

Amandiers

Porte-greffe : GF 677

Evaluation sur un seul site : celui de Maillane (13).

Variétés étudiées :

Variétés	Code GEVES	Numéro de page
Ardéchoise	E	2
Ferraduel	3	3
Ferragnès	3	4
Princesse	E	5

Code GEVES (Groupe d'Etude et de contrôle des Variétés Et des Semences) correspondant à chaque variété :

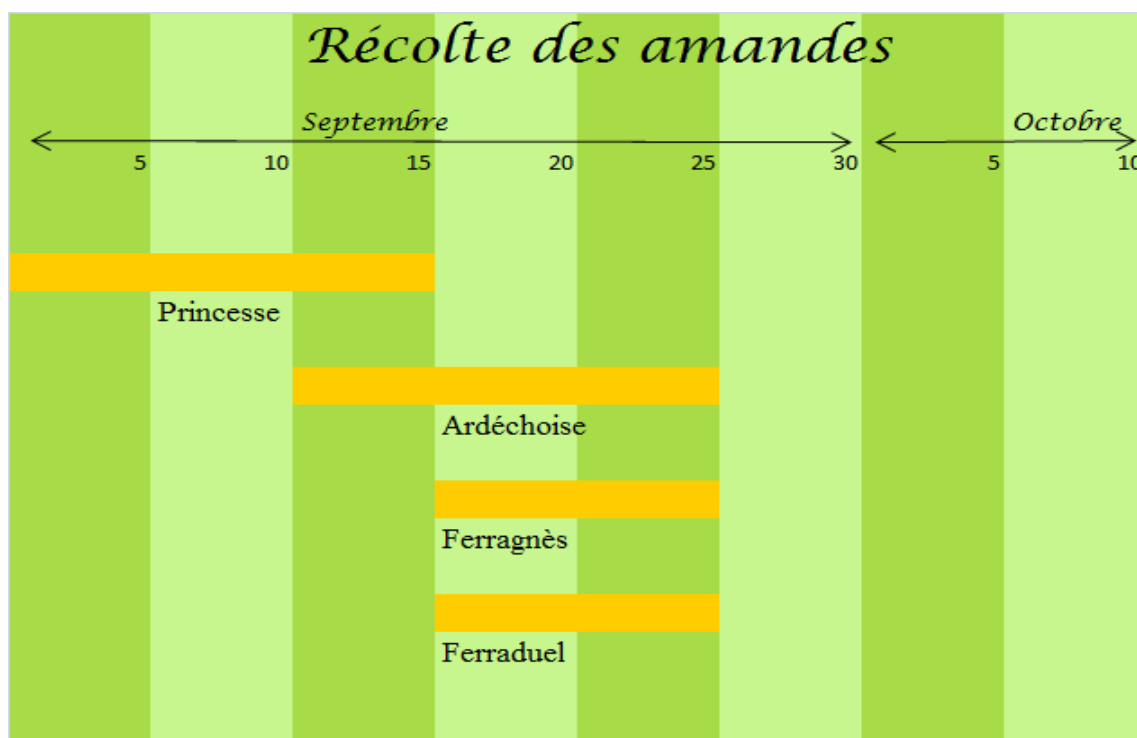
3 : Rubrique II, Classe 1. Variétés confirmées après expérimentation et classées dans la catégorie : « variétés recommandées » pour la production.

4 : Rubrique II, Classe 2. Variétés confirmées après expérimentation et classées dans la catégorie : « autres variétés » que celles recommandées pour la production.

E : Variétés anciennes d'amateurs regroupant les variétés de plus de 30 ans, peu ou très peu diffusées, présentant ou étant susceptibles de présenter un intérêt :

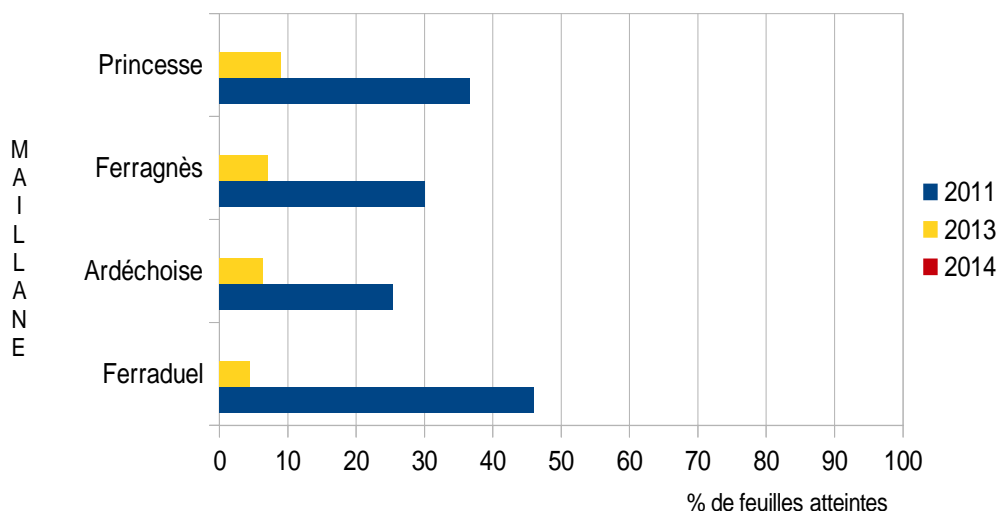
- en raison de leur qualité de rusticité dans des terroirs,
- comme élément du patrimoine culturel français,
- comme élément du patrimoine génétique.

Absente : Désigne les variétés qui ne sont pas inscrites au Catalogue Officiel du GEVES.



- **Coryneum**

Etendue des dégâts de la maladie criblée sur amandier



- **Eurytoma amygdali**

La récolte 2013 a été très variable entre les variétés et entre plants d'une même variété et ne permet pas de comparaison possible entre variétés. Les arbres les plus chargés en 2013 ont eu jusqu'à 52% de fruits piqués avec présence de larve dans l'amandon. Les premières émergences d'adultes ont commencé dès mi avril 2013.

En 2014 : la récolte est abondante et régulière. Les dégâts d'Eurytoma sont très faibles. Les amandes ternes à noires (pouvant contenir la larve) ont un amandon majoritairement sec

Variété	nombre de fruits	nombre de fruits infestés (larve vivante)
Princesse	1320	2
Ardéchoise	1010	1
Ferragnès	1332	0
Ferraduel	1257	0

Ardéchoise

Origine : inconnue, 1^{ère} inscription 1967.

Classe du Catalogue : E variété ancienne d'amateur.

Arbre : vigueur forte, peu ramifié. Productivité moyenne, peu sensible à l'alternance. Rustique.

Port : vertical.



Floraison : précoce selon l'INRA d'Angers.

Pollinisateurs : Marcona, I.X.L, Nec plus Ultra.

Fruit : gros calibre, boursoufflé et pointu.

Rendement au cassage : 50 à 55%.

Amandon : long et pointu, saveur moyenne, téguments rugueux.

	Date floraison	Date récolte
Ardéchoise	02-mars 2011	Mi septembre
Référence	quelques jours avant Ferragnès	quelques jours avant Ferragnès

Données référencées :

Maladies : résistante à la tavelure, au coryneum et à la rouille.

Comportement vis-à-vis du gel : Aucune information disponible.

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2010 à 2011 : variété la moins touchée par le coryneum.

Sensibilités relevées en 2013 : faiblement atteinte par le coryneum, comme les 3 autres variétés.

Ferraduel

Origine : française, 1960 à Bordeaux par M. Grasselly.

Classe du Catalogue : 3

Arbre : vigueur moyenne à forte, ramifié. Bonne productivité mais tendance à l'alternance.

Port : dressé, assez ouvert.



Floraison : très tardive selon l'INRA de Nîmes

Pollinisateurs : Ferragnès, Ferrastar, Aï.

Fruit : coque dure, tendance assez marquée à l'alternance.

Rendement au cassage : 25 à 28%.

Amandon : large, plat, brun foncé, tégument assez fin.

Goût sucré avec nuances de mie de pain.

Consommation : utilisée en confiserie, notamment pour les dragées.

	Date floraison	Date récolte
Ferraduel	29/03/2013 (année tardive)	Mi-septembre
Référence	Très proche de Ferragnès	Très proche de Ferragnès

Données référencées :

Maladies : sensible au *Fusicoccum* et à la tavelure. Résistante au monilia.

Comportement vis-à-vis du gel : Aucune information disponible.

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2010 à 2013 : la plus fortement atteinte par le coryneum en 2011 et 2012. En 2013 un faible pourcentage de feuilles ont été touchées sur l'ensemble des variétés.

Ferragnès

Origine : française, obtenu par M. Grasselly en 1960 à Bordeaux.

Classe du Catalogue : 3.

Arbre : forte vigueur, moyennement ramifié, rameaux retombants à la base de l'arbre. Forte productivité, faible alternance.

Port : élancé, facile à former.



Floraison : très tardive selon l'INRA de Bordeaux.

Pollinisateurs : Ferraduel, Aï, Cristar

Fruit : productivité forte à très forte. Gros calibre, allongé, coque tendre. Rendement au cassage de 35 à 39%.

Amandon : allongé, assez épais, très légèrement rugueux, clair à goût sucré, nuances de cacao et de poivre.

Consommation : utilisée en confiserie.

	Date floraison	Date récolte
Ferragnès	29/03/2013	Mi-septembre
Référence	Variété de référence	Variété de référence

Données référencées :

Maladies : sensible au *Fusicoccum*, peu sensible à la tavelure. Très résistante au monilia.

Comportement vis-à-vis du gel : jeunes fruits résistants au froid.

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2010 à 2013 : moyennement atteinte par le coryneum.

Princesse

Synonyme : Pistache, Fine, Amande de Provence.

Origine : française, 1^{ère} inscription : 1961.

Classe du Catalogue : E variété ancienne d'amateur.

Arbre : bonne vigueur, 7 à 8 m de hauteur. Productivité moyenne.

Port : vertical, gobelet plein vent.



Floraison : hâtive, fin janvier à mi-février (dans les régions du Sud-ouest), grandes fleurs.

Fruit : calibre moyen, large et aplati. La coque est très fine et friable. Rendement au cassage : 50 à 60%.

Amandon : allongé, pellicule mince jaunâtre, amande recherchée pour son bon goût rappelant celui de la pistache.

Consommation : utilisée en amande de table. Sert dans la confection des calissons.

	Date floraison	Date récolte
Princesse	05-mars 2011	Août- Septembre (Juin pour récolte en vert)
Référence	10 à 15 jours avant Ferragnès	2 semaines avant Ferragnès

Données référencées :

Maladies : très sensible aux divers parasites. Nombreux dégâts de pies, geais du fait de sa coque tendre.

Comportement vis-à-vis du gel : très sensible aux gelées.

Observations de terrain :

Sensibilités relevées de 2010 à 2013 : moyenne à forte pour le coryneum.