

Succès du lait d'amande : les abeilles ne disent pas merci aux bobos bio



La production d'amandes en Californie provoquerait d'importants dégâts environnementaux, selon certaines études. La nouvelle mode du lait d'amande pourrait avoir des effets néfastes notamment pour les abeilles.

Avec Bruno
Parmentier

Atlantico.fr : [Des études de plus en plus alarmistes](#) détaillent les dégâts environnementaux considérables causés par le développement très rapide de la production d'amandes en Californie. Quel est le prix exact de cette nouvelle mode du lait d'amande ?

Les ventes de lait d'amande ont énormément augmenté récemment aux Etats Unis, comme dans le reste du monde, et particulièrement en Europe. Comment expliquer cet engouement ?

Bruno Parmentier : Le marché des laits végétaux a en effet explosé dans la dernière décennie, passant de 7,4 à 16,3 milliards de dollars américains entre 2010 et 2018, et cette croissance ne s'essouffle pas. Les consommateurs qui commençaient à se méfier du lactose contenu dans le lait de vache, ou voulaient passer à une alimentation végétarienne et sans OGM ont commencé par passer au lait de soja, de riz et d'avoine, puis au lait de coco, pour se diriger finalement vers les fruits à coque, principalement le lait d'amande, dont le goût est agréable et se rapproche le plus de celui du lait de vache, et qui représente dorénavant les 2/3 de la consommation de laits végétaux. Il bénéficie en plus d'une image de super-aliment, source de protéines, de fibres et de magnésium, et d'antioxydant (la vitamine E), alors que le nom « soja » est maintenant trop associé aux OGM, et aux isoflavones.

En fait le terme « lait » est très impropre : il s'agit de quelques amandes (à peine 2 à 8 % !) broyées et mélangées à beaucoup d'eau... et de sucre (souvent plus de sucre que d'amande !), et vendu nettement plus cher que le « vrai » lait. L'industrie laitière a d'ailleurs tenté d'empêcher l'emploi du mot lait pour ces concurrents de plus en plus dangereux pour elle, mais n'a pas réussi : c'était trop tard et la Cour de justice de l'Union européenne a décidé d'accepter le mot lait pour le lait d'amande et le lait de coco. Heureusement il lui reste les laitages et fromages, dans lesquels ces produits végétaux n'ont pas (encore) réussi à percer.

Attention ! Ces boissons végétales grand public ne sont pas indiquées en remplacement exclusif du lait chez les très jeunes enfants, car elles risquent d'entraîner une malnutrition. Il vaut donc mieux les positionner comme aliments plaisir d'adultes que comme alternatives au lait... et continuer inlassablement à rappeler que, dans les six premiers mois de la vie d'un humain, absolument aucune boisson ne peut vraiment concurrencer le lait maternel !

Mais le lait ne constitue pas la seule manière de consommer les amandes : elles se picorent aussi grillées ou salées à l'apéritif, se tartinent sous forme de beurre, s'intègrent à des confiseries (comme les nougats), des gâteaux (comme les galettes des rois à la frangipane) et de la cuisine (comme la célèbre truite aux amandes), ou à des cosmétiques, etc. Toute cela ne cesse d'augmenter !

Cette forte croissance de la demande mondiale a surtout bénéficié aux arboriculteurs californiens, qui consacrent dorénavant plus de 4 000 Km² à cette monoculture, et produisent à eux seuls 80 % des amandes consommées dans le monde, soit près d'un million de tonnes (contre à peine 800 tonnes en France !).

Cette culture, du coup, est devenue extrêmement intensive. Les rendements atteignent 3 tonnes à l'hectare, contre deux fois moins il y a une quinzaine d'années, et largement trois fois moins en Provence. Tout cela n'est pas sans conséquences évidemment, en particulier en matière de consommation d'eau, d'utilisation de pesticides et d'abeilles pollinisatrices.

Comment les californiens vont-ils pouvoir irriguer durablement de telles surfaces ? Utilisent-ils beaucoup de pesticides ?

L'amande est très gourmande en eau, six fois plus que les céréales : il faut carrément utiliser 4 litres d'eau pour produire une seule amande, contre 1,5 litres pour une fraise par exemple. Or la Californie commence à manquer sérieusement d'eau douce et, avec le réchauffement climatique, cette situation ne peut que s'aggraver. Les amandiers consomment actuellement à eux seuls 10 % de toute l'eau douce de cet état ! Les conflits locaux ne peuvent donc que se multiplier dans cette région. Entre les différents agriculteurs (par exemple les maraîchers, les cotonniers ou les céréaliers contre les arboriculteurs, même si progressivement ces derniers passent au goutte à goutte), et entre les agriculteurs et les urbains (les américains n'ont pas encore l'habitude de rationner l'eau d'arrosage de leurs gazons ou pour le nettoyage de leurs voitures !).

De plus, comme toute activité de monoculture, l'usage de pesticides est absolument indispensable, et encore plus s'agissant d'arbres. D'autant plus que l'opinion publique est là-bas beaucoup moins sensibilisée à ces questions que les européens. On cultive les amandiers sur un sol nu, nettoyé avec force glyphosate, et on répand énormément de fongicides et d'insecticides, beaucoup plus que dans les vergers de pommes, qui pourtant sont réputés pour cela ! Les conséquences environnementales sont de plus en plus désastreuses évidemment.

Une récente étude, réalisée auprès d'apiculteurs californiens, montre qu'en raison de la forte augmentation de ventes de lait d'amande, près de 50 milliards d'abeilles sont mortes au cours de l'hiver 2018-2019. Ce taux ne cesse de croître depuis 2016. Quels liens entre lait d'amande et mort des abeilles ?

La quasi-totalité des arbres fruitiers (et de plantes à fleurs) ont besoin de pollinisateurs pour que leurs fleurs produisent du fruit. Si on conjugue la quasi disparition des abeilles et autres pollinisateurs, et la création de grands vergers pour produire assez de fruits pour satisfaire la demande des urbains, les arboriculteurs passent évidemment des accords avec les apiculteurs pour qu'ils installent des ruches au milieu de leurs vergers au moment crucial de la floraison, qui ne dure que quelques semaines. C'est d'ailleurs comme ça qu'on trouve à la vente des dizaines de miels aux goûts fort différents : miels de citronniers, d'orangers, de tilleul, de châtaigner, de caféier, d'avocatier, d'amandier, de pommier, de lavande, d'eucalyptus, de thym, etc.

Les apiculteurs sont donc de grands déménageurs. Une ruche peut ainsi être installée successivement dans 5 ou 6 emplacements au cours d'une année. On les transporte évidemment de nuit, issues fermées, et on laisse un moment de repos avant de rouvrir la ruche. Des ouvrières partent immédiatement en exploration, reviennent illico expliquer à leurs collègues où sont les sources de pollen les plus proches, et le travail commence. Une abeille peut visiter 250 fleurs par heure, quand elles sont proches l'une de l'autre. Avec des dizaines de milliers d'abeilles, une ruche peut « traiter » 30 millions de fleurs en une journée !

Dans le cas spécifique de l'amandier, la floraison est très précoce, en même temps que les dernières gelées (il a toujours annoncé le printemps et fait rêver les poètes), mais elle peut donc être très brève en cas d'intempéries. Donc il faut absolument intensifier au maximum cette pollinisation. En Californie, on estime que, pour être efficace, il faut implanter six à dix ruches –soit quelque 300.000 abeilles–pour polliniser un hectare ; ils en sont à 400 000 hectares et ils ont donc besoin de 3 millions de ruches en même temps sur une période très brève ! Inutile de dire qu'ils vont les chercher de plus en plus loin, sur tout le territoire des USA et même au Canada ! C'est une véritable noria de camions qui traverse ainsi le pays.

La concurrence est telle que la plupart des apiculteurs américains tirent maintenant davantage de revenus de la location de leurs ruches que de la vente de leur miel. Il s'agit donc dorénavant d'élevage hyper intensif : chacun se doute que transporter les ruches sur des milliers de kilomètres pour les mettre à travailler un à deux mois plus tôt dans l'année que ce à quoi elles sont accoutumées, dans des champs en monoculture arrosés de pesticides, sans aucune biodiversité, sans champs en jachère autour qui fassent barrière naturelle avec les autres productions de la région (comme le coton ou le raisin), elles-mêmes arrosées d'autres pesticides, et transport retour juste après, au mieux fragilisent considérablement ces pauvres insectes hyménoptères !

Les parasites comme les acariens, et en particulier le tristement célèbre *Varroa destructor*, se servent sans compter, mais aussi les abeilles tueuses et les frelons. Les maladies profitent de l'hyper concentration des ruches pour passer facilement de l'une à l'autre. Au total, on déplore donc une mortalité annuelle épouvantable, soit sur place, soit, plus fréquemment, au cours de l'hiver suivant. Elle est passée de 5 % des ruches à 35 à 50 % en quelques années !

On se scandalise avec raison des conditions d'élevage cruelles de nombre d'animaux que nous mangeons, veaux, cochons, poules, lapins, canards, etc. On se trouve exactement dans la même situation, cette fois-ci avec l'élevage des abeilles ! Il s'agit bien de travaux forcés et de maltraitance !

La dépendance des Etats-Unis aux méthodes d'agriculture industrielle, qui exigent une mécanisation à grande échelle, est-elle à remettre en cause ?

Ce n'est pas parce qu'un aliment se retrouve soudain à la mode, et paré de plein de vertus diététiques, qu'il n'est pas produit avec les méthodes du monde d'aujourd'hui ! Tant que la consommation est faible, la production peut rester artisanale, même si le transport de produits tropicaux sur de longues distances, souvent en avion, reste un désastre pour le climat.

Mais quand la consommation européenne d'avocats augmente de 65 % entre 2016 et 2018 pour atteindre environ 650 000 tonnes, et

qu'en particulier les parisiens se mettent à en consommer chacun près de 3 kilos par an, on passe évidemment à l'agriculture industrielle, avec tous ses travers. C'est pareil pour le quinoa, ou le goji par exemple. Et on voit ici que le cas de l'amande est particulièrement emblématique. Mais que faire ?

Les Français consomment deux fois plus d'amandes qu'il y a dix ans, mais seulement 4 % d'entre elles proviennent de France. La Provence n'arrivera jamais à produire suffisamment, même si ses amandes haut de gamme, peuvent parfois coûter jusqu'à deux fois le prix de celles importées des États-Unis.

Faut-il revenir vers la seule consommation de productions locales, artisanales et de saison ? C'est une vraie question de société !