

Tout ce que recèle une poignée d'

amandes

Les amandes offrent de multiples bénéfices, que ce soit en termes de santé et de nutrition ou de contribution à des solutions en faveur du climat, du zéro déchet ou de pratiques agricoles régénératrices.

Tirer le maximum de chaque goutte d'eau

Les cultivateurs d'amandes de Californie préservent l'eau de leurs exploitations grâce à des technologies plus économes en eau, telles que la micro-irrigation ; ils utilisent à bon escient tout ce que le verger produit.

33 %

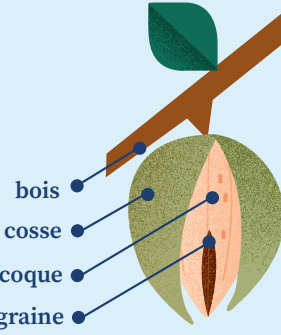
de réduction de l'eau utilisée pour la culture de l'amande entre 1990 et 2010¹

15 %

de réduction supplémentaire entre 2018 et 2022, avec un objectif de réduction à 20 % d'ici 2025²

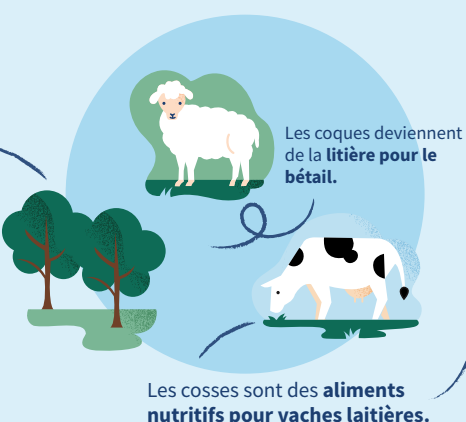
Quatre récoltes pour chaque goutte d'eau

L'eau utilisée pour la culture des amandes sert en réalité à cultiver quatre produits : la graine que vous mangez, qui grandit dans une coque, protégée par une cosse, sur un arbre qui produit pendant environ 25 ans.



Rien ne se perd

Les arbres stockent le carbone et servent à produire de l'électricité ou sont broyés et répandus au sol à la fin de leur vie.



Réduction de l'eau nécessaire à d'autres cultures fourragères

Les cosses peuvent remplacer la luzerne pour un poids équivalent et à hauteur de 20 % des formulations d'aliments pour vaches laitières, réduisant la superficie nécessaire à sa culture de 386 000 acres et économisant 440 milliards de gallons d'eau.³



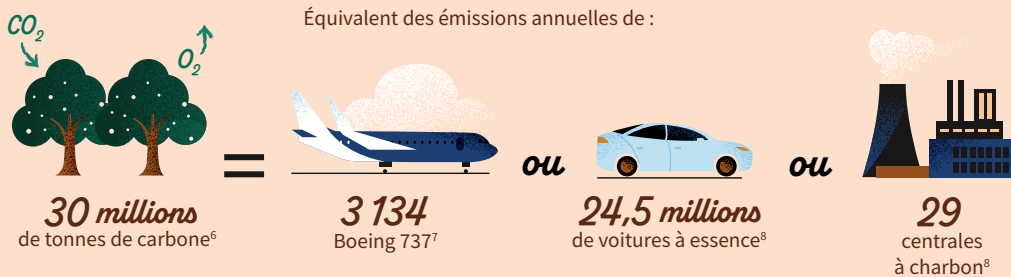
Adapter l'agriculture au climat

Les amandiers captent et stockent le dioxyde de carbone, gaz à effet de serre, dans leur bois et leurs racines.

Ce stockage se développe au fil de la croissance de l'arbre, réduisant d'autant les émissions et l'impact environnemental.

Les amandiers stockent beaucoup de carbone

Par comparaison avec d'autres arbres fruitiers cultivés en Californie, c'est l'un des arbres qui stocke la plus grande quantité de carbone par acre : environ 18 tonnes par an. En ce qui concerne le carbone stocké par tous les amandiers de Californie (1,63 million d'acres), on arrive à un total de 30 millions de tonnes.⁶



Recyclage de tout le verger

Les exploitations qui recyclent leurs vergers captent environ 2,4 tonnes de carbone par acre,⁹ ce qui équivaut à une année complète sans voiture.¹⁰

Durée de vie : 25 ans

Le verger d'amandiers, un environnement sans semis durant son cycle de vie de 25 ans.



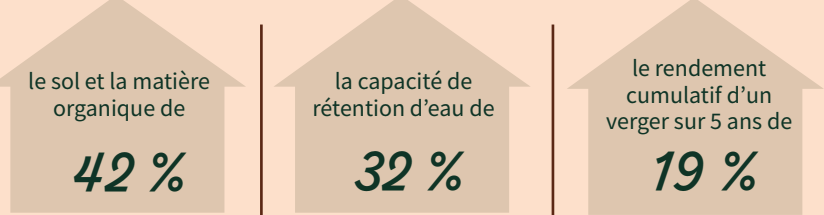
Retour à la terre

À la fin de leur vies productives, les arbres sont intégralement broyés et retournés à la terre, augmentant leur capacité de séquestration.

Adoption sur le terrain

Depuis l'instauration de cette pratique en 2017, près de la moitié des cultivateurs d'amandes qui replantent leurs vergers ont adopté cette approche.¹¹

Le recyclage de tous les composants du verger bénéficie aussi aux cultivateurs, améliorant :⁹

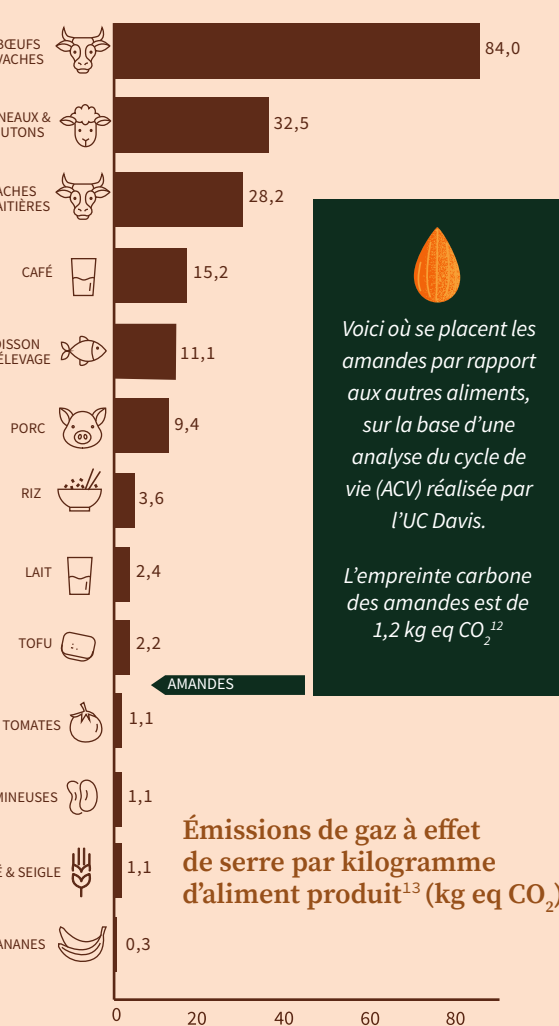


Le compostage réintègre le carbone dans le sol, et plus de 30 % des vergers ont adopté le compostage depuis 2019.¹¹



Une faible empreinte carbone

Les amandes ont une empreinte carbone plus faible que de nombreux autres aliments.



Voici où se placent les amandes par rapport aux autres aliments, sur la base d'une analyse du cycle de vie (ACV) réalisée par l'UC Davis.

L'empreinte carbone des amandes est de 1,2 kg eq CO₂¹²

Émissions de gaz à effet de serre par kilogramme d'aliment produit¹³ (kg eq CO₂)

Développer la biodiversité

Les cultivateurs d'amandes développent les cultures de couverture, essentielles à la qualité du sol, à la lutte antiparasitaire et à la biodiversité des insectes.

Cultiver plus que des amandes

42 % des vergers d'amandiers de Californie (685 000 acres) comportent des cultures de couverture entre les rangées d'arbres.¹¹

86 % des exploitations américaines certifiées « respectueuses des abeilles » sont des exploitations d'amandes.

Aider les abeilles domestiques

Les abeilles trouvent leurs première nourriture de l'année dans les vergers d'amandiers, où elles récoltent les aliments nutritifs que sont le pollen¹⁵ et le nectar.¹⁶ Les apiculteurs rapportent que leurs ruches repartent des vergers d'amandiers toujours plus fortes qu'à leur arrivée.¹⁷

Lutte antiparasitaire respectueuse de l'environnement

Les cultivateurs d'amandes de Californie prévoient d'accroître de 25 % leurs pratiques de lutte antiparasitaire respectueuses de l'environnement d'ici 2025.⁷

Santé et nutrition

À quantité égale, l'amande est le fruit à coque qui contient le plus de protéines, fibres, calcium, vitamine E, vitamine B2 et vitamine B318. C'est un moyen plus efficace de consommer certains nutriments.



Aucun gaspillage alimentaire

En Amérique, on jette près de 60 millions de tonnes de nourriture par an, soit environ 40 % de l'approvisionnement alimentaire total des États-Unis.¹⁹ En revanche, moins de 1 % des amandes sont jetées, en raison de leur durée de conservation de deux ans.²⁰

L'amande est un aliment qui se conserve longtemps et peut ainsi être expédié par voie maritime partout dans le monde. Les cargos émettent 50 fois moins de CO₂ par kilomètre qu'un avion.²¹

Pourquoi la Californie ?

Des fermes familiales

On compte 7 600 cultivateurs d'amandes en Californie : 90 % sont des fermes familiales, et 70 % des vergers ont une superficie inférieure ou égale à 100 acres ou moins.²²

Des standards élevés

L'environnement agricole de Californie est l'un des plus régulés au monde, avec des lois strictes qui protègent l'environnement, les ouvriers agricoles et la sécurité alimentaire.

Un climat idéal

Seules 5 régions sur la planète présentent un climat méditerranéen, essentiel à la culture de l'amande, et la Californie en fait partie.