

AUDE

# La mise à l'amande de **Marc Berthomieu**

À Ornaisons, Marc Berthomieu s'est lancé depuis 2016 dans la culture de l'amande, une reconversion qu'il n'aurait jamais imaginée quelques années plus tôt. Du statut de novice en recherche d'informations et de conseils techniques, il se retrouve aujourd'hui président d'une union de producteurs auquel on vient demander conseil.

**P**our Marc Berthomieu, on pourrait presque dire que tout s'est passé au détour d'un chemin de campagne aragonais, sur le contrefort sud du massif des Pyrénées. En vacances avec sa compagne, il se retrouve, au hasard d'une déambulation sur les petites routes du nord de la province de Huesca, derrière un tracteur auquel est attelée une machine à l'aspect intrigant. "Alors qu'il avait tourné en direction d'un verger, ma curiosité m'a poussé à faire demi-tour pour comprendre de quoi il s'agissait. Bien m'en a pris ! La machine attelée permettait de secouer les amandiers pour la récolte. Là les choses se sont accélérées dans ma tête", confie le Narbonnais de naissance.

En effet, à ce moment-là, Marc Berthomieu est en pleine réflexion sur l'orientation qu'il va donner à sa vie. Jusqu'en 2008, ce gaillard accueillant, à la voix douce et à l'échange facile, avait grimpé avec succès les échelons de sa carrière commerciale. Pourtant, alors qu'il est directeur commercial en charge de la gestion de deux agences d'une menuiserie implantée dans toute la France, le petit refrain du changement de vie résonne de plus en plus dans son quotidien. La séparation qu'il vit accentue encore la remise en question. Donc, après avoir revendu la maison d'Ornaisons, à l'entrée des Corbières, qu'il avait entièrement retapée, l'intéressé décide que sa vie devra prendre un autre tournant que la distribution de menuiseries pour le bâtiment. Il prend le temps de la réflexion et, en 2013, après avoir racheté une bâtisse de ferme en ruines qu'il entend remettre complètement sur pied, il se décide à quitter son emploi pour tenter autre chose. "J'avais bien ma petite idée, car la bâtisse m'avait été vendue avec 7 hectares de terres. Je m'imaginais donc bien y cultiver quelque chose, mais quoi ? De la vigne ? Des melons ? Je n'avais aucune connaissance agricole. Je me suis donc lancé dans mes travaux en me disant que les idées germeraient", resitue Marc Berthomieu.

## Plantation de 10 hectares

Les travaux vont durer presque trois ans, mais c'est au cours d'une petite coupure dans le chantier que viendra la lumière. Au cours de cette balade en terre espagnole donc. Après avoir vu cette récolte d'amandes, j'ai tout de suite pensé à tous ces amandiers sau-



Marc Berthomieu aura fini de tailler ses 2 500 amandiers d'ici la fin d'année. Après les étapes de taille de structure, il entame cette année sa première taille de production.

vages qu'on trouvait chez nous à tous les coins de route. Mais je ne me souvenais pas avoir vu de vergers dédiés. Dès mon retour, j'ai été pris d'une frénésie de collecte d'informations sur cette culture, et le déclic s'est opéré : c'est dans l'amande que j'allais me lancer !", déroule l'amandiculteur d'Ornaisons.

À travers ses recherches, l'ex-directeur commercial découvre en effet que si que le marché mondial est phagocyté à 80 % par la Californie, les cours sont particulièrement intéressants pour l'amande qualitative. Or, dans la région, il n'y a guère qu'en Provence ou dans les Pyrénées-Orientales que l'on pourra trouver des amanderaies. Marc Berthomieu se rapproche donc des voisins catalans pour finaliser sa décision.

"J'ai découvert la casserie de l'amandon du soleil à Rivesaltes, mais cela a été plus difficile de trouver des informations liées à l'installation. Il n'y avait pas vraiment de filière dédiée à cela. J'ai donc peaufiné au mieux mes prévisions, et décidé de me lancer en plantant 10 hectares. C'est ce qui correspondait au financement optimal de ce que j'avais calculé", rapporte encore Marc Berthomieu, qui reçoit ses 2 500 arbres en janvier 2016. Ferragnes, Ferraduel et Lauranne sont les trois variétés qu'il choisit. Créées par l'Inra dans les années 60, elles sont productives et gustativement très bon-

nes. Leur floraison est, en outre, un peu plus tardive, entre fin février et début mars.

## Et l'Upar devint Uparo

L'homme a bien préparé ses parcelles et recruté des copains en renfort de main-d'œuvre. Mais le néophyte se rend vite compte que le chantier va prendre des semaines s'il doit tout faire manuellement. "J'ai alors très vite acheté une planteuse d'occasion sur Internet, et, en trois jours, avec l'aide d'amis, les 2 500 arbres étaient plantés avec leurs piquets et protégés par leurs manchons", poursuit-il. Mais il faut cinq ans avant qu'un amandier entre réellement en production...

Mais ce n'est pas grave, Marc Berthomieu avait prévu ce délai et compte profiter de ce temps pour se former à la taille, aux techniques culturales, "et tout ce qui touche à la filière de l'amande ! Mais là, calme plat, il n'y avait quasiment rien de spécifique à l'amandier. Je commençais même à recevoir des appels de personnes qui demandaient des conseils d'installation, alors que j'étais moi-même néophyte. C'est alors que le directeur du Biocivam 66, qui allait partir à la retraite, m'a parlé d'une union de producteurs des P-O qui existait encore, mais inactive depuis plusieurs années. Je suis donc allé les voir", abonde-t-il.

Faute de dynamisme dans la filière, les producteurs catalans avaient peu à peu délaissé ce syndicat patronal, l'Upar (Union des producteurs d'amandes du Roussillon), qu'ils avaient créé en 1994. Décision est prise de le sortir de sa dormance en y intégrant Marc Berthomieu, et l'ouvrir à l'ensemble de la région Occitanie. L'Upar devient Uparo et un GIEE (Groupement d'intérêt économique et environnemental) est porté par le syndicat pour aider à son animation. Un peu par défaut, beaucoup par enthousiasme et volonté de fédérer, Marc Berthomieu se retrouve président de l'organisation.

## Structuration de la filière

"Depuis 2018, cette remise en activité du syndicat a permis de relancer une bonne dynamique autour de l'amande.



Marc Berthomieu s'est rapproché des producteurs du Roussillon en 2018 pour relancer l'Uparo, en l'élargissant à tous les producteurs d'Occitanie.



En vente directe, sur les marchés locaux ou auprès des artisans pâtisseries et chocolatiers, les débouchés pour l'amande qualitative méditerranéenne sont nombreux. La présence d'une casserie à Rivesaltes est un plus pour la valorisation des amandons décortiqués.



L'irrigation est indispensable au cours de la période qui suit la floraison. Le manque d'eau à ce moment-là limiterait la croissance des goves avec un impact majeur sur les rendements.

La simple mise en ligne du site internet a permis d'avoir une visibilité qui nous envoie régulièrement des personnes en recherche de renseignements et d'informations sur cette culture. L'amandier dispose de débouchés intéressants pour envisager la diversification d'une exploitation", se plaît-il à expliquer.

L'union regroupe aujourd'hui une trentaine de producteurs sur presque 150 ha couverts par les exploitations membres. Cette structure motrice doit permettre à chacun de ne pas rester seul dans son coin, et surtout aider ceux qui cherchent à s'installer. "Nous avons un bon nombre d'adhérents qui n'en sont encore qu'à l'étape de portage de leur projet. Nous sentons une vraie dynamique pour une culture qui procure une bonne rentabilité", ajoute le président de l'Uparo. Il évalue l'investissement nécessaire à la mise en place d'un verger aux alentours de 7 000 €/ha. En parallèle, l'interprofession nationale France Amandes a elle aussi pris son envol depuis 2018, avec l'ambition de structurer la filière à l'image de ce qu'a pu faire celle des olives depuis une vingtaine d'années. Le travail sur le projet de Signe d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) est une des actions prioritaires de cette nouvelle interprofession. Dans l'Aude, le pré-

sident de l'Uparo a, de son côté, mis en place un cahier des charges pour la marque Pays cathare, qui met en avant la production audoise. Actuellement en pleine période de taille de ses arbres, Marc Berthomieu se prépare à sa première 'vraie' récolte en 2021, après avoir pu ramasser des amandes fraîches en 2018, puis sèches depuis 2019. "J'avoue qu'en regardant en arrière, je n'aurais jamais imaginé, il y a quelques années, être à la tête de 10 ha d'amandiers et président d'une organisation syndicale de producteurs. J'en suis très satisfait, mais tout reste à faire pour notre filière. Il y a une demande réelle, mais nous devons pouvoir maîtriser les cours et être cohérents vis-à-vis de l'aval et des acheteurs", résume-t-il. Alors, à l'image de Forrest Gump entraînant dans son sillage une foule de coureurs traversant les États-Unis, on souhaite à Marc Berthomieu de poursuivre la structuration de sa filière pour accueillir et entraîner derrière lui tous ceux qui sont prêts à se laisser tenter. ■

OLIVIER BAZALGE

**Uparo**  
22 avenue des Auberges  
11200 Ornaisons  
www.initiativebioamandes.fr  
06 51 22 52 79

## Quels marchés pour l'amande régionale ?

Le marché mondial de masse est alimenté à 80 % par les amandes en provenance de Californie. La production régionale est écoulee dans des circuits courts de vente directe ou de vrac. Les variétés françaises cultivées offrent des qualités organoleptiques sans commune mesure avec celles proposées par l'ogre américain. "Nous n'avons ni la filière, ni les volumes pour être en mesure de répondre aux attentes des industries agroalimentaires ou la grande distribution. Nos amandes régionales sont, en revanche, connues et recherchées par les opérateurs artisanaux chocolatiers", explique Marc Berthomieu.

Sur cette base qualitative, le cours des amandes régionales n'est pas officiellement établi, mais les membres de l'Uparo partagent déjà les demandes de leurs clients respectifs qu'ils ne sont pas en mesure de satisfaire.

Les niveaux de prix permettent de valoriser l'amande régionale autour du double de celui de l'amande de masse californienne. "Nous disposons en plus d'une casserie dans les Pyrénées-Orientales, qui permet la prestation de décorticage des amandes", note Marc Berthomieu.

Dans la quinzaine d'années de production adulte optimale de l'arbre, un rendement d'une tonne par hectare peut être envisagé.