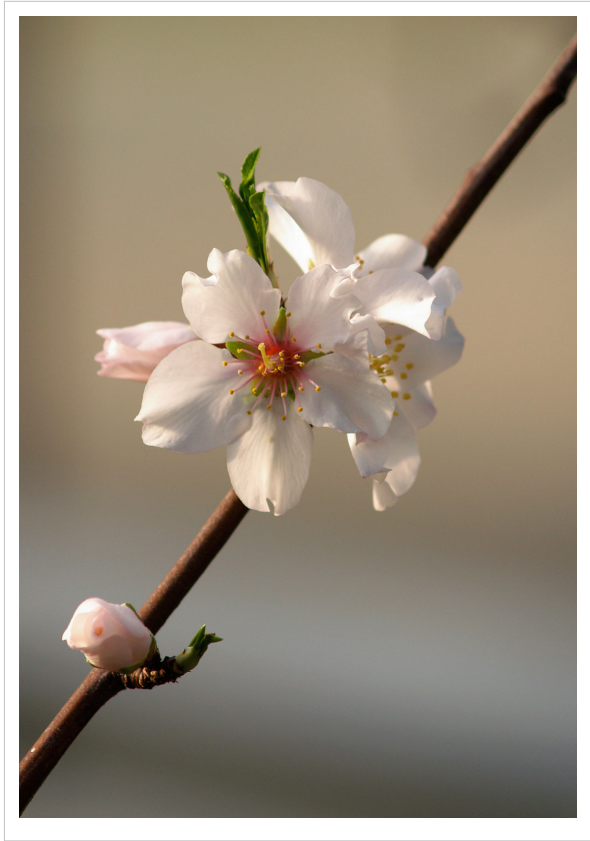


Amandier

Prunus dulcis
Fleur d'amandier



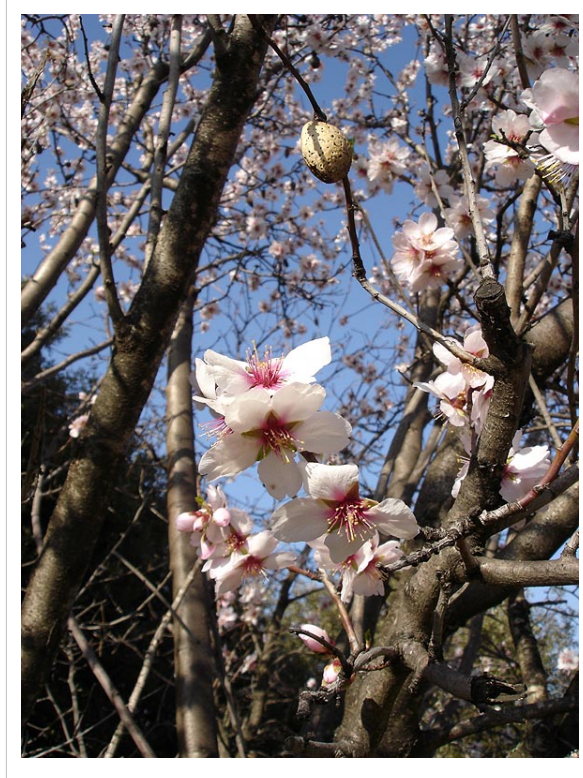
Classification

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Rosidae
Ordre	Rosales
Famille	Rosaceae
Genre	Prunus

Nom binominal
Prunus dulcis
(Mill.) D.A.Webb, 1967
Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Ordre	Rosales
Famille	Rosaceae
Sous-famille	Amygdaloideae



Fleurs et fruit

L'**amandier** (*Prunus dulcis*) est un arbre de la famille des *Rosaceae*, dont les fleurs d'un blanc rosé, apparaissent avant les feuilles. C'est le premier arbre fruitier à fleurir à la fin de l'hiver, une période où il gèle encore le matin.

L'amandier est un des symboles de l'amour et de la virginité : les fleurs paraissant bien avant les feuilles, chaque rameau se voile alors complètement de blanc, évoquant ainsi une robe de mariée.

Description

C'est un arbre aux fleurs blanches ou rosées pentamères (pièces florales par 5 ou multiple de 5). Il peut atteindre 6 à 12 mètres de haut. Il vit en moyenne plus de 100 ans et se multiplie par semis ou par greffes. Son bois, de bonne qualité, s'utilise en ébénisterie.

Son fruit est l'amande et est consommable par l'Homme. Le plus gros producteur est la Californie, avec à peu près 50 % de la production mondiale grâce à des techniques monoculturales industrielles (mécanisation, pesticides, sélection de cultivars à haut rendement de production). La pollinisation dépend essentiellement des abeilles, qui sont apportées de tout le pays, et même d'Australie^[1]. L'amande amère (fruit de l'amandier sauvage), est toxique pour l'homme et peut être mortelle à certaines doses car elle contient un glycoside cyanogénique (amygdaline), qui donne par hydrolyse de l'acide cyanhydrique lors de la consommation.

Caractéristiques

- Organes reproducteurs :
 - Type d'inflorescence : corymbe
 - Répartition des sexes : hermaphrodite
 - Type de pollinisation : entomogame
 - Période de floraison :
- Graine :
 - Type de fruit : drupe
 - Mode de dissémination : endozoochore
- Habitat et répartition :
 - Habitat type : matorrals méditerranéens
 - Aire de répartition : méditerranéen

données d'après : Julve, Ph., 1998 ff. - Baseflor. Index botanique, écologique et chorologique de la flore de France. Version : 23 avril 2004 ^[2].

Utilisation

L'amande est très riche en huile, protéines, glucides et vitamines. Elle contient 50 % de lipides avec en majorité des acides gras, soit en moyenne : 75 % d'acide oléique, 18 % d'acide linoléique et 7 % d'acide palmitique.

Elle se mange telle quelle ou séchée, c'est un des 13 desserts du Noël provençal. Mais elle se mange aussi en dragée, en praline (massepain) ou en fruit déguisé dans la frangipane ou la pâte d'amande. La pâte d'amande est un reconstituant énergétique.

L'huile d'amande amère extraite du noyau est, depuis l'Antiquité, très utilisée pour ses propriétés cosmétiques, adoucissantes et hydratantes en cas d'inflammation cutanée (cicatrisante et anti-inflammatoire en cosmétologie). Elle adoucit et tonifie la peau et est utilisée en dermatologie.

Elle est aussi laxative, utilisée par les éleveurs et vétérinaires comme purgatif pour le bétail.

L'amandier est aussi utilisé en gemmothérapie, pour son bourgeon qui aurait, selon les tenants de cette doctrine, une propriété antiscléreuse chez les personnes âgées.

Culture

Les fleurs de l'amandier sont très sensibles au froid et cet arbre a besoin de lumière, de soleil et d'air sec. Il valorise les terres pauvres car il peut pousser sur des sols dolomitiques, caillouteux, secs, pauvre en matière organique. Il a très peu d'exigences sauf un sol profond et perméable. Il s'accommode même des sols légèrement salés et se plaît sur les sols calcaires.

La récolte d'amandes fraîches (en vert) se fait manuellement en mai et juin.

La récolte d'amandes sèches a lieu en septembre, octobre, lorsque l'écale (la partie verte qui entoure la coque) est bien ouverte et sèche. les procédés intensifs se passent de beaucoup de main d'œuvre et prévoient l'emploi de conducteurs de tracteurs secoueurs d'arbres et de véhicules souffleurs-andaineurs. Au sol, les andains d'amandons positionnés au centre des allées d'arbres sont récoltés avec des balayeuses-chargeuses tractées et sont déversés dans les bennes agricoles employées pour le regroupement en monticules en bord de route. Après un nouveau chargement, un tri et nettoyage mécanisé ultérieur sera appliqué.

Production

Environ 450 000 tonnes d'amandons (amandes décortiquées) sont produites dans le monde. La Californie en est le premier producteur mondial avec 250 000 tonnes, puis l'Espagne avec 60 000 tonnes, l'Italie avec 40 000 tonnes et la Grèce avec 16 000 tonnes. Parmi les autres producteurs, on trouve l'Iran, le Portugal, le Maroc, l'Algérie, la Tunisie, Israël, la Turquie. La production de ces pays est généralement absorbée par leur consommation intérieure.

En France, 2 300 hectares étaient consacrés à la culture de l'amande dans les années 1990. Aujourd'hui les Bouches-du-Rhône, les Alpes-de-Haute-Provence et la Corse réalisent 80 % de la production nationale, soit 3 500 tonnes, mais qui ne représentent que 10 % de nos besoins. La France importe donc plus de 90 % de sa consommation, malgré une relance de l'amandiculture française et la création par l'INRA de variétés avec des qualités gustatives et nutritives que l'on dit supérieures à celles des variétés californiennes ou espagnoles.

Histoire

L'amandier a été mentionné par les écrivains de l'Antiquité et on le trouve cité dans la Bible comme croissant en pays de Canaan :

- Dans le livre de la Genèse, chapitre 30, il est raconté que Jacob favorisait la sélection naturelle des animaux en sa faveur ; il obtenait des agneaux de la couleur qu'il voulait à l'aide d'un stratagème : il plaçait des branches d'amandier et de platane partiellement écorcées dans les canaux où allaient boire les brebis prêtes à concevoir.
- Les amandes font partie des « cueillettes du pays » que Jacob envoie comme présent à Pharaon (Genèse 43,11). Le bâton d'Aaron, qui représente la maison de Lévi, se changea en une branche d'amandier fleurie et fructifiante (Nombre 17,23).
- Les branches du chandelier du sanctuaire avaient « trois coupes en forme d'amande avec boutons et fleurs » (Exode, 25, 33).

Au III^e siècle, à sa mort, un amandier fut planté sur la tombe de Valentin de Terni, devenu Saint Valentin, par la fille qui l'aimait et à qui il avait rendu la vue, faisant ainsi de cet arbre un symbole d'amour.

L'arbre est originaire des plateaux et des montagnes de l'Asie occidentale. L'amande sauvage était ramassée par les populations du Paléolithique Supérieur, notamment dans le bassin amont du Jourdain^[3]. Il est cultivé depuis 5 000 ou 6 000 ans en Iran. Il a été ramené d'Égypte par les Grecs. Les Romains rapportèrent l'amande, qu'ils appelaient « noix grecque » en Italie. L'amandier fut introduit dans le Midi de la France au V^e siècle av. J.-C., mais il ne prit son essor qu'au haut Moyen Âge.

Les Arabes la diffusèrent sur tout le pourtour méditerranéen en temps de l'Andalousie (depuis le VII^e siècle), et au fur et à mesure de leurs conquêtes. Dans le livre Les mille et une nuits on mentionne déjà l'amande pour fabriquer une diversité importante de gâteaux.

En France, une charte de 716, délivrée par le roi des Francs Chilpéric II, mentionne les amandes avec d'autres épices. En 812, Charlemagne ordonne d'introduire les amandiers dans les fermes impériales. Au Moyen Âge, la consommation des amandes dans la cuisine est très importante et au XIV^e siècle, elles constituent une part importante du commerce de Venise.

Au milieu du XIX^e siècle, l'amandier est implanté aux États-Unis, qui est devenu aujourd'hui le premier producteur mondial d'amandes, avec en particulier la Californie.

Caractère aromatique

L'arôme de l'amandier, ou de l'amande, est défini comme caractère aromatique basique. On parle alors :

- d'odeur de la fleur d'amandier, parfois décelée dans des vins blancs.
- d'arôme de l'amande sèche, proche de la vanilline, fréquent sur des vieux vins blancs.
- du caractère d'amande amère de nombreux crus primeurs blancs.
- du goût discret de noyau d'amande de certains vieux vins rouges.
- d'arôme d'amande grillée, de certains vins blancs de garde.



Amandes

L'amandier dans la littérature

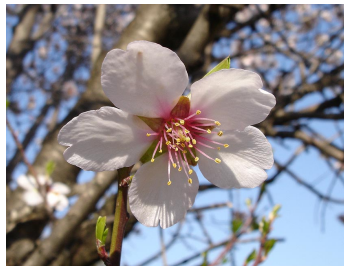
- *L'amandier*, une chanson de Georges Brassens
- *La branche d'amandier*, une poésie d'Alphonse de Lamartine, site poesie.webnet.fr ^[4]
- *Fleur d'amandier*, un poème de David Herbert Lawrence
- *Comme des fleurs d'amandier et plus loin*, un recueil de poèmes de Mahmoud Darwich
- *Amandiers*, un recueil de poèmes de Lorand Gaspar

Le nom hébreu de l'amandier est *shaked*, qui signifie "l'attentif", "le vigilant".

Galerie photo



Des amandiers au Maroc.



Des fleur d'amandier.



Un vieil amandier.

Notes et références

Cette section est vide, insuffisamment détaillée ou incomplète. Votre aide ^[5] est la bienvenue !

[1] <http://archives.lesechos.fr/archives/2011/LesEchos/20912-46-ECH.htm>

[2] <http://perso.wanadoo.fr/philippe.julve/catminat.htm>

[3] <http://musee-de-salagon.com/fichier/Programmeseminaire2012.pdf>

[4] <http://poesie.webnet.fr/poemes/France/lamartin/38.html>

[5] <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Amandier&action=edit>

-  Portail de la botanique
-  Portail des plantes utiles
-  Portail de la pharmacie

Sources et contributeurs de l'article

Amandier *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=104918325> *Contributeurs:* Abalg, Adrien881, Alamandar, AlexOriens, AméliorationsModestes, CaptainHaddock, DSCH, David Berardan, Desirebeast, Djapipol, Fabienkhan, Fcarcena01, Foudebassans, Fransouski, GaMip, Garfieldairlines, Herr Satz, Jbabram, Jeantosti, Jeffdelonge, JoJan, Karl1263, LAGRIC, Leonard Vertighel, Liné1, Lmaltier, Lucastristan, Med, Moez, Noder4, Orthogaffe, PP Tom, Phe, Punx, Rivaj, Rocastelo, Ryo, Salsero35, Sam Hocevar, Semnoz, Speculos, Spedona, Stanlekub, Sémhur, The Obento Musubi, Thedreamtree, Thierry Caro, Trente7cinq, Vargenau, Vev, Vincnet, Vlaam, VonTasha, Webrunner, Xulin, Zyzomys, 31 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Prunus dulcis LC0009.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Prunus_dulcis_LC0009.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* Jörg Hempel

Image:Amandier2.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Amandier2.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Jeantosti at fr.wikipedia

Fichier:Mandorle sgusciate.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Mandorle_sgusciate.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Luigi Chiesa

Image:ThiMil_Amandiers.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:ThiMil_Amandiers.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution *Contributeurs:* Original uploader was Webrunner at fr.wikipedia

Image:Amandier1.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Amandier1.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was Jeantosti at fr.wikipedia

Image:Vieil amandier.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vieil_amandier.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* Lucastristan

Fichier:Icône botanique01.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône_botanique01.png *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs:* Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

Fichier:Sunflowers.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sunflowers.JPG> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Trojanbackoncommons

Fichier:Coupe d'Hygie.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Coupe_d'Hygie.svg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* Vallat David Vallat

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)