

UNE MONOGRAPHIE DES VARIÉTÉS DE PÊCHERS



Le Centre de Recherches Agronomiques du Sud-Ouest (Station de Recherches Viticoles et d'Arboriculture Fruitière de Pont-de-la-Maye près Bordeaux) vient de faire paraître, sous la signature de MM. H. CAILLAVET, Ingénieur à la Station, et J. SOUTY, Directeur de la Station, une intéressante « Monographie des principales variétés de pêchers » (1).

Il n'est pas besoin de souligner l'importance de la standardisation des produits à tous les étages de la production fruitière depuis la pépinière jusqu'au consommateur. Or, l'identification variétale est la condition première de cette standardisation, identification qui est elle-même conditionnée par l'existence d'un catalogue systématique de l'essence fruitière, c'est-à-dire d'une *pomologie*.

Comme les auteurs le rappellent, le pêcher tient dans la production fruitière mondiale le second rang, après les pommiers. En France, il tient la première place, pour le tonnage et la valeur de la récolte, parmi les fruits à noyaux. C'est dire que cette pomologie non seulement vient à son heure, mais était vivement souhaitée.

Ce n'est évidemment pas la première monographie consacrée au pêcher et des « Généralités » placées en tête de l'ouvrage rappellent les noms de tous ceux qui depuis Olivier de Serres mentionnent l'existence de certaines variétés de pêches. D'autres, tels DUHAMEL DU MONCEAU (1768), DESPREZ (1810) font montre de recherches plus systématiques, jusqu'à JOUIN (1913) qui emploie pour sa classification des caractères rigoureux, d'ailleurs repris dans cette monographie, caractères complétés par de nombreux autres, par CAILLAVET et SOUTY.

Malgré ces travaux souvent très antérieurs, l'abus des synonymes, les descriptions fragmentaires ou non coordonnées, souvent imprécises laissaient subsister une grande confusion. Ces imperfections n'existent pas dans l'ouvrage de CAILLAVET et SOUTY.

Pour cette Monographie, il a été remis à la Station un nombre considérable de variétés, originaires tant de France que de l'Étranger. Les arbres ont été placés dans

des conditions de végétation identiques (climat, sol, méthodes culturales) et soumis à une série d'observations, portant aussi bien sur leur morphologie que sur leur physiologie.

Ces observations, conduites comme nous le verrons plus loin, d'une manière rigoureusement systématique, et cela d'une façon quasi ininterrompue depuis 1939, ont permis notamment :

1° de déterminer les nombreuses synonymies et de restreindre ainsi le nombre réel des variétés reconnues distinctes (environ 440) ;

2° d'établir pour chaque variété une description la plus complète possible, description basée sur un certain nombre de caractères, toujours les mêmes pour toutes les variétés mises à l'étude.

Le résultat est la Monographie qui nous est proposée aujourd'hui. On voit sur quel matériel soigneusement réuni et à partir de quelles observations rigoureusement conduites elle a été établie.

La « Monographie des principales variétés de pêchers » comprend trois parties :

1° Une étude des caractères (morphologiques et physiologiques) ayant servi de base à l'établissement des descriptions de toutes les variétés.

2° Une classification et une description des variétés proprement dites.

3° Une courte étude sur l'identification variétale, facteur d'amélioration de la production fruitière.

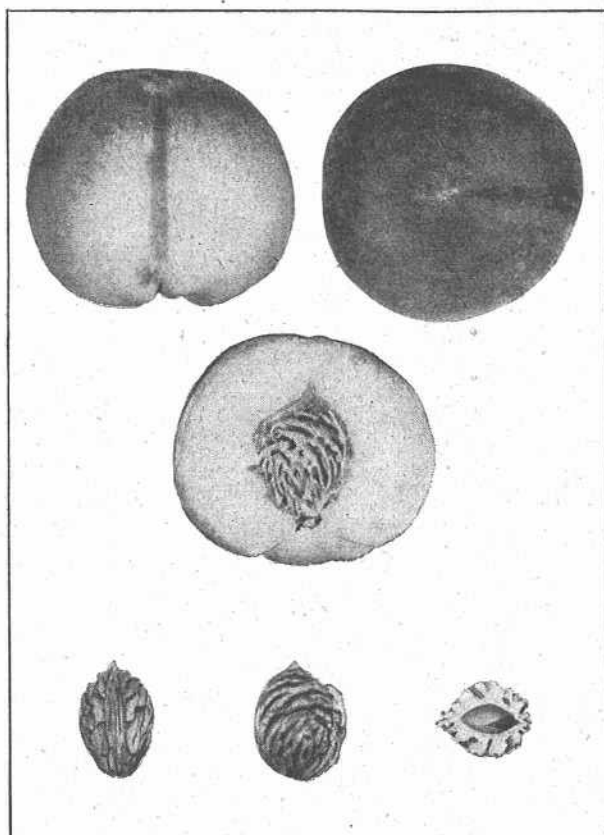
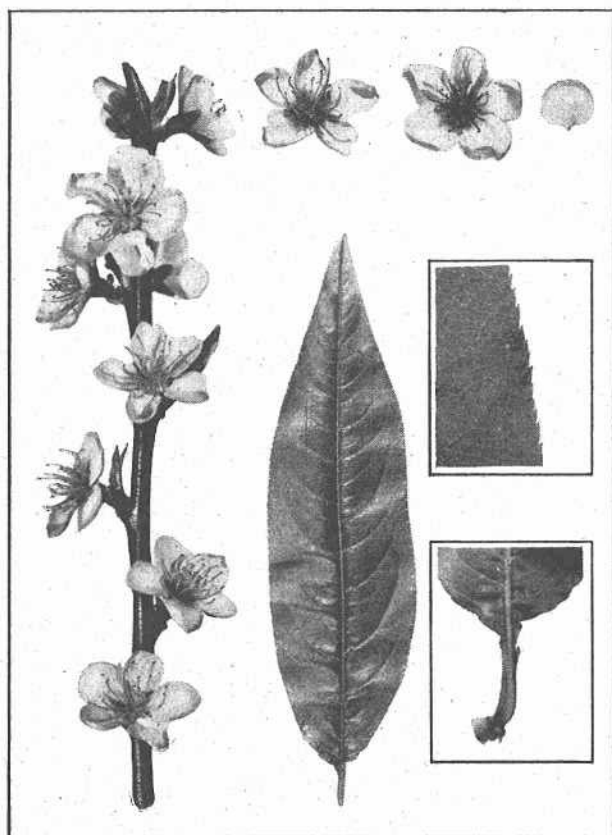
Première partie.

ÉTUDE DES CARACTÈRES

a) Caractères morphologiques.

Ces caractères morphologiques peuvent être répartis en deux groupes : ceux qui, quelles que soient les conditions de milieu, restent stables, ce sont les caractères principaux les plus intéressants pour la description de la variété ; ceux qui sont plus ou moins fluctuants et soumis à divers facteurs extérieurs : ce sont les caractères secondaires qui ne sont pas sans intérêt pour la distinction de variétés assez voisine l'une de l'autre.

(1) H. CAILLAVET et J. SOUTY. Monographie des principales variétés de Pêchers. La Maison Rustique, éditeur, Paris, 1950. 415 pages.



Exemple de planches photographiques consacrées à une variété (Surpasse Amsden).

L'observation des caractères morphologiques a porté sur quatre organes de la plante :

le rameau, la feuille, la fleur, et le fruit.

Pour chacun de ces organes, l'étude a été répartie sur un certain nombre de caractères qui n'entre pas dans le cadre de cette courte note de rappel. On en aura une idée par la fiche descriptive reproduite plus loin.

L'ouvrage, dans cette première partie, donne pour chacun de ces caractères les limites de variation du caractère étudié, limite pour toutes les variétés examinées : par exemple, le nombre de boutons floraux à l'unité de longueur (20 cm) varie de 23 (pour Greens boro) à 6 (pour Pavie Libec), le coloris automnal des feuilles se répartit en 7 teintes, l'enfoncement de la suture du fruit peut être ramené à 5 types, etc...

Un certain nombre de planches reproduisent ces caractères pour indiquer où les observer ou en montrer l'amplitude de variation.

b) Caractères physiologiques.

Après avoir précisé certains caractères, comme l'époque de *début floraison*, de *début feuillaison* ou de *défeuillaison*, les auteurs apportent une contribution de valeur à la question si controversée de l'époque de maturité.

Constatant que la date de floraison est presque simultanée pour toutes les variétés, CAILLAVET et SOUTY remarquent que la durée comprise entre cette époque et celle de la maturité constitue un caractère variétal. Elle est par exemple de 68 jours pour la variété la plus précoce May-Flower.

De plus, 7 variétés ont été choisies parmi les plus cultivées et pour lesquelles l'époque de maturité s'échelonne de la plus précoce aux plus tardives. La connaissance de l'époque de maturité de plusieurs de ces variétés étalons permet de calculer l'époque des autres variétés étalons. De plus, chaque variété décrite dans l'ouvrage est notée quant à sa date de maturité par rapport à la date de chacune de ces variétés de référence.

Par exemple : « Early Elberta » est donnée comme mûre 7 jours avant « J. H. Hale » ; « Pavie Cardinal » comme mûre 9 jours après « Tardive Valla ».

Ces données sont donc valables *quelle que soit la région de culture*, pourvu, bien entendu, que la date des variétés de référence soit elle-même fixée par observation directe pour cette même région.

Sont ensuite passées en revue *la vigueur et la productivité et le comportement vis-à-vis des principales maladies*

SURPASSE AMSDEN

(GROUPE 4)

Synonymes principaux : Intermédiaire - Intermédiaire de Chanus - Entre

ORIGINE - HISTORIQUE.

Origine française, provenant de la vallée du Rhône. Son époque de maturité située entre Amsden et Précoce de Hale l'a fait dénommer Entre ou Intermédiaire.

CARACTÈRES MORPHOLOGIQUES.**RAMEAU**

Nombre de nœuds à l'unité de longueur (20 cm.) : 7
Port : semi-vertical.
Coloris : rouge et vert
Boutons floraux : doubles
Nombre de boutons floraux à l'unité de longueur (20 cm.) : 9

FEUILLE

Port par rapport au rameau : semi-horizontale
Aspect : semi-plan.
Dimensions : petites. Long. : 145 mm. larg. : 39. Rapp. $\frac{L}{l}$: 3,7
Coloris automnal : jaune citron
Réaction à la cloque : aspect craquelé, peu coloré
Dents : crénelées, de largeur moyenne, peu profondes
Nectaires : circulaires, petits, au nombre de 2 ou 3
Stipules : Long. : 11 mm., assez persistants
Pétiole : Long. : 11 mm

FLEUR

Aspect : rosacé.
Pétales : petits (15 mm.) ; forme ronde. coloris rose
Coloris de la paroi interne du calice : crème
Ovaire : pubescent

FRUIT

Poids : Max. : 154 g. Moyen : 130
Dimensions : Haut. : 60 mm. larg. 1 : 66. larg. 2 : 67
Forme : arrondie, dissymétrique avec souvent une nervure bien plus développée, un peu aplatie aux pôles (caractère dominant)
Cavité pédonculaire : Prof. : 12 mm. larg. : 22
Suture : superficielle (caractère dominant), sillon souvent craquelé vers le sommet.
Sommet :
situation : variable
situation de la base du mucron : au-dessous du plan tangent au sommet du fruit
cuvette : de profondeur moyenne (4 mm.)
absence de mamelon (caractère dominant)

Coloris :

bien coloré,
rouge foncé noirâtre (plus du 1/3 de la surface),
rouge (coloris dominant),
rose (peu), jaune (peu),
taché, rayé,
nombreux pointillés rouges avec assez souvent au centre un petit point jaune,
vers la cavité, assez nombreuses rayures de grosseur irrégulière,
sillon fortement coloré d'une large bande rouge foncé noirâtre.

Pubescence : peu abondante, assez courte.
Peau : duveteuse, libre, d'épaisseur moyenne.

Chair :

Coloration :
générale : blanche (blanc-crème jaunâtre),
sous la peau : légèrement colorée de rouge,
autour du noyau : pas de coloration rouge.
Texture : tendre, grain fin, assez juteuse.
Saveur : moyenne, assez sucrée.

NOYAU

Adhérence à la chair : libre.
Aspect : petit.
Dimensions : Long. : 28 mm. larg. : 24. ép. : 19
Forme : globuleuse. Rapp. $\frac{L}{l}$: 1,17. $\frac{L}{e}$: 1,47.
Structure : moyennement sculptée.
Coloris : très clair.

CARACTÈRES PHYSIOLOGIQUES.

Époque de début floraison : normale.
Époque de début feuillage : tardive.
Époque de maturité : 3 jours avant Charles Ingouf.
Époque de défeuillage : normale.
Vigueur : assez bonne.
Productivité : bonne.
Comportement vis-à-vis des principales maladies et des gelées :

	Notes de sensibilité										Appréciation de la résistance	
	1939	1940	1941	1942	1943	1944	1945	1946	1947	1948		
Coryneum												
printemps	0,5	0,5	2,5	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	moyenne	
automne	3,0	1,0	2,0	3,0	2,0	2,0	1,5	1,0	1,0	1,5		
Cloque	0,5	2,5	2,5	2,5	2,0	2,0	1,0	1,0	1,5	0,5	bonne	
Rouille	2,0	0,5	1,5	2,5	2,5	2,0	1,5	1,5	1,5	1,0	bonne	
Monilia									0,0	1,0	très bonne	
Gelées d'hiver	2,5	3,0	2,5	2,0	3,5	2,0	2,0	1,5			moyenne	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES.

Variété hâtive de belle coloration. Le coloris très marqué du sillon du fruit est très caractéristique. Supporte bien le transport. Surpasse Amsden est très appréciée dans la région de Chanos (Isère).

161

164

Exemple d'un texte descriptif consacré à une variété (Surpasse Amsden).

et gelées, coryneum, cloque, rouille, monilia, etc... ou gelées d'hiver et de printemps.

Seconde partie.**CLASSIFICATION ET DESCRIPTION DES VARIÉTÉS**

La classification fait appel à six caractères principaux :

- pubescence de l'épiderme (2 types),
- coloration générale de la chair (3 types),
- adhérence du noyau (2 types),
- type de fleur (2 types),
- type de nectaires (3 types),
- coloration de la chair autour du noyau
 - rouge ou sans coloration,
 - blanche ou jaune ou sans coloration.

Les associations de ces 6 caractères permettent d'établir 168 groupes différents, tous mentionnés dans un tableau-

groupes dans lesquels peuvent se classer toutes les variétés de pêcheurs connues, peut-être même celles que l'on pourra créer ou trouver.

Notons en passant que 50 seulement de ces 168 groupes ainsi créés comptent des représentants connus.

Cette classification une fois établie, les auteurs décrivent 75 variétés principales, suivant la fiche type que nous reproduisons, qui est consacrée à la variété « Surpasse Amsden ».

Parmi ces 75 variétés, 15 sont représentées par de magnifiques planches en couleur, les autres, soit 60, par des photos en noir également remarquables.

En résumé, à chaque variété sont consacrées 2 pages de texte descriptif et 2 pages de planches photographiques. Ces descriptions et ces photos, étant faites pour toutes les variétés d'une manière systématique, sont aisément comparables entre elles.

Cette seconde partie se termine par un long tableau de 12 pages doubles résumant les caractéristiques principales de tous les types variétaux étudiés dans les vergers de la Station.

Troisième partie.

L'IDENTIFICATION VARIÉTALE
FACTEUR D'AMÉLIORATION
DE LA PRODUCTION FRUITIÈRE

Les auteurs passent en revue les causes des erreurs variétales si nombreuses, erreurs accidentelles ou voulues.

Pour mettre fin à ce désordre les auteurs, ayant par leur Monographie, qui est en somme un catalogue des principales variétés cultivées, donné un véritable *état civil* à ces variétés, jugent indispensable d'établir *des collections*, générales ou réduites, et *des vergers de référence*.

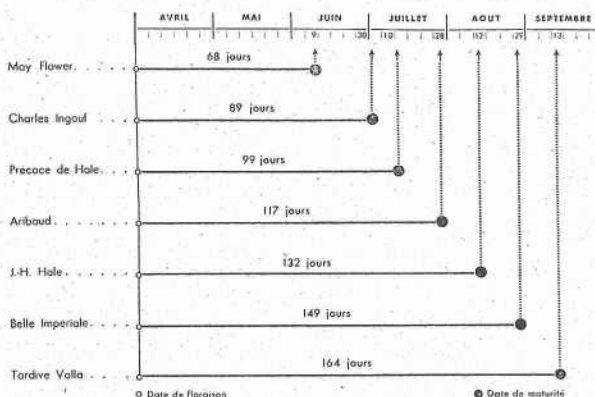
Tout cela doit conduire à l'organisation d'un contrôle variétal par une réglementation du commerce, donc à une réorganisation de la production, premier pas vers une amélioration indispensable de celle-ci.

* * *

Outre les 75 fiches variétales, l'ouvrage comprend :

— un tableau de la floraison (début, pleine, fin) et un de la maturité (début, fin) de 42 variétés principales ;

ÉCHELLE DE MATURITÉ DES VARIÉTÉS



Échelle de maturité de 7 variétés de référence.

- une échelle de maturité de 7 variétés de référence ;
- un index alphabétique des variétés citées et de leurs principaux synonymes.

H. CHAPOT,
Généticien à l'Institut
des Fruits et Agrumes Coloniaux.

Relation entre la salinité du sol et la chute des feuilles

C'est surtout au printemps que les Agrumes perdent leurs feuilles. La durée normale de celles-ci est de 4 ans, et la chute n'est excessive que lorsque des feuilles de 2 ou 3 ans tombent aussi.

Des analyses faites en Australie ont montré que la plupart des jeunes feuilles tombées contiennent une quantité excessive de sel variant de 1 à 4 %. On peut en conclure que la salinité du sol est la principale cause de la chute de ces feuilles.

Les méthodes d'irrigation qui lessivent le sol ne le désalant que si celui-ci est suffisamment

drainé, sinon le niveau de la nappe d'eau souterraine se maintient à 30-60 cm de la surface du sol et, si l'évaporation est intense, il se produit, dans la zone des racines et à la surface du sol, un dépôt des sels préalablement dissous. Dans l'irrigation par rigoles, le sel est déplacé latéralement vers les parties non humectées entre les rigoles, même si le terrain est bien drainé. Pour bien lessiver le sol, il faut arroser la totalité de sa surface ; ce sont d'ailleurs les grosses pluies qui assurent le mieux l'entraînement du sel dans les profondeurs du sol.

L'irrigation en pluie est le meilleur moyen de dessaler un sol. Une irrigation en pluie de 5 cm pénètre jusqu'à au moins 60 cm, et suffit aux besoins des arbres pendant trois semaines, si la totalité de l'eau est absorbée par le sol et si elle n'est pas perdue par ruissellement.

Remarque. — Les travaux de MAUME et DULAC ont montré que le plâtre jouait le rôle d'antidote du sel. Son apport, facile et assez bon marché, doit être étudié dans le cas où l'excès de sel compromet les cultures.

J. L.

Le citrate de calcium
dans le cadre de l'industrie agrumicole italienne (1)

La fermentation citrique d'un kilogramme de saccharose donne 750 gr au minimum d'acide citrique ; en 1938 le prix de la matière première nécessaire pour obtenir, par ce procédé, un kg d'acide citrique, était d'environ 0,80 lire.

(1) D'après R. CULTRERA Citrus, avril-mai 1947, vol. 19, n° 4-5. Adaptation de J. L.

Pour obtenir, au même prix, de l'acide citrique à partir de citrate de calcium extrait de citrons ou de bergamotes, il aurait fallu que ce citrate vaille lire 0,60 alors qu'il valait lire 2,30 le kg.

Actuellement, les États-Unis offrent de l'acide citrique biologique à Dol. 0,70 le kg, prix encore bien inférieur au prix de revient de l'acide citrique produit en Italie avec le citrate de calcium naturel.

L'auteur estime que l'Italie doit limiter sa production d'acide citrique aux besoins de la consommation (800 tonnes par an), celle de citrate de calcium à 1.300 tonnes, ce qui correspond à 40.000 tonnes de citrons au maximum. L'industrie agrumicole italienne devra surtout baser son existence sur la production des essences et des jus alimentaires et concentrés.