

# CHANTIER DE RECOLTE D'AMANDES CHEZ 2 PRODUCTEURS DES P.O

Contexte	
<b>Objet</b>	<i>Analyse du chantier de récolte, du matériel nécessaire et de son incidence sur le choix de la densité de plantation ( plantation de 30 ha de vergers bio au printemps 2017)</i>
<b>Date et lieu</b>	<i>21/09 chez Mme Gibbs (non bio) à St Féliu d'Avall et le 23/09 à St Jean Lasseille sur le verger bio de Mr Parayre</i>
<b>Présents</b>	<i>Patrick MARCOTTE (Civam bio 66 / Sud et Bio) Marie Singer (Civambio 66) Cédric Busutill, amandiculteur adhérent Civambio 66 Mr Parayre viticulteur et amandiculteur adhérent Civambio 66 et président UPAR Union des producteurs amandes Roussillon Mr et Mme Gibbs amandiculteurs et apiculteurs</i>

Afin de sensibiliser les nouveaux amandiculteurs aux moyens à mettre en œuvre dès la plantation pour faciliter les futures récoltes, nous avons analysé les chantiers de récolte pendant la campagne 2016 chez 2 producteurs d' amandes expérimentés du Roussillon, et par ailleurs responsables de l' UPAR Union des producteurs d' Amandes du Roussillon. Des vidéos de chantier de récolte ont été réalisés

### ► Visite de l'Exploitation GIBBS sur la commune de St Féliu d'Avall

#### I. Exploitation située sur la commune de St Féliu d'Avall

Plantation de 25ans en 7x6, irriguée avec 2 lignes de goutte à goutte, conduite en conventionnel très raisonné.

L'exploitation est mixte arboriculture (spécialisée amandes) et apiculture (200 ruches) notamment pour une fonction de prestation de pollinisation en vergers souvent conduits en AB

Superficie : 7 ha

Variétés : Ferragnès et Ferraduel plantées en alternance : 2 rangs de Ferragnès, 1 rang de Ferraduel.

Problèmes phytosanitaires : Fusicocum et monilia sur fleurs, pucerons verts sur jeunes plantations ou arbres recépés, mais pas de présence d'Eurytoma amygdali.

Production : en moyenne 2T/ha d'amandes en coque.

La récolte mécanisée: utilise un vibreur de tronc faisant tomber les amandes sur un tapis ouvert en 2 parties dont chacune est placée de chaque du tronc d'un arbre.

La secousse du vibreur y fait tomber 95% des amandes (seules les sèches restent sur l'arbre) puis le tapis, tenu par 2 personnes, s'enroule au-dessus d'une remorque dans laquelle tombent les amandes avec les feuilles et les brindilles.

Une troisième personne retire ces morceaux de bois avant que les amandes passent dans l'écaleuse placée en bout de remorque.

Ensuite, le tracteur avance et le tapis est replacé sous l'arbre suivant.

D'après le producteur, la plantation des arbres alignés et à une distance de 7x5 est nécessaire pour le passage des machines et une bonne organisation du chantier.

Le temps de récolte est d'environ 5h/ha à 5 personnes.

Celui-ci dépend de la performance de l'écaleuse.

NB : les écaleuses espagnoles sont fabriquées pour écaler des amandes à coques dures et de ce fait les amandes à coques tendres comme celles de la variété Ferragnès sont souvent cassées, il est alors nécessaire d'effectuer un réglage sur la machine qui ralentit la cadence de travail.

Les écaleuses italiennes sont plus adaptées.

NB : une grosse partie de la production est tombée à cause d'un retard pris à la récolte (problèmes mécaniques sur les tracteurs) et d'un épisode venté.

Le producteur devra passer avec une machine de ramassage des amandes au sol.



**Machine pour le ramassage des amandes au sol**

Le séchage : avant d'être transportées à la coopérative Sud Amande, les amandes doivent être séchées. Durée de séchage 24 h environ.



**Séchoirs : l'air chaud passe sous ces caissons dont le fond est grillagé**

Elles sont alors placées dans des séchoirs électriques ou à gaz si les amandes sont plus humides.

Ensuite les amandes sont expédiées à la coopérative Sud Amande à Garons.

► **Visite de l'exploitation PARAYRE sur la commune de St Jean Lasseille**

Plantation de 25 ans en 7x5, irriguée avec une ligne de goutte à goutte, conduite en AB depuis 2010  
Superficie : 2ha

Variétés : Ferrastar, Ferragnès et Ferraduel toutes les 3 sont autostériles et se pollinisent entre elles.

Problèmes phytosanitaires : Fusicocum, Eurytoma amygdali.

Cette année l'attaque d'Eurytoma amygdali est moins importante qu'en 2015. (Perte de production de 20%)

La production en moyenne est de 1,5T/ha d'amandes en coque, mais cette année entre la sécheresse estivale et un épisode venté juste avant la récolte le rendement a baissé de 50%.

La récolte mécanisée

Les machines employées chez ce producteur sont les mêmes que celles utilisées par le précédent.



**Tapis ouvert au milieu**



**Vibreux de tronc**



**L'amandier est vibré**



**Remorque sans écaleuse**

La seule différence réside sur le système de remorque qui dans ce cas ne possède pas d'écaleuse. Celle-ci est posée dans le hangar ce qui entraîne des manipulations supplémentaires. En effet les amandes tombent de la remorque par le tapis dans des comportes ; celles-ci sont alors vidées dans l'écaleuse par 2 personnes.



**Ecaleuse dans le hangar**

Le temps de récolte et d'écalage est d'environ 10h/ha à 4 personnes.

Cette exploitation n'utilise pas de séchoirs.

Les amandes sont apportées à la casserie « L'Amandon du Soleil à Rivesaltes ».

Le producteur a développé un circuit de vente direct pour les amandes en coques ou les amandons.