

Ecrit par le 5 juillet 2026

Après l'abeille, l'amande, nouveau cheval de bataille d'Arnaud Montebourg



Il est venu à « Méd'Agri », le Salon Méditerranéen de l'Agriculture d'Avignon, pour présenter sa convention avec « Arterris », groupe coopératif d'agriculteurs basé en Occitanie et dans la Région Sud (Arles, La Roque d'Anthéron, Trèbes, Bouillargues).

L'ancien avocat bourguignon, élu de Bresse, puis Ministre de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique sous François Hollande s'était d'abord lancé dans l'apiculture avec « Bleu, blanc, ruche » et en avait fait son miel. Désormais Arnaud Montebourg, qui va avoir 60 ans fin octobre, se tourne vers l'amande en investissant 1,5M€ en actions et obligations convertibles dans « La Compagnie des Amandes » qu'il préside et dont le siège est à Aix-en-Provence. Pourquoi ce virage? « La France a importé 42 000 tonnes d'amandes l'an dernier alors qu'elle en produit à peine 700 » explique-t-il. « La Californie, elle, totalise 445 000 hectares de vergers mais ils sont victimes de la sécheresse accentuée par le phénomène « El Nino » et ne peut plus répondre à la demande mondiale. C'est donc le moment de relocaliser dans notre pays une production ancestrale et réinvestir dans une amande « Made en France ».

Ecrit par le 5 juillet 2026



Arnaud Montebourg Copyright Andrée Brunetti

L'amande, un produit d'avenir

Il poursuit : « Avec Arterris, nous innovons en unissant les intérêts de l'investisseur et ceux de

Ecrit par le 5 juillet 2026

l'agriculteur, en proposant une alliance équilibrée entre le capital et le travail, en levant des capitaux et en versant une meilleure rémunération aux paysans ». Si Arnaud Montebourg fait cette proposition, c'est parce que, dit-il « l'amande est un produit d'avenir : riche en huiles, protéines, glucides et vitamines. Elle contient 50% de lipides essentiellement en acides gras, elle contribue à prévenir les risques cardiovasculaires. C'est le fruit à coques le plus riche en fibres et nutriments comme le calcium, les vitamines E, B1 ou B2 aux vertus antioxydantes. Il y a donc une forte demande qui n'est pas satisfaite, d'où notre idée d'agrèer des producteurs du sud de la France pour y répondre. D'autant que l'amandier a besoin d'un climat méditerranéen pour s'épanouir et de sols légers et filtrants de type alcalin ou neutre. Notre ambition est de co-développer 2 000 hectares de vergers d'amandiers sur le pourtour méditerranéen d'ici 2025 ».

La compagnie des amandes

Pour Jean-François Naudi, président d'Arterris et co-signataire de ce partenariat « Notre engagement aux côtés de la Cie des Amandes traduit notre volonté d'offrir des opportunités de diversification aux agriculteurs que nous fédérons et ils sont 25 000 représentant une exploitation de 360 000 hectares ». « La Cie des Amandes » apporte un soutien technique aux paysans qui adhèrent à ce projet. Avec d'abord une étude de faisabilité en fonction de la météo locale et de l'hydrologie de la parcelle, une sécurité de revenus dès l'année de plantation des arbres, un appui technique (ateliers sur la conduite d'un verger, la taille, le travail dusol, les traitements, l'irrigation, la fumure, les bonnes pratiques) et une valorisation garantie de leurs terres, autour de 400€ l' hectare.

Concrètement

Arnaud Montebourg travaille avec l'INRAE (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) notamment sur un « Label rouge » et des « IGP » (Indication géographique protégée) avec l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) pour organiser les producteurs et ainsi structurer l'offre française d'amandes tant prisées par les confiseurs et consommateurs, qu'ils aiment *la Ferrastar, Lauranne, Ferragnès, Sultane ou la Ferraduel*.

8, Rue des Allumettes 13 090 Aix-en-Provence . 04 42 16 03 15 . www.compagniedesamandes.com & m@compagniedesamandes.com

Ecrit par le 5 juillet 2026



Amandier en fleur et lavandes