

JOURNÉES NATIONALES  
DE L'ABRICOTIER

PERPIGNAN les. 5 et 6 Octobre 1961

# L'Abricot en Espagne

par **J. HERRERO**,

Ingénieur agronome à la Station expérimentale  
de Aula dei, à SARRAGOSSE,

présenté par **F. J. RIERA**,

Directeur des Services techniques de l'Agriculture  
à BARCELONE.

Ce rapport sur l'abricot en Espagne cherche surtout à schématiser les caractéristiques de la production de l'abricot dans notre pays. Ce fruit occupe la première place dans la production européenne et les renseignements statistiques qui vous sont indiqués, concernent la période 1954-1958.

Durant cette période, la production moyenne annuelle s'est élevée à 81 000 tonnes d'après « l'Annuaire statistique de la Production agricole » édité par le Ministre de l'Agriculture de Madrid. D'autre part « l'Annuaire de Production », bulletin de la F.A.O. confirme les chiffres officiels, tandis que la revue « Agricultural Statistics » publiée par l'U.S.D.A. réduit les rendements globaux de 15 % environ.

Si on se réfère aux publications officielles confirmées par la F.A.O., il apparaît que l'Espagne serait le premier pays producteur d'abricots en Europe avec 33 % de la production totale européenne.

Par ordre d'importance suivent la France, l'Italie, la Hongrie avec des pourcentages respectifs de 19, 13, 12 %.

La Yougoslavie, la Tchécoslovaquie, la Grèce et l'Autriche auraient des productions sensiblement équivalentes soit 4 % de la production totale.

Par contre, le Portugal, la Suisse, l'Allemagne ont ensemble une production égale à celle de l'Autriche.

## DESTINATION DE LA PRODUCTION

En premier lieu, c'est l'industrie qui absorbe le plus fort tonnage de la production nationale. Bien que les résultats moyens manquent pour la période précitée, on relève pour l'année 1958 un tonnage de 46 273 tonnes, chiffres relevés par le Service de Statistiques. Ce service communique également la répartition du tonnage fabriqué :

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Pulpe d'abricot.....     | 36 237 tonnes |
| Abricot au sirop.....    | 2 205 »       |
| Confiture d'abricot..... | 791 »         |
| Abricots secs.....       | 859 »         |

C'est donc la pulpe d'abricot qui constitue la base principale de fabrication destinée en majeure

partie à l'exportation qui s'élève en moyenne à 35 021 tonnes, tandis qu'elle s'abaisse à 996 tonnes pour la conserve et 236 tonnes pour l'abricot desséché. Il y a en outre plusieurs fabrications diverses.

Consommé frais, comme fruit de table, l'abricot est surtout destiné à l'exportation qui s'élève durant la période considérée (1954-1958) à 13.240 tonnes.

La consommation intérieure par contre est inégale. Le marché de Madrid absorbe 4 391 tonnes donnant à ce fruit la première place parmi les fruits à noyaux, tandis que le marché de Barcelone l'accorde à la pêche.

L'examen des marchés permet de connaître le calendrier de production et le tonnage respectif mensuel.

23 % des fruits sont récoltés en mai,  
58 % en juin,  
18 % en juillet.

Il y a exceptionnellement quelques apports fin avril et parfois en août.

C'est la période comprise entre le 20 mai et le 5 juillet qui constitue la pointe de production la plus importante.

En résumé, la production espagnole, tant en ce qui concerne l'industrie que la commercialisation à l'état frais, est surtout axée sur l'exportation.

## REPARTITION GEOGRAPHIQUE DE LA PRODUCTION

Les renseignements statistiques publiés par le Ministère de l'Agriculture à Madrid, permettent de connaître la provenance du tonnage récolté. C'est ainsi que l'on relève :

37 314 tonnes en provenance de la province de Murcie ;  
14 218 tonnes en provenance de la province de Valence ;  
4 599 tonnes en provenance de la province de Sarragosse ;  
3 251 tonnes en provenance de la province d'Albacète.

Les abricots récoltés dans d'autres provinces espagnoles n'excèdent pas 3 000 tonnes par province. A l'exception des Baléares qui se cantonnent presque exclusivement à la culture de l'abricotier en vue de la dessiccation des fruits, la culture dans les provinces non mentionnées ne présente pas des particularités spéciales.

Bien que la zone d'Albacète soit plus froide que celle de Murcie, nous nous permettrons d'unifier ces deux centres de production afin d'attirer l'attention sur trois centres principaux : Murcie, Valence, Sarragosse, très distincts géographiquement.

#### CLIMAT

Chacune de ces régions possède des caractéristiques climatologiques particulières.

##### Murcie (1)

Moyenne annuelle 17° 7 - Hiver 10° 6 - Été 26°

Degré hygrométrique annuel : 67 %

Degré hygrométrique pendant la cueillette : 62 %

Ces chiffres concernent la portion la plus basse de la région. A mesure que l'on s'élève dans la vallée de la Ségura, les moyennes s'abaissent.

##### Valence

Dans l'ensemble, cette province bénéficie des mêmes caractères que la province de Murcie. Il fait un peu moins chaud, mais l'humidité de l'air est plus élevée.

Moyenne annuelle 16° 7 - Hiver 10° 5 - Été 24°

Humidité annuelle 70 % ; pendant la cueillette 67,5 %.

##### Sarragosse

Le climat est déjà beaucoup plus frais et sec.

Moyenne annuelle 14° 3 - Hiver 6° 2 - Été 23° 5.

Humidité atmosphérique 68 % ; pendant la cueillette 61,5 %.

#### MODE DE CULTURE

En général, la culture de l'abricotier est une culture irriguée. Quelques vergers ne le sont pas cependant, mais leur rentabilité n'est pas assurée.

Les vergers, dans la plupart des cas, sont constitués en vergers comprenant cette seule espèce. Cependant, dans la province de Murcie, le pêcher, à titre temporaire, s'intercale entre les lignes d'abricotiers.

#### FORMATION

Les abricotiers sont formés librement. La forme préférée est le vase constitué dès les premières années. Le tronc est de hauteur variable suivant les régions et les préférences de l'agriculteur.

(1) Moyennes de trente années (période 1901-1930) publiées par le «Servicio Meteorológico Nacional» dans le «Calendario Meteorológico Tenológico 1946».

#### VARIETES ET PORTE-GREFFES

Les variétés d'abricotiers cultivées en Espagne sont très nombreuses.

Il y a dix ans ont été réunies à la Station expérimentale de Aula Dei à Sarragosse, 82 variétés diverses commercialisées par les pépiniéristes à cette époque. Aujourd'hui leur nombre est bien plus réduit. En effet, le Ministère de l'Agriculture tend à unifier la production et, d'autre part, quelques variétés principales ayant fait leurs preuves commerciales, les producteurs ne recherchent que celles-là.

Ce sont les conditions météorologiques qui ont déterminé le choix des variétés ; seules sont cultivées celles qui s'adaptent bien au climat de la région considérée.

La province de Murcie cultive presque exclusivement (70 à 80 %) la variété « Bulida », le complément est fourni par la variété « Réal Fino » 10 %. On rencontre en plus petite quantité le « Moniqui » et le « Mauricio » et d'autres variétés.

Il faut signaler que la production du « Bulida » est essentiellement destinée à l'industrie. Elle est réservée à la fabrication de la pulpe.

Seule la variété « Bulida » est en extension, car les demandes de l'industrie s'amplifient ; aussi peut-on voir dans la vallée de la Ségura de très nombreuses jeunes plantations exclusivement constituées par cette variété.

Si la variété « Bulida » constitue la dominante dans la province de Murcie, dans celle de Valence, par contre, c'est la variété « Canino » qui est la plus répandue.

Des essais entrepris avec « Bulida » n'ont pas réussi à cause, croit-on, de l'excès d'humidité de l'atmosphère.

Le fruit est à la fois utilisé à l'état frais et pour la conserverie.

La variété « Giletano » tardive régresse car elle est souvent attaquée par la Cératite.

On donne en plus une certaine importance aux variétés hâtives de table, récoltées en mai. Parmi elles, nous pouvons citer « Corbaton », « Galta Roja », « Azana », « Patriarca Temprano », « Rojo de Carlet ».

Deux variétés seulement sont cultivées dans la province de Sarragosse, « Paviot » et « Moniqui ». Le premier tardif et productif, le second d'excellente qualité. Ces deux variétés sont étroitement associées, « Paviot », suppose-t-on, augmente la pro-

ductivité de « Moniqui », mais cela n'a pas été vérifié expérimentalement.

Outre ces quatre variétés principales « Bulida », « Caninos », « Moniqui », « Paviot », il existe une vaste gamme de variétés d'une valeur génétique indiscutable pour les futurs travaux d'amélioration. Ces travaux recherchent une plus grande précocité et une meilleure adaptation aux hivers doux. La variété « Mayeros » végète et fructifie bien dans les régions où la moyenne hivernale s'élève à 18° 6 absentes de gelées. Dans l'extrême Sud de l'Espagne, à Grenade, où l'on cultive la canne à sucre, la récolte des « Tempranillos » débute vers le 15 avril, mais ces fruits sont petits et sans saveur. Par ailleurs, les grandes variétés sont des « populations » et c'est ainsi qu'on a pu grouper à Aula Dei 20 clones de « Moniqui » afin de déterminer les meilleurs.

#### PORTE-GREFFES

Chaque région productrice utilise non seulement des variétés différentes, mais encore des porte-greffes différents.

Dans la province de Murcie, on utilise le « Ciruelo » ou « Pollizo » ou le « Franc ». Bien qu'il n'ait pas été identifié botaniquement, nous croyons qu'il s'agit d'un « Saint-Julien » qui se reproduit par drageons récoltés dans les vieilles plantations d'abricotiers et de pêchers.

Actuellement ce porte-greffé est à l'étude. Le Franc est destiné aux terrains plus secs ou qui risquent de manquer d'eau d'arrosage. Le « Ciruelo » résiste davantage à l'humidité du sol, donne des arbres de vigueur plus réduite, mais les fruits sont plus gros, plus colorés, plus solidement fixés à la branche. Enfin, les fruits plus fermes résistent fort bien aux manipulations industrielles.

Dans la province de Valence, on utilise presque

exclusivement le Franc, obtenu par semis de « Canino ». Il donne, paraît-il, de bons résultats, excepté dans les terrains trop irrigués.

Dans la région de Sarragosse, le « Mirobolan » de semis est abondamment utilisé ; le Franc, par contre, figure en plus petite quantité. Dans les terrains humides, le mirobolan, donne d'excellents résultats, mais quelques variétés telles que le « Moniqui » manquent d'affinité pour ce porte-greffe. On étudie actuellement à la Station expérimentale de Aula Dei la compatibilité de toutes les variétés avec le **Mirobolan B d'East Malling**, qui paraît communiquer aux sujets une notable vigueur, mais les variétés « Canino » et « Moniqui » sont incompatibles. Aussi étudie-t-on 26 clones de Mirobolan reproduits par bouture pour le remplacer.

En Espagne donc, comme vous pouvez le voir, le problème des porte-greffes de l'abricotier n'est pas résolu. La sélection des familles utilisées comme porte-greffes reste encore à faire, comme on doit essayer un grand nombre d'hybrides et d'espèces nouvelles susceptibles de résoudre le problème.

J'aurais souhaité que mon collègue, le docteur HERRERO, directeur de la Station expérimentale de Aula Dei à Sarragosse, vienne lui-même vous présenter ce rapport en vous détaillant les travaux actuels de la Station sur les clones et les porte-greffes.

Ce rapide exposé vous montre que nous sommes préoccupés par les mêmes problèmes que les autres pays européens. Pour trouver les meilleures solutions vous savez que nous sommes disposés à apporter notre collaboration pour améliorer aussi rapidement que possible la production de l'abricot.

#### M. LE PREFET :

*Je remercie M. RIERA de son exposé, que vous pourrez du reste méditer en le lisant dans les comptes rendus qui vous seront envoyés, mais je n'ai pas besoin de vous dire combien nous retenons la volonté de collaboration sur le plan international que M. RIERA vient de nous manifester et quelle importance peut avoir l'Espagne dans le marché de l'abricot.*