



Fruits Oubliés

fruits des régions tempérées...

le Néflier du Japon



dossiers et
articles édités
par
Fruits Oubliés

[Retour à la page
d'accueil](#)

[Contribuer
aux réseaux](#)

[Sommaire
des archives](#)

le Néflier du Japon

Considéré comme une plante d'orangerie, à Paris, dans le Centre et le Nord, le bibacier prospère naturellement en pleine terre dans tout le midi de la France.

Confondu à tort avec [le néflier d'Allemagne](#) (cf n°4-00 de "Fruits Oubliés"), vous trouverez dans ce dossier tout ce qu'il faut connaître sur l'*Eriobotrya japonica*, ou néflier du Japon.

***Eriobotrya japonica* - L.**

Synonymes :

Pholinia japonica - Gray

Mespilus japonica - Thumb

Nom français : Bibacier, néflier du Japon, faux néflier

Nom anglais : Loquat, japanese medlar

Nom japonais : Bi-wa

Famille : *rosacées*

Genre : *Eriobotrya*

Ce genre de la famille de la rose, compte trente espèces d'arbres et d'arbustes persistants, parmi lesquelles *Eriobotrya japonica*, le néflier du Japon, la seule à être abondamment cultivée.

Origine :

Chine Centrale et Orientale, ce néflier est naturalisé au Japon et non indigène malgré son nom. Introduit en France en 1787, première production fruitière en 1831.

En culture aujourd'hui :

par ordre d'importance (continent, pays)

1er continent : Asie ; Japon , Chine et Indes

2ième continent : Amérique ; Californie et Floride

3ième continent : Europe ; Italie, Espagne, Caucase, Israel et Afrique du Nord, très peu en France dans le Roussillon.

"Connu aussi sous le nom de Néflier du Japon, et dans les pays anglophone sous celui de Loquat, le néflier est un arbre fruitier d'une réelle importance.

Frank Meyer estime que cette espèce est originaire des montagnes des régions humides, à hiver doux, de la Chine Centrale et Orientale.

A l'état sub-spontané, il la trouva dans le Ché-Kiang.

De même l'Eriobotrya Japonica fut découvert à l'état spontané dans le Hupeh et le Su-Tchuen, entre 300 et 1000 m d'altitude.

Au Japon, cette espèce n'est pas indigène et doit être considérée comme naturalisée.

C'est un arbrisseau ou un petit arbre dépassant rarement 8 mètres de hauteur et qui mesure généralement de 5 à 6 mètres, à charpente compacte, arrondie ou ovoïde.

Les jeunes rameaux sont étalés et couvert d'un duvet ferrugineux.

Les feuilles :

plus nombreuses aux extrémités des rameaux, sont coriaces, persistantes, elliptiques, lancéolées, glabres à la face supérieure et cotonneuses-ferrugineuses à la face inférieure ;

d'une ampleur remarquable : 30 cm de longueur sur 8 à 10 cm de largeur ; atténuées à la base, à nervures saillantes.

Les fleurs :

petites, blanches ou à peine rosâtres, très odorantes (odeur d'aubépine) sont disposées en grappes courtes, terminales et pendantes.

L'inflorescence formée en thyrses est couverte d'un duvet laineux.

Les fleurs apparaissent en automne (Octobre et Novembre).

Le fruit :

(bibace, nèfle du Japon, loquat des Chinois et des Anglais, bi-wa des Japonais) est arrondi, parfois piriforme, le plus souvent ovoïde, selon les variétés :

il mesure de 3 cm à 7 cm de longueur, et sa surface est légèrement duveteuse.

Peau très fine et peu résistante, la coloration des fruits varie entre le jaune pâle et l'orangé foncé.

La chair est fondante, aqueuse, de saveur agréable acidulée, fraîche, bonne : chez certaines variétés, la chair est plus ferme ; la couleur de la chair varie du blanc-jaunâtre au jaune en allant jusqu'au jaune-orangé.

Les fruits contiennent plusieurs pépins.

Les fruits sont mûrs en Avril Mai, jusqu'en Juin dans certaines régions.

La particularité la plus originale de cette espèce est la floraison automnale et la maturité printanière des fruits."

Culture :

Peu rustique mais de culture facile, tolère les régions sèches ou côtières et résiste aux hivers moyens de la région parisienne à bonne exposition.
A cultiver au soleil, dans un sol fertile, bien drainé.
A multiplier par semis ou bouturage en début d'été...
(voir [dossier mode d'emploi](#)).

Variétés :

Les variétés du Bibacier sont fort nombreuses, notamment au Japon. Cependant la plupart des fruits y sont plutôt de qualité médiocre, se conservant mal, ne supportant pas le transport et doivent être consommés sur place.

En Amérique et en Italie, on s'est attaché à poursuivre l'amélioration des variétés du Bibacier.

Ainsi il en existe maintenant qui donnent des fruits excellents, plus commerciaux, d'un rendement plus élevé et plus régulier, à chair plus ferme permettant le transport et la conservation.

Actuellement les meilleures variétés en culture, sauf quelques rares exceptions japonaises, sont d'origine soit américaine, (de Californie ou de Floride), soit italienne (de Sicile et de Ligurie).

Les variétés espagnoles et algériennes sont d'intérêt plus local.

Les variétés d'Eriobotrya japonica en culture peuvent être classées en deux types pomologiques assez distincts en tenant compte de la consistance et de la couleur de la chair.

Le premier type a une chair blanche, à peine couleur ivoire, fondante, très aqueuse, acidulée, sucrée, parfois finement parfumée, à peau fine, jaune clair.

Le second type a une chair colorée, jaune intense allant jusqu'à l'orangé foncé, juteuse, sucrée, à pulpe consistante, à peau ferme jaune orangé.

C'est le second type qui est à recommander parce que ces variétés sont plus commerciale étant donné qu'elles supportent bien le transport et se conservent plus longtemps.

Quelques variétés

Advance,

var. californienne.

Fruit gros ou très gros, pyriforme, légèrement aplati, jaune-intense ; chair blanchâtre, transparente, très juteuse, acidulée, agréable ; pépins au nombre de 4 à 5.

Maturité avril.

Arbre assez vigoureux, fertile.

Argelino,

var. italienne.

Fruit moyens, en forme de globe, chair ferme, douce, acidulée, pépins au nombre de 3 à 4.

Maturité : début juin.

Arbre de vigueur moyenne, de production moyenne.

Champagne,

var. californienne.

Fruit gros, pyriforme (6x5 cm), jaune clair verdâtre ; chair blanc ivoire, très juteuse, de saveur sucrée, agréablement acidulée, de très bonne qualité.

Maturité semi précoce, avril-mai.

Arbre très fertile, assez vigoureux.
Une des meilleures variétés, très appréciée en Algérie.

Conca d'oro,

var. italienne.

Fruit disposés en grandes grappes.

Fruit moyen, pyriforme, jaune-doré ; chair très sucrée, jaune-pâle, à parfum de fraise, de très bonne qualité.

Maturité précoce, mars-avril.

Arbre peu vigoureux, très fertile.

Une des meilleures variétés.

Early red,

var californienne.

Fruit gros, ovoïde, pyriforme ou allongé ; jaune-orange foncé, marbré de rouge.

Chair orange, transparente, très juteuse, très sucrée, agréable, pépins petits et peu nombreux (2-3).

Maturité très précoce, fin février-mars.

Arbre productif mais peu rustique.

Limoncella,

var italienne.

fruit très gros, à la forme d'un citron, peau fine, couleur citron, fouettée de gris, et frappée de cinabre ; chair blanche, juteuse, acidulée avec 3 gros pépins allongés, de bonne qualité.

Floraison tardive (décembre).

Maturité avril-mai.

Arbre fertile et très vigoureux.

Bibace à un pépin,

var. espagnole.

Fruit moyen, jaune doré, arrondi, régulier : chair délicieuse, parfumée, à un pépin.

Floraison tardive.

Maturité tardive, mai.

Arbre vigoureux, fertile.

Bonne variété de commerce supérieure aux autres par son goût fin et savoureux mais peu rustique.

Les variétés espagnoles, quoique très nombreuses ne sont pas assez déterminées et suffisamment sélectionnées pour être recommandées hors de leur pays d'origine.

Tanaka,

var. japonaise.

Fruit très gros (7x6 cm).

Ovoïde, peau très ferme, résistante, orange ; chair ferme, jaune-abricotée, sucrée, juteuse, très bonne, pépins petits, peu nombreux.

Arbre très fertile et vigoureux, supporte la sécheresse.

Maturité tardive, mai.

Très bonne variété pour cultiver en grand, supporte très bien le transport, une des meilleure variétés japonaise.

Thales,

var. japonaise introduite en Californie sans nom entre 1880 et 1890.

Fruit arrondi ou pyriforme, assez gros, jaune-orange foncé ; chair orange, ferme mais juteuse, sucrée, goût d'abricot.

Maturité tardive, mai-juin.

Arbre fertile, rustique.

Très bonne variété commerciale.

Victor,

var. italienne.

Fruit gros, allongé, jaune ; chair blanche, sucrée, bonne.

Maturité tardive, mai-juin.

Arbre fertile.

Bonne variété commerciale et rustique.

Auteur : Christian Catoire ([CIRPDF](#))

Vous voulez publier vos recherches ?



**participer activement
aux réseaux**

*Voici une feuille de formulaire pour vous inscrire et apporter
vos contribution fruitières aux réseaux...*

*A vous de jouer pour la sauvegarde du patrimoine fruitier
international !!! [en cliquant ici...](#)*

nos coordonnées complètes :



Tél 04 66 85 33 37 - Fax 04 66 85 19 66
fruits.oublies@wanadoo.fr

[Retour au sommaire des archives](#)