

PROVENCE EN COQUE

Ses fleurs marquent le retour du printemps, les amandiers font partie du patrimoine de la Provence.



C'est à Aix que se trouve la collection d'amandiers la plus complète, soit une trentaine de variétés. Au verger de Puyricard plus exactement. Cette parcelle est valorisée par l'association des Croqueurs de pommes qui défend sans relâche les arbres fruitiers en voie de disparition. Ce record a une certaine logique, dans les années 1910-1920, Aix-en-Provence était la capitale de l'amande. « *Entre les deux guerres, sa culture a*



été abandonnée par manque de rentabilité notamment au profit de la vigne beaucoup plus lucrative. La France en a donc importé massivement notamment en provenance de Californie » regrette le secrétaire général de l'association, Patrick Orsolini. À tel point, que des variétés ont disparu, notamment la Matheronne utilisée originellement pour la confection des calissons ; « *c'est un trésor perdu que nous espérons bien retrouver un jour* » poursuit le passionné.

Le retour de l'authenticité

Nul doute que la Confiserie du Roy René le recherche également. D'ici 2020, pour la célébration de ses 100 ans, la fabrique sera entourée d'un écrin de verdure. Ce nouvel espace s'étendra sur 3 hectares. Sans surprise, il valorisera... l'amande, matière première principale du calisson et du nougat de Provence. Un verger de sauvegarde comptera une vingtaine de variétés d'arbres plantés en 2016. À proximité, une amanderaie réunira 300 amandiers. Cette production servira aux maîtres-confiseurs pour façonner un calisson très spécial notamment pour des coffrets collectors. « *Depuis*

quelques années, observe Patrick Orsolini, des jeunes agriculteurs recommencent à produire des amandes, il y a un nouveau marché autour des variétés de qualité comme la Lauranne ou la Ferragnès. On commence donc à replanter des arbres en Provence, c'est la revanche du goût et des saveurs authentiques sur les produits d'importation. »

LE SAVIEZ-VOUS ?

La « guêpe de l'amande » (*Eurytoma amygdali*) est le principal ravageur de ce fruit à coque. La femelle parvient à perforer l'enveloppe extérieure pour y pondre ses œufs. Après éclosion, une des larves va se développer en dévorant l'amandon, provoquant un dessèchement et un noircissement du fruit. Le moyen de lutte le plus efficace en bio reste la récupération et la destruction pendant l'hiver des amandes momifiées du verger et des amandiers sauvages voisins.



Les calissons

Il existe aujourd'hui une vingtaine de calissonniers à Aix et en Pays d'Aix, certaines fabriques se visitent toute l'année sur rendez-vous.