

L'ABRICOT, LE « PRINCE DU VERGER » DE SAXON

Le vendredi 15 juillet 2022 se déroulait à Saxon la journée technique de la Fête nationale de l'abricot, sous la forme de courtes présentations par des spécialistes, d'une table-ronde, d'une présentation/dégustation de variétés et d'une visite des abricotiers de coteaux.

REPORTAGE: NICOLAS MESSIEUX

Saxon est réputée pour sa culture et tradition de l'abricot, surnommé le « Prince du verger » (Nicolas Dupont, président du comité d'organisation de la fête). Sièges de la « révolte de 1953 » contre les importations d'abricots, la commune est couverte d'abricotiers, et l'on en trouve aussi dans des jardins particuliers comme ailleurs des pommiers ou cerisiers.

La particularité de la culture de l'abricot dans la petite ville est aussi qu'elle se déroule sur l'entier du versant : on a donc à la fois de l'abricot de plaine et de l'abricot de coteau. Suivre le chemin depuis

la plaine jusqu'au lieu de la journée technique (dans le village) offre un impressionnant panorama de variétés d'abricotiers chargés de fruits, à la morphologie, forme, et couleur des fruits très variées. Il existe d'ailleurs, outre la route des Abricotiers, un « Sentier des abricots » qui monte à la Tour du XII^{ème} – et un espace dédié au sein du musée local. Le Festival bisannuel est le point d'orgue de cette grande densité culturelle !

Mais Saxon, au travers de la présence proche de l'Agroscope de Conthey, est aussi un haut-lieu de la recherche agronomique autour de l'abricot et de la sélection et du développement de nouvelles variétés, de techniques de stockage et de moyens



Abricots à maturité à Saxon.
Photo : N. Messieux / AMTRA.



Parcelles d'abricotiers dans le village de Saxon.
Photo: N. Messieux / AMTRA.

de lutte contre les maladies, ravageurs et accidents climatiques.

OÙ EST CULTIVÉ L'ABRICOT ET COMMENT ?

L'abricot (*Prunus armeniaca*) est une culture fruitière emblématique du Valais (98 % de la production nationale) où il est aussi distillé en abricotine. La culture de l'abricot reste confidentielle dans les autres cantons, comme Vaud, Genève et Thurgovie. Urs Baur, qui était présent à la journée avec une délégation argovienne, cultive près de 300 abricotiers sous serre en Argovie, soit dans des conditions à priori difficiles même avec le réchauffement climatique. Agroscope cultive des abricots à la même latitude en Thurgovie à Güttingen, pour la recherche, mais les conditions locales sont évidemment très favorables à l'arboriculture.

Les principaux producteurs étrangers de l'abricot sont la France, l'Italie et l'Espagne. L'abricot est en fleurs avant même les cerisiers et c'est par conséquent un arbre très sensible au gel de printemps. La production européenne fluctue suivant les grandes vagues de gel et en fonction de ces catastrophes locales, l'un ou l'autre de ces trois géants aura une très mauvaise récolte. Le cas suisse reste lui assez particulier. Un représentant du sélectionneur hispano-français PSB Producción Vegetal nous a ainsi montré une carte de répartition des cultures d'abricots sur son téléphone en faisant remarquer que les producteurs français étaient toujours surpris de voir que l'abricotier était cultivé en Valais si haut dans le Nord, jusque dans les Alpes.

Bruno Gassier, producteur et représentant de Fruit et Compagnie, a présenté la situation française et expliqué que l'abricot était lié aux pêches et nectarines, qui sont cultivées souvent par les mêmes arboriculteurs et ont des besoins et positionnement très proches (également en termes de sélection, de ravageurs, ...). En Suisse, les pêches sont une culture confidentielle mais l'abricot, qui est un arbre qui a besoin de froid en hiver, est adapté pour

vivre dans les conditions particulières de la Vallée du Rhône.

L'ABRICOT, UNE CULTURE FRAGILE

L'abricot est donc une culture fragile, surtout à cause du gel. Comme l'arbre fleurit très tôt dans la saison, et même de plus en plus tôt avec le réchauffement climatique, il est extrêmement sensible au gel de printemps. Traditionnellement, les abricotiers valaisans sont plantés en rive gauche (et donnent donc sur le nord) et les vignes en rive droite (et donnent donc sur le sud). Cela permet aux abricots de ne pas fleurir encore plus tôt dans la saison.

Sven Knieling, responsable du secteur technique et production à Châteauneuf, a présenté les résultats d'un programme de développement d'un chauffage en métal à pellets, utilisable à la place de bougies. Le dispositif, particulièrement simple au niveau de sa conception, est le fruit de beaucoup d'essais pour qu'il soit un jour utilisable à moindre coût et efficacement dans des conditions réelles. Comme nous l'avons vu lors de l'interview d'Olivier Viret dans Vignes et Vergers 1, il existe de nombreux dispositifs pour lutter contre le gel en arboriculture. En Valais, l'aspersion est souvent utilisée pour les abricotiers en bourgeons et fleurs afin que la couche de glace protège les parties tendres. L'autre trajectoire technique est de réchauffer l'air autour des arbres par l'utilisation de chauffages (chaufferettes, bougies ou chauffages à pellets) et – de plus en plus en Valais – des ventilateurs qui brassent l'air verticalement pour éviter les accumulations d'air froid au sol.

Mais l'abricot est aussi sensible à des maladies et à divers ravageurs, dont plusieurs insectes piqueurs ou phytophages comme les forficules. Cette question des maladies et des ravageurs est importante. Bertrand Gassier a insisté dans sa présentation sur le problème des produits phytosanitaires qui sont régulièrement retirés du marché, en particulier les

néonicotinoïdes, avant même que des solutions alternatives ne soient trouvées. C'est une problématique que l'on retrouve dans toute l'arboriculture et également en Suisse, ainsi que nous l'avions déjà relevé dans notre compte-rendu des journées techniques d'arboriculture à Agrovina (Vignes et Vergers 6).

SÉLECTION ET VARIÉTÉS POUR LA SUISSE

La sélection de l'abricot se fait sur les critères suivants : goût, couleur, jutosité, résistances, autofertilité, saison de pousse.

Lors de la journée technique, nous avons un choix d'abricots à goûter, de plusieurs variétés provenant de terroirs variés (Vallée du Rhône, Valais, Thurgovie). Les différences entre fruits étaient considérables. Si les fruits français comme notamment de variété Nelson® étaient gros et juteux, très goûteux, les suisses étaient plus petits et moins juteux. Pour la variété Nelson®, le côté rebondi – presque comme un fessier – lui donne une texture particulière qui le rend très juteux et charnu (voir la photographie de comparaison). Mais ce renflement n'est pas acceptable pour les sélectionneurs d'Agroscope parce que qu'il peut servir d'abri à des forficules (perce-oreilles) qui vont abîmer les fruits. La sélection de variétés « à la Suisse » va donc retenir ce critère comme inacceptable dans le développement de nouvelles variétés.

ALLONGER LA SAISON PARCE QU'ON NE PEUT STOCKER FACILEMENT

Pour l'abricot, un des éléments au cœur de la sélection variétale est l'allongement de la saison. Pour le Valais, qui cultive surtout la variété Luizet, la saison est assez courte. Cela pose la question de l'écoulement sur une courte période. En Suisse, les

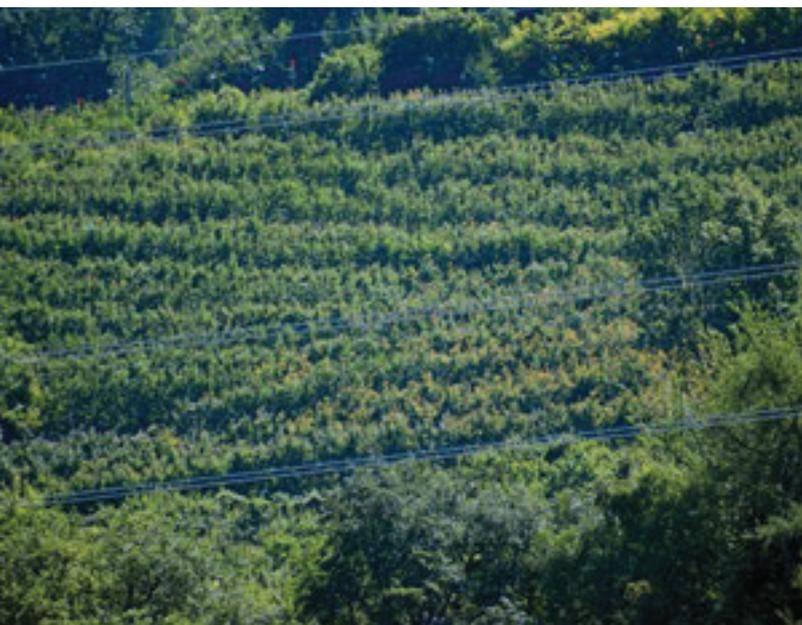
distributeurs participent à l'écoulement de l'abricot valaisan en arrêtant la vente d'abricots importés dès que les valaisans deviennent disponibles, en général au 1er juillet. Cela peut poser hélas des problèmes de qualité sur les premiers jours, comme l'a fait remarquer Danilo Christen : que faire quand les abricots mûrs à point de France et d'Italie sont remplacés par des abricots pas encore optimaux en provenance du Valais – notamment sur les étals en dehors du canton ? Un étalement de la saison suisse au moyen de nouvelles variétés hâtives ou tardives pourrait potentiellement offrir des solutions à ce problème.

L'allongement de la saison permettrait aussi de résoudre la question du stockage. L'abricot est en effet difficile à stocker. En Valais, il est essentiellement ramassé puis vendu immédiatement après éventuel conditionnement et transport vers le lieu de vente. Les abricots trop mûrs sont invendables pour les distributeurs car ils s'écrasent facilement et il suffit de quelques abricots trop mûrs pour que les cageots soient refusés.

VERS UNE AOC « ABRICOT DE COTEAU » ?

Les intervenants de la Table ronde qui a suivi les présentations ont discuté le fait que l'abricot a la particularité de ne pas avoir de positionnement par marques ou de spécialités/AOC ou autres, ce qui rend plus difficile des positionnements autres que le conditionnement (par barquette, par cageot) et la qualité (extra, gros, 1^{er} prix). Le fait que la saison soit plutôt courte et les volumes faibles comparé aux autres fruits était l'explication la plus simple à cette absence. En Suisse, l'abricot valaisan est surtout vendu avec la marque « Valais » mais pas spécifiquement sous une marque ou une AOC différenciée.

Cette idée d'une marque distinctive est revenue plus tard, quand nous avons visité les vergers d'abricotiers de coteau sur les hauts de Saxon. Les représentants français de PSB Producción Vegetal étaient d'ailleurs très impressionnés par les pentes parfois spectaculaires sur lesquelles les abricots étaient cultivés en Valais. Mais, insistaient-ils, cela renchérit et complique la culture de ces abricots et leur ramassage. Or, la culture en pente, nous a-t-on expliqué, permet de produire des abricots de plus grande qualité (meilleurs au goût), sur un terrain accidenté culturellement typique de la Vallée du Rhône. Cela inspire la possibilité ou l'opportunité de créer une appellation particulière (AOC, IGP, marque ?) pour l'abricot de coteaux, ce qui permettrait une valeur ajoutée pour cette production originale, pour l'instant vendue comme un abricot « normal ». 🍑



Abricotiers de coteau.

Photo : N. Messieux / AMTRA.

Nous remercions pour son aide et son invitation Danilo Christen, chercheur et sélectionneur à Agroscope Conthey et co-organisateur de la journée technique.