

## Chapitre 1

### Marché et produit

|   |    |
|---|----|
| Le marché mondial                       | 12 |
| Le marché de l'Union européenne         | 13 |
| La production                           | 13 |
| Les échanges                            | 18 |
| Le marché français                      | 22 |
| La production                           | 22 |
| Le commerce extérieur                   | 29 |
| Les caractéristiques du marché français | 32 |
| La consommation                         | 37 |
| La transformation                       | 42 |

## Chapitre 2

### Les coûts de production

|   |    |
|---|----|
| Coûts de production en France                 | 48 |
| Coûts de production moyens                    | 48 |
| Variations annuelles du coût de production    | 49 |
| Variations parcellaires du coût de production | 49 |
| Coûts de production européens                 | 54 |

## Chapitre 3

### Biologie et physiologie

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Caractéristiques de l'espèce | 58 |
| Classification botanique     | 58 |
| Stades phénologiques         | 58 |
| Caractéristiques de l'arbre  | 60 |
| Caractéristiques du fruit    | 63 |

|   |    |
|---|----|
| Cycle végétatif .....                               | 64 |
| Croissance des rameaux                              | 64 |
| Dormance et besoins en froid                        | 65 |
| Entrée en végétation de l'arbre                     | 72 |
| Induction et initiation florales                    | 72 |
| La floraison et la fécondation                      | 73 |
| Évolution du fruit                                  | 74 |
| Sensibilité au gel de printemps                     | 75 |
| Structure, développement et maturité du fruit ..... | 76 |
| Maturité du fruit                                   | 76 |
| Accidents divers                                    | 77 |

## Chapitre 4

### Matériel végétal

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Les porte-greffe .....               | 82 |
| Rôle du porte-greffe                 | 82 |
| Les différents types de porte-greffe | 86 |
| Les variétés .....                   | 91 |
| La création des nouvelles variétés   | 91 |

## Chapitre 5

### Multiplication

|  |     |
|--|-----|
| Multiplication des porte-greffe .....    | 108 |
| Multiplication par semis                 | 108 |
| Bouturage                                | 108 |
| Micropropagation                         | 109 |
| Production de plants fruitiers .....     | 109 |
| Écussonnage                              | 110 |
| Surgreffage                              | 111 |
| Certification des plants fruitiers ..... | 114 |
| Le système de certification              | 115 |
| L'étiquette de certification             | 116 |
| La certification en quelques chiffres    | 117 |

## Chapitre 6

### Les exigences nutritionnelles

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Qualité des sols .....              | 122 |
| Choix du sol                        | 122 |
| Amélioration de la qualité des sols | 123 |

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Nutrition minérale .....      | 130 |
| Les éléments minéraux majeurs | 130 |
| Les oligo-éléments            | 132 |
| Besoins hydriques .....       | 134 |
| Première période              | 134 |
| Deuxième période              | 134 |
| Troisième période             | 135 |

## **Chapitre 7**

### **Techniques de culture**

|   |     |
|---|-----|
| Fertilisation .....                       | 140 |
| Les besoins en éléments fertilisants      | 140 |
| Le suivi de l'alimentation                | 141 |
| Fertilisation azotée                      | 142 |
| Fertilisation potassique                  | 144 |
| Fertilisation phosphatée                  | 146 |
| Fertilisation en arboriculture biologique | 147 |
| Irrigation .....                          | 149 |
| Irrigation de surface                     | 149 |
| Irrigation par aspersion sous frondaison  | 150 |
| Irrigation localisée                      | 154 |
| Entretien du sol .....                    | 157 |
| Enracinement                              | 157 |
| Techniques d'entretien du sol             | 158 |

## **Chapitre 8**

### **Techniques de production**

|  |     |
|--|-----|
| Formes fruitières et densités de plantation .....                | 168 |
| La diversité de la culture                                       | 168 |
| Description sommaire des principales formes fruitières utilisées | 168 |
| Avantages et inconvénients des différentes formes fruitières     | 169 |
| Tailles du pêcher .....  | 170 |
| Définitions et périodes  | 170 |
| Taille de fructification   | 171 |
| Éclaircissage .....  | 172 |
| But de l'éclaircissage   | 172 |
| Réalisation et périodes  | 173 |
| Effets attendus et possibles                                     | 173 |

## Chapitre 9

### Protection contre les accidents climatiques

|   |     |
|---|-----|
| Lutte contre le gel de printemps .....                | 178 |
| Sensibilité du pêcher, températures critiques         | 178 |
| Sensibilité variétale                                 | 180 |
| Moyens de protection                                  | 182 |
| Protection contre la grêle par filets paragrêle ..... | 187 |
| Avantages et contraintes                              | 187 |
| Incidence des filets paragrêle                        | 188 |
| Protection contre le vent .....                       | 189 |
| Action mécanique du vent sur la végétation            | 189 |
| Action physiologique du vent                          | 189 |
| Les haies brise-vent                                  | 190 |

## Chapitre 10

### Les stratégies de protection raisonnée

|  |     |
|--|-----|
| Principes de la protection raisonnée .....                   | 196 |
| Principaux ravageurs et maladies du pêcher .....             | 197 |
| Principales maladies fongiques                               | 200 |
| Principales maladies bactériennes, à virus et à phytoplasmes | 204 |
| Principaux ravageurs du pêcher                               | 210 |
| Protection du vergier en agriculture biologique .....        | 220 |

## Chapitre 11

### Récolte

|   |     |
|---|-----|
| La période optimale de cueillette ..... | 224 |
| L'expérience avant tout                 | 224 |
| Appréciation de la fermeté              | 225 |
| Homogénéité de la récolte               | 225 |
| Méthodes de récolte .....               | 225 |
| Récolte manuelle pieds au sol           | 226 |
| Récolte avec matériel d'assistance      | 226 |
| Techniques de cueillette .....          | 227 |
| Choisir les bons fruits                 | 227 |
| Positionner le matériel                 | 228 |
| Le geste de cueillette                  | 228 |
| Contrôles et traçabilité                | 229 |

## Chapitre 12

### Itinéraire post-récolte

|   |     |
|---|-----|
| La station de conditionnement et d'expédition | 232 |
| L'agrégage                                    | 232 |
| L'entreposage au froid                        | 234 |
| La préparation des lots                       | 236 |
| Le maintien de la qualité                     | 241 |
| La chaîne du froid et la distribution         | 243 |

## Chapitre 13

### Qualité

|   |     |
|---|-----|
| La qualité des pêches et nectarines           | 246 |
| Les qualités nutritionnelles de la pêche      | 247 |
| Les arômes de la pêche                        | 248 |
| L'élaboration de la qualité gustative         | 249 |
| Facteurs non contrôlables                     | 250 |
| Facteurs contrôlables                         | 250 |
| Les outils de mesure                          | 255 |
| Caractéristiques externes                     | 256 |
| Évaluation de la qualité intrinsèque du fruit | 257 |
| Les tests de dégustation                      | 261 |
| Les tests analytiques                         | 261 |
| Les tests hédoniques                          | 263 |
| Les accords interprofessionnels               | 265 |
| La normalisation                              | 266 |
| Texte officiel de la norme                    | 266 |
| Les résidus de pesticides                     | 270 |
| Bibliographie                                 | 272 |
| Glossaire                                     | 278 |