

L'amandier , symbole de la Provence

Passé, présent et avenir

Notre démarche « Croqueurs de Pommes » pour sa sauvegarde



L'amandier, culture d'hier et d'avenir

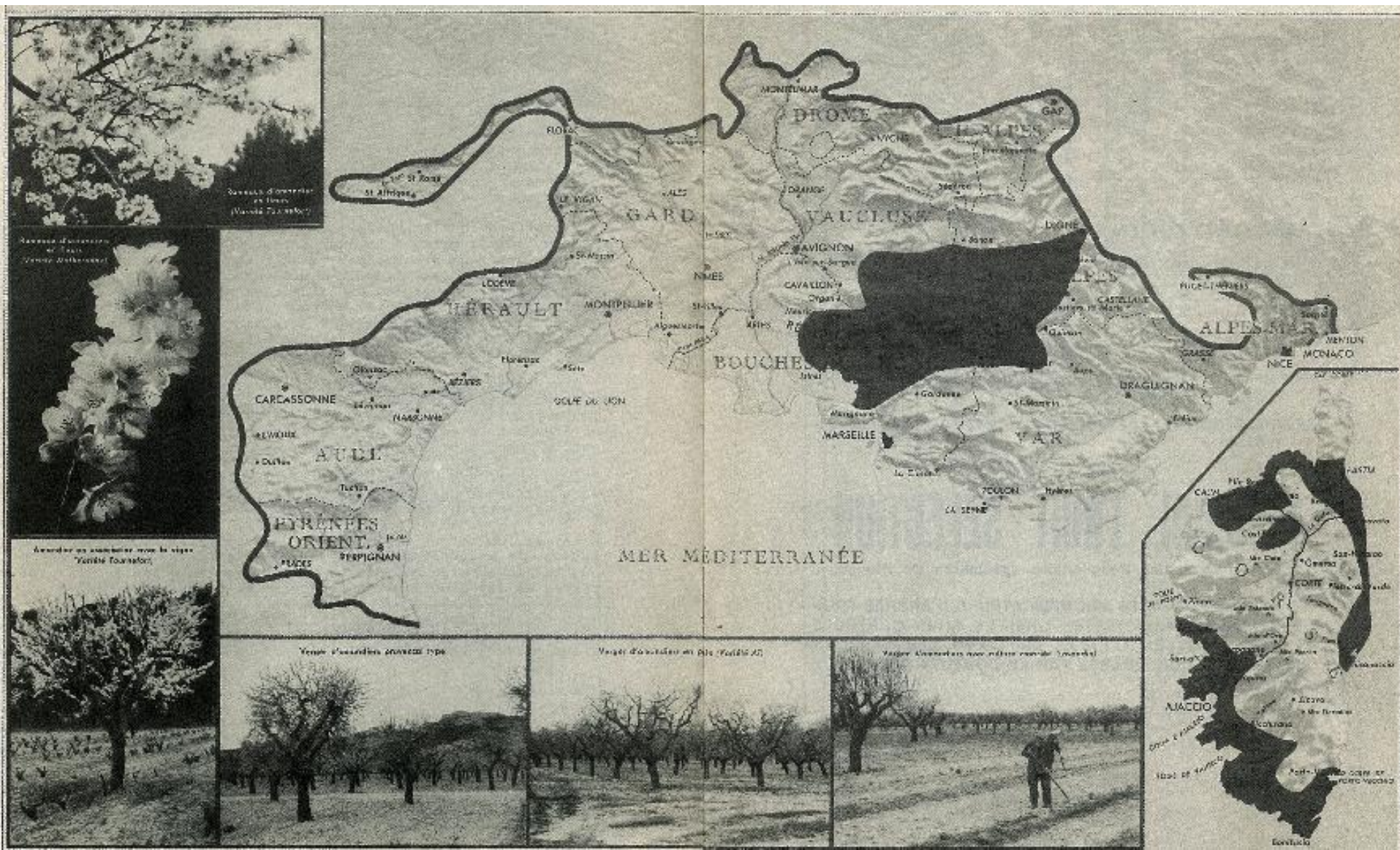
- La culture en Provence et l'économie autour de l'amande
- la disparition progressive de la culture de l'amandier
- la consommation d'amandes et le nouvel essor de cette culture

L'amandier, arbre fruitier méditerranéen

- Les différents porte-greffe et les conditions de plantation
- les difficultés de conduite de l'amandier et les différentes variétés
- les parasites et maladies



Zone de culture de l'amandier



La culture de l'amandier en Provence et l'économie autour de l'amande



La disparition progressive de la culture de l'amandier



La consommation d'amandes et le nouvel essor de la culture de l'amandier



L'amandier, arbre fruitier méditerranéen



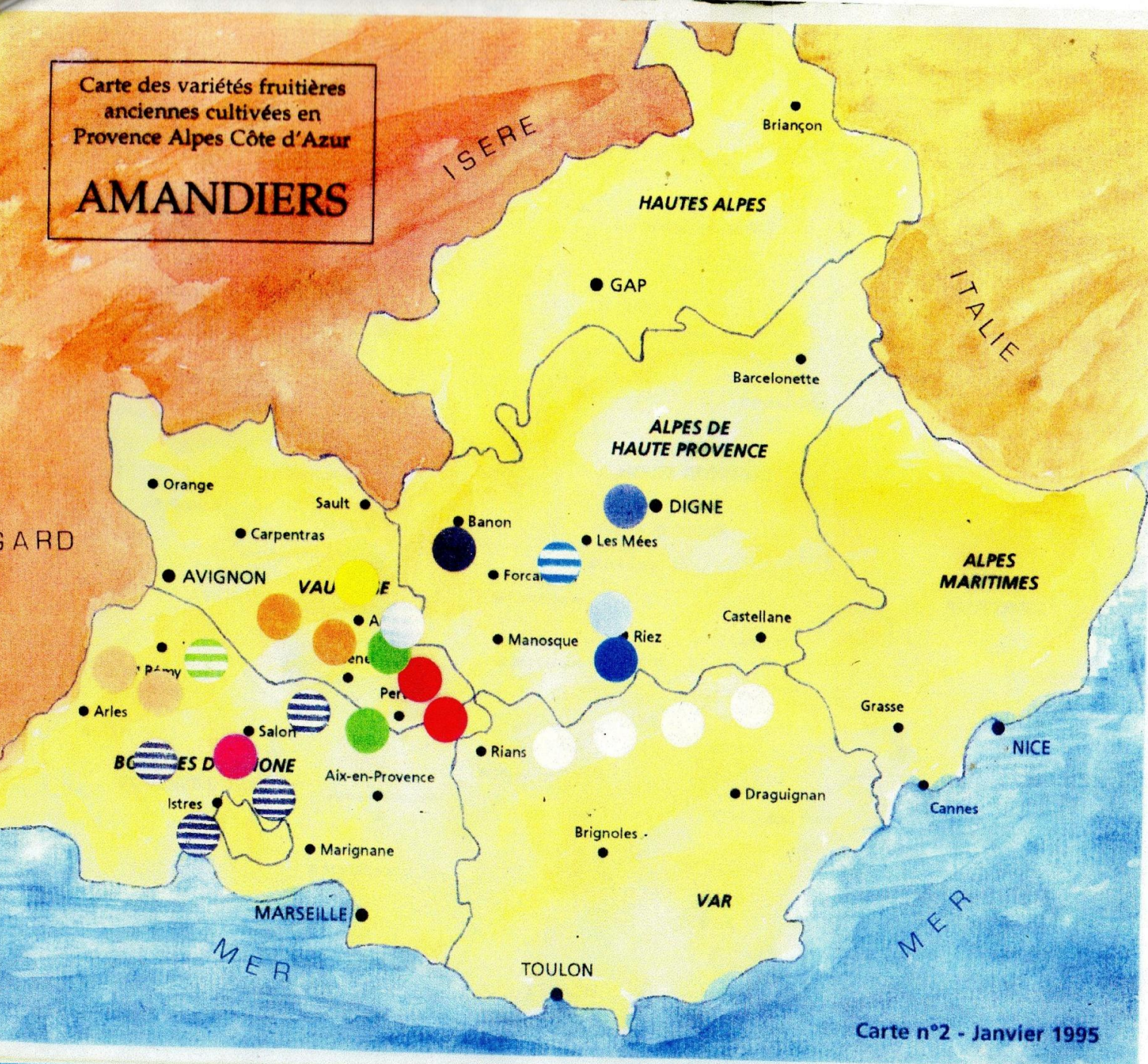
© Pascal DUVET

Les différents porte-greffe et les conditions de plantation de l'amandier



Carte des variétés fruitières
anciennes cultivées en
Provence Alpes Côte d'Azur

AMANDIERS



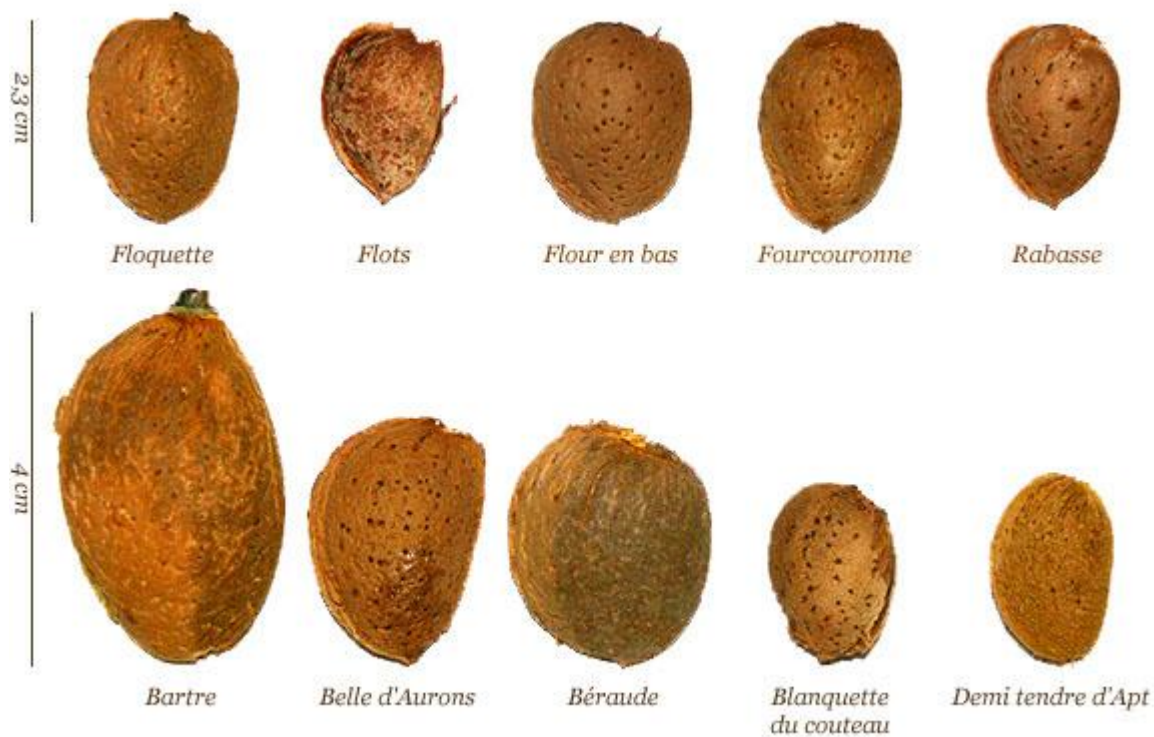
- Aberanne
- Béraude tendre
- Blanquette du couteau
- Dame de Provence
- Demi-tendre de Riez
- Dorée ou demi-tendre d'Apt
- Floquette
- Flots
- Flour en bas
- Fourcouronne
- Pointue d'Aureille
- Pointue d'Oraison
- Princesse
- Tournefort
- Tardive de la Verdrière
- Aï (toute la Provence)

Carte éditée par le
PAGE PROVENCE

La Thomassine
04100 Manosque
Tél : 92 72 40 24

Carte n°2 - Janvier 1995

Les difficultés de conduite de l'amandier et les différentes variétés



Les différentes périodes de floraison

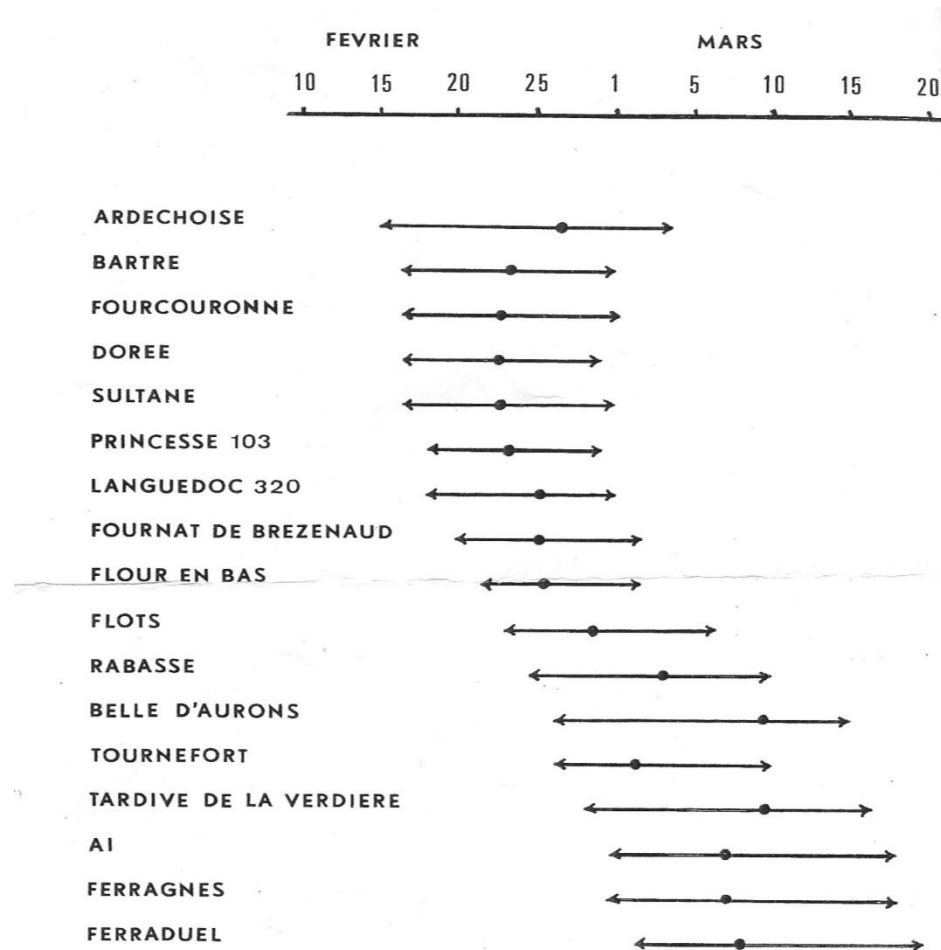


Fig. 18. — Tableau de floraison des variétés françaises (1976).

Tournefort

Amande dure



Adaptée dans les Bouches-du-Rhône : à Rognes; dans le Vaucluse : à Apt.
Préfère les situations abritées, l'exposition sud. Greffée sur franc doux ou amer.

La Flour en Bas (La fleur en bas)



Adaptée à Champserrier (Basses-Alpes).
Préfère les situations abritées du Mistral. Crotée sur amandier mûr.

Amande La Flour en Bas

- **Arbre**
- Haute tige semi-étalée
- Arbre de grande taille, de grande vigueur
- Floraison tardive, grandes fleurs blanches
- **Fruit**
- Coque de dureté moyenne
- Amandon large et plat, chair crème et très ferme
- Récolte à sec octobre
- **Qualités**
- Arbre très vigoureux
- Les fleurs sont tournées vers le bas, très bonne résistance au gel
- Fruit de grande taille
- Très grosse productivité
- **Défauts**
- Aucun

Princesse

Pistache, Fine, Amande de Provence



Variété adaptée dans les Bouches-du-Rhône : en Crau, sur les bords de l'Étang-de-Berre, à Callignac; dans la Drôme : communes de Saluzac et unguet de Buzoles-Bayonnes, en Corse (Princesse de Corse ou Braccina) : Balagne, régions de Bastia, d'Ajaccio et de Piana.

Vient de préférence en situations assez abritées. Greffée sur franc amer et doux. La Princesse de la Drôme est une sousvariété de la " Princesse de Provence ". Elle a en effet un fruit un peu moins gros et une coque un peu moins friable. L'amande est blanche, croquante, parfumée et sucrée.

On désigne également à tort, sous le nom de " Princesse " ;

— dans l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales : deux variétés, l'une à coque tendre, l'autre à coque demitendre;

— dans la Lozère et l'Aveyron : une variété (Princesse de Montagne) à coque tendre, à saveur agréable, légèrement acidulée, qui est très appréciée comme fruit de table.

Amande Princesse

Dates de floraison et de récolte : Floraison tardive début mars. Se consomme en vert en juin, en sec en août septembre. Pollinisée par 'Ardéchoise', 'Ai'.

Qualité du fruit : Gros fruit ovoïde à coque très tendre souvent abîmée par les pies.

Très bon goût de pistache. Utilisé pour la confection des calissons d'Aix.

Qualités de l'arbre : Moyennement vigoureux, à port vertical. Rendement moyen.

Très populaire dans le nord et l'est de la France.



Fruit : calibre moyen, large et aplati. La coque est très fine et friable.

Rendement au cassage : 50 à 60%.

Amandon : allongé, pellicule mince jaunâtre, amande recherchée pour son bon goût rappelant celui de la pistache.



Matherone

Amande tendre



Adaptée dans les Bouches-du-Rhône et la Vaucluse, zones de Puyricard, Venelles, Peyrolles
Jouques, Meyrargues, Fectus, La Tour d'Aigues, Le Puy-Sainte-Réparate.
Vint en situation abritée des vents du Nord, en coteaux exposés au Sud. Greffée sur franc
amer ou doux.

Amande Matherone

- **Arbre**
 - Gobelet haute tige
 - Développement moyen
 - Floraison semi-précoce
 - Grande fertilité
- **Fruit**
 - Variété tendre
 - Chair épaisse, charnue, excellente
 - Maturité à sec fin septembre à début octobre
- **Qualités**
 - Résistance moyenne aux gelées
 - Bonne résistance aux maladies cryptogamiques
 - Très bonne amande de table
- **Défauts**
 - Fruit trop petit
 - Friabilité de la coque variable selon les années

Aï

Amande tendre



Adaptée dans le Vaucluse : Régions de Trets, Villedaure; dans les Bouches-du-Rhône : Le Puy,
Sainte-Réparate, Puyricard, Éguilles, Aix.
Viens en situations abritées, sur coteaux exposés au Midi. Greffes sur franc amer ou doux.

Amande Aï

- **Arbre**
- Gobelet de grand diamètre
- Grand développement
- Floraison tardive
- **Fruit**
- Forme ovale, large, charnu, très belle forme
- Chair excellente
- Récolte en sec fin septembre
- **Qualités**
- Résistance à la gelée et aux maladies cryptogamiques
- Amande de table très appréciée
- Cueillette plus facile et plus productive que la variété Princesse
- **Défauts**
- Coque tendre attaquée par les oiseaux

Les parasites et maladies

