



Les **ABRICOTS** du Valais sont annoncés

L'abricot, fruit convoité, se fait attendre

La récolte 2013 s'annonce prometteuse !

Grâce à des conditions météorologiques favorables, la floraison et la nouaison des abricotiers se sont bien déroulées et les cultures n'ont pas souffert du gel.

L'ensemble des variétés présente une belle charge à l'exception des variétés tardives qui présentent globalement une charge inférieure à celle de 2012.

La récolte à attendre peut donc être qualifiée globalement de bonne pour les nouvelles variétés et moyenne à faible pour Luizet.

La part répondant au calibre des fruits de table sera appréciable pour l'ensemble des variétés. Là où la charge était plus grande, des efforts importants au niveau de l'éclaircissage ont été accomplis par les producteurs ce qui a nécessité un grand nombre d'heures de travail.

Les quantités commercialisables

Le marché local, les ventes directes et la distillation absorbent chaque année une part relativement grande de la production, essentiellement de Luizet.

La quantité en fruits commercialisé par **le commerce expéditeur** sera réjouissante et le consommateur pourra, à partir du 15 juillet, disposer d'abord des apports de la variété Orangered, des autres variétés précoces, de la variété **Goldrich/Jumbo Cot®** puis des variétés mi-tardives et tardives.

Suite aux dégâts de grêle survenu lundi 8 juillet principalement dans la région de Saxon, le volume transitant par le commerce devrait se situer aux environs de **4'200 à 4'500 t et non pas 5'600 – 6'000 tonnes pour les nouvelles variétés comme prévu lors de l'estimation (2012 : 5'155 to) et de 200 tonnes environ pour le Luizet (en 2012 : 625 to).**

Environ 85 % de cette quantité devrait être cueilli entre le 15 juillet (semaine 29) et le 25 août (semaine 34). L'offre devrait donc être très bien étalée et le marché approvisionné avec un bel abricot de qualité. A partir du 25 août, les quantités récoltées seront plus faibles.



Qualité et calibre

Si les conditions météorologiques de ces prochaines semaines et pendant la cueillette demeuraient favorables, le calibre, la qualité et la coloration des fruits de table seront au rendez-vous.

Déroulement de la campagne – début des cueillettes

- ✓ Les premiers abricots de la variété Wondercot ont été cueilli le 25 juin, suivi par Early Blush le 26 juin, soit 14 jours plus tard qu'en 2012
- ✓ Les abricots des variétés précoces, notamment Orangered, devraient arriver sur le marché dès le 11 - 13 juillet
- ✓ Puis les abricots Goldrich/Jumbo Cot® et Luizet dès le 18 - 20 juillet.

Couleur abricot

Particulièrement adapté au climat valaisan, l'abricot y trouve des conditions optimales.

Depuis des générations, des arboriculteurs mettent tout leur savoir à conduire ces cultures bien capricieuses. L'abricotier résiste mieux qu'aucun autre arbre aux ravageurs et maladies. Les traitements sont si rares en Valais que l'on pourrait quasiment parler de culture biologique.



Les principales caractéristiques

Lorsqu'il atteint son degré optimal de maturité, l'abricot se présente comme un fruit d'une belle couleur, légèrement juteux et bien tendre.

Sa teneur en **eau** (85 %), est comparable à celle des autres fruits frais. Son "moelleux", très spécifique, dépend de la nature de ses **fibres**. Celles-ci, abondantes (2,1 mg pour 100 g), sont en effet constituées pour moitié par des pectines.

La saveur de l'abricot provient de composés caractéristiques de ce fruit (notamment des esters d'alcools aromatiques, et des aldéhydes). Elle est liée aussi au **rapport sucres/acides organiques** : ce rapport est de l'ordre de 8 (assez bas, proche de celui de l'orange), et qui confère à l'abricot des qualités rafraîchissantes incontestables.

L'**apport énergétique** de l'abricot ne dépasse pas 47 kilocalories aux 100 g. Ainsi, un abricot de taille moyenne pesant 65 g fournit moins de 30 kilocalories.

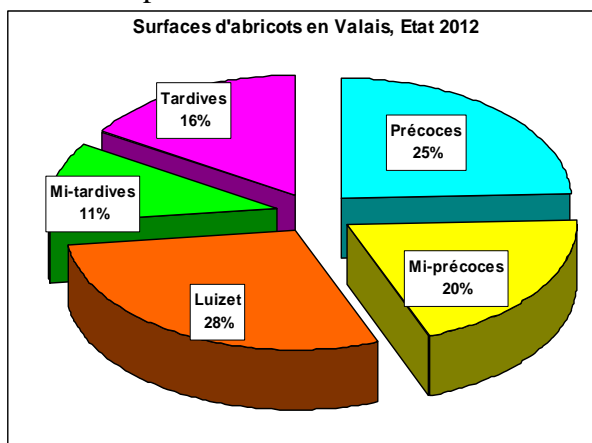
La couleur orange soutenu de l'abricot est due à des **pigments caroténoïdes**, et notamment au carotène, doté de propriétés vitaminiques (la provitamine A).

Avec une teneur globale de plus de 600 mg de minéraux par 100 g, l'abricot fait partie des fruits riches en **minéraux** (il se situe juste après la banane, et avant le raisin ou l'orange, pourtant réputés pour leur bon apport minéral). C'est l'un des fruits les mieux pourvus en potassium, avec une teneur moyenne de 315 mg par 100 g.

Importance économique

La culture d'abricots en Suisse est de 694 ha dont 666 en Valais

Classes de précocité et assortiment:



165 ha de variétés précoces dont notamment

- Orangered :110 ha – Vick Royal :11 ha et Flopria : 11 ha

130 ha de variétés mi-précoces

- Goldrich/Jumbo Cot :80 ha et Kioto: 31 ha

180 ha de variétés mi-tardives et tardives, dont

- Bergarouge (51), Bergeron (40), Tardif de Tain (25).

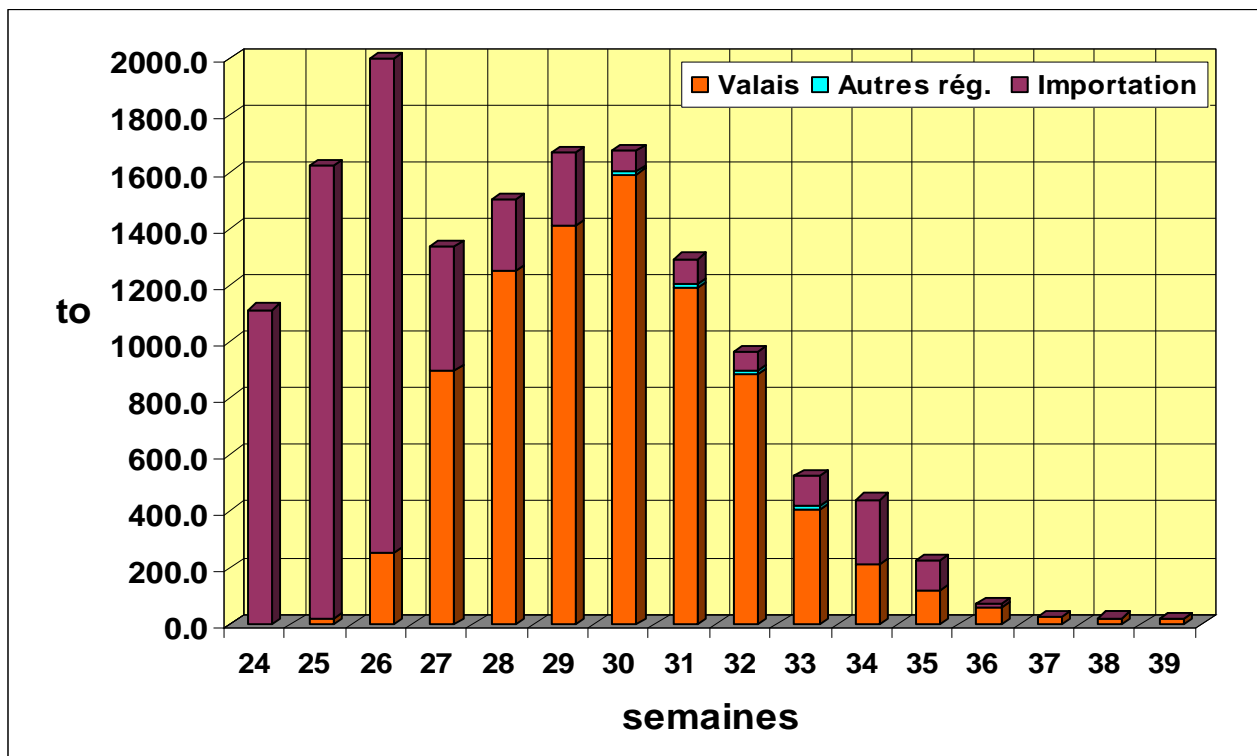
La consommation d'abricots en Suisse en 2012

La quantité d'abricots consommée en Suisse s'est établie en 2012 à 16'187 tonnes. La part indigène était de 51,1 %.

Les abricots importés provenaient des pays suivants :

France	47.7%
Espagne	32.4%
Italie	18.1%
Autres UE	0.2%
Autres	1.7%

La consommation suisse d'abricots par semaine, en tonnes, est la suivante :



Toutes les informations ci-dessus correspondent à l'état au moment de l'établissement du présent dossier. Nous insistons sur le fait que l'évolution ultérieure des cultures, et spécialement la météo, ont une assez grande influence sur les quantités disponibles réelles.

Origine, espèces, production, recettes fournies par les valaisannes : vous saurez tout sur, « L'abricot » une brochure de 20 pages éditée par l'Agence d'information agricole romande (AGIR).

Pour commander gratuitement :

www.agirinfo.com

AGIR

Av. des Jordils 3
CP 128 / 1000 Lausanne 6
Tél : +41.21.613.11.31

info@agirinfo.com

Hubert Zufferey - Directeur de l'IFELV

Conthey, le 11 juillet 2013