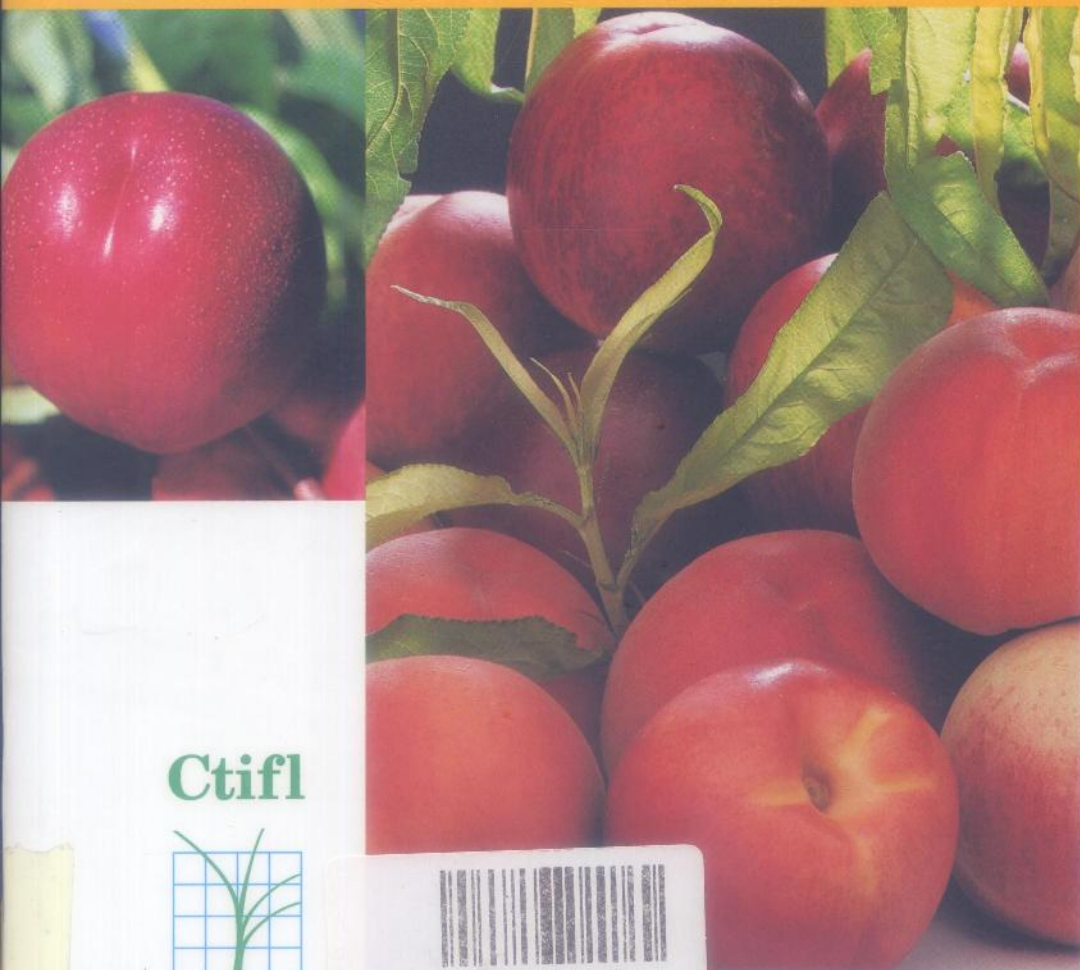


Les variétés de pêches et nectarines



Ctifl



33039

Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

33039

2

AGR131/2



Les variétés de pêches et nectarines

Réalisation

Pierre Giauque, Ctif / SEFRA
Christian Hilaire, Ctif Balandran

avec la collaboration de

Vincent Mathieu, Ctif
Guy Clauzel, INRA
Sylvain Ionescu, SEFRA
Philippe Blanc, SERFEL
Damien Desbrus, SEFRA et Club Fraîcheur

et le concours de

Marc Fratantuono, Chambre Agriculture 66 -
Frédéric Garcia, OP Roussillon Méditerranée - Dominique Malatterre,
Groupe Saveurs des Clos - Eric Navarro, GRCETA Basse Durance - Thierry
Pascal, INRA

Christian Bois, arboriculteur 30 - Jean-Marie Dagorn, arboriculteur 30 -
Georges Favel, arboriculteur 13 - Christophe Fournerie, Chanabel - Michael
Serre, arboriculteur 30

Obtenteurs - Éditeurs de variétés



33039

Pêches à chair jaune 16 à 62

Calendrier de maturité des pêches à chair jaune

Rhône-Alpes 12-13

Languedoc-Roussillon 14-15

Pêches à chair blanche 70 à 109

Calendrier de maturité des pêches à chair blanche

Rhône-Alpes 66-67

Languedoc-Roussillon 68-69

Nectarines et brugnons à chair jaune 116 à 154

Calendrier de maturité des nectarines à chair jaune

Rhône-Alpes 112-113

Languedoc-Roussillon 114-115

Nectarines et brugnons à chair blanche 160 à 205

Calendrier de maturité des nectarines à chair blanche

Rhône-Alpes 156-157

Languedoc-Roussillon 158-159

Pêches et nectarines plates 210 à 223

Calendrier de maturité des pêches et nectarines plates 208-209

Osons une comparaison : une variété de pêche (ou de nectarine) serait comparable à un iceberg dont 10 % émergeraient alors que les 90 autres % seraient masqués. Ces 10 % représentent le choix de la variété : on ne choisit qu'une fois, même si l'on tergiverse un certain temps pour faire ce choix. Les 90 % figurent la conduite de la variété : on la cultive pour une durée d'au moins 9 années de pleine production. Les 10 % seraient donc moins importants que les 90 ? Non car ils font partie d'un même tout et ne pourraient exister l'un sans l'autre.

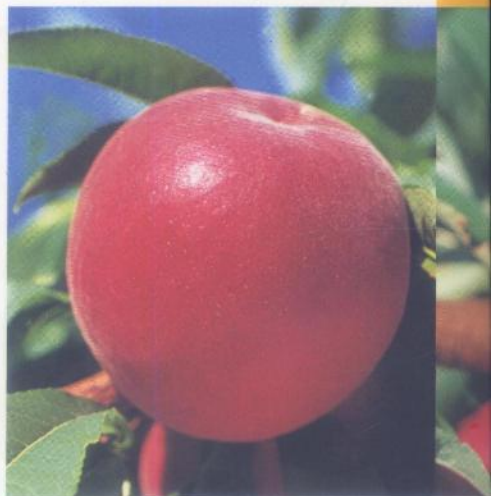
Le but des rédacteurs était d'évoquer plus les 90 % que les 10 %, c'est-à-dire d'insister plus sur la manière de cultiver la variété que sur son choix. En cela nous nous sommes appuyés sur des résultats et des observations acquis principalement sur le centre Ctifl de Balandran (Bellegarde, Gard), à la SEFRA (Station d'Expérimentation Fruits Rhône-Alpes à Etoile, Drôme). Nous avons été aidés par des collègues techniciens des autres stations régionales ou d'organismes de développement, des producteurs et les éditeurs des variétés décrites.

Le choix des variétés a été dicté par leur nouveauté mais cette dernière a été gérée sans les excès qui l'accompagnent souvent.

Nous avons également fait le choix d'annoncer un chiffre quand il s'agissait de déterminer un potentiel de production c'est-à-dire une valeur que l'on peut raisonnablement atteindre dans de bonnes conditions de culture.

Nous avons également voulu prêter des sentiments aux arbres en leur permettant de s'exprimer sur ce qu'ils aiment et ce qu'ils n'aiment pas. Certains esprits chagrins trouveront que c'est exagéré mais c'est pourtant vrai : les arbres parlent, non pas avec des mots mais à leur manière, en réagissant. Ne pas le savoir c'est bien mal les connaître et sans doute bien mal les aimer.

Et s'ils vous parlent, nous souhaitons que cet ouvrage vous parle aussi et surtout vous aide.



Cet ouvrage est un recueil de 81 fiches variétales organisées en cinq sous espèces : pêches à chair jaune et blanche, nectarines-brugnons à chair jaune et blanche, pêches et nectarines plates. Pour chaque variété, au-delà de la description des principales caractéristiques du fruit, les notions de conduite-production sont largement abordées. Les producteurs trouveront de nombreuses références leur permettant d'optimiser leur verger et les intervenants de l'aval de connaître le potentiel qualitatif des variétés.

Éditions Centre technique
interprofessionnel des fruits et légumes

22, rue Bergère 75009 Paris
Tél. : 01 47 70 16 93
Fax : 01 42 46 21 13
www.ctifl.fr



9 782879 111568

Prix : 40 €