

Un arbre méridional qui a fait les riches heures des vergers clermontois

LES AMANDIERS DE NOS COTEAUX, PATRIMOINE A CULTIVER

Pendant des générations, les amandiers ont glorieusement couronné les côtes viticoles de la Limagne jusqu'au Brivadois. Alors qu'ils disparaissaient, un regain d'intérêt grandissant a permis de les sauvegarder et ouvre désormais de nouvelles perspectives.

Texte / Sébastien Bano et Séverine Bano-Gautier / Photos / Christophe Gathier, Séverine Gautier, Nicolas Pérez



Avec les premiers signes du printemps, et parfois même dès février, l'amandier¹ devance ses congénères en nous offrant sa généreuse floraison qui vient à point pour égayer et ranimer un paysage endormi. Depuis les temps les plus reculés, il a symbolisé l'éveil, l'amour, la sentinelle et la renaissance de la nature, mais ce sont aussi les exceptionnelles qualités nutritives de ses amandes qui expliquent qu'il fut une des toutes premières plantes domestiquées par l'humanité. Il devait cependant être apprécié bien avant la sédentarisation et l'avènement de l'agriculture, tant ses fruits se conservent et se transportent aisément. À l'origine, les amandes amères étaient vraisemblablement les plus courantes, avant que l'on ne commence à sélectionner puis à propager celles qui se distinguaient par leur douceur et qui étaient occasionnellement trouvées au hasard des cueillettes. Bien que

les amandiers amers furent dès lors plutôt mésestimés, on ne les éliminait pas tous pour autant, du fait qu'on leur connaissait une certaine utilité² (mais leur emploi mérite de grandes précautions, car elles sont hautement toxiques).

Terre de cocagne

Proche parent du pêcher, c'est, à la différence de celui-ci, sa graine qui est prise avant tout et non sa chair vêtue d'un épais velours, qui reste verte et dure. Originaire du Levant, du plateau iranien et des régions alentours, il fut introduit durant l'Antiquité à travers tout le pourtour méditerranéen et guère plus au nord. Car l'amandier ne prospère que dans les secteurs privilégiés. S'il n'est pas surprenant de le retrouver au pied des Causses et des Cévennes sous l'influence de l'air du Midi, sa réussite attestée sur les coteaux auvergnats est remar-

quable. Elle nous rappelle, au-delà des clichés, la diversité paysagère et climatique et qui fait la richesse de notre région, laquelle recèle des terres de cocagnes longtemps jalonnées. Un passage des Mémoires de l'Institut de France de 1815³ témoigne de cette renommée : « Mais ce qui donne surtout à la Limagne l'air de luxe qui la distingue [...], c'est le nombre prodigieux d'arbres fruitiers répandus [...], avec, dans la première quinzaine de mars, le fleurissement des amandiers, qui fructifient très habituellement. »

Au delà de la beauté qu'elles apportaient à nos collines, ces cultures étaient destinées à la transformation de produits de qualité. Les pralines et massépains d'Aigueperse et de Chanturgue étaient en effet réputés jusqu'à Paris, comme le révèle un extrait du *Figaro* datant de 1877 : « On nous fait "croquer le marmot"⁴, disent les forts en politique. Croquons plutôt



les Pralines Salneuve (J. Cromarias, Clermont-Ferrand), qui sont du goût de tout le monde ! ».

Ironie du sort, ce produit qui créait tant d'emplois et faisait la gloire de nos terroirs n'est plus cultivé de nos jours et les amandes que nous consommons sont désormais importées (principalement de Californie). On ne peut donc qu'encourager les efforts entrepris pour sauvegarder cet héritage régional.

Adaptées au Massif central

Il existe d'innombrables variétés⁶ d'amandier, mais la plupart donnent de piètres résultats dans notre région. Même les obtentions récentes à floraison tardive, vendues comme étant adaptées aux zones plus froides que son aire de prédilection, sont souvent décevantes chez nous. Il faut dire que le climat y est très... particulier ! Pourtant, les coteaux de Limagne et de la Ribeyre sont bel et bien une terre traditionnelle de l'amandier !

Faisons plutôt preuve de bon sens. Des générations de cultivateurs se sont donné la peine de sélectionner au fil du temps des variétés qui

combinaient les meilleures qualités organoleptiques et une parfaite adaptation aux conditions climatiques locales. Ce serait dommage de les ignorer. Ces variétés, qui constituent un véritable patrimoine, sont évidemment celles qui réussissent le mieux. Pourtant elles ont bien failli disparaître.

Heureusement, ces dernières années, de bonnes volontés se sont réunies autour d'un projet de verger conservatoire. Sous l'impulsion de bénévoles et d'associations, puis grâce au soutien de l'Université Blaise Pascal et du Conservatoire d'Espaces Naturels d'Auvergne, neuf variétés ont pu être répertoriées, puis greffées et plantées sur le campus universitaire des Cézeaux en 2014 (en compagnie de 31 variétés locales d'abricotiers). Et ce n'est qu'un début.

Mais il faut faire vite, certaines variétés ont déjà disparu, parfois même du fait de la construction de bâtiments publics...

Heureusement, un travail de recherche sur les noms des amandiers de la région et leurs utilisations est en cours et confirme que chaque type avait un usage précis. Par exemple, les

amandes servant pour les pralines ne pouvaient provenir de cultivars donnant de grands fruits à doubles amandons aplatis. Et si ces derniers existaient, c'est qu'ils avaient sûrement un rôle. Mais lequel ? Certaines hypothèses tendent vers la récolte « en vert », mais les archivistes manquent. Il subsiste donc des interrogations, néanmoins les investigations avancent et l'on ne peut que saluer les avancées en matière de conservation.

Quand bien même les variétés locales n'ont pour l'instant que des patronymes provisoires, elles commencent à être disponibles dans le commerce. Certaines variétés ne seront en vente que dans deux ou trois ans, le temps que suffisamment de stock soit greffé. Il faut alors faire preuve d'un peu de patience et rester en contact avec les pépiniéristes.

Bien qu'il ne soit pas de la région, l'amandier 'Garden Prince®' a l'intérêt d'être un cultivar nain auto-fertile qui trouvera sa place même dans les plus petits jardins.

La fierté du jardin

L'amandier est aussi un très bel arbre d'or-



nement, qui joint l'utile à l'agréable. Une taille légère et régulière⁷ mettra son tronc et son port méridional en valeur. Alors que la plupart des amandiers auvergnats ont des fleurs blanches et parfumées, la variété dite « de Chanteuges » se couvre d'une splendide floraison rose. La précocité de l'amandier mérite d'être accompagnée d'un tapis de bulbes et de vivaces qui annonceront l'éveil de la végétation et feront la fierté du jardin, lui offrant le privilège de démarrer avec quelques semaines d'avance sur le voisinage. Parmi ses meilleurs compagnons, les anémones blanda sauront le rehausser d'un tapis coloré et éclatant. Elles pourront être plantées en dessous, alors que d'autres, tels les crocus, devront avoir un maximum de lumière.

L'amandier est facile à cultiver pour peu qu'il soit en plein soleil et dans son climat de prédilection. Il supporte la sécheresse, les sols caillouteux, il apprécie même le calcaire, mais végète voire dépérit si la terre est acide ou humide. Avec une demande à la fois en très forte et en constante augmentation, sans compter que la Californie arrive à saturation, le prix de l'amande au kilo est élevé. Raison de plus pour l'adopter au jardin. Pour le particulier, l'investissement est vite rentabilisé ! De là à imaginer que l'amande d'Auvergne retrouve un jour ses lettres de noblesse... ●

1 - Dont le nom scientifique est *Prunus dulcis* (synonyme de *Prunus amygdalus dulcis*), ce qui indique sa parenté avec le pêcher (*Prunus persica*), ainsi qu'avec le prunier (*Prunus domestica*), l'abricotier (*Prunus armeniaca*), le cerisier (*Prunus avium*) et autres *Prunus*. À noter que l'hybride amandier-pêcher, dénommé *Amygdalopersica*, est un des meilleurs porte-greffes.

2 - Arôme et pharmacopée.

3 - Titre complet : « Mémoires de la classe des sciences mathématiques et physiques de l'Institut de France - Années 1813, 1814 et 1815 ».

4 - Expression signifiant « frapper à une porte, devant laquelle on reste à patienter très longtemps. »

5 - À condition qu'il ne s'agisse pas d'amandes grillées et salées pour apéritif... Les variétés locales sont d'ailleurs si savoureuses qu'elle peuvent très bien être employées telles quelles à cet effet.

6 - Bien que l'on emploie le mot « variété » dans le langage courant, le terme exact qui devrait être employé est « cultivar » (obtenu par sélection humaine, alors que la variété est d'origine sauvage).

7 - Les techniques de taille sont parfaitement expliquées dans l'ouvrage *Manuel de taille douce - arbres fruitiers et d'ornement* d'Alain Pontopiddan.

Séverine Gautier

L'amande bienfaisante

Contrairement aux idées reçues, l'amande fait peu grossir. C'est en fait un des aliments les plus sains⁵, contribuant à prévenir le mauvais cholestérol, l'hypertension, les maladies cardio-vasculaires et le diabète de type 2.

Riche en minéraux facilement assimilables (magnésium, calcium, fer, etc.), en vitamines, protéines végétales et anti-oxydants, l'amande douce a l'avantage de ne pas accompagner ces éléments nutritifs bienfaisants de composants préjudiciables (ce qui peut être le cas de certains autres aliments, or les campagnes promotionnelles « oublient » de le préciser). Ceux qui surveillent de près leur santé les emploient natures ou dans des recettes légères et peu sucrées.

Pour les plus gourmands, l'amande est l'ingrédient vedette des mets les plus délicats : macarons, calissons, dragées, massepain, friands (visitandines ou financiers) et autres pâtisseries : pithiviers, galette des rois à la frangipane, croissants aux amandes, etc. Sans oublier le sirop d'orgeat et de nombreux alcools.

L'amande produit également une huile très fine, dont les qualités diététiques n'ont rien à envier aux olives !

Durant des siècles, le lait d'amande remplaçait celui d'origine animale pendant le carême. Mais il était également consommé tout au long de l'année, car il pouvait être élaboré à tout moment, alors que le lait animal était difficile à conserver. Il revient aujourd'hui sur le devant de la scène pour

ses vertus et son bon goût, en particulier auprès des personnes intolérantes au lactose ou qui le préfèrent au lait de soja.



C. Gauthier