

Des amandiers parmi les vignes

Bien que discret, l'arbre aux jolies fleurs roses et aux fruits croquants est présent depuis des siècles dans le Saumurois. Les vigneronns leur accordent aujourd'hui davantage de place sur leurs parcelles.

Sonia BARGE

redac.saumur@courrier-ouest.com

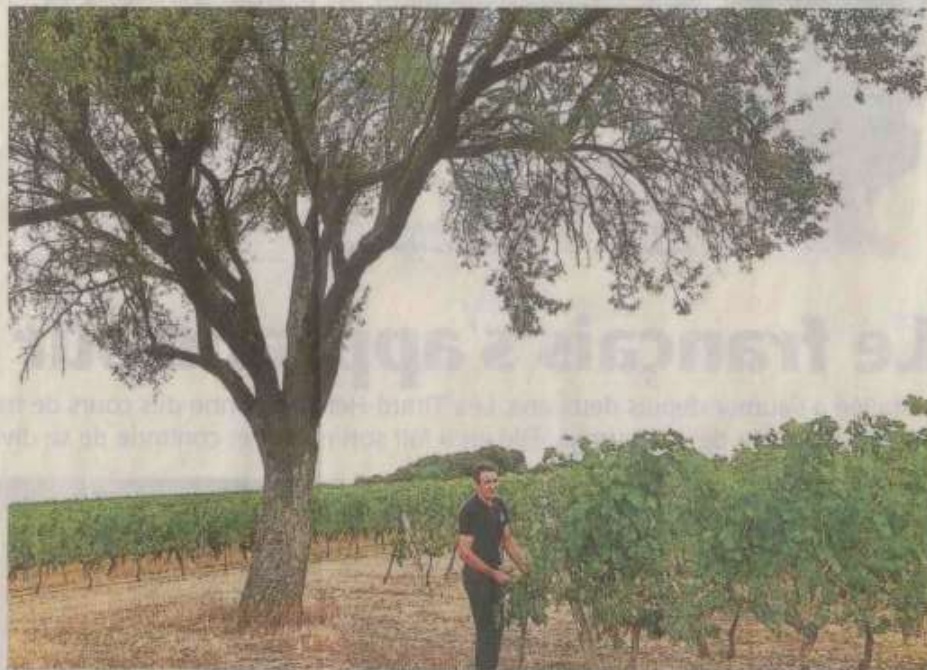
Vous imaginez les amandiers réservés au sud de la France ? Pourtant, ces arbres poussent de manière naturelle dans le Saumurois. « La Loire est leur limite : plus au nord, il fait trop froid pour l'amandier. Il semble qu'ils aient été importés il y a plusieurs siècles par les rois pour leur beauté lors de la floraison », explique Wilfrid Combadrière, chargé de mission au Parc Naturel Régional (PNR) Loire Anjou Touraine.

Les amandes consommables sont rares

On compte aujourd'hui quelques milliers d'amandiers dans le Saumurois, principalement sur les terres viticoles. « Par le passé, l'arbre offrait de l'ombre aux paysans pendant la pause déjeuner, et parfois le dessert », ajoute Marie-Anne Simonneau, du syndicat des producteurs de saumur-champigny.

Au milieu des vignes d'Anthony Bonneau, à Varrains, trône le plus grand amandier du secteur. « Quand il est en fleurs, il forme une grosse boule rose immanquable depuis la route. Il doit avoir au moins cent ans, car mon père l'a toujours connu. J'aime beaucoup cet arbre. J'espère que cette prolifération de gui ne lui sera pas fatale... » soupire le vigneron, les yeux levés vers les branches de l'amandier.

Son fils Louis ne regarde que par terre, à la recherche des précieuses amandes dont il est friand. « Il y a quelques mois, mon grand frère est venu en vélo avec un copain et en a ramassé beaucoup. Mais il en a aussi mangé un certain nombre sur le chemin du retour... » bougonne le petit gourmand, âgé de 8 ans. « Selon les années, on parvient à récolter deux à trois paniers. De quoi se régaler à la



Varrains, parmi les vignes d'Anthony Bonneau, le 27 juillet. Le vigneron et sa famille restent très attachés à leur amandier centenaire.

maison, et parfois en offrir aux clients lors des dégustations », reprend son père.

La famille Bonneau a de la chance de pouvoir récolter des amandes comestibles, car ce n'est pas le cas de tous les amandiers de la région. « Il y a environ une chance sur deux pour que l'arbre produise des amandes douces ici. Les amandes amères, elles, sont toxiques. Ce ne serait donc pas du tout rentable pour un producteur de cultiver des amandes en Maine-et-Loire », explique Wilfrid Combadrière. Les pâtisseries saumuroises sont donc

contraints de s'approvisionner en amandes du sud de la France, voire le plus souvent des États-Unis, pour créer la frangipane des galettes des rois et autres desserts.

Depuis 2006, une trentaine de vigneronns de saumur-champigny, sensibilisés par le PNR, ont replanté environ 500 amandiers autour de leurs vignes.

L'arbre centenaire affecte légèrement les récoltes d'Anthony Bonneau, en privant d'eau les pieds de vigne les plus proches, mais pas au point de déranger le vigneron : « Quand le PNR

m'a proposé de participer à ce projet, je n'ai pas hésité parce que ça fait partie vraiment du patrimoine local. J'en ai planté quatre mais plusieurs ont été volés par la suite. Les amandiers avaient un peu disparu à cause de la mécanisation. La génération de nos parents les enlevait dès qu'ils génaient les vignes, ou du moins ne faisait pas d'efforts pour le soigner si l'amandier était en train de périr », regrette-t-il.

D'autres arbres fruitiers, comme des noyers et des figuiers, se cachent aussi par endroits entre les pieds de vignes.