

PLANTES MELLIFÈRES

L'amandier

L'amandier figure aux côtés de l'olivier comme un arbre emblématique du pourtour méditerranéen où il est cultivé de longue date. L'abondante floraison blanc-rosé des amandiers constitue dès le mois de mars l'un des tout premiers spectacles de la nature méditerranéenne.

Port et cycle de vie

L'amandier est un arbre de hauteur moyenne, comprise entre 5 et 10 mètres.

Appareil végétatif

Les feuilles d'un vert brillant sont lancéolées, à marge dentée.

Amande douce ou amande amère ?

Il existe deux variétés de l'amandier, qui ne diffèrent que par les caractéristiques de leur fruit. L'amandier doux, *P. dulcis* var. *sativa* Asch., correspond en fait à la variété cultivée : ses fruits sont parfaitement comestibles. A l'inverse, l'amandier amer, *P. dulcis* var. *amara* Schn., dériverait de populations de la variété cultivée retournées à l'état sauvage. Les graines de l'amandier amer sont riches en une molécule appelée amygdaloside qui, lorsqu'elle est absorbée, se décompose en libérant d'importantes quantités d'acide cyanhydrique toxique. On estime ainsi que la consommation de 50 à 60 amandes suffirait à tuer un homme adulte ! Fort heureusement, la saveur très amère de ces amandes permet d'éviter toute confusion.

Paradoxalement, l'arôme d'amande amère est très utilisé en pâtisserie, dans de nombreuses préparations à base d'amandes : frangipane, macarons, financiers. Il s'agit toutefois aujourd'hui d'un arôme de synthèse dépourvu de toute toxicité.



Figure 1 : branche d'amandier en fleur.

D'une longueur comprise entre 6 et 10 cm, elles se développent après la floraison.

Fleurs

Les fleurs à pédoncule très court (fleurs subsessiles) sont solitaires ou groupées par deux, jamais plus (fig. 1). Le calice en coupe est constitué de 5 petits sépales verts, lobés, rapidement caducs. La corolle comporte 5 pétales blancs plus ou moins lavés de rose (fig. 2).

La fleur comporte 15 à 30 étamines, groupées de façon alterne par rapport aux pétales. Le pistil est libre, mais le réceptacle floral étant creusé en coupe (hypanthium), seul le style unique

FICHE IDENTITÉ

L'amandier

Nom scientifique :

Prunus dulcis (Mill.) D.A. Webb

Famille : Rosaceae.

Floraison : février-avril.

Nectar : 3.

Pollen : 2, couleur jaune.

dépasse du centre de la fleur (fig. 2).

Le fruit est une drupe oblongue de 3 à 5 cm de long, à épicarpe



Figure 2 : vue de détail d'une fleur d'amandier.

PLANTES MELLIFÈRES

L'amandier

velouté de couleur verte à maturité (fig. 3). A la différence de la plupart des autres espèces du genre *Prunus*, le péricarpe est peu charnu, coriace et non comestible. A maturité, il s'ouvre le long d'une fente de déhiscence, libérant le « noyau » constitué d'un endocarpe épais et lignifié renfermant une unique graine qui n'est autre que l'« amande » comestible.

Floraison

Selon les régions, elle s'étale de février jusqu'à la mi-avril, et précède toujours le développement des feuilles. Dans une région donnée, la floraison des

En raison de son éphémère beauté, la floraison des amandiers a souvent constitué un thème poétique et romantique majeur. En témoignent ces vers d'Alphonse de Lamartine (1790-1869) :

La branche d'amandier

*De l'amandier tige fleurie,
Symbole, hélas ! de la beauté,
Comme toi, la fleur de la vie
Fleurit et tombe avant l'été.*

*Qu'on la néglige ou qu'on la cueille,
De nos fronts, des mains de l'Amour,
Elle s'échappe feuille à feuille,
Comme nos plaisirs jour à jour !*

*Savons ces courtes délices ;
Disputons-les même au zéphyr,
Épousons les riants calices
De ces parfums qui vont mourir.*

*Souvent la beauté fugitive
Ressemble à la fleur du matin,
Qui, du front glacé du convive,
Tombe avant l'heure du festin.*

*Un jour tombe, un autre se lève ;
Le printemps va s'évanouir ;
Chaque fleur que le vent enlève
Nous dit : Hâtez-vous de jouir.*

*Et, puisqu'il faut qu'elles périssent,
Qu'elles périssent sans retour !
Que ces roses ne se flétrissent
Que sous les lèvres de l'amour !*

Les Méditations Poétiques

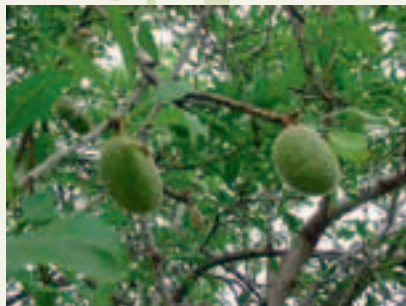


Figure 3 : branche d'amandier portant deux fruits.

amandiers est relativement fugace, ne durant pas plus de 2 à 3 semaines.

Milieux

Originaire des montagnes de l'Asie centrale et occidentale (Afghanistan, Iran), l'amandier fut dès l'Antiquité répandu sur le pourtour du bassin méditerranéen, en Asie mineure, en Grèce puis en Italie. Vers 300 av. J.-C., les Arabes introduisirent l'amandier en Afrique du Nord où il se répandit rapidement. Il n'en est fait mention en Provence qu'au Moyen Âge. Cette histoire reflète bien les préférences quelque peu antagonistes de l'amandier. De ses ancêtres montagnards, il a retenu une grande rusticité

et la capacité de se développer dans des sols calcaires secs. Par contre, une fois épanouies, ses fleurs sont très sensibles au gel ; la floraison étant par ailleurs très précoce, cela explique son acclimatation de longue date sur le pourtour méditerranéen.

Intérêt apicole

La floraison des amandiers est très précoce et abondante, surtout dans les régions méditerranéennes où ils sont cultivés. En outre, les fleurs produisent un abondant nectar et constituent une source non négligeable de pollen. Pour toutes ces raisons, l'amandier est une plante mellifère de tout premier choix pour la reprise du couvain, et est activement visité par les abeilles (fig. 4). Malgré le caractère fugace de sa floraison, certaines régions de culture intensive de l'amandier, sous climat particulièrement doux, sont le lieu d'une petite production de miel monofloral d'amandier, comme dans le sud de l'Espagne par exemple. ■

Thomas Silberfeld

Enseignant en biologie végétale à l'Université Pierre-et-Marie-Curie



Figure 4 : abeille butinant une fleur d'amandier.

