

L'abricot à Larnage



L'abricotier *Prunus Armeniaca L.*

Avant d'arriver chez nous, il y a très longtemps cet arbre a beaucoup voyagé !

Malgré l'étymologie de son nom scientifique, pouvant laisser penser une origine en Arménie, c'est en Chine et en Asie centrale que l'abricotier pousse à l'état sauvage.

Il a suivi la route de la soie jusqu'en Arménie où les vergers d'abricotiers furent célèbres durant l'Antiquité. Ce sont les légions romaines qui l'introduisirent du temps de Pline à Rome, puis qui le firent connaître dans toute l'Europe.

Son nom chinois « Sing » est mentionné dans un ouvrage attribué à l'empereur Yu, 2205 ans avant J.C. Il y a donc 4000 ans vivait l'abricotier ...

Il a pris son temps pour arriver ici.

Pendant tout le Moyen Age, l'abricot fut déconsidéré. Il passait pour engendrer fièvres, éruptions cutanées, difficultés digestives. Même La Quintinie, jardinier de Louis XIV, était réservé sur ses qualités, il ne le recommandait que pour la confiture. Nous sommes toujours méfiants, souvenez vous la petite histoire de la pomme de terre...

Alors pourquoi cet arbre est devenu populaire dans les années 30-40 ?

Sa rusticité : il supporte des très grands froids, jusqu'à - 30°C.

Bien adapté au climat continental, il est peu exigeant quant à la structure physique du sol dans la mesure où il est sain et sans humidité stagnante.

Petit bémol : ses fleurs craignent les gelées printanières, les amandes des variétés amères sont toxiques (acide prussique).

Le transport plus rapide, la consommation accrue des citadins pour son fruit et son jus, son utilisation dans les cosmétiques ont contribué à son succès.

Et puis ce fruit n'est il pas un peu exotique ? Sa couleur, son parfum

venu d'Asie...

Mangez de l'abricot, sa chair jaune safran est très riche en vitamines !

L'abricot fait maintenant partie du Patrimoine de Larnage.

Jean Ponson (mai 2009)



L'abricot

Quelques chiffres

- *L'abricot* est longtemps resté un fruit discret présent quelques semaines seulement sur nos marchés avec sa belle robe rouge-orangée et sa chair pulpeuse. Et pourtant il figurait déjà à la table des Empereurs de Chine plus de 2000 ans avant notre ère avant de gagner l'Asie occidentale et se répandre sur tout le pourtour méditerranéen.

L'abricot fut ramené en France pendant les croisades des barons du comté d'Édesse en Turquie (premier état latin d'Orient 1098-1144).

- *L'abricotier* est cultivé à 3000 m d'altitude sur les montagnes qui bordent la vallée de la Hunza à la frontière du Pakistan et de la Chine

- *La Drôme* est le premier producteur d'abricots avec une production de 78500 Tonnes soit 44 % de la production nationale.

Les variétés d'abricotiers

Citons pour commencer des variétés, créées en région Rhône-Alpes, qui ne sont plus cultivées mais dont il subsiste quelques spécimens chez certains arboriculteurs :

*Le **Luizet ou Suchet**, ou Hatif du clos fut créé en 1838 par Gabriel Luizet, pépiniériste à Ecully (69). C'est un fruit orangé de calibre moyen qui arrive à maturité début juillet et qui donne une excellente confiture.*

*Le **Paviot** aussi originaire du Rhône fut obtenu par Mr Paviot en 1880.*

C'est un gros fruit de bonne qualité gustative, juteux mais qui supporte mal le transport.



*Le **Poizat** est une création de Mr Poizat dans le Rhône vers 1900.*

Cette variété fournit un fruit d'une remarquable qualité gustative mais très sensible à l'éclatement.



La production de ces variétés, malgré certaines qualités, a été supplantée par de nouvelles variétés plus résistantes, d'une productivité plus régulière et mieux adaptée à notre secteur de production.

L'abricot

Des variétés

font la réputation de la commune de Larnage

et plus particulièrement le *Bergeron* et ceci depuis 1930. Il doit son nom à Gabrielle Bergeron et est issu d'un semis de hasard, dans les années 20, à St Cyr au Mont d'Or (69).

C'est une variété autofertile à chair ferme acidulée, de bonne qualité gustative, assez facile à conserver et présentant de bonnes aptitudes à la transformation et à l'appertisation. Il possède une bonne résistance au froid mais est sensible à la moniliose et à la bactériose. Cette variété est bien adaptée à notre secteur (canton de Tain l'Hermitage) d'ou une bonne productivité qui nécessite certaines années

un éclaircissage pour réguler sa production. Cette variété est encore aujourd'hui le fleuron de la commune de Larnage et depuis les années 30 où se faisait un marché aux abricots qui a perdurer jusqu'en 1991.



à Larnage

Les variétés d'abricotiers

Le **Tardif de Tain** est aussi issu d'un semis de hasard, signalé à Servas sur Rhône (26) vers 1980 par Mrs Fournié et Minodier. Il ressemble beaucoup au Bergeron et arrive à maturité plus tard. C'est une variété autofertile et de production régulière. Son fruit est ferme et de bonne qualité gustative.

D'autres variétés sont cultivées sur la commune de Larnage comme l'**Early blush**, variété précoce nécessitant une pollinisation avec une autre, comme le Goldrich par exemple ; l'**Hargrand**, variété à gros fruit, bon à la dégustation ; l'**Orangered**, variété précoce donnant un fruit d'une belle coloration d'une saveur douce et agréable.



L'abricot

L'irrigation

Sur la commune de Larnage, il y a environ **240 hectares de vergers** plantés en abricotiers toutes variétés confondues, plus ou moins connues.

Ces vergers sont pour la plupart irrigués depuis 1988 par le goutte à goutte, permettant une bonne maîtrise de la consommation en eau.

L'eau provient de 4 forages créés au bord du Rhône à Gervans, avec une station de reprise permettant l'irrigation de plus de communes.

La **surface irriguée est de 400 hectares.**

Dans notre secteur les abricotiers sont greffés en majorité sur pêchers et les parcelles sont enherbées pour éviter l'érosion.

Quelques définitions

Autofertile : pouvant se féconder seul, sans l'aide d'insectes ou d'autres variétés assurant la pollinisation.

Appertisation : méthode de conservation des aliments par stérilisation inventée par Nicolas Appert au début du XIX^{ème} siècle.



à Larnage

Cette brochure a été réalisée par l'association du Patrimoine Larnaggio



LES AMIS DU PATRIMOINE LARNAGGIO

mairie de Larnage - 26600 LARNAGE

Prix de vente au public : 3,5 €



L'abricot