

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'agréage | 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 |