

# Prunus armeniaca

## L'abricotier

Par  
Christian Catoire  
et Sabine Rauzier  
C.I.R.P.D.F.

Dans la famille des **rosacées**, qui est une des plus grandes familles botaniques (1000 espèces réparties en 28 genres), le genre *prunus* occupent une place très importante, il comprend près de 430 espèces d'arbres et d'arbustes sans compter les hybrides.

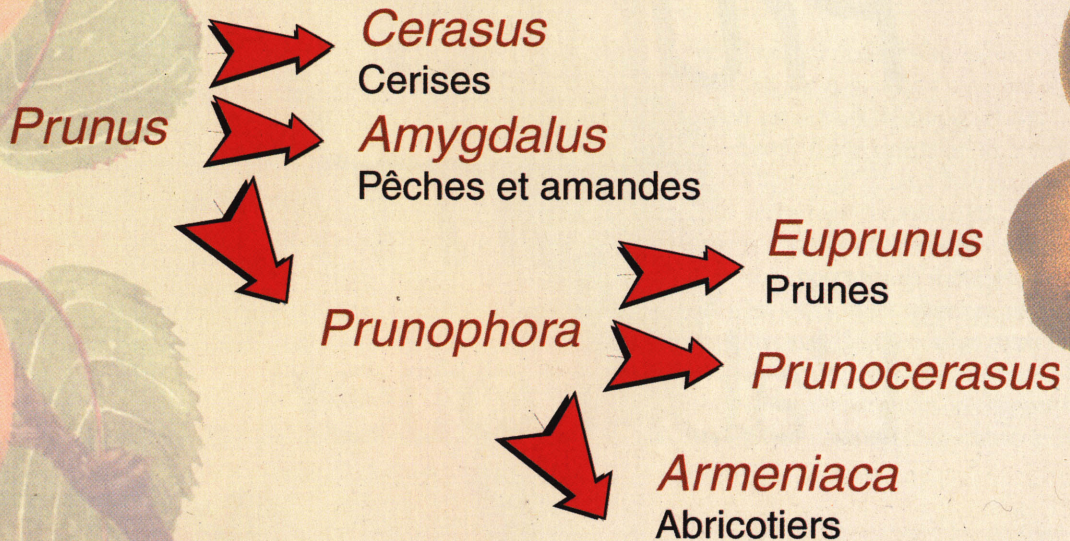
Il a donné de précieuses espèces à l'arboriculture fruitière.

Il renferme en effet les fruits à noyaux, patrimoine végétal, ô combien précieux pour l'hémisphère nord.

Parmi ces différentes espèces on retrouve entre autre :  
*P. amygdalus* Linn. l'amandier,  
*P. persica* Tourn. le pêcher,  
*P. cerasus* Juss. le cerisier et  
*P. armeniaca* Linn. l'abricotier, qui nous occupe aujourd'hui.  
En France, on retrouve cinq espèces de *prunus* à l'état sauvage : le prunier des Alpes *Prunus brigantia*, le prunier domestique *Prunus domestica*, le prunier sauvage *Prunus insititia*, le *Prunus fruticans* et le prunellier ou épine noire *Prunus spinosa*.

CR.

## Généalogie du genre *Prunus armeniaca*



*P. armeniaca* Linn.; *P. armeniaca* 'ansu' Maxim.; *P. armeniaca* 'brigantiaca' Vill.;  
*P. armeniaca* 'dasycarpa' Ehrh. ; *P. armeniaca* 'divaricata' Lebed. ;  
*P. armeniaca* 'holocericea' (Batal.) Kost.; *P. armeniaca* 'mandshurica' Maxim.;  
*P. armeniaca* 'mume' Sieb. ; *P. armeniaca* 'pseudoarmeniaca' Heldr. & Sart.;  
*P. armeniaca* 'sibirica' Koch.

### Mais revenons-en à l'abricot !

Les principales caractéristiques des *armeniaca* sont leurs fleurs sessiles, des feuilles à vernation convolutive (enroulées dans le bourgeon), des fruits pubescents ou veloutés, globuleux, charnus, succulents, indéhiscent (qui se scindent en deux), un noyau ovoïde creusé d'un sillon sur chaque bord renfermant une amande douce ou amère.

Le Docteur Peyre nous fait remarquer (1943) dans son ouvrage "Les abricotiers indigènes et exotiques" que les amandes amères ou douces de l'abricot offrent respectivement, les mêmes caractères organoleptiques et la même composition que les amandes amères et les amandes douces des noyaux d'amandiers.

Longtemps appelé prunier d'Arménie, c'est de cette origine prétendue que lui vient le nom d'*armeniaca*. En effet, Linné croyait l'abricot originaire de là car les grecs l'appelaient *Mailon armeniacaon* = Pomme d'Arménie (d'après les écrits de Dioscoride).

C'est au début du XIXe siècle seulement que sa provenance est mise en doute par les botanistes (de Salle, Koch, Tchihatcheff...).

Aucun signe ne fait apparaître que cette essence ait pu être un jour indigène dans ce pays, ni même en Asie Occidentale.

C'est Roxburgh qui, le premier, affirme que l'abricotier est originaire de Chine et de l'ouest de l'Asie. On le trouve très fréquemment au nord de la Chine et

en particulier dans les montagnes de l'Himalaya, au Népal.

C'est sous le nom de *Prunus nepalensis* que André Leroy a décrit *P. armeniaca* Linn ; Christian Catoire, du temps où il possédait la propriété de la Mazière en Cévennes, avait planté des noyaux de cette espèce, reçus directement du Népal d'un adhérent de l'association Fruits Oubliés.

L'espèce s'est très vite diversifiée et implantée dans des climats et des milieux très différents, des oasis du Sahara à l'Europe centrale.

Son arrivée en France (hormis *P. brigantiaca*) reste malgré tout sujet à controverse.

### Deux hypothèses sont couramment émises :

Les Arabes qui auraient importé ce fruit de la Grèce antique nous l'auraient ramené par l'Espagne après l'avoir disséminé en Afrique du Nord et dans la péninsule Hispanique.

La seconde hypothèse serait que les Romains lui auraient fait traverser les Alpes et l'auraient implanté en Provence.

Quoi qu'il en soit, sa présence n'est que très rarement précisée dans les anciens ouvrages et il semblerait que c'est grâce à La Quintinye, jardinier du Roi, que l'on se lance dans la culture de cet arbre qui avait les faveurs de Louis XIV.

■ *P. armeniaca* Linn.,  
synonyme : *P. armeniaca vulgaris*  
Lam.

Spontané, il croît à l'état sauvage en Chine du Nord sur une vaste zone s'étalant jusqu'à la frontière soviétique et en particulier tout autour de Pékin.

Les fruits sont généralement plus gros que chez les autres espèces, ronds et déprimés au sommet avec un sillon peu marqué.

L'épiderme est veluté, de couleur jaune lavé de rouge sur une face.

La chair orangée est à peine fibreuse même à parfaite maturité, elle est juteuse, fondante et parfumée.

Le noyau est lisse, avec l'arrête dorsale aiguë, il n'adhère pas à la chair.

L'arbre qui les porte est plutôt petit 4 à 6 m de haut, avec une cime arrondie et une écorce rougeâtre.

Il est très productif.

La foliation a lieu après la floraison, les feuilles, enroulées dans leur jeunesse, sont ovales de 5 à 10 cm de long et peu dentées.



**Autour de *P. armeniaca* Linn. on remarque :**

■ *P. ansu* Maxim.,

Cultivé dans les zones humides de l'est de la Chine et du Japon, c'est un abricotier sans valeur pour la production fruitière, mais il est utilisé en arbre d'ornement car il a de jolies fleurs blanc rosé.

Ses fruits sont rouges, plus gros que ceux de *P. mume* avec qui il a été souvent confondu.

Cette espèce bien adaptée aux climats maritimes et humides, est étudiée par les généticiens pour sa résistance aux maladies cryptogamiques.

■ *P. brigantiaca* Vill.,  
synonymes prune de Briançon (*Brigantium* en latin), prune des Alpes, Affatoules (marque déposée).

Très résistant, son aire de culture se situe exclusivement dans les zones arides des Alpes Maritimes,

*Prunus armeniaca* ▲  
Descaines

▼ *P. armeniaca ansu* Faust



des Hautes-Alpes et des Alpes de Haute-Provence ainsi que dans le Piémont italien, il pousse à des altitudes évoluant de 1500 à 2000 m.

Arbuste peu élevé de 2 à 5 m de haut dont les rameaux se couvrent de fleurs blanches à rose pâle et de feuilles assez tardivement, dans le courant du mois de juin.

Ses fruits, de la taille d'une petite Reine Claude ont une couleur jaunâtre et une saveur piquante, ils mûrissent tardivement en septembre, mais les anciens, lorsque l'hiver arrivait tôt dans les alpages, les cueillaient et les laissaient mûrir dans la paille.

Le noyau cassé, on trouve une amande amère qui, pressée, donne une huile comestible bien qu'un peu amère ; elle est vendue sous le nom d'huile de marmotte. Après une longue éclipse cette espèce retrouve vie aujourd'hui dans tout l'arc alpin.



*Prunus brigantiaca* ▲

## ■ *P. dasycarpa* Erhr.

Synonymes : abricot noir ou abricotier du pape, on considère qu'il s'agit d'un hybride naturel de *P. armeniaca* X *P. cerasifera*.

Son nom commun d'abricot noir lui vient de la couleur de son fruit, son épiderme est en effet pourpre foncé, de même que sa chair.

L'arbre est plutôt petit (5 à 6 m de haut), il porte des rameaux qui, jeunes, sont glabres et pourpres.

La floraison, fleurs larges sur de longs

pédoncules, a lieu avant la foliation. Introduit en Europe vers 1780, le *dasycarpa* produit rarement des fruits, alors douceâtres et assez insipides, mais sa belle floraison précoce lui vaut d'être souvent utilisé en tant qu'arbre d'ornement.

## ■ *P. holocercea* (Batal.) Kost.

Abricot originaire du Tibet, résistant au froid et à la sécheresse. Découvert dans le courant du XIXe siècle entre Batang et Litang à l'ouest de la province chinoise du Sitchuan. Son existence comme espèce est tendancieuse.

## ■ *P. mandshurica* Maxim.

Découvert en Mandchourie par le botaniste russe Maximowicz vers 1860, on le trouve également présent dans de nombreuses régions très froides de Corée du Nord et même de Sibérie ; sa résistance au froid est assez exceptionnelle (- 40°C).

Ce grand arbre pouvant atteindre 20 m de haut, a un port et des branches étalés, aux rameaux parfois pendants. Il a été introduit en Europe vers 1900. Sa période de floraison est étendue, mais les premières fleurs sont sujettes au gel. Elles sont grandes, solitaires et rosées.

Ses petits fruits (2,5 cm de diamètre) sont jaunes, juteux et doux avec un pédicelle court.

Le noyau, petit et lisse, renferme une amande douce.

## ■ *P. mume* Sieb. Et Zucc.

Synonyme : Abricot japonais

Malgré son nom, cette espèce, bien adaptée aux zones humides, est, elle

aussi, originaire de Chine ; mais elle s'est très vite implantée au Japon, où elle est cultivée depuis des siècles, avant tout pour l'ornement.

L'arbre, excessivement vigoureux a une cime arrondie et un port étalé. Il peut atteindre 9 à 10 m de haut dans son habitat d'origine.

Ses feuilles larges et rondes à la base sont très effilées à la pointe, et mesurent jusqu'à 10 cm de long.

Ses fleurs blanches à rose intense sont sa plus grande richesse.

Généralement solitaires ou par paire, odorantes, elles sont extrêmement précoces et fleurissent dès la fin de l'hiver.

Les fruits n'ont que peu d'intérêt culinaire, petits de 2 à 3 cm de diamètre, verdâtre à jaune.

Ils ne sont pas comestibles frais, mais sont utilisés pour la liqueur, la confiture ou macérés dans du vinaigre comme condiments en Chine, au Japon et à Taiwan.

Ils sont aussi consommés salés et séchés.

C'est en raison de sa grande variabilité génétique qu'il a été peu cultivé si ce n'est comme arbre d'ornement, ou pour les bonzaïs.

C'est cette variabilité génétique que les chercheurs recherchent désormais, afin de développer des variétés ayant une plus grande résistance (résistance au froid, aux zones humides...).

## ■ *P. sibirica* Koch

Synonyme : Abricot de Sibérie

C'est un petit arbre d'environ 5 m de haut ; on le trouve en Sibérie orientale ainsi qu'en Mandchourie.

De même que *P. mandshurica*, sa résistance au froid est assez exceptionnelle (-50°C).

Ses feuilles ovales finement serretées sont rouges quand elles se développent pour finir vert brillant.

Ses nombreuses fleurs blanches à rosées fleurissent précocement.

Les fruits jaunes teintés de rouge, très petits - guère plus de 2 cm de diamètre - sont à peine charnus, de qualité médiocre voire immangeables.

A maturité, ils se fendent en deux laissant apparaître un noyau lisse à bords tranchants.