

Sommaire

Préface	15
Chapitre 1	
Économie de l'abricot	19
Production et échanges mondiaux	20
Production d'abricot dans le monde	20
Commerce international de l'abricot	23
Production française	29
Évolution du potentiel de production	29
Production biologique	33
Évolution de la structure du verger français	33
Volumes mis en marché (frais et transformé) :	
évolution de l'offre/évolution des prix	35
Circuits de distribution	39
Règles de commercialisation des fruits et légumes frais	40
Norme générale	40
Norme internationale CEE-ONU FFV-02 de l'abricot - édition 2010	41
Accords interprofessionnels	43
Organisation Commune des Marchés (OCM)	44
Consommation française en frais	46
Place de l'abricot dans la consommation de fruits	46
Comportement des acheteurs d'abricot	46
Caractéristiques des acheteurs	48
Perception et attentes des consommateurs d'abricot	49
Image de l'abricot	49
Appréciation de l'offre	50
En résumé	56
Marché de l'abricot transformé	58
Coûts de production	60
Coûts de plantation	61
Prix de revient (bord champ)	62

Chapitre 2

Origine et multiplication

67

Typologie de l'abricot	68
Classification botanique	68
Principales espèces	68
Différents noms de l'abricot (en Europe et ailleurs)	70
Origine géographique	70
Création et sélection variétale	76
Programmes de création dans le monde	77
Multiplication du matériel végétal	82
Production de plants fruitiers	88
Surgreffage	92
Circulation et protection du matériel végétal	94
Certification	102
Charte nationale d'étude des variétés et porte-greffe	109

Chapitre 3

Variétés et porte-greffe

115

Caractéristiques des variétés	117
Introduction	117
Productivité et régularité de production	120
Caractéristiques et comportement du fruit	126
Caractéristiques des porte-greffe	152
Critères de choix des porte-greffe	152
Les différents types de porte-greffe	160
Principaux porte-greffe	164

Chapitre 4

Biologie et physiologie

185

Croissance végétative et ramification	186
Règles de mise en place de l'architecture de l'abricotier	186
Utilisation de la flexion naturelle	
comme principe de conduite pour l'abricotier	198

Floraison	199
Morphologie de la fleur	199
Position des fleurs et floribondité	200
Biologie florale	201
Fertilité florale et nouaison	205
Fructification	212
Embryogénèse et évolution du fruit	212
Élaboration de la qualité sur l'arbre	216
Comportement climatique	228
Le climat	228
Le gel printanier: principes et techniques de lutte	239

Chapitre 5

La conduite du verger 245

La conduite des arbres	246
La formation des arbres	247
Le renouvellement	253
Haubanage	254
La taille « de fructification »	255
Quelques variantes en cours d'expérimentation	259
La pollinisation	264
La mise en œuvre d'une pollinisation croisée	264
L'éclaircissage	277
Bref historique de l'éclaircissage sur abricotier	277
Maîtrise de la charge des arbres	278
Pratique de l'éclaircissage	283

Chapitre 6

Plantation et entretien du verger 299

La parcelle	301
L'implantation du verger	301
Mise en place de brise-vent	302
Le précédent cultural	302
Qualités du sol	303
Améliorations, mesures correctives	309

La plantation	314
Rôle et besoins en éléments fertilisants	318
Rôle des éléments majeurs	320
Les éléments mineurs ou oligo-éléments	326
Alimentation hydrique	331
Entretien du sol en vergers de fruits à noyau (abricotier)	334
Enracinement	334
Techniques d'entretien du sol	334
Méthodes alternatives d'entretien du sol	339

Chapitre 7

Protection du verger

341

Protection phytosanitaire	342
Objectif	342
Les moyens	344
Élaborer les stratégies de lutte	347
Estimer le risque	347
Choix des produits	352
Conditions d'application des traitements	353
Contrôle et réglage du pulvérisateur	355
Maladies et ravageurs principaux	356
Petite mineuse <i>Anarsia lineatella</i> Zell.	
Tordeuse orientale <i>Cydia molesta</i> Busk	356
Capnode <i>Capnodis tenebrionis</i> (L.)	358
Forficule <i>Forficula auricularia</i> L.	363
Les pucerons	365
Cécidomyie des fleurs de prunier	
<i>Contarinia pruniflorum</i> (Coutin et Rambier)	366
Drosophile <i>Drosophyla suzukii</i> (Matsumura)	366
Monilioses : <i>Monilia laxa</i> (Ehrenb) Sacc. - (Aderhold et Ruhland) -	
<i>Monilia fructicola</i> (G. Wint.) Honey - <i>Monilia fructigena</i> Pers.	368
Autres maladies de conservation	372
Verticilliose <i>Verticillium dahliae</i> Kleb.	373
Oïdium : <i>Podosphaera tridactyla</i> - <i>Sphaerotheca pannosa</i> (Wallr.)	375
Rouille : <i>Tranzschelia discolor</i> (Fuckel) Tranzschel & Litv -	
<i>Tranzschelia pruni-spinosae</i> (Pers.) Diet	378
Tavelure : <i>Fusicladium carpophilum</i> (thüm.) oudemans (forme conidienne) -	
<i>Venturia carpophila</i> E.E. Fisher (forme sexuée, rare)	380

Maladie criblée - <i>Coryneum beijerinckii</i> Oudemans	382
Gnomonia - <i>Gnomonia erythrostoma</i> (Pers.)	382
Plomb - <i>Stereum purpureum</i> (Pers. ex Fr.)	383
Eutypiose - <i>Eutypa lata</i> (Pers. Ex Fr.) Tul. & C. Tul	384
Cloque du pêcher <i>Taphrina deformans</i> (Berk.) Tul.	385

La sharka; Plum Pox Virus 386

L'agent pathogène	386
Symptômes et dégâts	387
Transmission	389
Détection	391
Prospection	391
Matériel végétal	392

L'enroulement chlorotique de l'abricotier (ECA) 395

Les symptômes	396
Un psylle vecteur	398
Dissémination du phytoplasme	401
Stratégie de protection	402

Le chancre bactérien de l'abricotier 405

Situation en France	405
Les bactéries en cause	406
Les facteurs prédisposants	408
Influence du matériel végétal	410
Mesures prophylactiques	415

La maladie des taches bactériennes des arbres fruitiers à noyau:

Xanthomonas arboricola pv. *pruni* 420

Symptômes et dégâts	420
Dissémination de la maladie	422
Facteurs de développement	423
Sensibilité variétale	426
Moyens de lutte	427

Chapitre 8

L'abricotier en agriculture biologique 431

Cahier des charges AB. 432

Difficultés techniques et économiques	433
---------------------------------------	-----

Création d'un verger bio 434

Choix de la parcelle	434
Choix du matériel végétal	434

Plantation et entretien du verger bio	437
Préparation du sol	437
Plantation	438
Entretien du sol	439
Taille des arbres/éclaircissage	448
Fertilisation	448
Irrigation	451
Récolte	452
Protection phytosanitaire	452
Principales maladies	452
Principaux ravageurs	455
Guide des interventions phytosanitaires en verger d'abricotier biologique	458
Coûts de production	459

Chapitre 9

Élaboration du fruit et maintien de la qualité 463

Caractères morphologiques	464
Anatomie	464
Forme	465
Couleur	467
Composition physico-chimique	468
Les sucres	469
Les acides	470
Vitamines et minéraux	471
Pigments	471
Composés d'arôme	474
La maturité et sa gestion.	475
Maturation et évolution sur l'arbre	475
Détermination du stade de cueillette	478
Maturation et évolution après récolte	486
Entreposage et préservation de la qualité post-récolte	496
Altérations en cours d'entreposage	503
Distribution	504
Tri - Conditionnement - Emballages	504
Utilisations agro-alimentaires.	510
Préparation et usages domestiques.	517
Nutrition	517
Alimentation	517

Chapitre 10

Analyse et perception de la qualité 521

Mesure des caractéristiques des fruits.	522
Échantillonnage	522
Mesures physiques et visuelles	522
Mesure de la composition chimique	526
Perception sensorielle.	533
Principe, méthode et fonctionnement	533
Profils sensoriels de lots d'abricots	535
Relation entre les mesures sensorielles et les mesures physico-chimiques	539
Mesure de la satisfaction des consommateurs	542

Bibliographie 551

Sigles et acronymes 566