

# L'ABRICOT

## LE PRIMEUR DE LA SAISON ESTIVALE

**L**a botanique le dénomme *Pruna armenica*. On a longtemps cru que l'abricot venait d'Arménie. Or, il nous est parvenu à travers l'Inde, le Pendjab, le Tibet. Cet arbre capricieux, qui ne supporte que le terrain calcaire voire caillouteux, n'accepte pas n'importe quelle fumure. Sensible aux gelées tardives, aux vents, à la sécheresse, l'abricotier offre le premier fruit d'été. Le rayon propose une multitude de variétés et de conditionnements, opposant les variétés avec blush et les variétés unicolores, présentation en vrac et en barquette.

### La production nationale

Seuls quatre pays en Europe cultivent l'abricot : la France, l'Italie, l'Espagne et la Grèce.

En France, le pilier de la production est représenté par la Vallée du Rhône (95 000 tonnes en 2007), puis le Roussillon avec des variétés locales et le Languedoc. La France a une recherche variétale très active. Quatre variétés représentent encore les trois quarts de la production : Bergeron (30 %), Orangered® Bhart, Orangé de Provence et Goldrich. Ces dernières années ont vu l'apparition de nouvelles variétés de qualité qui permettent d'allonger le calendrier de commercialisation. L'objectif est d'étendre la gamme vers une disponibilité plus précoce, qui se substitue à la fin de l'approvisionnement espagnol et plus tardive afin de proposer en fin de saison un abricot sans stockage. Ainsi, on pourra trouver sur les étals en septembre des abricots de variétés Farbaly, Farclo ou Fardao.

### La diversité variétale

Le panel de variétés est riche en forme, couleur et goût. Les variétés les plus plantées en France sont les suivantes, par ordre d'apparition dans les rayons : On trouve Early Blush qui est la plus précoce du calendrier avec une récolte vers le 20-25 mai. Cultivée essentiellement dans le Gard et les Bouches-du-Rhône, cette variété fournit des fruits de couleur orangé avec une importante surimpression rouge, de calibre dominant 45/50 et de saveur sucrée, acidulée et aromatique. Sa texture est juteuse, sa fermeté diminue très vite après récolte ce qui le rend sensible à la manipulation.

Orangered® Bhart, variété précoce présente dès début juin, est cultivée principalement dans le Gard, les Bouches-du-Rhône et la moyenne vallée du Rhône. La couleur du fruit est orange foncé accompagnée de blush. Son aspect et ses qualités aromatiques en font l'une des variétés les plus appréciées des distributeurs... et des consommateurs.

Goldrich, vendue parfois sous la marque Jumbocot®, est une variété de demi-saison commercialisée de mi-juin à début juillet. Cultivée surtout dans le Gard et les Bouches-du-Rhône, elle propose des fruits de gros calibre uniformément colorés et attractifs. De saveur moyennement sucrée et aromatique, cette variété présente l'avantage de bien résister aux manipulations.

Hargrand est une variété de pleine saison typique de gros calibre. Les fruits présentent une couleur orangé pale sans présence de blush, leur saveur est sucrée et ils sont très résistants aux manipulations.

Bergarouge® Avirine est une variété issue d'un croisement entre Orangered® Bhart et Bergeron arrivant à maturité début juillet. Les fruits sont de bonne qualité et de gros calibre. Leur saveur est sucrée et leur texture ferme ce qui permet une bonne résistance aux manipulations.

Orangé de Provence, surnommé également Polonais, est une variété cultivée dans le sud de la Drome (Nyonsais et Baronnie, voir encadré) et le nord Vaucluse. Le fruit, d'aspect orangé clair accompagné d'un léger blush propose une saveur sucrée. Très aromatique, présentant une texture fondante, elle évolue très rapidement en rayon car elle est sensible à la manipulation. C'est une variété tardive, présente fin juillet qui souffre de la concurrence de Bergeron.

De forme oblongue arrondie, Bergeron est disponible à partir du 10 juillet jusqu'à la mi-août. Le fruit de calibre dominant 45/50-50/55 présente une couleur de fond orangé pale avec une surimpression rouge. Sucrée, aromatique, sa texture est moyennement juteuse et ferme. Ce fruit évolue rapidement après sa sortie du froid.

### Réception, mise en rayon

et soin au produit

L'aspect visuel du produit reste le premier critère de choix, notamment la couleur qui est l'élément déterminant de l'acte d'achat même si elle ne garantit pas toujours la maturité. À la réception, vérifier plus particulièrement l'homogénéité du lot. L'abricot est sensible aux chocs, il est préférable de le présenter dans son colis d'origine. Il craint également la dessiccation et perd 1 % de son poids par jour. ■

CÉLINE ELBOUKILI, ALAIN ROGER



La variété Tomcot



Il est conseillé de choisir des lots de coloration homogène

### ZOOM SUR LA MARQUE LE VERGER DES BARONNIES

Redresser la notoriété de l'Orangé de Provence, assurer un produit cueilli à maturité, telle est la devise de l'association des vergers des Baronnie (www.verger-baronnies.fr) qui a créé sa marque cette année. Elle est née suite au constat de la perte de vitesse de l'Orangé de Provence malgré son potentiel gustatif. Cette variété est riche en arôme mais peu colorée. Les dix producteurs souhaitent la différencier dans un emballage spécifique en caisse de 5 kg. Leurs clients seront des spécialistes, grossistes et détaillants, capables de communiquer sur le terroir des Baronnie et sur la qualité gustative de cette variété. « Nous nous imposons un cahier des charges basé sur une coloration optimale à la récolte et un taux de sucre minimal de 12,5 % Brix. » explique Jean Charles Fourmon, producteur à Ste-Jalle. « Nous sélectionnons les fruits dès la récolte grâce à quatre passages minimum de cueille. Chaque lot travaillé est contrôlé, tous les colis sont tracés. L'application du cahier des charges sera vérifiée par un organisme externe. »