

# Canneberge

Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre.



Canneberge  
Atoca



*Fleur de canneberge  
dans une tourbière des [Vosges](#)*

## Classification classique

<u>Règne</u>	<i>Plantae</i>
<u>Sous-règne</u>	<i>Tracheobionta</i>
<u>Division</u>	<i>Magnoliophyta</i>
<u>Classe</u>	<i>Magnoliopsida</i>
<u>Sous-classe</u>	<i>Rosidae</i>
<u>Ordre</u>	<i>Ericales</i>
<u>Famille</u>	<i>Ericaceae</i>
<u>Genre</u>	<i>Vaccinium</i>

La **canneberge**, la **grande airelle rouge** d'Amérique du Nord ou l'**atoca**<sup>1</sup> (au Québec) ou encore appelée par son nom **anglophone**, **cranberry**, est un arbrisseau qui croît dans les **tourbières** des régions froides. Sa présence caractérise les sols à **sphaignes**, imbibés d'eau.


Sous-genre *Oxycoccus*

### Espèces de rang inférieur

- *Vaccinium erythrocarpum*
- *Vaccinium macrocarpon*
- *Vaccinium microcarpum*
- *Vaccinium oxycoccus*



*Vaccinium oxycoccus*

 [D'autres documents multimédia](#)  
sont disponibles sur [Commons](#)

Parcourez la [biologie](#) sur Wikipédia :



## Sommaire

[\[masquer\]](#)

- [1 Description](#)

- [2 Dénominations](#)
- [3 Qualités thérapeutiques](#)
- [4 Production](#)
  - [4.1 Zones de production](#)
  - [4.2 Culture](#)
  - [4.3 Récolte](#)
- [5 Utilisation](#)
- [6 Divers](#)
- [7 Notes et références](#)
- [8 Bibliographie](#)
- [9 Voir aussi](#)
  - [9.1 Articles connexes](#)
  - [9.2 Liens externes](#)

## Description [\[modifier\]](#)

La canneberge est une [plante vivace](#) qui pousse à l'état sauvage dans les tourbières acides. L'arbrisseau à feuilles persistantes ne dépasse pas 30 cm de haut. Bien cultivé, ce végétal peut vivre plus de cent ans. L'espèce se différencie de ses congénères américains, plus fréquemment exploitée par l'industrie alimentaire (*cranberry* ou *Vaccinium macrocarpon*).

Ses rameaux minces et rampants peuvent atteindre une taille de 80 cm.

Ses [fleurs](#) sont petites, ovales et roses. Contrairement à la majorité des espèces de *Vaccinium*, les corolles ne sont pas en forme de clochettes mais ouvertes. Quelques très rares bourdons ont été observés comme pollinisateurs.

Ses [baies](#) sont rouges.

Le jus de canneberge, peu consommé en France avant l'année 2000, mais courant en [Angleterre](#), en [Amérique du Nord](#) et en [Russie](#), entre notamment dans la composition de nombreux cocktails (dont le [Cosmopolitan](#)). Son goût acidulé et [astringent](#) et âpre, le différencie des autres jus et nectars de fruits. À l'instar du vin rouge, il comporte une certaine densité de [tanins](#) qui renferment les composés [antioxydants](#).

## Dénominations [\[modifier\]](#)

Au [Québec](#), on dit aussi « atoca » ou « ataca », termes empruntés à la langue [iroquoise](#).

En [France](#), on nomme cette plante également grande [airelle](#) rouge d'[Amérique du Nord](#)<sup>?</sup>. Cependant le terme anglais « *cranberry* » tend à s'imposer en France, du fait que l'industrie agroalimentaire et l'industrie cosmétique privilégient ce terme pour leurs

produits<sup>3,4</sup>. « Cranberry » provient du mot *crane* qui signifie « [grue](#) » parce que ses fleurs, au début de la floraison, poussent vers le sol et ressemblent à une tête de grue.

## Qualités thérapeutiques [\[modifier\]](#)



Des canneberges

Le fruit de canneberge (*Vaccinium macrocarpon*) est aussi reconnu pour ses qualités thérapeutiques en particulier ses vertus d'[antioxydant](#). Il contient un élément particulier, la [proanthocyanidine](#) de type A (PAC A), [polyphénol](#) contribuant à diminuer la fixation, sur les parois des voies urinaires, de certaines bactéries coliformes (*[Escherichia coli](#)*) souvent responsables d'infections urinaires<sup>5</sup>.

Ses effets ont été prouvés par de nombreuses études cliniques et validés dans le cadre de la diminution des infections urinaires par l'AFSSA<sup>6</sup> et l'AFSSAPS<sup>7</sup> pour une dose journalière de 36mg PAC.

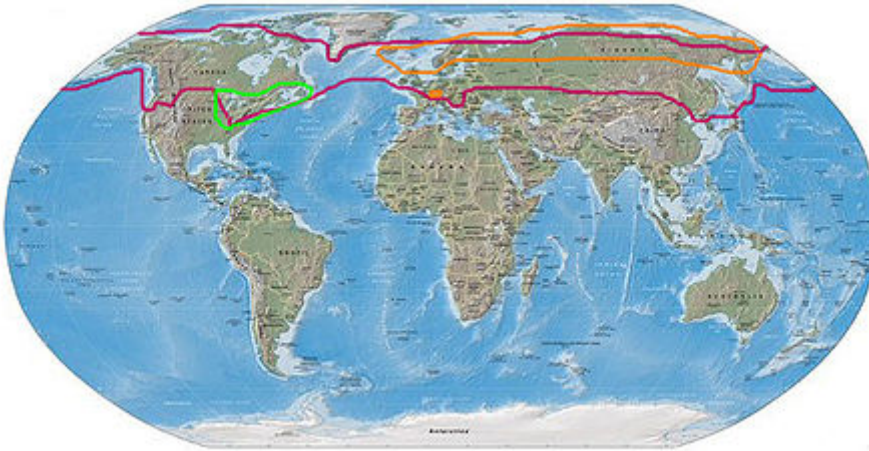
- efficacité pour prévenir les infections urinaires<sup>8</sup>
- efficacité possible pour soigner ou prévenir la [gingivite](#) et la [parodontite](#) (inflammation des gencives)<sup>9</sup>.


La canneberge est vendue sous forme de complément alimentaire (gélules, comprimés, sachets, etc.) dans les pharmacies.

## Production [\[modifier\]](#)

### Zones de production [\[modifier\]](#)

---



 Carte d'implantation de la canneberge dans le monde.

La canneberge est une importante culture commerciale dans les états américains du [Maine](#), [Massachusetts](#), [Michigan](#), [Minnesota](#), [New Jersey](#), [Oregon](#), [Washington](#), et [Wisconsin](#), et également dans les provinces canadiennes de [Colombie-Britannique](#), [Nouveau-Brunswick](#), [Ontario](#), [Nouvelle-Écosse](#), [Terre-Neuve](#) et [Québec](#). Selon le *Economic Research Service* du Département de l'Agriculture des États-Unis, le Wisconsin est le principal producteur de canneberge, avec plus de la moitié de la production des États-Unis. Le Massachusetts est le second producteur, avec 28% de la production américaine. On trouve une faible production au [Chili](#), dans les [Pays baltes](#), et en [Europe de l'Est](#).

## Culture [\[modifier\]](#)

La culture de la canneberge est assez complexe. Elle nécessite d'énormes quantités d'eau pour protéger les bourgeons contre le gel au printemps et à l'automne, ainsi que les plants pendant l'hiver. En effet, la création d'une couche de gel autour des plants permet de les maintenir à 0°C et donc de les protéger du grand froid et des vents asséchants. Au printemps, 4 cm de sable sont déposés sur la glace si bien que lorsque la glace fond, le sable tombe sur les plants, détruisant les insectes. La canneberge est cultivée dans des bassins sablonneux appelés **cannebergières** ou **atocatières** (au [Québec](#)). Elle donne ses premiers fruits à partir de la quatrième année.

Historiquement, les cannebergières étaient implantées dans les marais et tourbières. Actuellement les canneberges sont cultivés dans des bassins sablonneux peu profonds construits sur les terres hautes. La couche de terre superficielle est arasée pour former des digues autour des bassins. Du sable est apporté sur une couche de 10 à 20 cm. La surface est nivelé au laser avec un légère bosse au centre pour faciliter le drainage. En plus de maintenir l'eau, les digues permettent de supporter le matériel de culture pour éviter de rouler sur les plants. Le matériel d'[irrigation](#) sert à l'arrosage d'été et à la protection contre le gel à l'automne et au printemps.

Pour cultiver la canneberge, plusieurs éléments clés sont essentiels à la croissance. Ces conditions nécessaires se retrouvent dans les tourbières. La plante exige un pH acide de 4 à 5 et une grande quantité d'eau à cause de la morphologie de ses racines. Au mois d'octobre, la plantation devient flamboyante et les bassins sont inondés pour faire flotter le fruit ce qui facilite la récolte.

Bien soignés, les plants de canneberges peuvent produire pendant plus de cent ans.

## Récolte [modifier]



Récolte des canneberges, [New Jersey](#), [États-Unis](#)

Jadis cueillies à l'état sauvage par les Indiens d'Amérique du Nord, les canneberges sont cultivées de façon de plus en plus intensive. La récolte, souvent mécanisée, se déroule la plupart du temps de fin septembre à début octobre. Surnommées « batteurs à œufs », d'énormes machines servent à les ramasser selon une technique industrielle dite « *wet* » (humide). Les engins brassent l'eau qui recouvre les arbustes plantés dans les marais. Détachés, les fruits mûrs remontent à la surface. Il faut alors les amener vers un bord de la tourbière. Les agriculteurs, dans l'eau jusqu'aux genoux, emprisonnent les fruits dans un boudin flottant. La récolte terminée, les baies seront séchées et nettoyées puis, par un système de tapis roulants, chargées à bord des camions. La récolte doit rejoindre le plus rapidement possible les entrepôts de stockage où elle sera calibrée et congelée.

Créée en 1930, la coopérative [Ocean Spray](#)<sup>10</sup> est aujourd'hui la principale société productrice de canneberges aux États-Unis. Elle regroupe 600 producteurs du fruit dans ce pays<sup>11</sup> et assure le transport des récoltes et le conditionnement des fruits.

## Utilisation [modifier]

Seules ou mélangées à des [pommes](#), du [raisin](#), de la [framboise](#) ou d'autre baies, les canneberges servent à la fabrication de plus de dix millions de litres de [jus de fruit](#) par an. L'exportation se développe, notamment vers la [Grande-Bretagne](#). En 1993, les récoltants ont ramassé 180 000 tonnes de fruits.

Les canneberges sont également utilisées pour faire des [confitures](#)<sup>12</sup>.

## Divers [modifier]

Le groupe de musique irlandais [The Cranberries](#) tire son nom de ce fruit.

## Notes et références [modifier]

- ↑  [Entrée « atoca »](#) <sup>[archive]</sup> dans le dictionnaire [Franqus](#). Version provisoire. Consulté le 17 janvier 2009.
- ↑  [pdf] *Diagnostic et antibiothérapie des infections urinaires bactériennes communautaires chez l'adulte* <sup>[archive]</sup>, Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé, juin 2008, p. 27-28
- ↑ Voir par exemple la dénomination de ce [shampooing](#) <sup>[archive]</sup>.
- ↑ La société [Ocean Spray](#) <sup>[archive]</sup>, principal importateur en France n'utilise que le terme « Cranberry »
- ↑ AFSSA avis n° 2003-SA-352, 2004-SA-214, 2006-SA-256
- ↑  <http://www.urell.fr/pdf/AFSSA-avis2004-2006.pdf> <sup>[archive]</sup>
- ↑  <http://www.urell.fr/pdf/AFSSAPS-juin08.pdf> <sup>[archive]</sup>
- ↑ Randomised trial of cranberry-lingonberry juice and Lactobacillus GG drink for the prevention of urinary tract infections in women , Tero Kontiokari, Kaj Sundqvist, M Nuutinen, T Pokka, M Koskela, M Uhari, *BMJ* 2001;322:1571
- ↑  (fr) [pdf] *Effet d'une fraction de haut poids moléculaire isolée de la canneberge sur l'adhérence, la croissance et la formation du biofilm chez *Porphyromonas gingivalis*, par la Faculté de Médecine Dentaire, Université Laval, Québec, Canada* <sup>[archive]</sup>, étude publiée le 20 février 2006
- ↑  (fr) Site d'Ocean Spray Canada <sup>[archive]</sup>
- ↑  (en) Site d'Ocean Spray US <sup>[archive]</sup>
- ↑  [Recette de la confiture de canneberge](#) <sup>[archive]</sup>

## Bibliographie [modifier]

- Jacquemart, A.-L. 1997. *Biological Flora of the British Isles: Vaccinium oxycoccus L. (Oxycoccus palustris Pers.) and Vaccinium microcarpum (Turcz. ex Rupr.) Schmalh.* (*Oxycoccus microcarpus Turcz. ex Rupr.*). *Journal of Ecology*, 85: 381-396.

*Cette fiche ne constitue en aucun cas un manuel d'exécution ni une référence et ne peut remplacer l'expérience et le savoir-faire d'un professionnel.*