

Famille : Rosacées

Genre : *Prunus*, parmi les 430 espèces de *Prunus* on retrouve entre autres : l'mandrier, le pêcher, le cerisier et l'abricotier.

Espèce : *armeniaca*

# L'abricot



L'abricotier est plutôt petit, 4 à 6 m de haut, avec une cime arrondie et une écorce rougeâtre. Il est très productif. Curieusement, alors que l'espèce est originaire des montagnes élevées du nord de la Chine, c'est en climat tempéré et méditerranéen qu'elle a trouvé un terrain d'acclimatation idéal. Malgré tout, c'est un arbre fruitier résistant au froid, et pouvant, lorsqu'il est en dormance\*, survivre à des gels de l'ordre de -25°C. En revanche, la floraison qui est très précoce, pourra être abîmée en cas de gel (résistance max. -2°C).

\*dormance : état de quiescence d'un organe jeune dont le développement reprendra après cette pause.

Fruit du soleil, l'abricot est présent sur nos étals de juin à août. S'il en existe près d'un millier de variétés, on ne trouve guère plus d'une demi-douzaine de variétés sur nos étals. La campagne démarre avec Early Blush. Il est suivi entre autres par Tomcot, Orangered, puis par Goldrich. Viennent ensuite Kioto, Bergarouge, Royal du Roussillon, Orangé de Provence puis enfin le Bergeron, variété la plus tardive.



## O rigine

Spontané, l'abricotier croît à l'état sauvage en Chine du Nord (en particulier tout autour de Pékin) sur une vaste zone s'étalant jusqu'à la Russie. Il fut longtemps appelé prunier d'Arménie, d'où on le croyait originaire. Quoi qu'il en soit, sa présence n'est que très rarement précisée dans les anciens ouvrages, mais on pense que l'abricotier ne fut cultivé en France qu'au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Les soldats ramenaient des noyaux des fruits qu'ils avaient ramassés pendant leurs opérations militaires et les plantaient dès leur arrivée chez eux.

Il semblerait que ce soit grâce à Monsieur de La Quintinie, jardinier du Roi Louis XIV que l'on se soit lancé dans la culture de cet arbre qui avait les faveurs du Roi. Dans le même temps, l'abricotier est signalé dans la vallée de la Loire d'où il se propage vers la vallée du Rhône et la Provence. Mais depuis cinq siècles déjà, il avait été introduit dans les plaines roussillonnaises par les Arabes, qui occupaient alors cette région.

Aujourd'hui en France, les zones de production de l'abricot se répartissent entre 3 zones du bassin Rhône-Méditerranéen : les Pyrénées-Orientales, le Gard, les Bouches-du-Rhône et la vallée du Rhône (Drôme, Ardèche, Isère).

### Atouts nutritionnels

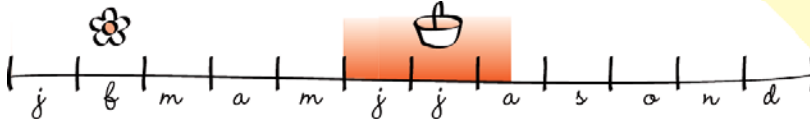
Parfumé, rafraîchissant, l'abricot est l'un des fruits les plus riches en provitamine A (ou bêta-carotène) : 1,5 à 3 mg aux 100 g, ce qui correspond pratiquement à 50 % du besoin quotidien !

Modérément énergétique, il n'apporte pas plus de 47 kcal (196 kJoules) aux 100 g. Sa teneur en potassium est particulièrement élevée (315 mg/100 g) et il fournit des quantités intéressantes de fer, de cuivre et de nombreux oligo-éléments.





## Floraison et cueillette



## Comment ça pousse ?

Arbre des zones tempérées, l'abricotier est un arbre à feuilles caduques\* qui n'apprécie pas les sols lourds ou humides. On le greffe sur prunier ou sur amandier. L'abricotier est extrêmement sensible à certaines maladies et ravageurs. L'accent est donc mis sur la gestion des interventions culturales, telles que la fertilisation et la lutte phytosanitaire. L'observation des nuisibles et de leurs prédateurs permet de réduire le nombre d'interventions phytosanitaires et de préserver la faune auxiliaire. D'autre part, la plupart des vergers sont enherbés afin de limiter l'érosion des sols et sont irrigués par goutte à goutte dans un souci d'économie d'eau. Un verger d'abricotiers est une composante de magnifiques paysages de plaines et de coteaux.

La floraison printanière de l'abricotier est très précoce (février). Les fleurs sont blanches, plus ou moins teintées de rose. Comme la plupart des fruits à noyau, les abricotiers sont auto-fertiles ou auto-compatibles : le pollen\* porté par les étamines\* lorsqu'il est libéré se retrouve au contact de la partie femelle de la fleur. La fécondation peut alors avoir lieu et donner naissance à un fruit ce qui n'est pas le cas chez les fruits à pépin.

Le fruit de l'abricotier est une drupe\*, c'est-à-dire un fruit simple, charnu à noyau. Très solide, le noyau contient une graine (parfois deux), appelée amande.



## Goûts & utilisations...

Tous ceux qui ont eu l'occasion de déguster un abricot ramassé sur l'arbre vous le diront : son parfum est inqualifiable de bonté. La récolte manuelle s'effectue en 3 à 5 passages en fonction de l'avancement de la maturité des fruits.

Outre sa période de production assez courte, certaines variétés sont sensibles aux manipulations, ce qui n'est pas toujours lié à la fermeté. Un fruit de maturité homogène et souple, sans irrégularité de surface supporte des manipulations plus facilement qu'un fruit dur mais bosselé. Les arboriculteurs le ramassent donc tout juste mûr, l'abricot ne mûrissant plus après récolte.

L'abricot est un plaisir simple : une légère pression du doigt suffit à l'ouvrir et à libérer son noyau. Les noyaux sont aussi reconnus pour leurs vertus, en particulier en cosmétique. Ses applications sont multiples et variées, elles nous permettent de profiter toute l'année de son parfum délicieux.



\*caduque : qui tombe et se renouvelle à intervalles réguliers (Ex : des feuilles caduques).

\*pollen : grains renfermant l'organe reproducteur mâle des plantes à fleurs.

\*étamine : organe mâle des fleurs qui contient le pollen.

\*drupe : fruit charnu à noyau.

## Contes, légendes...

L'étymologie du nom est intéressante : le mot est passé du latin *praecocum* au français *abricot* via le grec *praikokion*, l'arabe *al barq*, l'espagnol *albaricoque* puis le catalan *albercoc*.

*Ce fruit aime tellement le soleil qu'il en a pris la couleur de la peau à la pulpe ; les Perses l'avaient d'ailleurs surnommé « oeuf du soleil ». C'est cette même caractéristique qui a donné son nom à la couleur abricot, proche du jaune-orangé.*

*La forme, le velouté de sa peau, les courbes du fruit et sa couleur jaune orangé parfois teintée de rouge ont contribué à faire de l'abricot un symbole sensuel. Au point qu'à la Cour de France, où rébus et bons mots étaient très en vogue à la Renaissance, la Reine Louise de Lorraine, épouse d'Henri III, finit par faire interdire l'emploi du mot, tant celui-ci était employé dans des expressions triviales.*