



Avec une trentaine de kilos par an, la production d'amandes de Quentin Ducommun est encore anecdotique. Mais le Neuchâtelois pourra bientôt compter sur 100 arbres supplémentaires, qu'il a plantés l'hiver dernier en agroforesterie.



© PHOTOS GUY PERRENOUD

DE SAISON À Areuse (NE), Quentin Ducommun réalise sa troisième récolte d'amandes, une culture encore peu répandue sous nos latitudes, mais à laquelle il croit, alors qu'il a planté 100 arbres supplémentaires l'hiver dernier.

Un verger aux accents californiens en pleine campagne neuchâteloise

N'allez pas dire à Quentin Ducommun qu'une culture exotique ne peut pas pousser en terre neuchâteloise. Il se mettra aussitôt en tête de vous prouver le contraire. Sur son domaine des Prés d'Areuse, non loin de Boudry, le producteur a déjà cultivé du riz, des grenades et des ocas, de petits tubercules péruviens. Il y a quatre ans, il s'est aussi lancé dans la plantation d'amandiers. C'est là, au milieu de son verger, que nous le retrouvons à l'heure de la récolte. Perché sur son échelle, le voilà qui en redescend avec une pleine poignée d'oléagineux. Un trésor qui se mérite pour être dégusté. Il faut d'abord retirer l'enveloppe verte duveteuse, puis user de patience pour ouvrir la coque qui renferme le précieux fruit.

L'envie d'innover

Avec une trentaine de kilos récoltés chaque automne, la production de Quentin Ducommun demeure pour l'heure modeste, mais

elle va augmenter ces prochaines années. «Notre verger ne compte que soixante amandiers, mais nous en avons planté une centaine supplémentaire l'hiver dernier, qui commenceront à donner dans cinq ans», explique le Neuchâtelois. L'idée de cultiver ce petit fruit lui est venue en 2016. «Mon grand-père avait planté des noyers en son temps, mon père avait fait pareil après lui. Lorsque j'ai repris le domaine familial en 2007, j'ai poursuivi la tradition en y ajoutant aussi quelques noisetiers. Mais j'avais envie d'innover avec des fruits à coque venus d'ailleurs. J'aime depuis toujours tester de nouvelles choses», raconte Quentin Ducommun.

Une connaissance afghane établie à Areuse lui parle des amandiers de son pays. Des variétés magnifiques qui s'ouvrent à la main. «Il m'en a rapporté 1 kilo pour goûter et j'ai adoré», se souvient le producteur. Il convient de lui en acheter quelques boutures à l'essai. Mais la corruption et

l'instabilité politique en Afghanistan feront échouer leur projet: les deux paquets expédiés n'arriveront jamais à destination. Quentin Ducommun se tourne alors vers une petite pépinière française, à qui il achète une soixantaine d'arbres des variétés Texas, Aï et Ferragnès, qu'il plante tout début 2017, juste avant la reconversion du domaine en bio.

Floraison spectaculaire

Novice dans cette culture, le Neuchâtelois démarre en tâtonnant. «J'ai notamment constaté qu'il ne fallait pas trop nourrir les amandiers en fumier et en eau, car le manque de chaleur en Suisse les fait partir en feuilles et freine la croissance des fruits.» L'hiver, il procède à une taille généreuse pour ôter les rejets et éclaircir la couronne, afin que le soleil puisse atteindre le centre des arbres. La floraison, spectaculaire dans ses tons blancs et roses, intervient entre février et mars, sitôt que les amandiers ont terminé leur cycle de froid. «Ils ont besoin de 400 heures en dessous de 7 degrés», précise-t-il. Pour le reste, c'est une culture relativement robuste et peu contraignante. «Seule la cloque du pêcheur peut s'avérer problématique, mais elle demeure rare et se soigne facilement en mettant du raifort ou de l'ail sauvage au pied des arbres.»

Agroforesterie

Au Domaine des Prés d'Areuse, les 60 amandiers de Quentin Ducommun sont en monoculture, mais les cent nouveaux qu'il a plantés s'intègrent à un projet d'agroforesterie sur 2 hectares. «Je cultive des pommes de terre et du maïs entre les rangs.

QUEL AVENIR POUR L'AMANDE SUISSE?

Riche en protéines, en vitamine E et en magnésium, l'amande est de plus en plus prisée des consommateurs pour ses bienfaits nutritionnels. Si cet oléagineux est originaire du Proche et du Moyen-Orient, ce sont aujourd'hui les États-Unis, plus précisément la région agricole de Central Valley, en Californie, qui assurent 80% de la production mondiale. Mais avec le réchauffement climatique, la culture des amandiers pourrait trouver sa place dans les vergers suisses, en offrant notamment une alternative intéressante aux cerisiers haute-tige. C'est ce qui ressort d'une récente étude menée par Agroscope. La station de recherche a d'ailleurs planté l'année dernière un verger test avec vingt espèces d'amandes différentes dans son domaine d'essais de Breitenhof (BL), afin de déterminer lesquelles seraient les plus adaptées à nos régions.

Mon but est de créer des synergies.» Car sa production n'est pour l'heure pas rentable. Vendue 30 francs le kilo dans son magasin à la ferme, soit près du double des amandes espagnoles ou californiennes en grande surface, sa récolte couvre tout juste les heures de travail engagées, mais ne rapporte pas de bénéfices. «Lorsque mon deuxième verger donnera des fruits, j'envisagerai quelques investissements, notamment l'achat d'un secoueur et d'une ramasseuse. Aujourd'hui, c'est avant tout une phase de test et une culture pour le plaisir», conclut Quentin Ducommun.

AURÉLIE JAQUET ■

LE PRODUCTEUR QUENTIN DUCOMMUN

À 38 ans, Quentin Ducommun est la quatrième génération à œuvrer sur cette exploitation familiale bio située à deux pas du lac de Neuchâtel. Un domaine de 45 hectares qui propose une très large variété de produits, dont la totalité est transformée sur place et écoulée en vente directe dans leur magasin. À côté des amandiers, qui représentent pour l'heure une activité annexe, les Ducommun ont développé des productions maraîchères et cultivent du blé, du pavot, du carthame, du seigle, des pommes de terre, des lentilles, du colza, du tournesol, de la caméline et des noix. Les huiles issues de leurs oléagineux sont pressées à froid au domaine. La ferme accueille aussi une trentaine de cochons laineux, 250 poules pondeuses, des oies et un petit élevage de canards, qui sont tous nourris exclusivement avec les aliments cultivés sur l'exploitation.

+ D'INFOS www.aux-pres-de-chez-vous.ch

