

# Le changement climatique *fera-t-il de nous des amandiculteurs?*

Le changement climatique tourmente aussi l'agriculture suisse. L'amande douce pourrait devenir une alternative comme le montre l'exemple d'un paysan bio du Valais.

Stefan Germann s'enthousiasme facilement dès qu'il parle de l'amande douce (*Prunus dulcis*). Ce paysan bio de Törbel VS s'essaie depuis vingt ans à la culture de cette rosacée qu'on penserait à priori plutôt trouver dans des régions du Sud comme le bassin méditerranéen ou la Californie. Mais produire des amandes en Suisse, c'est possible? «Oui, mais dans certaines limites», répond Stefan Germann, qui cultive à titre accessoire avec sa femme Ursula un peu moins de deux hectares de petits fruits, de légumes, de noisettes et de fruits. La première condition est de s'y intéresser: «L'amande doit nous enthousiasmer car, dans la culture extensive, les rendements sont trop faibles pour servir de motivation.» Deuxièmement, le site joue aussi un rôle: Les amandiers ont besoin d'endroits sans brouillard, pas trop humides et très chauds, sinon ils sont vite victimes de maladies fongiques. Cette culture préfère aussi les sols perméables avec du calcaire comme on en trouve dans pratiquement toutes les régions viticoles ou dans le Jura.

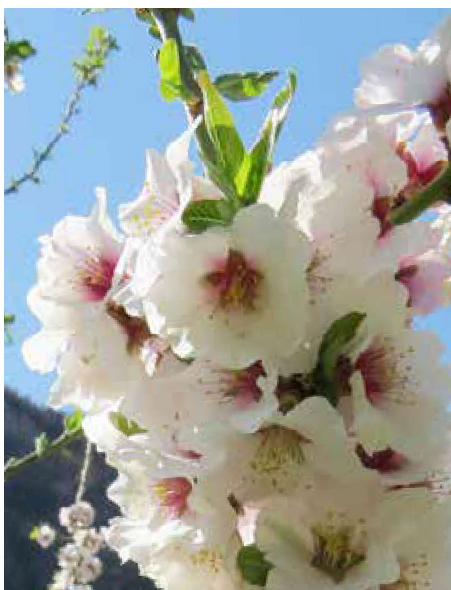
Stefan Germann vit dans le hameau de Milibach, qui fait partie de la commune de Törbel. Notre paysan Bourgeon qualifie l'endroit d'«encore juste» adéquat pour l'amandiculture. À une altitude relativement élevée de 940 mètres, mais «un des coins les plus secs de Suisse». Le changement climatique renforce encore cela car le nombre de jours caniculaires et la sécheresse augmentent, ce qui convient très bien à l'amandier. Ce n'est pas

pour rien qu'il a pu avoir une particulièrement bonne récolte – «quelques kilos» – pendant l'été caniculaire de 2018. Selon des experts californiens, cette culture survit déjà avec 190 millimètres de précipitations – mais pour un rendement maximal il lui en faut 1400, ce qui est en dessous de la moyenne suisse.

Stefan Germann tire le bilan suivant de ses deux décennies d'amandiculture: «J'ai plongé dans l'eau froide, mais maintenant je sais ce qui est possible ou pas dans ma ferme.» Ce jardinier-paysagiste de profession se rappelle en souriant avec quel enthousiasme il a planté petit à petit une soixantaine d'amandiers de diverses variétés – pour ensuite remarquer que certains ont une floraison magnifique mais ne portent pratiquement pas de fruits. «Le rendement n'est pas vraiment décisif pour moi», dit Stefan Germann, «il s'agit plutôt d'un tout, de la durabilité.»

## Des pépinières proposent déjà des amandiers

Stefan Germann n'est plus seul avec sa passion. La station de recherches Agroscope s'intéresse à la question depuis l'année passée. Elle a publié sur la base d'enquêtes et de recherches de littérature une étude intitulée «Les amandiers peuvent-ils être une alternative valable aux cerisiers haute-tige?» qui s'est accompagnée d'un séminaire. Résumé: Il y a en Suisse déjà une vingtaine de paysans et quelques pépinières qui diversifient leur offre avec de l'amande douce. On recense quelque 330 amandiers qui poussent dans des fermes qui vont de Genève au Nord-Ouest de la Suisse en passant par le Valais, l'Argovie et le Weinland zurichois. Il y a des pépinières qui élèvent déjà des dizaines d'amandiers. Et, en Romandie, l'Union Fruitière Lémanique (UFL) veut planter d'ici mars 2021 une centaine d'amandiers chez ses producteurs partenaires. Et des acheteurs comme Biofarm ont aussi déjà signalé de l'intérêt.



Amandier en fleur chez Stefan Germann en 2018.



Les fruits sont sensibles à l'humidité: attaque de criblure en mai 2020.



Après la récolte, Stefan Germann

Stefan Brunner, de Spins BE, fait aussi partie des intéressés. Il a planté quatre amandiers à titre d'essai à cause du changement climatique, et il essaie «aussi les cacahuètes et la canne à sucre». Ce paysan bio qui mise avant tout sur la vente directe donne à entendre que les amandiers, indépendamment de leur faible rendement, vont très bien dans les haies comme éléments naturels car «leurs fleurs sont une joie pour les abeilles et la biodiversité». Les amandiers pourraient donc aussi fournir des paiements directs, notamment car leur aptitude pour la permaculture peut aussi décrocher des contributions.

Andreas Naef est chargé de la recherche arboricole pratique d'Agroscope et il a rédigé l'étude sur l'amandier. Il prévient qu'il ne faut pas trop en attendre. «Une production pour la grande distribution ne sera pas possible en Suisse», dit le spécialiste. Le grand écho suscité par l'étude et le séminaire a surtout montré que beaucoup d'agriculteurs sont à bout avec leurs vergers haute-tige classiques de fruits à noyau. En particulier pour les cerises pour l'industrie, qui donnent beaucoup de travail et souffrent fortement de la drosophile du cerisier, notamment dans le Schwarzbubenland (cantons de Bâle-Campagne et de Soleure) où les cerisiers sont très nombreux. L'étude arrive ici à la conclusion suivante: «La pression des ravageurs est plus faible sur les amandiers que sur les cerisiers.»

S'y rajoute le fait que les prix pour les cerises d'industrie sont bas et que cette production est à peine rentable. «Il peut donc dans certains cas être judicieux de se rabattre sur les amandiers», pense Andreas Naef. En relativisant immédiatement: «Une nouvelle tendance ne peut cependant pas être suscitée uniquement par la recherche. On l'a vu avec le raisin de table, une production qui ne s'est pas implantée. Et l'amandiculture doit elle aussi tenir compte des conditions réelles – de nombreuses questions sont encore ouvertes.»

Le choix de variétés adéquates est déjà une question importante. Il y a pas mal d'amandiers sauvages en Suisse, par exemple en Valais le long du Rhône, ce que prouvent aussi d'anciens toponymes comme «Mandolaire». Il est avéré que les premiers amandiers ont été apportés de Méditerranée par les Romains pour les planter au nord des Alpes. Si le site lui convient, l'amandier peut vivre jusqu'à cent ans et don-

ner plus de 40 kilos par année. Les nuits de gel du printemps peuvent le malmener fortement car de nombreuses variétés fleurissent même avant les cerisiers, mais il y a aussi des variétés tardives.

### Un essai pratique à Wintersingen

Et qu'en est-il des rendements? Il y a d'une part des variétés qui donnent des amandes amères impropres à la consommation directe, et d'autre part il y a de grandes différences dans la taille des fruits, la dureté des coques et les quantités récoltées. Agroscope mène donc actuellement au Breitenhof à Wintersingen BL un essai avec 20 variétés d'amandiers. Le porte-greffe utilisé est un croisement amandier-pêcher. Les résultats seront communiqués aux intéressés après les premières récoltes.

Savoir si l'amandiculture se répandra en Suisse ou pas dépend aussi du prix et du concept de commercialisation. Andreas Häseli, conseiller Fruits et petits fruits au FiBL, rappelle des exemples comme celui des noix, des noisettes ou des châtaignes, qui sont de plus en plus appréciées depuis quelques années. Mais: Si le prix des produits suisses est nettement plus élevé que celui de la marchandise importée sans que la qualité soit meilleure, il faut renoncer à la perspective d'une grande production. «C'est aussi valable pour l'amande», dit ce conseiller du FiBL: «Cela peut être une niche pour diversifier sa production. Si on peut la vendre au magasin de la ferme ou en faire des spécialités régionales, comme le montre la tourte aux noix des Grisons, ça peut fonctionner. Mais un tel fruit produit en Suisse ne pourra jamais résister à la concurrence des importations provenant des monocultures californiennes.»

Le pionnier de l'amande Stefan Germann attire encore l'attention sur un autre aspect: le tourisme. Les régions avec beaucoup d'amandiers pourraient attirer du monde. En France, par exemple, Montpellier organise une grande fête populaire pour la floraison des amandiers. Et en Allemagne, à Pfalz, on couronne même chaque année une princesse de la floraison de l'amandier, ce qui montre à quel point ce fruit est déjà bien implanté dans la région», dit Stefan Germann. Qui espère que cet emballement fleurira aussi bientôt en Suisse. *Beat Grossrieder*




Stefan Germann fait sécher ses amandes bio valaisannes avec leur coque. Photos: màd



#### Informations sur l'amandiculture en Suisse

L'étude «Les amandiers peuvent-ils être une alternative valable aux cerisiers haute-tige?» peut être téléchargée depuis le site internet d'Agroscope:

 [www.agroscope.admin.ch](http://www.agroscope.admin.ch) > Thèmes > Environnement et Ressources > Biodiversité, Paysage > Paysage > Amandiers en Suisse

→ Andreas Naef, d'Agroscope, a coordonné et corédigé l'étude, et son service suit aussi les essais variétaux menés à Wintersingen.

[andreas.naef@agroscope.admin.ch](mailto:andreas.naef@agroscope.admin.ch)

tél. 058 460 62 57

→ Flore Lebleu, FiBL, Groupe technique de production arboriculture & viticulture, spécialiste pour l'arboriculture, donne volontiers des renseignements sur l'arboriculture, les petits fruits et les cultures spéciales.

[flore.lebleu@fibl.org](mailto:flore.lebleu@fibl.org)

tél. 062 865 17 26