



Avec Amasisa, l'économie sociale et solidaire et l'agriculture durable font bon ménage. L'un des derniers projets de l'entreprise, 'Amandera' – lancé en 2019 dans le Pays d'Aix – vise un modèle de verger d'amandiers résilient.

AMANDERA

Repenser l'agriculture et agir



Sur Rognes, tout a été pensé pour créer les conditions les plus favorables à l'implantation d'un verger au cœur de l'un des territoires historiques de l'amande provençale.

L'érosion des sols, la baisse de fertilité ou la perte de biodiversité, les agriculteurs y font face au quotidien désormais partout. Si, en amont, la recherche et l'expérimentation travaillent pour les aider à développer des pratiques plus durables tout en restant compétitifs, différentes initiatives privées émergent, ici et là, pour les accompagner également dans cette voie. Il y a aussi ceux qui veulent, à leur manière, promouvoir un autre modèle agricole pour demain et qui s'engagent en montrant l'exemple. C'est le cas de la société Amasisa. Cette structure s'efforce d'apporter des réponses concrètes aux défis auxquels l'agriculture est confrontée, en œuvrant pour la restauration des sols et le retour d'une biodiversité. Son credo est de rester aussi logique sur les modes de financements – majoritairement participatifs et citoyens – qu'elle emploie pour agir au travers de ses projets. "Notre vocation est d'identifier les problématiques dans des régions très impactées et de trouver des moyens d'aller financer les solutions, au travers de programmes et d'exploitations agricoles que nous développons, puis de les gérer", explique Frédéric Lagacherie, président d'Amasisa. Historiquement, la société a démarré ses premières interventions en Amérique du Sud en finançant, en 2017, une entreprise qui fait aujourd'hui de la cacao-culture au Pérou, dans une zone reculée et très déforestée. Le projet s'inscrit là-bas dans une démarche de filière, et chaque acteur de la chaîne de valeur participe à la durabilité du modèle de production. Du cacao, l'entreprise – dont l'ADN est profondément ancré dans

les valeurs de l'économie sociale et solidaire – s'est aussi tournée vers les fruits secs en France.

Concilier réhabilitation des sols, de la biodiversité et production historique

Partant de plusieurs constats toujours liés à la philosophie d'Amasisa, l'entreprise a créé, en 2019, la société Amandera, dont l'objectif est la restauration des sols et de la biodiversité dans plusieurs territoires de l'Hexagone. "Que ce soit sur l'amande, la noisette ou avec une autre production, la vocation de cette entreprise est de démontrer qu'en utilisant une production endémique et adaptée à un territoire, il est possible de retravailler la biodiversité et redynamiser les sols", explique Frédéric Lagacherie. Amandera est présente aujourd'hui dans le Lot-et-Garonne – avec un verger durable de noisetiers créé en 2019 –, mais aussi à Rognes, dans le Pays d'Aix, avec de l'amande.

"D'une part, la demande des industriels transformateurs, mais aussi des consommateurs, pour aller vers des produits locaux est grandissante. D'autre part, l'amande a une vraie histoire ici, en Provence, avant que l'amande américaine ne la fasse disparaître, dans les années 70. Nous souhaitons aussi répondre à la problématique des paysages agricoles disparus, de l'appauvrissement des sols et anticiper la crise climatique à venir", ajoute Frédéric Lagacherie, qui codirige Amandera avec Rémy Frissant.

Sur une parcelle qu'Amandera loue à un propriétaire, un nouveau verger d'amandiers bio a donc été implanté, sur des terres cultivées jusque-là en céréales. Pour l'établir dans une



IL a dit



Frédéric Lagacherie, président d'Amasisa

"Que ce soit sur l'amande, la noisette ou avec une autre production, la vocation d'Amandera est de démontrer qu'en utilisant une production endémique et adaptée à un territoire, il est possible de retravailler la biodiversité et redynamiser les sols"

approche la plus durable possible, l'entreprise s'est entourée de toutes les structures et experts locaux, notamment la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône.

"Nous avons réfléchi aux différents itinéraires techniques pour répondre à toutes les problématiques, notamment celles du réchauffement climatique. Mais nous avons aussi travaillé sur les méthodes alternatives de protection du verger, sur l'irrigation et, bien sûr, mis tout en œuvre pour réhabiliter les sols", détaille Frédéric Lagacherie.

Enherbement systématique entre les rangs et sur le rang, couverts végétaux, aménagements de haies, installations de nichoirs, réintroductions d'abeilles, apport de litière forestière fermentée, etc., tout a été pensé, avec la collaboration d'ingénieurs agronomes et experts du sol, pour créer les conditions les plus favorables à l'implantation de ce verger, situé au cœur d'un des territoires historiques de l'amande provençale.

Logique de transition

Le projet doit contribuer au développement local et à la filière de l'amande française à laquelle Amandera adhère, par le biais notamment de France Amande. Les premières amandes produites à Rognes arriveront l'an prochain. Mais pas d'inquiétude sur les débouchés ! L'entreprise devrait travailler en direct avec les distributeurs de fruits

secs et magasins spécialisés en bio, mais aussi avec des transformateurs locaux ou encore des acteurs de la cosmétique. "La problématique aujourd'hui n'est pas tant de commercialiser que de produire une amande bio", consent le co-dirigeant d'Amandera. Sur le verger de Rognes, il est aussi prévu de travailler l'association de cultures, et une expérimentation sur du maraîchage au milieu des amandiers a débuté. Montrer que l'on peut à la fois travailler, sur les sols, la biodiversité et produire un produit de qualité en agriculture biologique, tout en ayant un impact économique et social positif, est toute la vocation d'Amandera. Dans les différents projets que l'entreprise souhaite continuer de mener, celle-ci interviendra en louant ou achetant des terres, "mais toujours dans une logique de transition, pour montrer que nous ne sommes pas là pour nous accaparer une terre, mais bien pour travailler avec un propriétaire ou un agriculteur qui souhaite préparer la génération d'après, en suivant un autre modèle d'agriculture", précise Frédéric Lagacherie. Respecter le vivant de manière à produire une amande de qualité qui sera valorisée localement, c'est l'ambition louable d'Amandera en Provence. "Mais le juge de toute notre démarche sera quand même la production. Alors on essaie d'agir", conclut Frédéric Lagacherie. ■

Emmanuel Delarue

[EN BREF]

Rencontre technico-économique amande

La culture de l'amande intéresse de plus en plus les agriculteurs. Bien adaptée à nos conditions de terroir, l'amande bénéficie aussi d'une récolte mécanique et des attentes commerciales fortes. Pour présenter l'itinéraire technique de production, les coûts, les principales maladies... une présentation technico-économique est assurée par la Chambre d'agriculture 13. Elle aura lieu le **25 septembre à 10 h 30**, salle du petit couvent, à l'occasion de la fête de l'amande à Alleins. Entrée gratuite.

Contact : Jean-Michel Montagnon, 06 30 51 43 99, jm.montagnon@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Les projets d'Amandera en France

C'est un verger d'amandiers bio de 22 hectares qui a été implanté sur Rognes en 2019. Les deux variétés auto fertiles choisies – Laurane et la variété espagnole, Marinada – entreront en production en 2022. D'ici à quatre à cinq ans, l'entreprise souhaite développer 200 ha d'amandes et 200 ha de noisettes sur les différents bassins dans lesquels elle s'est implantée. Mais Amandera se positionne aussi sur la vigne, comme c'est le cas dans le Lot-et-Garonne.