

ORAISON / Le préfet a visité deux entreprises et une exploitation sur le plateau

Une journée pour apprécier la filière "amandes"

L'amandier reprendra-t-il la place qu'il occupait au début du siècle ? Serge Sardella conseiller général, initiateur de cette journée, souhaite sensibiliser les agriculteurs à la plantation des amandiers qui ont été, au début du siècle, supplantés par la lavande.

Le préfet Pierre N'Gahane a commencé par visiter la maison Doucet, entreprise familiale créée en 1969 par François et Maggy Doucet. En 1977, ils s'installent en zone artisanale et passent au statut de SARL. En 1982, le développement est tel que la surface de production est doublée. En 2008, la SA Doucet confiseur est installée sur 5000m², emploie 70 salariés avec un chiffre d'affaires de 6 M€, réalisé en France (75 %) et à l'étranger. 50 tonnes d'amandes sont achetées chaque année à l'unique coopérative de collecte et cassage d'amandes françaises, près de Nice.

La visite s'est poursuivie chez Perlamande, entreprise créée en 1964, alors un négociant de fruit secs. En 1980 commence la fabrication de produits biologiques, en 1993 la société devient Sofalip et développe une production de barres énergétiques et diététiques. L'usine double sa surface, l'automatisa-



► Au milieu des amandiers en floraison, le préfet a pu évaluer la nécessité de relancer cette culture en compagnie du conseiller général et du président de la chambre régionale d'agriculture. / PHOTO G.A.

tion se mettant en place en 2002. François Rocher acquiert l'entreprise en 2006 et développe la marque Perlamande et la production de compléments alimentaires. 40 personnes y sont employées, qui produisent 70 T de pâte d'amande par an. Or la région ne peut subvenir aux besoins en amandes, qui sont de l'ordre de 300 T/an. Et devant l'impossibilité de trouver des amandes "bio", l'entreprise se sert en Espagne et Sicile.

A Valensole, Jean-Pierre Jaubert agriculteur a présenté son exploitation et sa machine à concasser. 10 000 arbres plantés sur 50 hectares, des amandiers de 8 ans dont la moitié produisent depuis 3 ans. En 2008 la récolte a été d'environ 100 T.

Les autorités semblent convaincues de la nécessité de valoriser l'amande et de relancer sa culture. ■

G.A.

QUESTIONS DE PRIX

Le préfet a relevé une différence considérable du prix de l'amande : en France il est de 8 €/kg pour l'amande de Provence ; celle de Californie se vend 3€. L'exploitant valensoleais a confirmé le prix de revient du kilo, soit 5,5 €!

GRÉOUX-LES-BAINS

Succès exceptionnel pour un carnaval haut en couleurs

FAITS DIVERS

► FORCALQUIER

Il conduisait sans permis et sous l'emprise de l'alcool