



*C'est gratifiant
de travailler avec
des chefs étoilés.*

Marc Berthomieu,
cultivateur à Ornaïsons

BIOGRAPHIE

MARC BERTHOMIEU

- 1962. Naissance à Narbonne, où ses parents gèrent un commerce alimentaire.
- 1980. Marc quitte le lycée Cité technique en première avant d'accomplir son service militaire en Nouvelle-Calédonie.
- 1988. Il entre dans la société de négoce de menuiserie de son beau-père.
- 1995. Il rejoint la menuiserie Grégoire comme commercial puis devient responsable de deux magasins à Narbonne et Toulouse.
- 2013. Il rénove une maison à Ornaïsons et lance son projet de culture d'amandes deux ans plus tard.
- 2013. Il participe à la création du cahier des charges de l'amande Pays Cathare®.
- 2019. Marc relance le syndicat de l'Uparo en lui donnant une dimension régionale.

Marc Berthomieu

UNE RECONVERSION AU PARFUM D'AMANDE

Marc Berthomieu a répondu à l'appel de la terre en entamant, en 2015, une belle reconversion. Cet ex-directeur commercial s'est lancé dans la culture des amandes à Ornaisons en créant Terre d'amandes. Il est aujourd'hui le porte-drapeau de la filière en tant que président de l'Union des producteurs d'amandes Roussillon Occitanie (Uparo).

audeMAG Comment êtes-vous devenu producteur d'amandes ?

Marc Berthomieu J'ai été directeur commercial pour les menuiseries Grégoire pendant 18 ans. À 50 ans, j'ai voulu changer de vie... L'achat d'une maison à Ornaisons, entourée de sept hectares de terrain, a tout déclenché. J'avais envie de travailler dans l'agriculture mais il fallait mûrir mon projet. Lors d'une randonnée en Espagne, j'ai vu un tracteur étrangement équipé entrer dans un verger et secouer les arbres : j'assistais à une récolte d'amandes ! Je me suis ensuite interrogé sur la présence d'amandiers dans nos garrigues et sur le fait que très peu de producteurs en cultivaient. Mes recherches ont confirmé qu'il y avait une forte demande pour ce fruit.

Avez-vous rencontré des obstacles ?

► J'ai vraiment eu des difficultés à obtenir des informations. J'ai contacté des producteurs dans les Pyrénées-Orientales mais les témoignages étaient rares. J'ai beaucoup puisé sur Internet et dans mon livre de chevet, *L'Amandier*. Je savais qu'il y avait un marché. Qu'elle soit fraîche, en coque, en poudre ou grillée, l'amande permet de faire beaucoup de choses... J'ai donc acheté et préparé cinq hectares de terres supplémentaires en plantant des variétés françaises achetées en Espagne. Je me suis investi à 200 % dans mon exploitation.

Quelles ont été les conséquences du gel subi au printemps ?

► Ça a été un coup de massue ! Le 8 avril dernier, à cause du gel, j'ai perdu 100 % de ma récolte. Financièrement, j'ai injecté de l'argent sans retour pendant trois ans. Cette année, je devais enfin récolter une production de l'ordre de 15 tonnes et, au lieu de ça, rien du tout ! J'ai reçu une aide d'urgence du Département mais j'attends encore pour les autres indemnités.

Quelles sont les particularités des amandes labellisées Pays Cathare® ?

► Par rapport à l'amande californienne, qui représente 80 % de la production mondiale, l'amande d'Occitanie est cultivée de façon raisonnée et consommée dans l'année. J'appréciais déjà la marque Pays Cathare® en tant que consommateur alors, quand je me suis lancé, j'ai souhaité rejoindre le label. Cela n'a pas été simple car nous sommes peu nombreux mais nous avons réussi à créer le cahier des charges de l'amande Pays Cathare®.

Et vos amandes ont déjà séduit de grands chefs...

► Même s'il faut attendre quatre ans après la plantation pour avoir une vraie récolte, j'ai produit 2,5 tonnes dès 2019. J'ai commencé à faire des marchés avec mes amandes fraîches et j'ai été contacté par de grands chefs comme Gilles Goujon ou Lionel Guiraud... C'est gratifiant et cela me conforte dans l'idée de faire un produit de qualité. J'ai pu aussi vendre de la poudre à des pâtisseries. Et je vais bientôt proposer des amandes en sachet pour les boutiques de produits du terroir. Le potentiel est énorme !

Comment êtes-vous devenu président de l'Uparo ?

► En 2016, j'ai été sollicité par des agriculteurs qui voulaient également se lancer dans la production d'amandes. Il fallait s'organiser. J'ai alors contacté des producteurs qui avaient créé un syndicat dans les années 1990. Ils étaient heureux de voir arriver une nouvelle génération de producteurs. On m'a élu président de l'Union des producteurs d'amandes Roussillon Occitanie (Uparo), forte aujourd'hui d'une trentaine d'adhérents. Il existe une vraie dynamique et j'espère que l'on pourra bientôt organiser des fêtes de l'amande, notamment dans l'Aude ! ●