfumés, sucrés et acidulés, souvent excellents. Pédoncule intermédiaire, les fruits se ramassent facilement.

## GESTION

**Entretien** : Le mûrier supporte très bien la taille et on peut sans doute le mener en verger piéton pour ne pas avoir à faire des récoltes trop en hauteur. Certaines variétés ne fructifient que sur du bois de l'année précédente, attention à adapter la taille en fonction.

**Fertilisation** : Pour le moment nous n'avons pas de référence pour des plantations économiques de mûriers.

**Phytoprotection** : Si des vergers « commerciaux » se développent, il faudra certainement lutter contre la *Drosophila suzukii* qui apprécie tous les fruits rouges.

*Ci-dessous : Plants de Mûriers chez Frédéric Cochet.*



**Récolte** : de juin à septembre selon les espèces et les variétés. Le mûrier blanc est le plus précoce. Le mûrier noir est plus tardif.

La cueillette a lieu lorsque les fruits sont à complète maturité.

Les fruits du mûrier blanc et du mûrier rouge se récoltent facilement pour une vente en frais car leur pédoncule est assez long. Ceux du mûrier noir en revanche sont très difficiles à récolter à cause d'un pédoncule très court : les fruits se cassent quand on les cueille et ne peuvent donc être destinés qu'à la transformation artisanale.

**Multiplication** : Par bouturage

## UTILISATIONS

**Feuilles** : Le premier usage était les feuilles pour les vers à soie, en particulier les mûriers blancs car les feuilles du noir sont moins appétentes.

Les feuilles du mûrier ont un grand potentiel en tant qu'aliment pour bétail : en terme d'éléments nutritifs digestibles il produit plus que la plupart des fourrages, les feuilles peuvent être utilisées comme aliment principal pour les chèvres, les moutons et les lapins, comme remplaçant des concentrés pour le bétail laitier et comme ingrédient dans l'alimentation des animaux monogastriques (pour preuve le vers à soie a des besoins nutritionnels très élevés).

**Fruits** : en frais, une fois récoltés les fruits sont fragiles et doivent être vendus le plus vite possible. Comme écrit précédemment, les fruits des mûriers blanc et rouge ont un pédoncule assez long qui permet une récolte aisée et une vente en frais, ceux du mûrier noir ne peuvent être destinés qu'à la transformation maison ou artisanale.

Confitures, pâtisseries, liqueurs, sorbets et crèmes glacées.

Les oiseaux raffolent des mûres.

**Tronc** : Le bois du mûrier blanc est apprécié en ébénisterie pour ses couleurs.

Excellent arbre d'ombrage, au feuillage caduc dense et luxuriant, il est à la fois rustique, résistant à la chaleur et à la sécheresse.

Toutes les qualités ci-dessus font de cet arbre un excellent candidat pour l'agroforesterie.

## VARIÉTÉS ET PÉPINIÈRES

Pépinieristes que nous avons rencontrés en 2021 et qui produisent eux-mêmes leurs plants de mûriers, ils sont passionnés et sauront vous conseiller sur les variétés à planter chez vous :

Pépinières TUTTI FRUTTI - Edouard Allasseur -  
84 420 La tour d'aigues

Tel : 06 95 23 19 95

Pas de site internet

M. Allasseur a une magnifique collection faite surtout autour de variétés à gros fruits à saveur remarquable (équilibre entre sucre et acidité). Beaucoup de variétés sont originaires du Pakistan, de l'Europe de l'est et des USA. Parmi les variétés qu'il juge les plus intéressantes, on trouve :

- Pakistan de *Morus macroura* : fruits fermes de très gros calibre, avec un excellent équilibre sucre acidité. Très bonne candidate pour une vente en frais. A l'air toutefois sensible aux gelées tardives.

- Agate (Bulgarie) de *Morus alba* : très gros fruits doux et sucrés ; une des meilleures variétés d'après les amateurs. De plus cette variété échappe plus facilement que d'autres de *Morus alba* aux gelées tardives d'après M. Allasseur.

- Galicia (Ukraine) de *Morus alba* : mûres jusqu'à 8 cm de long !

- Géraldi dwarf, de *Morus rubra* : mûrier nain (3 mètres maximum à 10 ans) très productif. Ce mûrier de petit format peut être planté dans des jardins de faible dimension.

Ci-contre : Mûriers chez Tutti Frutti.



PÉPINIÈRE FRÉDÉRIC COCHET - 6 chemin de ville -  
07 200 AUBENAS

Tel : 04 75 35 91 90 - 06 41 03 09 27

Mail : [contact@cochetfrederic.com](mailto:contact@cochetfrederic.com)

Site : <https://www.cochet-pepiniere-fruitier.com>

M. Cochet a une collection impressionnante ! Il fait sa multiplication lui-même. Les plants sont bouturés et parfois greffés, cela dépend des variétés. Très beaux plants de 1,50 m-1,80 m élevés en conteneurs de 5 litres ou 7,5 litres.

Variétés de mûrier noir les plus intéressantes d'un point de vue gustatif : Wellington, Chirtout, Planifolia

Pour les mûriers blancs : Aureifolia, Emmanuelle.

Et les mûriers rouges : Everbearing, Downalk, Townsend...



## SOURCES

- Centre de Pomologie d'Alès
- Plantez les saveurs de Provence écrits par la Maison de la biodiversité, la Thomassine
- Compte rendus des visites des Pépinières Cochet et Tutti Frutti réalisées par Didier Legare de Bio de PACA en 2021, dans le cadre du projet DIVERSIGO.

Internet :

- [www.pommiers.com](http://www.pommiers.com)
- [www.promessedefleurs.com](http://www.promessedefleurs.com)
- Wikipédia

**MERCI.....**

**À EDOUARD ALLASSEUR DE LA PÉPINIÈRE TUTTI FRUTTI (LA TOUR D'AIGUES), À FRÉDÉRIC COCHET DE LA PÉPINIÈRE COCHET (AUBENAS), À SABINE RAUZIER DU CENTRE DE POMOLOGIE D'ALÈS ET À LA TOMASSINE QUI NOUS ONT COMMUNIQUÉ LES INFORMATIONS PERMETTANT DE RÉALISER CETTE FICHE. À LAURE GICQUEL ET DIDIER LEGARE QUI ONT COLLECTÉ UNE GRANDE PARTIE DE CES INFORMATIONS À MATTHIS GARNIER QUI A RÉALISÉ LA MISE EN PAGE**

*Cette fiche est évolutive en fonction des rencontres et découvertes, n'hésitez pas à nous faire remonter toute information utile à son amélioration.*



*Vous souhaitez participer au projet ? Contactez-nous !*

**CONTACT Région PACA :**

Anne-Laure DOSSIN - Bio de PACA

04 90 84 43 64 - [annelaure.dossin@bio-provence.org](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org)

**PLUS D'INFOS SUR LE PROJET :**

Site de Bio de Provence :  
<https://www.bio-provence.org/Bio-de-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>

Réalisation : Mai 2022

Rédaction : Anne-Laure Dossin

Mise en page : Matthis Garnier