

Récolte et post-récolte de l'amandier



Le moment optimal : à l'ouverture de l'écale verte (le brou) du fruit

La valeur d'un lot d'amandes dépend de son **homogénéité** et de sa **qualité sanitaire**. Une amande de qualité commence par la **maîtrise de la récolte**, puis par un **séchage et un stockage** corrects. Les mauvaises pratiques déprécient le prix et rendent le produit impropre à la consommation.

Axes principaux

- 1 Les pertes de qualité commerciale
- 2 Récolte maîtrisée et récolte séparée
- 3 Séchage et stockage



Une amande de qualité : **forme, calibre et couleur homogènes**, sans amandes doubles ni brisures — c'est ce qui garantit un **bon prix de vente**.



Récolte et post-récolte de l'amandier



Axe 01 · Qualité

Les pertes de qualité commerciale



Lots hétérogènes

Qualité non homogène

- Mélange de coques dures/tendres ou de formes différentes.
- Prix de vente fortement déprécié.

Récolter les variétés séparément



Récolte précoce

Amande mal remplie

- Défaut d'endosperme : amandes flétries.

Respecter le stade de maturité



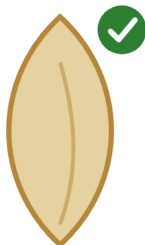
Récolte tardive

Altération interne

- Rancissement, noircissement et plissement du tégument ; exposition à l'humidité.

Ne pas retarder la récolte

Reconnaître une amande de qualité



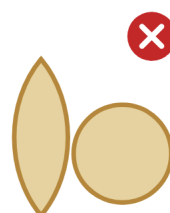
Amande conforme



Récolte tardive



Récolte précoce



Lot hétérogène



Lot hétérogène — formes mêlées

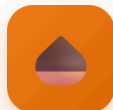


Amande double — défaut



Récolte tardive — tégument altéré

Récolte et post-récolte de l'amandier



Axe 02 · Récolte

Récolte maîtrisée et récolte séparée



Coque dure séparée de la coque tendre



Formes rondes séparées des allongées



Amandes amères marquées et isolées

- 1 **Préparation** : ne pas récolter par temps pluvieux ou fruits humides ; installer des **bâches propres** sous l'arbre.
- 2 **Secouage raisonné** : secouer vigoureusement les charpentières à la main ou au vibreur — **jamais à la gaule**.
- 3 **Ramassage & écalage** : ramasser vite les fruits tombés, puis retirer l'**écale verte (brou)** au plus tôt.
- 4 **Tri préparatoire** : écarter les amandes cassées, piquées ou atteintes de maladies fongiques.



Pratique à bannir : le gaulage

Frapper directement les branches détruit les **bourgeons de l'année suivante**, crée des blessures propices aux **maladies fongiques** et favorise les insectes. Procéder par **secouage vigoureux** à la main ou au vibreur mécanique.



Bâches propres sous l'arbre — bonne pratique



Le gaulage — pratique à bannir



Récolte et post-récolte de l'amandier



Axe 03 · Post-récolte

Séchage et stockage



6-8 %

taux d'humidité cible avant stockage



À l'ombre

séchage à l'abri du soleil direct



2 ans

durée maximale de stockage

Règle d'or : sacs à mailles larges propres, sur **palettes** (loin du sol et des murs), **aération quotidienne** — sans dépasser **2 ans** de stockage.



Amandes écalées après tri



Séchage à l'ombre



Stockage en sacs sur palettes

Juillet
2026

Chambre d'Agriculture de la Région de l'Oriental

En collaboration avec

Pr Oussama Kodad

