



PRODUCTEUR

ENTREPRISE

Nom entreprise : Les Amandiers du Pithiviers

Chiffre d'Affaires (2019) :

Effectif (2019) : une vingtaine

Pays (siège social) : France

Site internet :

<https://www.facebook.com/confreriedupithiviers/>

Contact :

Association la Confrérie du pithiviers
confreriedupithiviers@gmail.com
 02 38 34 22 46



LES AMANDIERS DU PITHIVIERS, pour une culture durable inscrite dans le territoire

CONTEXTE

Le gâteau « pithiviers » est une spécialité de la ville de Pithiviers parfumé à l'amande grâce à la poudre d'amande. Les amandiers poussent en Californie, en Espagne ou en Australie. Or pour 42% des français, la provenance des produits alimentaires est un critère de choix important dans leur consommation. C'est pourquoi, en 2019, la Confrérie du Pithiviers, association pour la valorisation de la pâtisserie locale et de son histoire, a lancé un appel aux agriculteurs de la région afin de lancer une filière locale. Une poignée de cultivateurs se sont donc engagés dans ce défi risqué en plantant près de deux milles amandiers sur leurs terres.

OBJECTIFS

Planter des amandiers pour :

- Diversifier les cultures
- Monter une filière locale qui répond à une culture et à une demande régionale
- Implanter de nouvelles pratiques d'agroforesteries, incluses dans l'agroécologie



Jean-Eudes Lavo et Alexandre Beauvallet font partie des pionniers. © Pithiviers AGENCE

DÉMARCHE

Les conditions climatiques de la Beauce sont très différentes de celles d'Andalousie ou de la côte ouest américaine, pourtant les agriculteurs de la région se sont mis à planter des amandiers, qui jusqu'alors n'y poussaient pas. Les raisons pour lesquelles ils se tournent vers cette culture un peu risquée sont multiples : intérêt pour l'agroforesterie, diversification des cultures, envie d'entreprendre, lien avec les consommateurs, possibilités de débouchés, etc.

Le sentiment que le système de production actuel est arrivé à son terme et qu'il doit se renouveler est très présent dans la démarche de ces agriculteurs. En effet, la culture s'inscrit dans la durabilité ; d'une part car il s'agit d'un investissement sur le long terme puisque la première vraie récolte aura lieu seulement cinq ou six ans après la plantation ; et d'autre part, grâce à l'agroforesterie, elle rejoint l'agroécologie qui est un concept central dans la transition écologique du système agricole. Les amandiers sont ainsi plantés sur des terrains où poussent déjà d'autres cultures, comme le blé ou le maïs. De plus, bien que les rendements soient plus faibles que ceux des pays du Sud, les débouchés sont assurés avec l'utilisation de la poudre d'amande dans le gâteau local, le « pithiviers ».

Pour en savoir plus

https://www.larep.fr/pithiviers-45300/actualites/mais-qu-est-ce-qui-pousse-ces-agriculteurs-du-pithiverais-a-se-lancer-dans-la-culture-de-l-amande_13878482/?xtor=EPR-23&ope=eyJndWkljoiYmMzMzg1MzEzZjM4YTY1ZDViOTYzMm11NWM4MTY1NGUifQ%3D%3D

Ce projet est collectif et porté par un noyau dur d'une dizaine d'agriculteurs. En décembre 2019, ils avaient déjà planté près de deux mille arbres sur cinq à six hectares, pour un investissement de 1000€ par hectare. Pour la période 2021-2022, six mille amandiers supplémentaires doivent être plantés sur une surface de treize hectares. Afin de consolider ce travail collectif, une association a été créée en 2019, l'association « Site remarquable du goût de l'amanderaie du pithiviers » qui rassemble une trentaine d'agriculteurs. Elle permet de consolider et de développer la toute nouvelle filière d'amande tout en soutenant les agriculteurs qui prennent le risque de se lancer.

FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Débouchés de la filière déjà existants, démarche en lien avec la gastronomie
- Liens directs avec le consommateur avec des débouchés locaux
- Engagement dans une démarche collective, notamment avec l'association « Site remarquable du goût de l'amanderaie du pithiviers »

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Meilleure résilience du système agricole par la diversification des cultures• Investissement sur le long terme• Préservation de la biodiversité grâce aux pratiques d'agroforesterie	<ul style="list-style-type: none">• Valorisation du savoir-faire et du patrimoine local• Labélisation « Site remarquable du goût »• Meilleure souveraineté alimentaire : remplacement des importations par une production locale• Intégration dans une démarche collective favorisant la solidité de la filière agricole

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

