

LE RENOUVEAU DES AMANDIERS EN PROVENCE

Elle est au cœur des « 13 desserts » provençaux, on en découvre les vertus médicinales : l'amande, dont la culture avait périclité, est peut-être bien l'une des futures « locomotives » de l'agriculture autour du Ventoux.

Textes : Pierre Nicolas - Photos : Pierre Nicolas et DR

En 2015, les vergers d'amandiers ne représentaient que 270 hectares en Provence. Cette culture qui était juste après la seconde guerre mondiale florissante, a peu à peu été remplacée par des cultures mécanisées, jugées plus rentable. Mais depuis le début des années 2000, la demande d'amande, à l'échelle mondiale, explose totalement, avec une croissance de 12% par an. Sur le seul marché français, on consomme 42 000 tonnes d'amandes par an... alors qu'on en produit 1000 tonnes à peine. C'est la Californie qui mène la danse, produisant pas loin de 1 900 000 tonnes par an.

Une carte à jouer pour l'agriculture

Or, l'amande provençale est réputée pour sa qualité et sa saveur. Le terroir, comme le climat, sont particulièrement favorables à cette culture. Un certain nombre des rares producteurs

d'amandes restants se disent donc qu'il y a une vraie carte à jouer pour une agriculture provençale en difficulté, où les friches se font malheureusement de plus en plus nombreuses. C'est ainsi qu'en 2015, Pierre Silvain, co-fondateur avec son frère Philippe de la nougaterie Silvain, à Saint-Didier, avait pris son bâton de pèlerin pour aller convaincre la Chambre régionale d'agriculture. Un véritable projet de développement de la culture de l'amandier en était né. Le 3 juin 2016, le Syndicat des producteurs d'amandes en Provence, présidé par André Pinatel, voyait le jour, permettant ainsi la structuration d'une filière, tandis que de son côté, Pierre Silvain prenait la présidence du groupement interprofessionnel des producteurs d'amandes.

Marchés de gros et marchés de niches

Le problème est complexe. Il faut non seulement planter de nouveaux ● ● ●



1

2

vergers d'amandiers, mais aussi créer des casseries, c'est à dire des usines chargées de casser les coques pour extraire l'amandon, puis de l'émonder, c'est à dire de retirer l'enveloppe brune, que certains apprécient, d'autres non. Vu l'importance du marché, les casseries existantes, en grande partie regroupées au sein de la coopérative Sud Amandes, sont des outils industriels calibrés pour produire des containers, et non des sacs. Une casserie de taille plus artisanale, « Good'amande », s'est donc créée à Bédarrides, en 2019.

Car il existe aussi des marchés de niches, des petits producteurs de nougats, de calissons, tels que la Nougaterie Boyer à Sault, ou la Nougaterie Silvain, donc, à Saint-Didier.

Jean Silvain, fils de Pierre Silvain, est en charge au sein de cette entreprise familiale de la culture et des approvisionnements en amande. Car les amandiers familiaux ne suffisent pas à couvrir les besoins de la nougaterie. « Nous avons donc créé notre propre filière, « les paysans nougatiers » et signé des contrats d'approvisionnement avec trois producteurs d'amandes. Il s'agit de contrats de trois ans. Chaque année, nous nous mettons d'accord avec chaque producteur, en fonction de la récolte, sur les prix et les volumes, afin que les choses soient le plus équitables pour tous. Nous faisons d'ailleurs la même démarche avec cinq apiculteurs. »

Allier agriculteurs et investisseurs
Mais malgré toutes ces initiatives collectives ou individuelles, le nombre d'hectares plantés reste modeste. Car ce qui a

été la cause de l'abandon progressif des vergers d'amandiers dans les années 60 est toujours là : la faible rentabilité des vergers d'amandiers traditionnels. Il faut développer des vergers de grande taille, plantés en ligne afin de permettre une mécanisation de la récolte, et une irrigation contrôlée et maîtrisée. Or, tout cela coûte fort cher : et les agriculteurs dont les cultures sont en difficultés n'ont pas la capacité de porter de tels investissements.

C'est alors qu'entrent en jeu deux hommes. Le premier est l'homme d'affaires François Moulias, qui a entre autres développé, dans le début des années 2000, une société permettant à des investisseurs d'aider des viticulteurs à planter de nouvelles parcelles dans le Narbonnais. Le second est l'ancien ministre de l'économie et du redressement productif, Arnaud Montebourg. Ce dernier s'est lancé depuis 2018 dans différents projets de relance de productions agricoles : le miel, avec la marque « Bleu Blanc Ruche », le lait fermier, avec la création de la marque de glaces fermière bio « la mémère ».

L'effet « boule de neige »

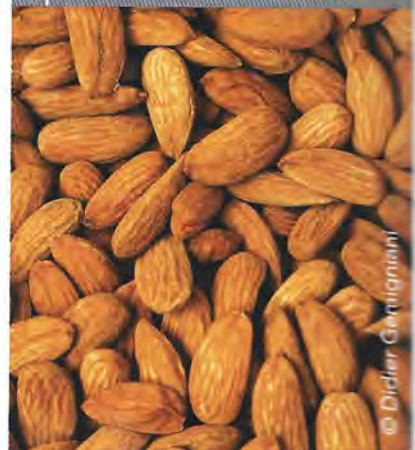
En 2018 donc, les deux hommes créent « La Compagnie des Amandes », à Aix-en-Provence. Objectif : permettre la plantation de 2000 hectares de vergers d'amandiers en 4 ans. Le principe : l'agriculteur amène au moins 10 hectares de terres, dotés de sols drainants, et proches d'une solution d'irrigation. La Compagnie des Amandes apporte des investisseurs, lesquels permettent d'acheter les plants, les systèmes d'irri-



- 1. Arnaud Montebourg, Vincent Fabre et François Moulias lors de la plantation, à Pernes-les-Fontaines le 15 octobre 2020
- 2. Jean Silvain, paysan-nougatier à Saint-Didier qui produit ses amandes, et anime un réseau local de producteurs

LES BIENFAITS DE L'AMANDE

Bourrée de bons lipides Oméga 9, de nutriments comme la vitamine E, le magnésium et le calcium, et riche en fibre, l'amande est aussi bénéfique dans la prévention des maladies cardiovasculaires. Il a en effet été prouvé qu'elle aide à diminuer le taux de mauvais cholestérol dans le sang tout en préservant le bon cholestérol. Ce fruit à coque est également connu pour entretenir la mémoire et la santé de notre cerveau.



À SÉRIGNAN-DU-COMTAT, LE PLUS GRAND VERGER DE FRANCE

Avec ses 100 hectares au pied du massif d'Uchaux à Sérignan-du-Comtat, ce verger d'amandiers n'est pas n'importe lequel, c'est le plus important de France. C'est là que la Compagnie des Amandes a installé ce projet de relance de l'amande française. Cette société portée par François Moulias et Arnaud Montebourg s'appuie sur un projet privé d'investissement avec des obligations qui ont remporté un franc succès avec une levée de fonds de plus d'un million d'euros dès son lancement. Ces fonds permettent de planter le verger de Sérignan mais aussi partout ailleurs, où le désir se fait sentir, d'accompagner des agriculteurs qui souhaitent se lancer en les rémunérant dès la première année. Un coup de pouce quand on sait qu'il faut attendre six ans pour qu'un verger entre en pleine production et permette des entrées financières. Pour l'heure, la terre retournée à perte de vue offre en ce mois de février offre un terrain presque prêt à recevoir les plants des différentes variétés d'amandiers, Aurane, Ferragnès, Mandaline, Guara et bien d'autres encore, qui composeront le verger. Le chef de culture recruté pour mener cette exploitation David Cornillon est désormais impatient de lancer la plantation des 56 hectares de cette année. L'an prochain, 28 autres compléteront la plantation établie de deux façons distinctes: en verger traditionnel avec des plants tous les 4m50 espacés en rangées de 6 mètres, mais aussi des haies fruitières de 4 mètres avec des plants tous les 1m20.

Le projet se veut le plus vertueux possible, des haies diversifiées vont être intégrées au paysage pour inviter les insectes et la petite faune à trouver gîte et couvert. Le projet se dessine aussi, dans quelques années, avec du pâturage sous les amandiers et dans l'immédiat une convention avec le Naturoptère, centre pédagogique, culturel et scientifique tourné vers la nature et les insectes à deux pas de là.

Un verger vertueux mais pas en agriculture biologique. Impossible encore en raison de la présence d'Eurytoma Amygdali, la guêpe de l'amandier, discrète par sa taille entre 5 et 8 mm, elle pond dans l'amande aux beaux jours et se développe dans le fruit pendant toute sa croissance le rendant impropre à la consommation. Faute d'intérêt, peu de recherches ont été menées sur le sujet, aussi la thésarde Anjélica Leconte rejoint l'équipe de la Compagnie des Amandes pour trois ans. Elle va concentrer ses recherches sur le sujet pour travailler sur ce qui attire l'insecte dans les amandiers et créer des leurres ou des piègeages sélectifs qui permettraient de se dispenser des traitements. Cette thèse sera menée avec l'encadrement technique de Michaël Staudt du Centre d'Écologie Fonctionnelle et Évolutive (CEFE) du CNRS de Montpellier, Philippe Lucas de l'INRAE de Versailles et avec l'appui scientifique d'Henri Duval de l'INRAE d'Avignon.

L. Nerindol



David Cornillon,
chef de culture,
à la tête d'un verger
de 56 hectares
d'amandiers.

gation au goutte-à-goutte, et de financer les équipes spécialisées dans la plantation.

« Notre première opération a eu lieu dans le Vaucluse, à Pernes-les-Fontaines, en octobre 2020 », se souvient François Moulias. C'est un fils d'agriculteur qui a reconverti l'exploitation maraîchère de son père en 27 hectares de vergers d'amandiers ». Un autre verger, de 100 hectares, a été planté au mois de mars à Sérignan-du-Comtat (voir en encadré). « Il y a un projet en discussion dans la Drôme, trois autres dans le Vaucluse. Et il est possible que notre future casse-

rie d'amandes de 7500 m² soit implantée dans le Vaucluse ». Le projet avance donc, à un rythme soutenu d'après M. Moulias « on est dans une phase d'accélération : on s'était donné l'objectif de planter 120 hectares en 2020, et on en a planté 150, malgré la Covid19. De même on avait prévu de planter 410 hectares en 2021, et nous sommes en discussion pour plus de 600 hectares. Il y a un vrai effet « boule de neige » autour de ce projet. ».

On dirait donc bien que l'amande de Provence a un bel avenir devant elle. ●

