Compte rendu de visite sur le matériel de séchage des amandes

Exemple de Claire et Giles GIBBS – les Amandiers

Date : 08 novembre 2021

Participants : Margaux ALLIX, Carole CALCET, Philippe CARTELIER, Florian MARTEL, Michel ANDRE, Geneviève DAVID, Julien JEANIN, Jean-Pierre BAILS, Marc PARAYRE, Chantal BRAJEUX-GELI, Marc BERTHOMIEU, Baptiste ALGAYER, Claire GIBBS, Giles GIBBS

Dans le cadre des rencontres GIEE, nous avons visité les équipements de séchage de Mr et Mme GIBBS.

Le séchage est une étape primordiale pour l'amande à la fois pour sa qualité et sa conservation.

1. Récolter au bon moment pour favoriser le séchage

Pour des amandes qui seront directement cassées après la récolte, il est préconiser de ne pas récolter au-dessus de 15% d'humidité. Des contrôles aux champs avec un humidimètre permettent de l'identifier.

Pour des amandes destinées à être cassées, l'utilisation d'un humidimètre à pointe est la meilleure méthode pour le déclenchement de la récolte, plutôt que de se baser sur l'ouverture des goves. En effet, le déclenchement de récolte est souvent préconisé à partir de 80% d'amandes ouvertes.

Il est primordial d'écaler les amandes sur place pour éviter une oxydation ou le développement de maladie fongique de l'amande.

Le séchage vient ensuite. Cette étape est importante car si l'amande est trop humide, il y a un risque de refus de la marchandise en casserie. Cet aspect a été validé par l'amandon du soleil, présent lors de la visite. En effet, cela reviendrait pour eux à « acheter de l'eau ». De même

Humidimètre à pointe

Il faut que les amandes avant d'être cassé soient autour des 6 à 8% d'humidité.

2. Détail de l'installation

Tour de séchage : Deux palox avec un fond grillagé d'1 m² environ (on peut en trouver dans les 100 € environ) ce qui correspond à peu près à 400 – 500 kg d'amandes en coque qui sont positionnés l'un sur l'autre. Une grosse turbine fait passer de l'air pendant 24h à 48h selon l'humidité des amandes.

Utilisation du gaz (air chaud) seulement les années humides.

Lors des épisodes de tramontane, il est possible de laisser les amandes dehors.

Installation pour le séchage

Palox grillagé

3. Stockage des amandes

Pas de stockage en chambre froide si les amandes sont encore humides au risque de développement de maladies fongiques.

Les amandons après cassage sont généralement stocké au froid, mais veillez à ne pas le stocker avec autre chose. Un exemple : stocker des amandons avec des salades conduirait à une prise d'humidité des amandes et même un changement de goût.

Les chambre doivent être à faible taux d'humidité (< a 65%) entre 0°C et 20°C selon le temps de conservation.

Attention au problème de mites lors du stockage. La mise en place de feuille de laurier dans les amandes en coque peut limiter les attaques. La congélation des coques en vrac après séchage peut aussi tuer les nuisibles. Aux Etats-Unis ils passeraient systématiquement les amandes en frigo dans cet objectif