

Ecrit par le 12 avril 2025

## L'abricot et la prune : plus de 100 chercheurs pour aider les producteurs à faire face aux défis de demain



**Du lundi 22 au vendredi 26 avril, le premier Congrès International sur l'abricot et la prune est organisé à Avignon par l'[Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement \(INRAE\)](#) et l'[International Society for Horticultural Science \(ISHS\)](#), en collaboration avec le [Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes \(CTIFL\)](#).**

Un symposium international au Palais des Papes, 104 participants des 5 continents et de 22 pays, dont la Chine, le Sultanat d'Oman, le Chili, l'Australie, l'Afrique du Sud, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Canada, la Hongrie, la Grèce, l'Espagne, l'Italie, la Tunisie, la Suisse, la Turquie, l'Allemagne, la République Tchèque et bien sûr la France avec des chercheurs de l'INRAE d'Avignon-Montfavet, de

Ecrit par le 12 avril 2025

Montpellier et d'Auvergne (Clermont-Ferrand et Lempdes).

Dans l'Hexagone, l'Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), ce sont 2020 unités de recherche, 43 d'expérimentation, 2 005 chercheurs, 3179 ingénieurs et 3045 techniciens. Et dans la Région Sud, 5<sup>e</sup> pôle le plus important sur le territoire 1 400 scientifiques sur les sites d'Avignon, Aix-en-Provence, Marseille, Sophia-Antipolis et Nice.

Pendant 5 jours, du lundi 22 au vendredi 26 avril, ils vont se rencontrer, échanger, s'enrichir de toutes leurs connaissances sur l'abricot et la prune pour aider les agriculteurs du monde entier à anticiper sur les nouveaux défis induits par le changement climatique, le respect de l'environnement et les attentes des consommateurs. Avec en filigrane, à terme, l'obligation de réduire l'utilisation d'eau et de pesticides et d'améliorer la robustesse et la résilience des végétaux.

[Christian Huyghe](#), directeur scientifique en agriculture à Avignon, insiste sur la scène de la Salle Benoît XII : « Il nous faut absolument changer, innover, protéger les récoltes pour qu'elles gagnent en qualité et en quantité, sans intrants qui nuisent à la santé des agriculteurs. En quelques décennies, le climat a bien plus changé qu'en milliers d'années, 2023 a enregistré les températures les plus extrêmes depuis qu'existent les archives météo. Il n'y a plus assez d'eau à Barcelone, il faut dessaler la Méditerranée pendant que dans le même temps, ailleurs, on assiste à de dramatiques inondations. L'immobilité n'est absolument pas une option. Ensemble, nous devons penser autrement pour aider les nouvelles générations. »

Il continue : « On n'a jamais expérimenté un changement climatique à une telle vitesse. On a eu un hiver plutôt doux qui a bouleversé la phénologie, les feuilles, les fleurs puis les bourgeons ont poussé et cette nuit, il a fait -7° dans le Luberon. On a un air froid qui vient du Pôle Nord et qui stagne sur nos têtes, d'où ce gel tardif qui touche les vergers comme les vignes. Mais ce sont toujours les mêmes, les agriculteurs qui sont les plus impactés, qui encaissent les caprices de la météo, les écarts de température, qui trinquent pour tout le monde. Les assureurs ne les aident pas, donc nous tous, nous devons partager nos efforts pour les soutenir, pour que leur système soit résilient. »

Ecrit par le 12 avril 2025



Christian Huyghe.

[Mathieu Serrurier](#) du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) évoque la production de l'abricot : 3,7M de tonnes (+ 1,8% en 10 ans), qui provient majoritairement de Turquie quand il est importé même s'il est aussi récolté en France, Italie, Espagne, Grèce et Algérie. Quant à la prune, Reine-Claude, Mirabelle ou Quetsche, elle est à 50% importée de Chine et sa production a grimpé de 13% en 10 ans (12,3M de tonnes). « Les consommateurs sont prêts à payer le juste prix à conditions que les fruits répondent à trois critères : la couleur, l'origine et la fermeté ou la maturité au toucher. »

[Bénédicte Quilot](#), directrice de recherche et de l'Unité 'Génétique et Amélioration des Fruits & Légumes' à l'INRAE d'Avignon complète : « Ensemble, tous les chercheurs réunis ici — ce qui ne s'était pas fait depuis les Covid et les visioconférences à répétition — criblent les ressources génétiques. Nous devons avancer pour que les paysans ne subissent pas tous les aléas de la planète. Nous avons des collections de plantes sauvages, anciennes, parfois oubliées que nous pouvons sélectionner, cloner, croiser. Ces expérimentations pourraient déboucher sur du matériel végétal résistant aux maladies, au stress hydrique. On voit des arboriculteurs qui sont obligés de dépenser 2 500€ à l'hectare au pied du Ventoux pour installer des braséros qui empêchent les arbres de geler. Nous devons partager les enjeux et mettre le paquet pour créer des variétés qui résistent à la fois au gel l'hiver et à la canicule l'été, ce n'est pas

Ecrit par le 12 avril 2025

simple. Il faut jouer sur les deux tableaux, le moyen et le long terme pour innover. Dans le meilleur des cas, cela demande une dizaine d'années...



Bénédicte Quilot.

Ce colloque international se déroule à Avignon, mais aussi sur le terrain, dans le Gard et la Drôme avec des sites expérimentaux de l'INRAE que visiteront les scientifiques venus du monde entier.

Contact : [ishs-plum-apricot-2024.colloque.inrae.fr](https://ishs-plum-apricot-2024.colloque.inrae.fr)

Ecrit par le 12 avril 2025

