



UN PEU D'HISTOIRE

L'abricot est originaire de Chine, où il est récolté depuis près de 4000 ans. L'abricot a été progressivement exporté jusqu'au Moyen-Orient avant de prendre son essor dans le bassin méditerranéen où il a trouvé une terre d'accueil favorable à sa culture.

La culture de l'abricotier ne s'établira véritablement en France qu'au 18ème siècle. Il aurait été introduit en France de deux façons :

- En provenance d'Italie par la vallée de la Loire. Le roi René d'Anjou (1409-1480) qui hérita du royaume de Naples en 1435 ramena d'Italie cet arbre fruitier dans sa région natale, où il prit le nom « d'abricotier » vers 1560.
- En provenance d'Espagne par le Roussillon. Probablement entre le moment où Narbonne fut occupée par les Sarrasins (en 715) et celui où le Roussillon fut rattaché à la couronne de France (en 1659).

La fête de l'abricot est célébrée à N'Gaous (Algérie) chaque 19 juin.

En Chine, les abricots sauvages étaient récoltés pour extraire l'huile de leurs amandes. Depuis l'Antiquité, l'amande d'abricot est traditionnellement prescrite contre la toux et la constipation.

L'abricot sec est quant à lui conseillé en médecine chinoise pour traiter l'anémie, l'asthme et les sensations de gorge sèche ou de soif.

Côté beauté, l'abricot est aussi utilisé en cosmétique. La pulpe d'abricot est astringente (en masque, elle resserre les pores de la peau et la revitalise). On l'utilise sous la forme d'une huile vierge réalisée par la pression mécanique à froid de ses noyaux. Dotée de propriétés émoulliente, elle rend la peau douce et lumineuse.

EN QUELQUES CHIFFRES...

2 000 000 t

Production mondiale /an
(80% dans le Bassin méditerranéen et à 40% au sein de l'Union Européenne)

653 560 t

Production Européenne/an

695 000 t

Production en Turquie/an
(1er producteur mondial)

180 000 t

Production en France/an
(2ème producteur européen après l'Italie = 230 000t/an)

4€/kilo

Prix au kilo d'abricot sec en Turquie

3€/kilo

Prix au kilo en France en moyenne

98%

Production dans Sud-Est de la France

3,5 kg

Consommation d'abricot par ménage et par an

18 500 ha

Surface cultivée en France

5 700

Emplois à temps plein/an

Les principales maladies de l'abricotier sont :

- Le monilia, un champignon microscopique qui se propage par les blessures de l'épiderme
- L'oïdium, une maladie cryptogamique qui s'attaque au niveau de la feuille et du fruit
- L'enroulement chlorotique ou ECA, provoquant un départ prématuré de la végétation affectant tout ou partie de l'arbre en hiver et l'apparition de feuilles enroulées en forme de cornet, souvent de petite taille au cours du cycle végétatif de l'arbre. Il n'y a pas de traitement à ce jour. La solution consiste à éradiquer et détruire au plus tôt les arbres malades du verger.



3 Familles de variétés d'abricot précoces, de saison et tardives



Orangé de Provence

Couleur orangée rouge, il se récolte aux 2e et 3e décades de juillet. Saveur parfumée et chair fine et fondante.



Bergeron

Couleur jaune, il est juteux et se récolte à partir du mois d'août. C'est une variété très résistante au gel.



Bergarouge

Couleur rouge, c'est un gros abricot sucré et juteux, il se récolte à partir de mi-juillet.



Rouge du Roussillon

Couleur rouge, il est particulièrement parfumé et se récolte à partir de début juillet



Kioto

Chair ferme, sucrée et peu parfumée. Laissez-vous attirer par ses couleurs chatoyantes.



Orangered

Chair ferme, sucrée et peu parfumée. Laissez-vous attirer par ses couleurs chatoyantes.

Autres exemples de variétés d'abricot



Hargrand

Couleur jaune, il se comporte très bien pour la réalisation de confitures. Il se récolte à partir de mi-juillet.



Luizet

Abricot joliment tacheté, et particulièrement juteux, il se récolte à partir de mi-juillet.



Muscat

Couleur jaune, c'est une variété ancienne particulièrement savoureuse qui se récolte à partir de mi-juillet.



Pêche de Nancy

Couleur jaune, il offre de gros fruits et se récolte fin-juillet début août.

TRUCS ET ASTUCES

- Bien choisir son abricot ? Chamu, l'abricot doit être coloré, souple au toucher, et bien parfumé.
- Conserver quelques noyaux. Concasser à l'aide d'un casse-noix et envelopper dans une mousseline. Ils parfument d'une subtile saveur d'amande les compotes, coulis et confitures.
- Lorsque l'on fait une tarte aux abricots, pour éviter que le jus du fruit ne détrempe la pâte durant la cuisson, il faut disposer les oreillons avec le côté peau sur la pâte.

Comment le déguster ?

L'abricot peut être frais, sec ou préparé de diverses façons : compote, confiture, tartes, abricots au sirop, ainsi que dans des plats salés, comme le lapin aux abricots et aux panais.

L'abricot se consomme également en nectars, préparés à base de purée d'abricot, d'eau et de sucre. Il peut parfois être coupé légèrement à du nectar de pêche pour adoucir l'acidité naturelle de l'abricot.

Dans certains pays, comme le Pakistan, on consomme l'amande située dans le noyau de l'abricot.

NOS COUPS DE COEUR DU MOMENT

À DÉGUSTER DANS NOS RESTAURANTS

Clafoutis aux abricots glace lait d'amande

Tarte fine aux abricots, glace pistache

Foie gras de Canard Français chutney d'abricot



Congélateur ✓

✗ Réfrigérateur



Juin à Août