



L'AMANDIER A LE VENT EN POUPE

QUELLE DURABILITÉ DANS LE SUD-OUEST ?

L'amandier connaît un regain d'intérêt au niveau national avec la plantation accrue de nouveaux vergers aussi bien en bio qu'en conventionnel. En Nouvelle-Aquitaine, cet intérêt est également présent, en particulier en Lot-et-Garonne où cette culture est considérée comme complémentaire des autres fruits à coque (noisettes et noix), ainsi que des fruits à noyau (prunes d'Ente).



La culture de l'amandier est-elle adaptée au climat du Sud-Ouest avec le changement climatique ? Pas si sûr ! Si la modification du climat dans le Sud-Ouest, en particulier dans la vallée de la Garonne, est un fait, cette modification n'est pas à 100 % favorable aux exigences de l'amandier.

En effet, la précocité de la floraison, et donc la longueur de la période de risque de gel, seront d'autant plus importants que le cumul d'heures de froid est fort. Pour s'adapter à leurs différents climats d'origine, les variétés d'amandiers ont adopté des stratégies différentes vis-à-vis des heures de froid et des températures de début de saison. Certaines ont gardé des besoins en froid très faibles mais avec une nécessité de températures élevées pour le développement des yeux à fleur après débourrement. D'autres ont fait l'inverse : augmentation du besoin en heures de froid mais diminution des températures nécessaires au développement. Ainsi, malgré le réchauffement, le cumul d'heures de froid sera quasiment toujours atteint dès le mois de janvier et en cas de températures élevées à cette période, la floraison pourra être très précoce même pour des variétés dites tardives.

C'est exactement ce qui a été observé en 2021 avec une floraison allant de fin janvier à début février, soit plus précoce qu'en Provence ou en Corse pour les mêmes variétés. Par ailleurs, certaines variétés intéressantes pour leur floraison tardive sont également trop tardives en termes de récolte avec le risque de voir la qualité des amandes détériorée par le mauvais temps au mois d'octobre.

Au niveau pédologique, un sol drainant, sans risque d'asphyxie et stagnation d'eau, ainsi qu'une parcelle non gélive et exposée au vent sont nécessaires. On peut déjà exclure toutes les parcelles ne répondant pas à ces critères et limiter strictement les plantations à des zones favorables, quitte à couper des parcelles en deux. Dans une large mesure, là où des vergers de pêcheurs poussaient avec succès naguère, des plantations d'amandiers sont envisageables, ce qui correspond à certaines terrasses drainantes des bords de Lot et de Garonne, ainsi qu'aux plateaux exposés Sud, avec l'avantage pour ces derniers d'être moins précoces.

Si avec l'utilisation d'un porte-greffe de type prunier, il est possible de réduire un peu la sensibilité de l'amandier aux stagnations d'eau dans les parcelles, l'asphyxie racinaire et les problèmes cryptogamiques liés à l'humidité seront beaucoup plus présents que sur un sol adapté et empêcheront d'atteindre un seuil de rentabilité.



Des adaptations nécessaires

La culture des prunes d'Ente, des noisettes et noix est un avantage local qui nécessitera tout de même une adaptation et une période d'apprentissage pour maîtriser l'amandier. L'amandier tient une réputation de verger que l'on peut « abandonner », qui est peut-être liée à l'image de certains vergers du pourtour méditerranéen où il a pu parfois valoriser des terres pauvres et délaissées. Mais dans les faits, pour être rentable, sa conduite et sa protection devront être soignées, en particulier dans une région qui ne lui est pas totalement favorable, car les risques de mortalité et de perte de récolte sont importants. Si le savoir-faire local tant pour la récolte mécanique que le séchage est un avantage, il faut bien entendre que des adaptations restent nécessaires et que les pionniers essuieront les plâtres sur les premiers réglages et optimisations.

Pour résumer, l'amandier n'est pas un nouvel Eldorado, mais permettra une diversification et parfois une valorisation de terres pas forcément des plus favorables aux autres cultures, avec toutefois un bilan bénéfice/risque assez équilibré et donc une ressource modeste sur le long terme. Le risque climatique et la courte durée de vie du verger (20 ans avec une probabilité de devoir recéper les arbres dès la dixième année) poussent à rester prudent et à déconseiller une spécialisation à grande échelle sur cette culture.



Les contraintes spécifiques en agriculture biologique

Outre les problématiques connues en verger bio que sont la pousse de l'arbre par une bonne alimentation et la conduite de l'enherbement, l'amandier est sensible aux maladies cryptogamiques ainsi qu'à la guêpe de l'amandier, ravageur émergent dans le Sud-Est.

Par ailleurs, en AB comme en conventionnel, les produits homologués sur amandier sont peu nombreux, même si quelques dérogations comme le Curatio (bouillie nantaise) et le Success 4 (spinosad), ces 2 dernières années, montrent une évolution des besoins pour cette culture.

En effet, l'influence océanique est très forte dans le Sud-Ouest et entraîne de l'humidité pendant la période hivernale et au printemps, extrêmement favorable aux champignons. Ainsi le chancre à fusicocum, *Fusicoccum amygdali*, entraîne un flétrissement des rameaux et est particulièrement pénalisant. Lorsqu'il pénètre dans le verger, il est très difficile de s'en débarrasser. Il est important d'éliminer tous les rameaux infectés et de les sortir du verger afin de réduire au maximum l'inoculum. En effet, en cas d'interventions trop tardives, ce sont des charpentières entières qui dépérissent et il faut recéper.

L'anthracnose de l'amandier, *Colletotrichum acutatum*, est un autre champignon qui lui, va attaquer le feuillage puis l'amande. Il peut se propager et provoquer des lésions au niveau de l'arbre.

En 2021, année particulièrement humide, de nombreux symptômes de ces maladies ont pu être observés dans les vergers du Sud-Ouest.

Il n'existe pas de solution de lutte efficace en AB sinon la prophylaxie et le fait d'éviter les variétés les plus sensibles. A l'image du pêcher, des passages précoces en début de végétation, en lait de chaux, bicarbonate de potasse, bouillie nantaise et cuivre permettent de limiter la pression mais ne sont pas totalement efficaces. Cela représente un coût et un nombre de passages précoces assez nombreux.

Concernant la guêpe de l'amandier, *Eurytoma amygdali*, elle est présente dans le Sud-Est. Elle fait l'objet d'observations soutenues avec un piégeage très tôt en saison afin de suivre le vol. Les solutions en AB sont limitées. Reste le spinosad qui semble avoir une réelle efficacité mais avec les effets indésirables sur les auxiliaires que l'on connaît et qui dépend toujours des dérogations.

Le développement de la filière française et les débouchés

Le marché de l'amande est en plein essor à l'échelle planétaire, et la France, après avoir été un pays producteur a fortement baissé sa production à la fin des années 90. Elle importe ainsi massivement de l'amande. Avec l'attrait pour les productions locales et également la mise en avant des spécialités locales à bases d'amandes, la demande en amandes françaises est en plein essor.



Ainsi, la superficie du verger français, estimée à environ 1 000 ha en 2019, est passée à environ 1 500 ha en 2021 et devrait atteindre 1 800 ha en 2024. On estime que la production d'amandes françaises, avec cette augmentation de superficie et le rendement plus important des vergers modernes, va tripler et passer de 530 tonnes en 2019 à environ 1 800 tonnes en 2024.

Beaucoup de ces nouvelles plantations se font en Occitanie et il y a lieu de penser qu'à très court terme, le Sud-Ouest sera la première région française productrice d'amandes. En parallèle le verger espagnol, deuxième producteur mondial après les californiens, explose avec une augmentation des surfaces plantées de 20 000 ha/an ces dernières années.

Aujourd'hui le marché est porté par une demande importante, mais l'augmentation de l'offre de nos voisins espagnols et de notre propre production va probablement modifier la donne. De plus, cela reste un marché limité, l'amande française n'arrivera jamais à concurrencer celle des principaux pays exportateurs en termes de prix.

La filière, et en particulier le concassage, a été portée par la coopérative Sud Amande dans le midi, même si la majorité de la production des années 2000 se trouvait en Corse. Mais depuis quelques années, la filière provençale s'est restructurée avec la volonté de créer une appellation d'origine et un programme de plantations. L'ancien ministre Arnaud Montebourg a de son côté initié la Compagnie des Amandes, qui propose de s'associer avec les producteurs sur des projets de plantation d'amandiers avec en contrepartie des aides financières et techniques, un apport total et un partage des bénéfices sur toute la vie du verger. Un objectif de 2 000 tonnes d'amandes françaises pour répondre aux besoins du marché est avancé, mais attention, il y a plusieurs prétendants pour celui-ci.

Depuis cette année, une interprofession a été remise sur pied avec l'ensemble des acteurs de la filière lors d'une assemblée fondatrice. Ainsi, France Amande a initié une démarche vers l'obtention de signes de qualité qui vont nous permettre de segmenter le marché en proposant une amande française sous Label Rouge et IGP. Ces signes de qualité nous permettront de différencier nos amandes et de continuer à les valoriser. Le dossier concernant le Label Rouge est lancé. Il est porté par l'interprofession France Amande à laquelle l'UPARO (Union des Producteurs d'Amandes Roussillon Occitanie) a adhéré. Concernant l'IGP qui doit être portée par les producteurs, l'UPARO après consultation auprès de ses adhérents a décidé de porter le dossier pour une IGP « Amande d'Occitanie ». Ce dossier sera travaillé de manière multi-partenariale par les Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine et d'Occitanie avec l'aide de l'IRQUALIM (Institut Régional de la Qualité Alimentaire d'Occitanie), en collaboration avec l'interprofession France Amande et le syndicat des producteurs d'amandes de Provence qui de leur côté, vont faire la même démarche pour une « Amande de Provence », ce qui va permettre de mutualiser certains points. Il existe également le projet Amandéria sur le Duraquois en Lot-et-Garonne et d'autres initiatives locales.

Si une filière amande doit voir le jour, elle ne pourra pas se cantonner à l'amande en coque et aura besoin d'un concassage industriel local compétitif. A défaut, une part des bénéfices pourrait s'échapper dans les frais de transport vers la région de Lérida en Espagne. De la même façon, il ne faut pas compter sur la vente d'amandes vertes au mois de juillet car cette niche est très limitée et en quantité et en temps, avec une rentabilité pas toujours à la hauteur.

Le marché bio est tout aussi dynamique bien qu'il reste une niche et pourrait avoir un plafond de verre quant au prix au kilo de l'amande.

Rédigé par

Rémy MULLER

Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne

remy.muller@cda47.fr

Séverine CHASTAING

Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne

severine.chastaing@cda47.fr

Crédit photos

Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne

