

Journée technico-économique de l'Amande en Paca

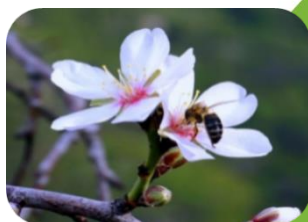
Opérations post-récolte – témoignages de producteurs

21 février 2018

Carpentras

TERRES d'**a**VENIR

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Opérations post-récolte



Nécessité d'anticiper le mode de récolte et sa mécanisation pour réaliser les économies d'échelle en matière d'organisation du travail, d'amortissement de matériel et de gestion des personnels.

- **Ecalage** > débarrasser le fruit de sa gove (partie charnue desséchée autour de la coque) = égovage
- **Séchage** > baisser le taux d'humidité car une amande stockée trop humide peut subir des altérations la rendant impropre à la commercialisation
- **Stockage** > stabiliser le produit

3 témoignages de producteurs



Prod 1

Saint-Didier (84)

*Productions :
amande et miel*

25 ha en
production

Prod 2

Charleval (13)

*Productions :
amande et cerise
industrie*

11 ha en
production

Prod 3

Cucuron (84)

*Productions :
amande et cerise
industrie*

3,5 ha en
production (sur
13,5ha)

Ecalage – prod. 1



- Matériel : pince vibrante et corolle TOPAVI (ESP) + écaleuse
 - Caractéristiques :
 - **Vibreur, corolle, trémie** (300 à 350 kg) et **écaleuse** sur la même machine / Tracteur de 60cv mini
 - Écaleuse : 1300 à 1500 Kg/h
 - Investissement : 40 000 € (sans tracteur)
ou prix de la prestation : 180€ / h
- > Prestataire : Gard (30)

Ecalage – prod. 2

- Matériel :
 - Contexte : machine à récolter non équipée d'écaleuse
 - Au début : matériel Boras (350/500kg heure)
 - Aujourd'hui : Boras modifié par Recolt Concept (38)
- Caractéristiques : station fixe électrique sous hangar
 - > capacité 5/6 palox par heure
- Investissement : achetée d'occasion 9000 €



Ecalage – prod. 3



- Matériel :
 - Contexte : machine à récolter non équipée d'écaleuse
 - Ecaleuse Estupina + tapis roulant + Chariot élévateur
- Caractéristiques : station fixe électrique sous hangar
> 10 pallox/h - 2000kg/h
- Investissement :
 - Prix ecaleuse 5600 € / Prix tapis roulant : 3500€ /
 - Prix chariot : 1200€/mois

Séchage – prod. 1



- Matériel : pas de matériel spécifique
 - séchage à même le sol
- Avantage / inconvénient :
 - avoir une superficie couverte
 - peu de mesure précise de l'humidité
 - possibilité de faire fonctionner des souffleurs
- Investissement : faible

Séchage – prod. 2



- Matériel : type séchoir à noix
- Caractéristiques :
 - Entonnoir + vis sans fin
 - Fonctionnement au gaz
 - Capacité : 12/15 palox
 - Remplissage par le haut avec vide palox
 - Vidange par le bas
- Investissement : 18 000€
- Consommation de gaz à prendre en compte



Séchage – prod. 3



- **Matériel :**
 - Type séchoir à noix
 - + Séchage sur dalle béton également
- **Caractéristiques :**
 - Récoltconcept : capacité 14 pallox, temps de séchage 15h.
Utilisation d'un chariot élévateur pour le remplissage.
- **Investissement :**
 - Prix du séchoir : 18000€
 - Prix bouteille de gaz : 1 bouteille par séchage 80€

Stockage – prod. 1



- Stockage dans un endroit couvert, propre et bien aéré.
- Taux d'humidité = stabilisation à 6%
- Stockage en pallox de 350kg, directement à la Nougaterie

Stockage – prod. 2



- Stockage dans un endroit couvert, propre et bien aéré.
- Taux d'humidité : stabilisation à 6%
- Stockage en pallox de 350kg, en favorisant la circulation de l'air
- Durée de stockage sur l'exploitation : 21 jours avant livraison à la coopérative

Stockage – prod. 3



- Stockage : en projet - fabrication d'un système pour remplir des big bags + achat d'une balance pour big bag.