

Le paradoxe de l'amande corse

Avec près de 400 hectares plantés d'amandiers, la Corse est la première région productrice de France. Si cette filière bénéficie d'une forte valorisation de ses produits à travers un positionnement sur un marché de niche, elle présente néanmoins un déficit d'attractivité



Les producteurs insulaires se sont positionnés sur un marché de niche en se démarquant des géants espagnols et californiens avec une variété de haute qualité et de gros calibre.

ARCHIVES MARIA-SERENA ALIOTTI



A ce jour, l'île compte 380 hectares d'amandiers pour trente-deux adhérents au groupement d'intérêt économique Corsic'Amandes.

ARCHIVES GERARD BALDOCCHI

Dans son exploitation familiale de la plaine de Borgu, à quelques encablures du lycée agricole, il est l'une des dernières pousses de la filière des amandes de Corse.

Agriculteur depuis une dizaine d'années, Roger Choix a fait le pari, voilà trois ans, de créer un verger appelé à devenir la plus vaste exploitation d'amandiers de l'île. Peut-être même à l'échelle de la France entière. Quarante-huit

hectares plantés de cet arbre fruitier qui reprend racine à bas bruit. Signe que le jeune exploitant nourrit de grands espoirs dans la culture de ce fruit ancestral.

La récolte a pris fin voilà quelques semaines, à la mi-octobre, et 2020 a marqué sa première année de production. « À moyen terme, nous tablons sur une quarantaine de tonnes produites par an », projette Roger Choix.

Nous avons un fort potentiel que nous entendons développer.

Si la Corse possède en effet une longue expérience de la culture de l'amandier et demeure, aujourd'hui encore, la première région productrice de France avec 60 % du volume national, rares

« Nous répondons à une demande très ciblée, explique Jean-Luc Mozziconacci, producteur à Ghisonaccia et président du groupement d'intérêt économique Corsic'Amandes. La production nationale avoisine les 500 tonnes par an et la France consomme

« Il faut se maintenir sur un marché de niche »

Depuis la coopérative du Gard, il s'avère plus aisé de dispatcher la marchandise vers les grossistes, chocolatiers, confiseurs,

HIFRES

700 %

C'est la hausse de la consommation mondiale d'amandes depuis 2000.

ENC

60 %

C'est le pourcentage de la production nationale issue de Corse.

380

C'est le nombre d'hectares de vergers d'amandiers plantés sur l'île.



Roger Choix a fait le pari de créer un verger appelé à devenir la plus vaste exploitation d'amandiers de l'île, à Borgu.

CHRISTIAN BUFFA

sont pourtant les agriculteurs qui se lancent dans la filière.

Dans les années 1990, le verger insulaire comptait plus de 800 hectares plantés. À ce jour, l'île n'en détient plus que 380 pour trente-deux adhérents au groupement d'intérêt économique Corsic'Amandes.

Portée sur les fonds baptismaux en 1996, cette organisation de producteurs réunit 95 % des amandéiculteurs insulaires. C'est peu dire que les nouvelles installations ne sont pas légion dans cette filière malgré tout peu connue du grand public.

Des atouts de taille

L'île peut cependant compter sur des atouts de taille : le faible risque de gel près des côtes et l'ensoleillement permettent des rendements élevés sur des vergers bien irrigués.

Ce qui a permis aux producteurs insulaires de se positionner sur un marché de niche en se démarquant des géants espagnols et californiens avec une variété de haute qualité et de gros calibre. La filière se paie même le luxe de vendre ses produits bien plus chers que les autres : le prix moyen flirte avec les 12,70 euros le kilo d'amandons lorsque le cours mondial se situe autour des 5 euros.

chaque année environ 29 000 tonnes. Le marché est donc là et il présente même un déficit d'offre face à une demande croissante.

Dans une démarche de valorisation économique, le groupement s'est rattaché à une coopérative dotée d'une casserie à Garons, dans le Gard. La seule de France, qui rassemble près de 90 % de la production nationale. Les producteurs corses se taillent même la part du lion : ils représentent 62 % du volume de la coopérative et sont majoritaires parmi les administrateurs.

Un temps évoquée dans les rangs des producteurs, l'idée de créer une casserie et une structure de transformation dans l'île n'est pas à l'ordre du jour. Les acteurs du dossier l'estiment en effet peu viable sur le plan économique au regard des investissements à réaliser, d'autant que 90 % de la production locale est consommée sur le Continent.

« Installer une casserie en Corse ne serait pas tenable économiquement au regard notamment du dimensionnement de la filière », avance Jean-Luc Mozziconacci. Un tel investissement augmenterait les coûts fixes, d'autant que les producteurs corses dirigent déjà la coopérative de Garons et que le coût du transport sur le continent impacte peu leur rémunération.

dragéistes ou autres artisans de l'Hexagone qui trusent ce marché haut de gamme. À la clé : une palette de produits transformés, sous forme de poudre, de pâte, d'amandes effilées, grillées...

En dépit de perspectives plutôt réjouissantes sur le plan économique pour cette activité assise sur de bonnes bases, comment expliquer, dès lors, sa faible notoriété au regard d'autres filières ? Mis sur la table à maintes reprises, les projets d'indication géographique protégée (IGP) ou de label n'ont toujours pas abouti, si bien que les produits sont commercialisés au même titre que les amandes de Provence. Les plantations vieillissantes, dont les premières ont pris racine à l'aube des années 1990 dans le cadre d'un plan de relance, pour une durée de vie moyenne des vergers de l'ordre d'une trentaine d'années, y sont sans doute également pour beaucoup.

Actuellement, de nombreuses exploitations font d'ailleurs l'objet de restructurations. Avec l'appui financier et technique de l'office de développement agricole de la Corse (Odarc), 70 hectares d'amandiers ont été plantés en 2020, principalement sur la côte orientale. « Les plantations avaient été assez peu renouvelées jusqu'à ces dernières années, développe Marie-Pierre Bianchini,

directrice par intérim de l'Odarc. L'objectif est donc de favoriser la rénovation des vergers anciens, afin de les remettre en culture et d'aider à la reprise d'exploitations existantes, pour soutenir la dynamique de la filière. »

Une dynamique que tous les acteurs du dossier entendent cependant maîtriser afin de ne pas hypothéquer l'avenir. Leur credo est de ce point de vue unanime : miser sur la qualité, plutôt que sur la quantité. « Notre intérêt commun est de se maintenir sur un marché de niche, fait savoir Jean-Luc Mozziconacci. Augmenter considérablement la production conduirait forcément à dévaluer notre produit. Si l'on s'écarte un jour de cette stratégie, il ne restera plus qu'à couper les arbres... »

JULIAN MATTEI