Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

À Cucuron, le retour de la filière amande porte ses fruits



L'exploitation agricole Le Chant des Amandes, située à Cucuron, vient d'inaugurer son nouvel atelier, dédié à la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Une nouvelle de bon augure pour la filière amande et pour l'agriculture vauclusienne.

Ferragnes, Ferraduel, Ferrastar, Lauranne, ou encore Mandaline. Ce sont les noms des variétés françaises d'amandes que l'on peut retrouver sur l'exploitation Le Chant des Amandes, à Cucuron, gérée par Ludivine et Fabien Dauphin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Le couple de jeunes agriculteurs innove et investit dans l'avenir de son exploitation, notamment avec la construction d'un nouvel atelier pour la production, la transformation et le conditionnement des amandes. Un bâtiment que Ludivine et Fabien présentent avec fierté. Une note positive qui arrive à point nommé au vu de la situation agricole actuelle en Vaucluse et plus largement en France.

Une affaire de famille

Avant d'être aux mains de Ludivine et Fabien, l'exploitation a été reprise par le père de ce dernier dans les années 1980. Époque à laquelle il n'y avait que des vignes et des cerisiers, pour finalement n'y avoir que des cerisiers. En 2012, Fabien reprend l'exploitation dans l'objectif de la diversifier.

« Le choix de l'amande s'est rapidement imposé car on avait déjà le matériel, qui est le même que pour la cerise, et le marché mondial de l'amande était assez soutenu à ce moment-là », explique Fabien Dauphin. L'amande, c'est aussi une histoire de famille puisque son grand-père en cultivait à son époque. En 2018, Fabien est rejoint par sa femme Ludivine qui s'empare de la partie commerciale. De là naît la marque 'Le Chant des Amandes'.

L'amande fait son retour en Provence, pour le meilleur et pour le pire

« En 2012, nous avons été parmi les premiers agriculteurs provençaux à décider de replanter des amandiers sur nos terres du Luberon, pour redonner à l'amande de Provence la renommée qu'elle eut autrefois et qu'elle mérite tant », affirme fièrement Fabien. Des amandiers sont plantés régulièrement jusqu'en 2019. Aujourd'hui, l'exploitation en compte une vingtaine d'hectares.

Cependant, comme tout produit provenant de la nature, l'amande doit faire face au climat imprévisible. Les amandiers subissent trois années de gel successives, c'est 70% de perte de production en 2020, 2021, et 2022. Chaque année, Fabien et Ludivine essayent de protéger leur verger avec des systèmes de lutte anti-gel, avec l'eau ou les bougies, ce qui représente un coût considérable puisqu'une nuit de bougies équivaut à environ 2000€ pour leurs amandiers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



La technique de l’aspersion (solidification de l’eau qui va produire de la chaleur).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



La technique des bougies.

©Le Chant des Amandes

Une année 2023 qui a porté ses fruits

Si les années 2020, 2021, et 2022 ont donné du fil à retordre à l'exploitation cucuronnaise, l'année 2023 elle, a donné un regain d'espoir. Aucun gel n'a été déploré. Ainsi, Ludivine et Fabien ont ramassé une belle charge de fruits, 75 tonnes de coques en tout. D'où la nécessité d'un nouvel atelier, de 300 m2, dont 60 m2 de laboratoire, afin de pouvoir travailler l'amande eux-mêmes, de sa récolte à sa vente.

> « C'est très important d'avoir des agriculteurs qui parlent positivement de leur travail, surtout avec la situation actuelle, même si c'est difficile pour tous. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Georgia Lambertin, présidente de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse]

Le plus gros du travail vient après la récolte, qui se fait en octobre. Les amandes passent alors par plusieurs étapes : l'écalage (qui sépare l'amande en coque de la peau), le séchage (pour éviter la moisissure et les microtoxines), et le cassage (qui se fait à la casserie de Bédarrides).



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



©Le Chant des Amandes

Un savoir-faire pluridisciplinaire et ‘made in Vaucluse’

Au Chant des Amandes, l’amande est produite, cassée, mais aussi vendue en Vaucluse. « C’est une vraie fierté pour nous », déclare Fabien. C’est ainsi que les amandes brutes, les amandes en chocolat, mais aussi les amandes salées pour l’apéritif, sont préparées à Cucuron et vendues sur les marchés ou dans les épiceries fines, du Vaucluse. « Aujourd’hui, il faut savoir se diversifier et faire plusieurs métiers comme producteur, commercial, concepteur, etc », ajoute Ludivine.

> « On ne peut qu’être fiers au Département de voir des jeunes reprendre des exploitations, être forts de proposition pour répondre aux challenges d’aujourd’hui et de demain, tout en faisant la promotion du circuit-court. »
>
> *Christian Mounier, vice-président du Département de Vaucluse*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

C’est tout naturellement que les jeunes agriculteurs ont choisi de travailler en circuit-court, afin de garder ce ‘made in Vaucluse’ qui leur tient tant à cœur. Ils travaillent donc avec les artisans (glaciers, confiseurs, etc), mais aussi les restaurateurs locaux. Et ils commencent même à développer leurs ventes en grande distribution au niveau local.



Le Chant des Amandes propose également de la vente en ligne. ©Vanessa Arnal

Une filière pleine d’espoir

Avec le retour de l’amande en Provence il y a une dizaine d’années, la Région Sud a lancé un projet pour relancer la filière en 2014, duquel est né le Syndicat des producteurs d’amande de Provence en 2016. Initié par André Pinatel, ancien président de la Chambre régionale d’agriculture, le syndicat est aujourd’hui présidé par Fabien. « Pour le moment, on travaille sur les signes de qualité comme le Label Rouge ou l’IGP (Indication géographique protégée) », explique le jeune agriculteur.

En ce qui concerne Le Chant des Amandes, pour le moment, le projet principal est la diversification des variétés, afin de trouver des variétés qui soient plus adaptées au changement climatique. « On commence à travailler l’olivier et le pistachier, conclut Fabien Dauphin. J’ai à cœur de ne pas abandonner la cerise

Ecrit par le 11 novembre 2026

industrie, qui est historique au sein de l'exploitation. J'aimerais aussi fédérer des producteurs autour de la filière amande mais pas seulement, afin qu'on se serre les coudes en travaillant en synergie. »

Georgia Lambertin essaye la peseuse associative, qui permet de mettre en sachet les amandes selon le poids demandé. ©Vanessa Arnal