

L'abricotier : une affaire de terroir

CHRISTOPHE DELAY

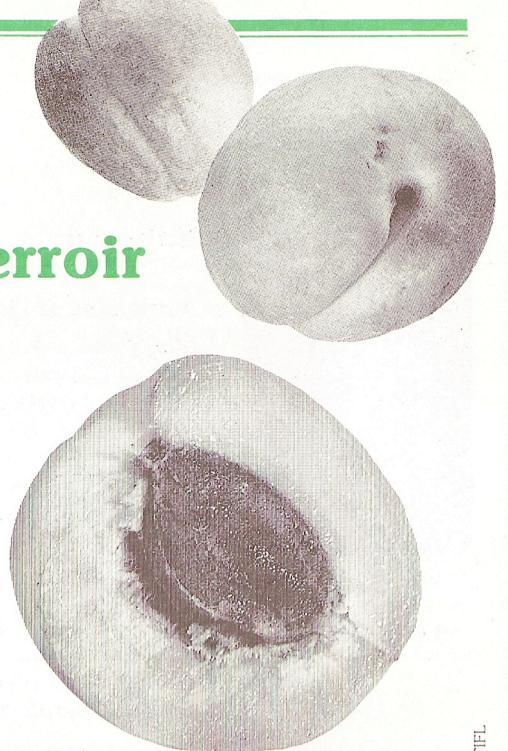
*Il faut le mériter, l'abricotier !
Car ses exigences en matière de sol
et de climat sont à la hauteur
du parfum de ses fruits.
C'est tout dire...*

Musqué, vineux, raboteux, fondant, pâteux, fibreux (ça arrive!). Voici l'abricot dans tous ses états, inspirant le gourmet à la manière d'un bon vin. Vous l'avez compris, c'est un trésor de plus dans le verger, qui en compte déjà tant !

La liste des richesses qu'il peut nous prodiguer est étonnamment fournie pour un arbre somme toute un peu marginal dans notre pays : confitures, marmelades, pâtes, «oreillons» séchés au soleil, jus, abricots au sirop, amandes douces...

Dans votre jardin, vous pouvez vous contenter d'un seul arbre, car l'abricotier est autofertile : les fleurs d'une variété n'ont pas besoin — comme chez le pommier ou le cerisier — du pollen d'une autre variété pour fructifier. Chez cette espèce, la fécondation peut avoir lieu même quand il fait froid et que les insectes pollinisateurs sont encore rares.

CHRISTOPHE DELAY, 31 ans, est technicien agricole de formation et s'est installé, en 1987, comme pépiniériste spécialisé dans les variétés fruitières anciennes, notamment pêchers et abricotiers.



CTIFL

De la chaleur et encore de la chaleur

L'abricotier aime les climats contrastés : chaleur l'été, froid l'hiver. Il déteste par dessus tout les «faux démarrages» en fin d'hiver, comme il s'en produit sous les climats océaniques : ces sautes de températures exposent sa floraison précoce (10 mars - 10 avril) aux gelées tardives.

Donc, en dehors du pourtour méditerranéen et de la vallée du Rhône — terroirs les plus favorables —, vous ne planerez l'abricotier qu'en exposition abritée (sud ou sud-ouest), et même, si possible, à l'angle de deux murs, à un mètre de ceux-ci.

Dans le Valais suisse, cependant, il y a des plantations florissantes d'abricotiers

'Suchet' jusqu'à 900 mètres d'altitude, à exposition nord !

L'essentiel est d'éviter les bas-fonds où l'air froid et les brouillards stagnent fréquemment.

Le bouton d'abricotier gèle dès $-3,1^{\circ}\text{C}$, la fleur à $-2,2^{\circ}\text{C}$, et le jeune fruit à $+0,5^{\circ}\text{C}$.

Un arbre de terroir

L'abricotier affectionne les terrains légers, sablonneux, chauds, perméables, au sous-sol caillouteux bien drainé. Un sol froid, humide et lourd le verra dépitier et ne lui fera porter que des fruits médiocres.

Plus que toute autre espèce fruitière, il réclame une adaptation de la variété au

terroir, c'est-à-dire la combinaison sol-climat. Le 'Rouge du Roussillon', par exemple, convient aux Pyrénées-Orientales, et le 'Bergeron' à la vallée du Rhône. 'Luizet' (ou 'Suchet') réussit dans la haute vallée du Rhône, depuis Vienne jusqu'en Suisse, mais ne fructifie pas à Nîmes. D'une manière générale, les variétés du Lyonnais sont mal adaptées à la basse vallée du Rhône.

Un vieux livre de jardinage prétend que le semis de noyaux d'abricots donne des arbres aux fruits au moins aussi bons que ceux du pied-mère. C'est sans doute encore vrai pour de vieilles variétés comme 'De Hollande' (synonyme : 'Am-puiset'), mais on préfère maintenant greffer pour conserver à coup sûr toutes les qualités des variétés. Si vous greffez vous-même, ou si votre pépiniériste vous donne le choix, sachez que c'est greffé



C. Delay

sur pêcher franc (de semis) que l'abricotier donne les meilleurs résultats (production régulière de gros fruits), mais son existence est alors relativement courte et il dépérît fréquemment.

Sur pêcher-amandier (hybride des deux espèces), il résiste assez bien au dépérissement et au calcaire, mais le point de greffe cède souvent sous le poids des fruits ou les assauts du vent.

Le prunier myrobalan est le porte-greffe des terres fraîches et argileuses : il tolère le calcaire.

Pour éviter le chancre bactérien — dans les régions où cette maladie sévit —, il est conseillé de ne pas greffer au ras du sol.

Au moment de planter

L'idéal est de planter un jeune arbre d'un an, appelé scion car il ne comporte qu'un axe, muni ou non de petites ramifications latérales (bourgeons anticipés). Ce scion doit être pourvu d'un beau chevelu de racines.

Le sol aura été amendé avec un bon compost, par exemple à base de fumier de bovins (50 kg/10 m²), et, en terrain acide, de la chaux magnésienne (1 kg/10 m²). On laura enrichi en potassium, magnésium et phosphore par des apports de patentkali (0,3 kg/m²) et de phosphates naturels (0,3 kg/m²) (1).

Au fond du trou de plantation (50 cm de côté), on placera une poignée de corail (1), et on fera de même à mi-hauteur des racines, à 15 cm environ de ces dernières.

Les racines seront pralinées avec une bouillie à base de bouse de vache (1/3) et d'argile (2/3). Une fois la plantation réalisée, elles devront affleurer le niveau du sol ; si l'arbre est trop enterré, sa croissance sera retardée.

(1) Engrais à acheter dans les coopératives agricoles d'approvisionnement ou les bonnes jardineries.

Arroser avec 5 à 8 litres d'eau.

La mise en place de l'abricotier peut se faire, comme pour tous les arbres fruitiers, pendant la morte saison, soit d'octobre à mars.

Surtout, favorisez un bon éclairage de l'arbre en lui réservant un espace d'au minimum 5 à 8 mètres de diamètre. L'abricotier s'associe parfaitement avec la vigne.

Enfin, protégez le tronc de votre jeune plant du terrible « coup de soleil » en le badigeonnant avec l'un des mélanges suivants :

Mélange n° 1 :

- 100 g de peinture vinylique blanche ;
- 200 g de blanc mat plafond ;
- 40 g de bouillie bordelaise.

Mélange n° 2 :

- 1/3 de bouse de vache ;
- 2/3 d'argile ;
- eau.

Mélange n° 3 :

- 250 g de chaux ;
- 10 g de sel ;
- 30 g de soufre ;
- eau.

Formez vous-même votre jeune abricotier

Puisque vous avez planté un scion, âgé de seulement un an, c'est à vous qu'incombe la tâche de former votre abricotier.

A la plantation, taillez votre scion à 50 cm du sol si vous voulez un tronc court, et jusqu'à 1,50 m si vous préférez un arbre dit « demi-tige ». Au cours de la première saison apparaîtront les charpentières (branches principales).

A ce stade, vous avez le choix entre deux possibilités.

Vous pouvez mener votre abricotier en forme libre et vous contenter, par la suite,

de simples élagages pour aérer le cœur de l'arbre. Prenez soin, cependant, de supprimer toutes les pousses latérales, en cours d'été, sur le tiers supérieur des branches charpentières.

Deuxième solution : former un gobelet, qui donnera à l'arbre un port compact et lui conférera une bonne résistance au vent. Pour cela, deux années de suite, vous rabatbez sévèrement les prolongements (voir schéma).

Signalons aussi qu'il est possible de conduire l'abricotier en palmette (ou espalier), en particulier s'il est planté contre un mur.

Une fois l'arbre formé, ne le taillez que modérément, car toute blessure est cause de gomme et de maladies. Contentez-vous d'élaguer si les branches s'enchevêtrent et d'éliminer les parties mortes ou malades.

Sachez que l'abricotier « reperce » bien sur du vieux bois. On peut donc facilement le rajeunir par une taille très sévère.

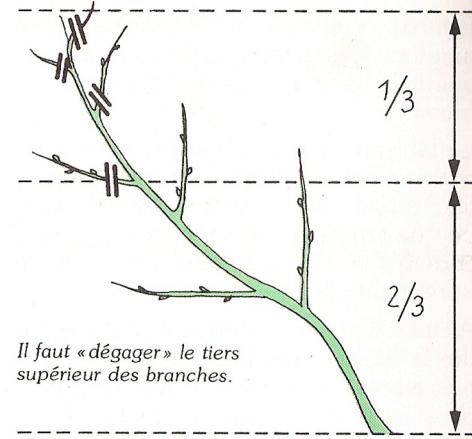
En cours d'année

L'abricotier est souvent généreux une année et... avare la suivante. Pour régulariser la production, vous pouvez éclaircir, c'est-à-dire supprimer une partie des jeunes fruits, au stade où ceux-ci portent encore le calice desséché de la fleur. Eliminez de préférence les fruits qui se tiennent en groupes.

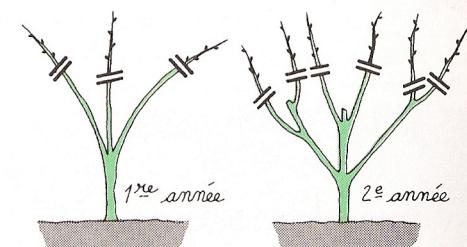
Nourrissez votre arbre en épandant chaque année, sous sa frondaison, un paillis de compost (de fumier de bovins, par exemple), à raison de 10 à 20 kg pour 10 m².

Travaillez le sol, mais bien superficiellement pour ne pas abîmer les racines et risquer ainsi la verticillose, un dépérissement causé par un champignon microscopique.

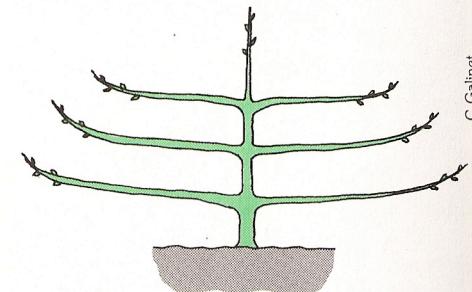
Si vous avez l'habitude d'arroser vos arbres, cessez toute irrigation 15 jours avant la récolte, mais reprenez juste



Il faut « dégager » le tiers supérieur des branches.



En 2 ans, la formation d'un gobelet.



Le traditionnel espalier.

après, car cela contribue à limiter l'alternance de fortes et de médiocres récoltes.

Les traitements utiles

Corynéum, rouille, tavelure, oïdium, moniliose... Nombreuses sont les maladies qui affectent régulièrement l'abricotier, même si on le soigne bien. Heureusement, les bouillies à base de cuivre, utilisables en culture biologique, sont efficaces contre la plupart d'entre elles, en prévention.

Quant aux insectes, ils sont généralement peu virulents : pucerons (rares), tordeuse orientale et carpocapse (vers dans les fruits).

Le tableau donné p. 8 résume les traitements que l'on peut effectuer sur l'abricotier. Il faut noter que l'emploi de soufre peu de temps avant la récolte est à proscrire si l'on fait des conserves (elles ne « prennent » pas!).

A l'intention des jardiniers qui ont à craindre la morsure des lapins pour leurs jeunes arbres, j'indique que les répulsifs à base de goudron d'os (2) sont très efficaces.

(2) Fabriqués par Sodex POC, 80800 Corbie.

(3) Pour qu'elles ne cassent pas, étayez-les 3 à 4 semaines avant la récolte.

Variétés d'abricotiers recommandées (moitié nord et région lyonnaise)

COROT: résistant, rustique, précoce; fruit petit, très parfumé. Mat. fin juin.

SAINT-JEAN DE BRUEL: résistant, le plus précoce; fruit plus gros, coloré. Mat. fin juin.

GROS ROUGE: fleurit plus tard que les précédents; fruit très bon, très tendre. Mat. 10 juillet.

LUIZET (= SUCHET, HÂTIF DU CLOS): convient en montagne; fruit très gros, aromatique, savoureux, amande douce. Mat. 15 juillet.

ROYAL: rustique; fruit gros, convenant pour table et séchage. Mat. fin juillet.

AMPUIS (= DE HOLLANDE): très rustique; fruit petit, le meilleur pour la confiture, amande douce. Mat. 20 juillet.

PÊCHE DE NANCY: rustique, réussit dans le Centre et le Nord,

Les dates de maturité sont données pour la région lyonnaise.

L'heure de la récolte

Toute peine mérite salaire. Et quel salaire ! A l'approche de la récolte, un parfum prenant envahit le jardin. Les branches ploient (3) sous le poids des fruits. Alors, le jardinier se lèvera de bonne heure pour cueillir ses abricots à la rosée (avant 10 heures), ou bien il attendra 6 heures du soir. Trois ou quatre passages sont nécessaires, car on ne cueille que les fruits bien colorés (jaune-orangé sur les 3/4, vert pâle sur le reste).

La qualité rare de ces instants vaut bien, croyez-moi, les efforts fournis par l'amateur d'abricotiers. Je ne vous souhaite qu'une chose: que le terroir soit avec vous ! ■

fruits de la terre

Découvrez le rosier de Provins

JANINE FELKER

Aromatique, médicinal, historique...
C'est plus qu'un rosier, mais c'est aussi un vrai rosier.

Les premiers rosiers de cette variété auraient été ramenés en l'an 1240 par Thibaut IV de Champagne, au retour d'une Croisade. Il en aurait planté autour de son château de Provins. Depuis, ce rosier a fait beaucoup de chemin, dans la région de Provins d'abord, puis ailleurs en France et à l'étranger.

Sans doute l'aima-t-on de suite pour la couleur de ses roses d'un rouge parfait, pour leur parfum suave, persistant même lorsqu'elles sont sèches.

Ajoutons à cela de réelles propriétés médicinales connues, paraît-il, depuis très longtemps, ce qui explique qu'il aurait été cultivé en grandes quantités dans la région de Provins — d'où son nom — et qu'il aurait fait l'objet d'un commerce florissant.

Un rouge parfait

Le rosier de Provins est classé parmi les rosiers dits « galliques » (son nom scientifique est *Rosa gallica officinalis*).

JANINE FELKER, 60 ans, est productrice de plantes sèches (erveine) et de plants d'espèces aromatiques et condimentaires. Elle exploite 2,5 hectares dans la Drôme.



C'est un arbuste buissonnant, d'environ 1 mètre de hauteur (chez nous, dans la Drôme !), très drageonnant (1), à longues tiges souples, un peu retombantes, au feuillage foncé.

(1) Drageon: repousse qui part des racines et sort quelquefois loin du rosier.