

Saxon

Des vestiges archéologiques laissent supposer une occupation précoce de Saxon, du moins sur les hauts, dès l'époque néolithique. Les premiers écrits mentionnant Saxon datent du milieu du XII^e siècle, lorsque l'église dépend de l'abbaye d'Aynay par le prieuré de St-Pierre de Clages.

Au Moyen-Âge, Saxon est lié à l'Entremont et forme une chàtellenie avec Sembrancher, notamment pendant la période savoyarde (XIII^e-XV^e). Dès 1475, Saxon, comme tout le Bas-Valais, dépend des 7 dizains du Haut-Valais, et ce jusqu'en 1798, date à laquelle la commune est intégrée au district de Martigny. Elle est ainsi incorporée à la



République helvétique, puis à la Suisse, avec le canton, en 1815.

Dans les années 1830, Saxon se fait connaître par son établissement thermal où l'on vient se faire soigner, et même de loin. Peu à peu, la renommée des eaux minérales de Saxon dépasse les frontières. Au milieu du siècle, on construit une nouvelle maison des bains, dans laquelle on aménage une salle de jeux. Le complexe se développe grâce à Joseph Fama et, dès 1860, Saxon se fait désormais connaître pour son casino. Une véritable polémique sur la moralité des jeux provoque la fermeture du casino en 1878. Entretemps, en 1875, un cousin de la famille Fama avait déjà lancé la future DOXA (Vellino et Cie), fabrique de conserves qui favorisera le développement des cultures fruitières dans la région, et notamment celle de l'abricot.

La provenance de l'abricot



Son chemin à travers l'histoire

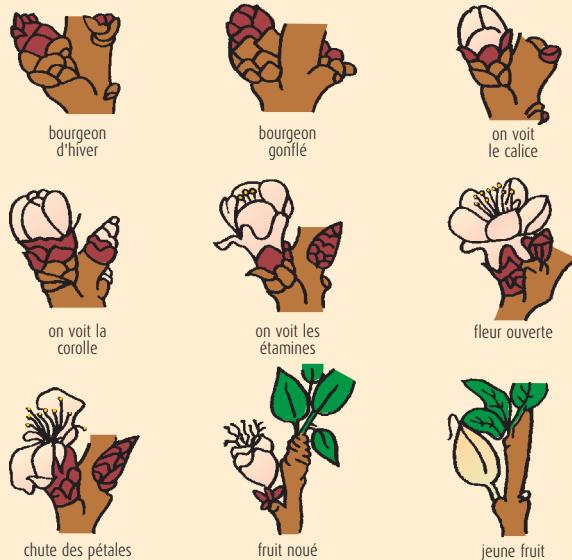
1. Chine : l'abricot (en chinois sing) existe à l'état sauvage. Il est déjà mentionné dans les écrits plus de 2000 ans avant notre ère, dans un texte attribué à l'empereur Yü en 2198 av. JC.
2. On le trouve ensuite au royaume des Parthes sur les bords de la mer Caspienne. Il a probablement suivi la route de la soie; c'est là que les grecs et les romains le découvrent, en Arménie, d'où son nom grec mailon armeniacon (pomme d'Arménie).
3. Grecs et romains l'importent et la culture de l'abricot se répand sur le pourtour méditerranéen.
4. Importé d'Italie au milieu du XV^e siècle, c'est seulement à la Renaissance (XVII^e siècle) qu'il se fait connaître vraiment en France. La Quintinie, jardinier du roi Louis XIV, le fait planter dans les potagers de Versailles et c'est au XVIII^e siècle que sa culture se développe; on dénombre déjà 13 variétés à cette époque.
5. Importé probablement de France, on le dit commun à Bâle au début du XVII^e siècle et présent en Allemagne.
6. L'abricot est signalé une première fois en Valais par Schiner en 1812; il y remarque le Bourbon et le Blanc Rosé sur le coteau de Sion-Nendaz.

La culture de l'abricot se développe en Valais vers 1875-1880 grâce notamment à Joseph Sablier qui importe les variétés cultivées dans sa région de Lyon : Rosé, Paviot, Bourbon, Monplaisir et le fameux Luizet s'établissent peu à peu dans le verger saxonnain.

« Prunus armeniaca »

Rosacée arborescente originaire d'Asie centrale et orientale. Haut de 3 à 8 m, l'abricotier a un tronc robuste, une écorce brun rougeâtre et une ramure relativement désordonnée, bien qu'ayant une forme arrondie dans l'ensemble.

Stades phénologiques de l'abricotier



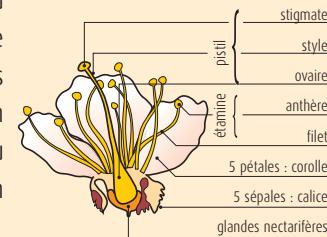
Les feuilles

Les feuilles sont caduques, simples, alternes, ovales ou arrondies, mais brusquement et brièvement pointues à l'extrémité, avec un bord dentelé (dents plutôt obtuses). D'une longueur de 5 à 10 cm, elles sont glabres, d'un vert gai et brillant à pétioles glanduleux longs de 2 à 3 cm.



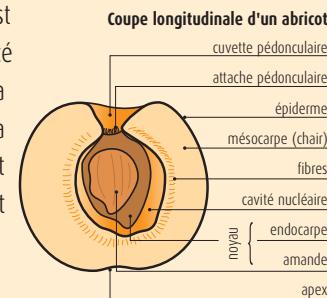
Les fleurs

Les fleurs, sessiles ou presque, sont très précoces (mars-avril). Elles paraissent avant les feuilles (à l'opposé de celles-ci) et sont d'habitude par deux, au maximum par cinq. Elles ont 5 pétales blancs ou rose blanchâtre, un calice rougeâtre (2,5 cm de diamètre) et de nombreuses étamines. Odorante, restant épanouie très peu de temps, cette espèce monoïque aux fleurs hermaphrodites est, selon les variétés, autofertile ou nécessite une pollinisation croisée.



Le fruit

Le fruit est une drupe presque globuleuse ou oblongue, plus ou moins comprimée et divisée en deux par un sillon ventral. Légèrement velouté, il est d'un jaune-orangé nuancé de rouge dans la partie la plus exposée au soleil. La pulpe a un goût sucré, est agréablement parfumée et n'adhère pas au noyau qui est lisse.



Conditions climatiques

L'abricotier est cultivé en climat généralement tempéré chaud. Il aime le soleil et la lumière lors de la floraison; il préfère en général les sols bien drainés, plutôt calcaires, mais pas forcément très riches. Les risques de maladie sont plus importants dans les zones à forte humidité atmosphérique.

C'est un arbre type des climats continentaux qui, lorsqu'il est en repos hivernal, résiste très bien au froid jusqu'à moins 20°C. Par contre, la précocité de sa floraison printanière en fait une espèce délicate dans les régions réputées pour leurs gels printaniers et tardifs.



Il s'est bien adapté en Valais, zone connue pour sa pluviosité limitée (région la plus sèche de Suisse). Toutefois, on le cultive plus facilement sur le coteau (où les sols sont bien drainés) et plus volontiers en rive gauche qu'en rive droite. Comme les fleurs craignent le gel printanier, s'il fleurit trop vite, les risques sont plus grands. En rive gauche, orientée au nord, la floraison est plus tardive qu'en rive droite; il y a donc moins de risque de gel. On compte environ 8 années de gel sur 10 en rive droite et seulement 2 sur 10 en rive gauche.

Les origines

On compte plusieurs milliers de variétés d'abricot dans le monde. A l'état sauvage, dans les montagnes des environs de Pékin, l'abricot est petit et acide mais comestible. Les chinois l'ont cultivé dès le III^e millénaire avant notre ère. Pline mentionne son introduction en Italie par les légions romaines au début de l'ère chrétienne, dans le but de l'implanter dans diverses régions de l'Empire. En France, le nom d'abricot apparaît une première fois en 1547, précédé par auercot en 1512. Au XVIII^e siècle, on compte en France une quinzaine de variétés et en 1850, il en existe une cinquantaine.

En Valais, c'est Hildebrand Schiner qui le premier signale l'abricot en 1812. Il s'agit des variétés Bourbon et Blanc Rosé qu'il observe entre Sion et Nendaz.

Bourbon :

- fruit assez gros, peu parfumé,
- maturation irrégulière, souvent fendu par la pluie.

Blanc Rosé (Poman Rosé) :

- fruit moyen allongé, ovale conique, bien comprimé sur les joues, à dos caréné, assez peu arqué, suture centrale arquée
- épiderme jaune pâle, pourpré, carminé à l'insolation
- chair jaune pâle, fine se détachant bien, saveur relevée et agréable

Le Blanc Rosé est très apprécié en confiserie pour sa beauté et sa qualité. Son noyau se détache aisément; toutefois, il se fend et pourrit facilement à l'humidité. A Saxon, il sera notamment produit pour la **Doxa**, fabrique de conserves.

Une première diversification

Selon la tradition, la première diversification de la culture de l'abricot en Valais est due à Joseph Sablier, un Lyonnais qui, à la fin des années 1870, importe de sa région d'origine toutes les variétés qui y sont cultivées.

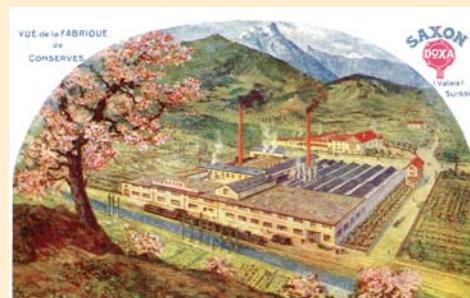
Parmi ces anciennes variétés, citons :

Paviot :

- gros à très gros fruit, conique, enflé sur les joues
- épiderme rouge orangé
- belle variété assez délicate pour le transport
- fruit obtenu d'un semis de Hâtif du Clos, en 1882, à Marcilly d'Arzegues (F) par M. Paviot

Précoce de Monplaisir :

- fruit jaunâtre, de grosseur moyenne, régulièrement ovoïde, à sillon peu large et assez profond
- épiderme duveteux mince, fin d'un beau jaune orangé
- chair compacte jaune orange très fondante, très juteuse et sucrée, délicieusement parfumée
- variété délicate supportant mal le transport
- semis de hasard, mis au commerce en 1865 par M. Jacquier, horticulteur à Monplaisir-Lyon



Le prince du verger valaisan

Le Luizet (ou Suchet ou Du Clos) est aussi importé de France par Joseph Sablier vers 1875-1880.

Cette variété est créée en 1838 par un abbé botaniste d'Ecully près de Lyon, l'abbé Gabriel Luizet. Très vite, cette variété devient la coqueluche des cultivateurs du Valais car elle s'adapte très bien aux conditions climatiques du coteau valaisan. De fait, elle produit des fruits de qualité aussi bien à 500 qu'à 1000 mètres.



Le Luizet se caractérise par :

- un fruit volumineux, de forme ovoïde allongée
- une peau légèrement duveteuse, jaune orange ponctuée de rouge pourpre, juteux et sucré
- remarquable par sa fertilité et surtout par la fermeté et le parfum de sa chair.

Aujourd'hui encore, il reste la référence du verger d'abricotiers valaisan.

A la fin du XX^e siècle, la prédominance du Luizet n'est pas sans poser problème, notamment par le fait que l'ensemble de la production arrive à maturité en l'espace de 3 semaines. Son écoulement devient difficile et les prix baissent. Depuis 1995, le Canton et la Confédération encouragent la diversification de la production afin d'étendre la période de maturité des diverses variétés sur tout l'été.

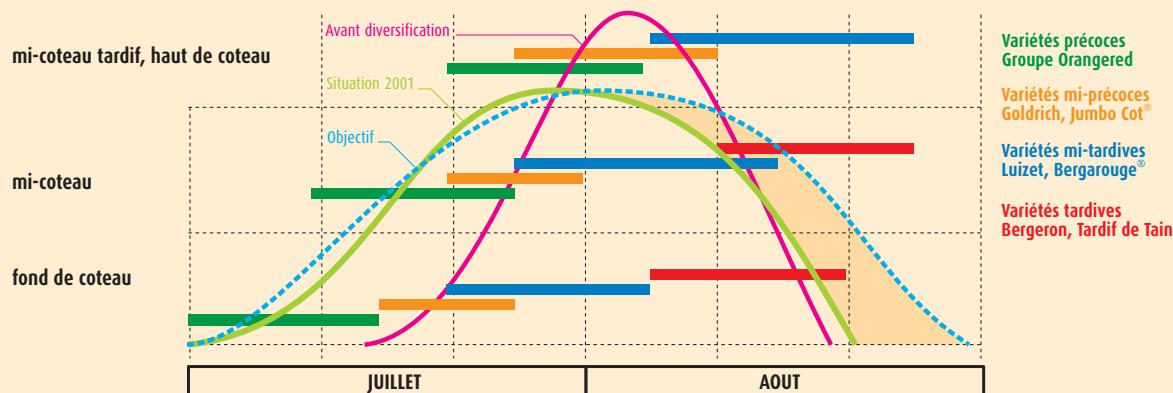
Les critères

Avant de démarrer une plantation d'abricotiers, il importe d'abord de choisir la variété la plus adaptée.

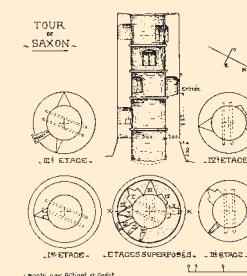
Ce choix s'effectue selon divers critères :

- qualités gustatives : le consommateur préfère un fruit parfumé qui unit les composantes sucrées et acidulées, soutenu par une bonne jutosité
- couleur : la couleur orangée constitue le standard ; toutefois, une surimpression du rose au rouge vif suscite un attrait incontestable ; par contre, la pâleur déprécie l'aspect extérieur du fruit
- calibre : meilleure valorisation des gros calibres sur le marché
- forme : la forme oblongue correspond à l'image que se fait le consommateur d'un abricot
- date de cueillette : pour une meilleure diversification de la production, il s'agit de planter les variétés précoces dans les zones précoces et les variétés tardives dans les zones tardives, en tenant compte aussi de la qualité du sol
- floraison et fécondation : pour les variétés autostériles, il s'agira de répartir les plants d'une seconde variété concordante (floraison à la même époque) de façon à obtenir une pollinisation maximale
- productivité : l'optimum passe par l'équilibre entre le développement végétatif et la production ; cela peut impliquer des tailles et des éclaircissages pour éviter une trop grosse charge, une diminution du calibre des abricots et une régularité des récoltes
- résistance au transport, conservation : de grandes différences existent entre les variétés ; certaines sont même meilleures après quelques jours de conservation.

Etalement de la production en Valais en fonction des zones et des variétés (fiche OCAVS)



Le site médiéval de Saxon

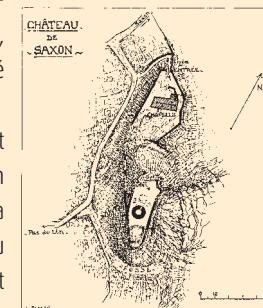


Un premier château est signalé en 1266, lorsque le site est occupé par des troupes de Pierre de Savoie. Nous ne savons toutefois rien de la construction de ce château primitif.

La tour de Saxon date de la fin du XIII^e siècle, plus précisément du début des années 1280. Elle a été bâtie à l'aide de plans inclinés extérieurs ; la trace des échafaudages est d'ailleurs encore visible dans les murs. L'accès devait se faire au moyen d'une échelle ou d'un pont volant depuis un petit édifice annexe aujourd'hui disparu.

Le château servait de liaison entre ses homologues de Martigny et de Saillon. On y allumait des feux pour transmettre les signaux. Le site était entouré d'une enceinte et englobait **la chapelle**. Les plus anciens éléments de celle-ci datent du XI^e siècle déjà et l'essentiel du clocher remonte à la fin du XII^e, début du XIII^e siècle. Des études récentes ont montré que l'édifice a été entièrement reconstruit vers 1500, sauf le clocher, puis complété vers 1600.

À l'ouest de l'édifice, on voit encore les vestiges d'un ossuaire datant du XVI^e. La chapelle est peu à peu abandonnée dans le courant du XIX^e siècle.



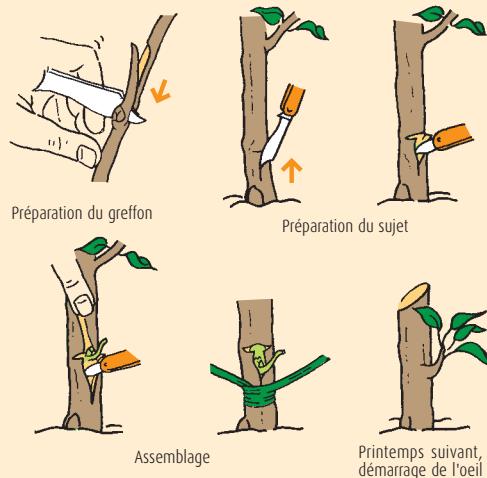
Le travail de l'abricotier

Préparation du sol

Avant de planter, il s'agit de défoncer le terrain, d'arracher et d'évacuer les racines et les souches pour éviter la propagation de possibles maladies aux nouveaux plants. On profite du défoncement pour analyser le sol et, au besoin, pallier aux carences éventuelles en rééquilibrant le pouvoir nutritif du sol (matière organique, sels minéraux...). A partir d'un carottage, on contrôle notamment la granulométrie (circulation de l'eau et de l'air) et la chimie du sol (pH, éléments minéraux).

Travail du pépiniériste

Le pépiniériste reçoit une pousse qu'il plante au printemps et qu'il **greffe par écussonnage** sur un porte-greffe (œil).



Il faudra attendre alors l'automne pour planter en terre le jeune arbre obtenu (plant), après 21 mois passés en pépinière.

Choix du porte-greffe

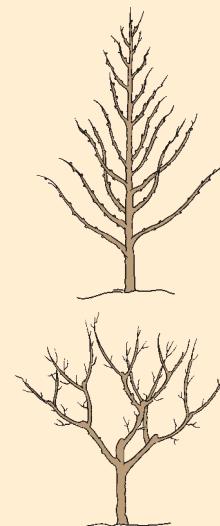
Dans nos régions, l'abricotier est en général greffé sur un prunier; la greffe peut aussi se faire sur un pêcher ou sur un amandier dans les régions sèches. Le choix du porte-greffe tient compte de sa compatibilité avec l'abricotier, de sa vigueur, qui va définir le type de culture, et du type de sol (acidité, humidité...). En Valais, deux types de porte-greffe sont recommandés: le myrobolan, le plus répandu, et le torinel, pour la plaine où la nappe phréatique peut être proche de la surface.

Choix de la forme

Celle-ci s'effectue surtout en fonction de la configuration du terrain et de la mécanisation souhaitée pour le travail. Deux types de forme sont en vigueur dans la région :

- la forme en **fuseau** consiste à répartir les branches tout autour du tronc pour obtenir une forme pyramidale

- la forme **buisson** (ou gobelet), la plus répandue, consiste à remplir le volume charpentier en gardant 3 à 5 branches plus ou moins bien réparties autour du tronc central.



La taille

La taille a pour but de régulariser la fructification, de former et de maintenir une silhouette agréable et pratique de l'arbre. La forme doit être simple, facile à conduire et ne contrariant pas la végétation. Elle se fait selon le système de culture choisi et dépend de la variété (vigueur, ramification). Toutefois, l'abricotier n'aimant pas être taillé, le mieux est de limiter le nombre de branches principales dès la formation.

Selon les saisons

A la fin de l'hiver, on pratique si nécessaire un petit raccourcissement des branches et on supprime celles qui sont enchevêtrées.

Au mois de **mai**, on effectue l'éclaircissage avant que le noyau ne durcisse et cesse sa croissance. En diminuant ainsi le nombre de fruits, on améliore leur calibre et leur qualité.

En été, on peut diminuer la taille des branches après la fructification (ou avant si celle-ci est trop importante) selon le choix de la forme. On pratique aussi le palissage, pour orienter la direction des pousses en les liant à des fils ou tuteurs. On effectue aussi au besoin **l'arcure**, en modifiant l'angle des pousses à l'aide de poids ou d'attaches et on ébourgeonne les pousses annuelles superflues.

Après la récolte, **en septembre**, on élague certaines branches pour éclaircir l'arbre. Si nécessaire, on rajeunit les vieilles plantes en effectuant un raccourcissement important.



Les maladies

L'abricotier, comme les autres arbres fruitiers, est touché par des maladies et attaqué par des ravageurs. Les maladies sont dues à des virus (sharka), bactéries ou autres champignons (moniliose, oïdium) tandis que les ravageurs (insectes, papillons...) s'attaquent à différentes parties de la plante. Certains attaquent le bois en y creusant des galeries, d'autres colonisent les branches et les troncs, ou alors endommagent les feuilles ou les fruits. La principale maladie qui préoccupe chaque année les producteurs est la moniliose qui détruit la fleur, voire la plante dans les cas graves. Certaines de ces maladies se soignent par des traitements, alors que pour d'autres, il faut se résoudre à détruire la plante, voire la culture.

En matière phytosanitaire, le cultivateur valaisan est confronté, pour l'instant, essentiellement à trois problèmes :

Eutypiose (extrait fiche du RAC)

Cette maladie est due au champignon *eutypia lata*, qui infecte les tissus ligneux à travers les blessures de l'arbre et qui provoque l'apoplexie subite de rameaux entiers. Une fréquence répétée des tailles augmente les risques.

On estime que 10 à 30% des abricotiers valaisans en sont atteints. La lutte passe par une taille plutôt estivale ou automnale qu'hivernale.



Eutypia lata sur abricotier.
Chancre lié à une large plaie de taille.

Cheimatobie (extrait fiche du RAC)

Chenille arpeuteuse qui s'attaque au printemps au bourgeon en voie de débournement, puis aux fleurs. A fin mai, la chenille s'enfonce dans le sol et elle se métamorphose en chrysalide. A la fin de l'automne, le papillon éclot, la femelle grimpe le tronc pour aller déposer ses œufs dans les anfractuosités de l'écorce et au pied des bourgeons. Les feuilles sont rongées et les fruits troués.



Chenille de la cheimatobie,
au corps typiquement arqué des arpeuteuses.

Enroulement chlorotique (fiche du RAC)

Cette maladie est présente dans presque toutes les régions d'Europe où sont cultivés non seulement les abricotiers, mais encore les pêchers et les pruniers japonais.

Elle se caractérise par l'enroulement, la décoloration et le jaunissement des feuilles, suivis par des fruits sans saveur chutant précocement. La cause de cette affection est un micro-organisme (ESFY) qui peut agir déjà au stade de la pépinière ou être apporté aux arbres par des insectes vecteurs.



Chlorose et enroulement vers le haut sur feuilles d'abricotier.

La nécrose du phloème, un autre des symptômes de la contamination par ESFY.

Sur certains porte-greffe, la nécrose du phloème s'arrête net à la limite de l'union.

La faune

Autre danger pour les cultures d'abricots, la grande faune friande de ces fruits nécessite la pose de filet de protection autour du tronc et de treillis autour des parcelles. D'autre part, certains oiseaux, comme les bouvreuils, s'attaquent aux bourgeons d'hiver et consomment le cœur de ces derniers en faisant tomber les écailles qui les entourent. Une étude de la fin des années 70 a montré qu'un arbre pouvait ainsi perdre jusqu'à la totalité de ses fruits dans les zones très fréquentées par le bouvreuil. Ces ébourgeonneurs causent des dégâts jusqu'à la mi-février, avant le gonflement du bourgeon, préférant ensuite s'occuper des bourgeons d'autres arbres (frêne).

Le risque de gel

L'abricotier étant précoce, il a tendance à fleurir très vite, et ce, avant même l'apparition des feuilles. Au printemps, il est sensible au gel. Il n'est donc pas rare de voir disparaître une grande partie de la récolte après une ou deux nuits de gel printanier.

Plusieurs solutions ont été envisagées pour lutter contre ce gel. Pendant longtemps, le coteau de la région fut éclairé de nuit par les **chaufferettes** des vergers. Placées sous les arbres, elles réchauffaient l'atmosphère de quelques degrés. Toutefois, elles dégageaient une fumée dense et polluante. Aujourd'hui, pour des raisons écologiques, on lui préfère le système d'aspersion des plantes. L'eau se dépose sur les fleurs, gèle autour de celles-ci et les protège en les isolant du froid. Cette pratique n'est pas possible en coteau en raison du manque d'eau.



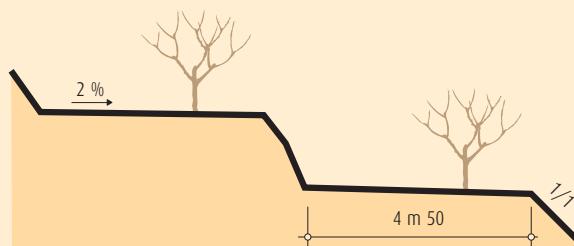
Le terrassement

Aujourd'hui, sur le coteau, dès que la pente excède 30%, la culture de l'abricot nécessite l'établissement de terrasses. Afin de faciliter le travail, l'accès à la couronne de l'arbre doit être rapide et adapté aux machines (machines de traitements, tracteur ou chenillard).

La largeur des terrasses varie selon la taille de la machine utilisée pour accéder à la plantation et selon le choix de la forme de culture adoptée (buisson-gobelet, fuseau ou drapeau marchand).

En règle générale, une terrasse mesure entre 3.5 et 5 m de large, pour une distance interligne avoisinant les 6 m.

Schéma de principe des terrasses de Combe arrangée



L'irrigation

Si l'abricot apprécie les conditions climatiques du Valais, il faut toutefois veiller à une irrigation suffisante, ce qui, suivant les régions, n'a pas toujours été chose aisée. Le nombre de bisses parcourant le canton et notamment le plus long d'entre eux, **le bisse de Saxon**, sont là pour nous le rappeler.

Au niveau des parcelles, cette irrigation se fait sous différentes formes suivant les conditions du terrain :

1. Irrigation par aspersion :

- Sur frondaison : on arrose les arbres avec des jets tournants placés au-dessus de leur couronnement. Ce système permet **d'arroser et de lutter contre le gel**. Toutefois, il n'est possible que dans les terrains plats et l'eau aspergée doit être suffisamment propre pour ne pas salir les fruits. Par ailleurs, le débit d'eau doit être suffisant sur une longue durée et la structure des arbres aménagée pour résister au poids de la glace.



nécessite un débit faible et un grand nombre de distributeurs; cela limite toutefois les risques de ruissellement.

En règle générale, l'irrigation par aspersion est à éviter sur le coteau car elle cause un ruissellement important et peut contribuer à déstabiliser le versant.

2. Irrigation localisée

- L'eau est distribuée directement à proximité de l'arbre. Afin d'assurer une bonne irrigation, l'eau doit être propre pour garder les buses des distributeurs toujours fonctionnelles. On peut combiner l'arrosage avec l'apport d'éléments fertilisants; le goutte à goutte peut être intéressant pour assurer une constante humidité autour de l'arbre, dans les zones où la structure du sol n'est pas trop grossière.



La production en Valais

Il faut compter 2-3 ans pour qu'un abricotier commence à produire ses premiers fruits. Suivant la forme et la variété, il commence à donner son plein rendement vers 5-6 ans. S'il est bien entretenu et rajeuni régulièrement, il peut produire jusqu'à l'âge de 40 ans. En été, lorsque l'abricot arrive à maturité – environ 90 à 120 jours après la floraison suivant les variétés – il est cueilli et transporté dans des centres de tri.

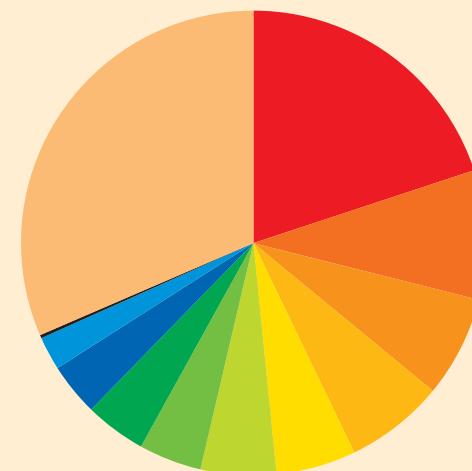


Autrefois, tout était fait à la main. Aujourd'hui, l'abricot passe dans une machine qui scanne et évalue la couleur de l'épiderme, mesure le calibre, pèse le fruit. Chaque abricot est ainsi trié et distribué dans des emballages différents selon le circuit de commercialisation. L'abricot est ensuite stocké dans des frigos pour ralentir sa maturation avant son transport par camion ou wagon et sa distribution dans les grandes surfaces ou sur les marchés. Il est également en vente directe chez les producteurs.



En Valais, on produit chaque année quelque 5'000 à 6'000 tonnes de fruits. Le marché se stabilise peu à peu avec la diversification des variétés et l'étalement de la cueillette sur tout l'été. Auparavant, la totalité de la production arrivait à maturité en l'espace de 3 semaines, ce qui engendrait un surcoût de travail important, un trop plein de marchandises et une baisse des prix de l'abricot. L'année record fut 1989 où le Valais a produit 13'000 tonnes d'abricots.

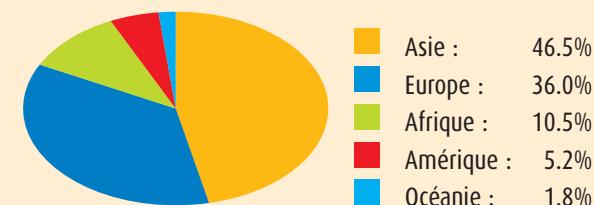
La production mondiale (1998)



Production totale : 2'700 En milliers de tonnes

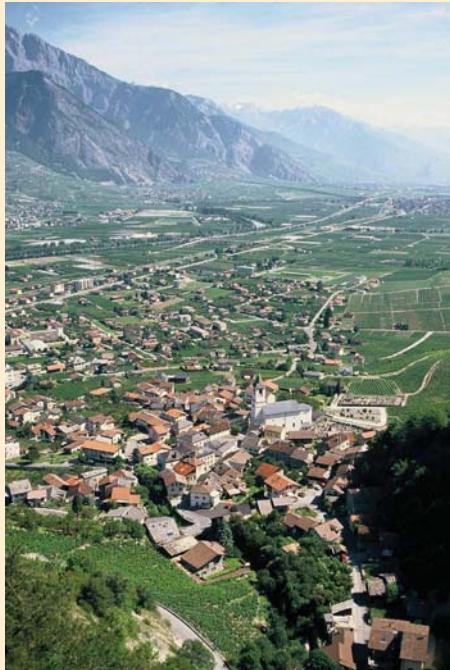
Turquie	538	USA	118
Iran	243	Maroc	115
Pakistan	190	Chine	99
France	186	Afrique du Sud	63
Espagne	150	Suisse	6
Italie	142	Autres	850

Répartition par continent



La correction du Rhône

Si traditionnellement on présente la plaine du Rhône comme insalubre avant la correction du fleuve en 1860, elle servait en fait souvent de pâturage, même si les inondations y étaient fréquentes. Après un premier endiguement du fleuve, le cours se comble régulièrement et on entreprend en 1875 la construction du canal Riddes-Martigny et celle de canaux secondaires pour drainer la plaine. On complète cette œuvre en 1920, pour permettre à la plaine de la région de se couvrir de cultures. En 1936, on rétrécit encore le lit du fleuve pour augmenter le courant et ainsi éviter son comblement par les alluvions.



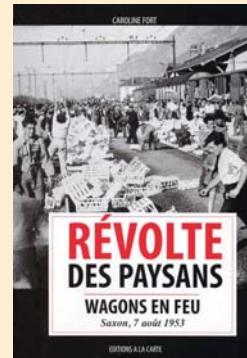
Le bisse de Saxon

L'aridité du coteau nécessita, au milieu du XIXe siècle, la construction d'un bisse pour irriguer les cultures. Toutefois, en raison du coût de l'opération, les travaux sont stoppés et ce n'est finalement qu'en 1870 qu'un nouveau projet permet l'irrigation du coteau de Saxon. En 1874, les fonds nécessaires au projet sont avancés par la famille Fama qui reçoit la forêt de la Pleyeux en compensation. Le parcours du bisse est long de 31,5 km et la perte en eau de 50% tout au long du trajet entre l'alpage de Tortin (Nendaz) et les Hauts de Saxon.



La lutte contre les importations

Au début des années 1950, à la suite de la deuxième guerre mondiale, la production d'abricots indigènes doit faire face à la concurrence étrangère. Il y a surplus sur le marché, les prix chutent et peu à peu la colère grandit face à la baisse du revenu du paysan. Le 7 août 1953, un meeting de protestation tourne à la manifestation violente de sorte que la Tribune de Genève titre les 8 et 9 août : « La guerre des abricots en Valais, un meeting dégénère dangereusement ». Après les discours, la population occupe les rails, bloque la gare et brûle des cageots. Deux wagons sont la proie des flammes et le trafic ferroviaire est bloqué pendant plusieurs heures. Un procès, lui aussi très médiatisé, suivra en 1956.



Le combat contre le fluor



Entre 1960 et 1985, une autre lutte occupe les producteurs d'abricots de Saxon. Le verger est pollué par les émanations nocives de l'industrie métallurgique et chimique valaisanne. Le fluor se dépose et endommage la production.

Face à la lenteur des décisions officielles pour reconnaître l'origine du problème, de « bonnes âmes » réagissent et, à plusieurs reprises (1961, 1978 et 1982), plastiquent des pylônes de la ligne EOS qui traverse le coteau. Finalement, un jugement du Tribunal fédéral met un terme à cette confrontation et l'usine de Martigny doit indemniser modestement les agriculteurs lésés.

Un arbre symbolique à plus d'un titre

Connu depuis Pline l'ancien en Occident, l'abricotier symbolise le plus souvent l'attraction sexuelle de la femme sur l'homme. Selon une croyance particulièrement vive en Espagne, l'abricot, symbole sexuel féminin associé à la planète Vénus, a le pouvoir d'éveiller la passion et le désir charnel. Ainsi, il est recommandé aux femmes de créer un onguent d'amour en écrasant de la pulpe d'abricot, de l'huile d'amande douce et de l'essence de rose.

Chine :

- L'abricotier est l'un des 4 «hommes de bien» avec l'orchidée, le chrysanthème et le bambou. Un autel lui est même dédié dans l'axe central du cimetière de Confucius qui date de l'an 478 av JC.
- Il est aussi, avec le pin et le bambou, l'un des trois «amis de l'hiver».
- On le trouve dans les jardins traditionnels chinois; il est aussi souvent représenté dans l'art traditionnel.

Japon :

- Associé à l'offrande d'une poupée, il marque chaque année la fête du Hina matsuri le 3 mars : on offre une branche d'abricotier aux jeunes filles pour célébrer l'arrivée du printemps.

Turquie :

- La Turquie est le plus gros producteur d'abricots au monde. Elle exporte notamment 80% de toute la production mondiale d'abricots secs.



Arménie :

- Il est le symbole du pays. C'est d'ici que les légions romaines le ramenèrent sur le pourtour méditerranéen
- Il tire son nom de ce pays : **prunus armeniaca**
- Le bois d'abricotier sert à la confection d'instruments de musique traditionnels : le **sring**, une flûte à bloc, instrument par excellence des bergers, mais aussi le **duduk**, hautbois tourné dans du bois d'abricotier, capable de produire une grande variété de timbres.

Iran :

- Tout comme en Arménie, le bois est utilisé pour la fabrication des instruments de musique.

USA :

- 96% de la production d'abricots des Etats-Unis provient de Californie.

Saint-Domingue :

- Description de 1699 faite par Alexandre-Olivier Exquemelin dans son livre sur l'histoire des aventuriers flibustiers:

« L'abricotier est un arbre plus haut que les plus grands chaînes de l'Europe, il a les feuilles semblables au laurier sauvage, l'écorce comme celle du poirier ; la chair de son fruit ressemble à celle de nos abricots quoiqu'elle soit fort différente, en ce qu'ils sont fort gros, couvert d'une peau dure et épaisse, ils ont le goût meilleur et l'odeur plus agréable que nos abricots. Le noyau n'est point dur; les espagnols cultivent ces arbres et font des confitures de leur fruit. Il n'y a qu'un lieu dans ces îles où il s'en rencontre, les Sangliers s'en nourrissent dans la saison, c'est ce qui fait que leur viande est plus excellente que dans un autre. »

Italie :

- On n'hésite pas à lui consacrer des poèmes :

*O albicocca
Eri, sei e per sempre sarai la mia cocca
Cruda o cotta,
Sarai sempre la migliore
Sei ottima a tutte le ore.
Sei gialla, arancione
O color del solleone.
Tenera o dura,
Sei sempre più buona della verdura.
O albicocca mia,
Tu porti l'allegria in pancia mia*

Alimentation

Abricot frais : l'abricot est extrêmement aisé à manger, c'est l'aliment parfait pour les petits, il est tendre et ne coule pas.

Abricot sec : venant essentiellement de Turquie (goût de muscat, belle couleur), de Californie (peu sucré, goût acidulé), d'Australie (acidulé, parfois trempé dans un bain de sucre) ou d'Iran (de couleur jaune-pâle).

Abricot confit : c'était l'une des spécialités de la Doxa



Jus d'abricot : l'abricot rendant peu, il en faut un grand nombre pour produire du jus.

L'abricot se retrouve également dans la confection du pain à l'abricot, en conserve, en tarte et, bien sûr, en confiture.



Eau-de-vie ou liqueur

L'abricotine est produite exclusivement à partir d'abricots de la variété Luizet. L'abricot est broyé pour former une purée homogène, permettant une fermentation complète des sucres. Dès la fin de la fermentation, les cuves sont complètement remplies et fermées hermétiquement afin d'éviter tout contact avec l'air. La distillation s'effectue alors le plus rapidement possible. Chaque acteur garde précieusement le secret de fabrication.

Il faut environ 10 kg de fruits fermentés pour obtenir une bouteille de 7dl d'eau de vie, à environ 42% d'alcool.

L'abricot peut aussi être transformé en liqueur ou en brandy; on produit également de la liqueur d'abricot aux œufs.

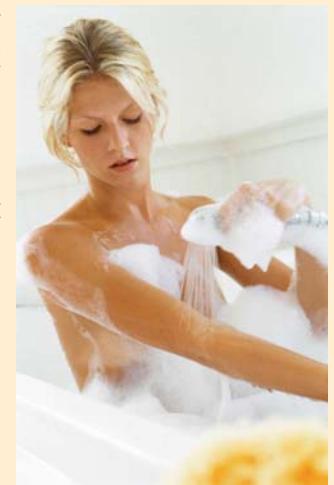
Cosmétique

L'huile de noyau d'abricot est composée de 90% d'acides gras insaturés (vitamines F). Ce sont pour 2/3 des acides oléiques et pour 1/3 des acides linoléiques.

Les acides gras insaturés assurent l'état liquide du corps gras à température ambiante. Ils ont des fonctions de défense, de préservation et de réparation vitales pour l'organisme. De plus, les acides gras essentiels permettent de rééquilibrer l'apport lipidique de la peau.

Ainsi, l'huile de noyau d'abricot est nourrissante, convient bien pour les massages et revitalise les peaux fatiguées. En cosmétique, l'huile de noyau d'abricot favorise la cicatrisation et adoucit la peau; on l'utilise donc pour des produits d'hydratation ou pour des gels de protection de la peau.

Vous désirez une huile pour votre corps ? Alors, mettez au bain-marie un bol contenant 2 cuillères à soupe de cire, 4 cuillères d'huile de noyau d'abricot et d'huile de noix de coco et 2 cuillères de glycérine. Hors du feu, ajoutez 2 cuillères d'eau de fleurs d'oranger et 6 gouttes d'huile essentielle d'orange. Fouettez le tout.



Cocktail abricotier

Dans un shaker à demi rempli de glaçons, verser 3 cl de gin, 3 cl de jus d'orange, 2 cl de liqueur d'abricot et 1 cl de liqueur de fraise des bois.

Frapper le tout et servir dans un verre "old-fashioned" décoré d'une demi-tranche d'orange et d'une fraise passée au sucre, incisée et placée sur le bord du verre.

Version glacée pour 4 personnes :

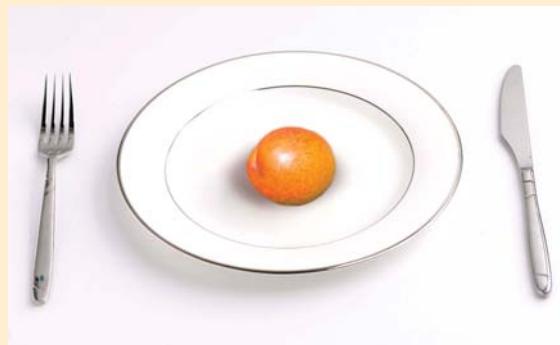
Laver et équeuter 500 g de fraises, presser le jus de 4 citrons et d'une orange. Dans le bol d'un mixer, mettre les fraises, 40 g de sucre et le jus de fruits. Mixer le tout, puis passer le mélange au chinois (grille fine). Réserver le jus obtenu. Mixer ensuite du sorbet abricot, verser la préparation dans des verres bien froids et ajouter le jus de fraises.

Entrée : abricots sur lit de bettes

Couper 300 g de bettes en tronçons de 1 cm. Les faire suer avec 1 oignon finement haché dans du beurre, mouiller avec 1 dl de bouillon de légumes et laisser cuire à couvert pendant 10 minutes. Découvrir et réduire le jus jusqu'à environ 1 cuillère à soupe. Saler, poivrer et laisser refroidir.

Couper 8 abricots en deux, les dénoyauter, les couper en tranches et ajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Répartir les bettes dans des poêlons à "raclonette", y ajouter les abricots et de la viande séchée (50 g) coupée en petits dés. Recouvrir de fromage à raclette et laisser fondre.



Valeurs nutritives

par 100 gr.	Pomme	Poire	Abricot	Cerise	Pruneau	Fraise	Framboise
Carotène (mg)	0.04	0.03	1.63	0.07	0.20	0.05	0.08
Vit. B1 (mg)	0.03 ²	0.03	0.04	0.04	0.07	0.03	0.02
Vit. B2 (mg)	0.03	0.04	0.05	0.04	0.04	0.05	0.05
Vit. C (mg)	12	5	9.4	15	5.4	64	25
Eau (g)	85	85	86	82	83	89	88
Fibres alimentaires (g)	2	2.3	2.1	1.7	2.5	2.2	7.4
Protéines (mg)	0.3	0.5	0.9	0.9	0.6	0.8	1.3
Matières grasses (mg)	0.4	0.3	0.1	0.4	0.2	0.4	0.3
Sucres (g)	13	13	12	15	15	7.5	8.1
Energie (kcal)	55	56	54	68	62	37	40
Calcium (mg)	7	0.3	17	17	14	26	40
Phosphore (mg)	12	15	20	20	18	29	44

Plat principal : poulet à l'abricot

Cuire 6 demi-poitrines de poulet dans une cocotte pendant 8 minutes, avec 1^{1/2} tasse d'eau par poitrine. Désosser et dépiauter les poitrines. Les placer dans un plat à gratin et les recouvrir de moitiés d'abricots dénoyautés.

Mélanger ensuite 1 tasse de jus d'abricot et l'eau de la cocotte, verser le tout sur le poulet. Couvrir et faire cuire au four à 250° pendant 15-20 minutes. Juste avant de servir, ajouter 5 cuillères à soupe de Brandy.

Dessert : gratin d'abricots au miel

Dans une casserole, porter à ébullition 2 dl de fendant en y ajoutant 1/2 sachet de sucre vanillé, du miel des Alpes et 50 g de sucre. Faire cuire dans ce sirop 500 g d'abricots et les ranger dans un plat à gratin. Faire réduire le sirop pour en obtenir une petite quantité bien épaisse. Laisser refroidir.

Mélanger ensuite 3 jaunes d'œufs au sirop épaissi et y ajouter de l'abricotine. Travailler en mousse dans un bain-marie tiède jusqu'à ce que l'appareil épaississe. Retirer du bain-marie. Puis battre les 3 blancs d'œufs en neige ferme et, en fouettant, leur incorporer un peu de sucre. Mélanger à l'appareil et verser sur les abricots dans le plat à gratin. Faire gratiner 20 à 25 minutes au milieu du four chauffé à 200°C. Servir sans attendre.

Pour terminer, accompagner le café d'une abricotine ou d'une liqueur d'abricot, ainsi que d'abricots secs enrobés de chocolat comme miniardises.