

RECOLTE AMANDES

La récolte de l'amande : Le Roy René franchit un cap historique en 2026

Le Roy René, confiseur emblématique à Aix-en-Provence depuis 1920 et premier fabricant de Calissons d'Aix, célèbre cette année une récolte d'amandes de Provence, synonyme de renouveau. **En 2026, l'ensemble de la gamme Calissons d'Aix Tradition passera en 100 % amandes de Provence, l'aboutissement de plus de 10 ans d'engagement pour la relance d'une filière agricole locale. Une étape charnière, fruit d'une aventure agricole et humaine engagée dès 2015 aux côtés des producteurs locaux, qui concrétise aujourd'hui la promesse d'une confiserie pleinement ancrée dans son terroir.**

Un engagement au service du terroir

La Provence comptait jusqu'à 12 000 hectares d'amandiers par le passé, avant que la filière ne périclité dans les années 1950-1960. Aujourd'hui encore, **seules 3 % des amandes consommées en France sont françaises**. Conscient du déficit de production locale et de la demande croissante d'amandes en France, **Le Roy René a initié un plan de relance dès 2015, avec l'appui de la Chambre Régionale d'Agriculture PACA**. En tant que **membre fondateur du Comité de Pilotage** sur le projet de relance de l'amande en Provence, et aujourd'hui **administrateur du Syndicat des Producteurs d'Amandes de Provence** et de l'association interprofessionnelle France Amande, la manufacture aixoise a joué un rôle clé dans la structuration de cette filière. **Avant septembre 2015, la recette du Calisson d'Aix Tradition signée Le Roy René, ne contenait pas d'amandes de Provence. Dès la première saison du plan de relance, la Confiserie en intégrait 15 %. En 2022, cette part atteignait 30 %, puis 50 % en 2024-2025. Un parcours progressif et déterminé, mené saison après saison aux côtés des producteurs partenaires. En 2026, ces années d'engagement portent leurs fruits : toutes les amandes utilisées par les confiseurs du Roy René pour la confection du Calisson d'Aix Tradition, sont désormais provençales !**

La récolte de l'amande : un moment clé de l'année

La récolte s'étend de la mi-août à la mi-octobre. Le moment idéal est déterminé par l'observation attentive des amandiers : les amandes sont prêtes lorsque la «gove», l'enveloppe verte entourant la coque, sèche et s'ouvre naturellement, révélant que l'amandon est mûr. Pour récolter, la technique du soubresaut est aujourd'hui utilisée : un tracteur déploie une corolle vibrante autour du tronc, les vibrations font tomber les coques amandes au cœur d'une toile tendue. Une fois ramassées, elles sont séchées pour garantir leur conservation, puis vient la «casse» : les coques sont ouvertes mécaniquement dans un cassoir. Les **amandons** sont calibrés, triés électroniquement, avant de **rejoindre les ateliers du Roy René à Aix-en-Provence.**



Des hommes et des femmes derrière chaque calisson

Cette réussite porte les visages et les mains des agricultrices et agriculteurs engagés, qui ont fait confiance à la manufacture aixoise et contribué, saison après saison, à rendre possible ce passage à 100 % d'amandes de Provence. Parmi eux, trois familles incarnent l'âme de cette filière relancée.



Laurent Belorgey — La Lieutenante— Saint-Martin-de-Crau

En 2002, Laurent Belorgey reprend le domaine familial «La Lieutenante» à Saint-Martin-de-Crau, au cœur des Alpilles. Prairies, foin de Crau, oliviers — et progressivement, des amandiers. Aujourd'hui, ce sont 80 hectares plantés de variétés françaises de renom — Lauranne, Ferragnès, Mandaline — qui témoignent de l'ampleur du pari engagé sur la relance de la filière.

Président de France Amande et de France Olive, décoré de l'Ordre National du Mérite pour son rôle dans la structuration de la filière, Laurent Belorgey est l'une des figures qui ont bâti les fondations de la relance. Son combat : garantir aux producteurs un prix juste, créer des débouchés durables et faire reconnaître la qualité de l'amande de Provence face aux marchés internationaux. « Il faut parvenir à se différencier et labelliser l'amande française pour que le consommateur puisse facilement la reconnaître », résume-t-il.



Fabien et Ludivine Dauphin — Le Chant des Amandes — Cucuron

À Cucuron, au cœur du Luberon, Fabien et Ludivine Dauphin cultivent une vingtaine d'hectares d'amandiers. L'histoire est avant tout familiale : le grand-père de Fabien cultivait déjà l'amande, son père a ensuite repris l'exploitation dans les années 1980, et c'est en 2012 que Fabien reprend le domaine familial. Il est parmi les premiers à faire le choix de replanter des amandiers en Provence et rejoint dès 2015 le collectif qui se forme autour du plan de relance.

« Le choix de l'amande s'est rapidement imposé, et il fallait redonner à l'amande de Provence la renommée qu'elle mérite », affirme-t-il. Les vergers produisent plusieurs variétés françaises — Ferragnès, Lauranne, Mandaline — chacune sélectionnée pour ses qualités gustatives et son adaptation au terroir luberonnais. Les amandes de Fabien et Ludivine offrent toutes les qualités requises pour entrer dans la recette du Calisson d'Aix Tradition du Roy René. Président du Syndicat des Producteurs d'Amandes de Provence, Fabien Dauphin est l'un des acteurs clés de cette relance collective.



Famille Pinatel — Domaine Salvator — Les Mées

Dans la vallée de la Durance, au pied des célèbres Pénitents des Mées, la Famille Pinatel cultive ses amandiers au Domaine Salvator. Fidèles à l'histoire agricole de la région qui comptait autrefois des milliers d'amandiers le long de la Durance, les Pinatel ont fait le choix de la **variété traditionnelle de Provence : la Lauranne**. Mi-tendre, aux arômes généreux et au croquant caractéristique. **Leurs amandes entrent dans la fabrication de nombreuses confiseries**, contribuant ainsi à ancrer l'ensemble de la gamme Le Roy René dans les terroirs provençaux.



Une promesse tenue

En douze ans, la **production française d'amandes a été multipliée par quatre, portée par la plantation de 1 000 hectares d'amandiers** sur le territoire régional. Un effort collectif sans précédent, qui réduit les émissions liées au transport, sécurise les approvisionnements et soutient une économie agricole régionale durable, à prix juste. À titre de comparaison, **les amandiers provençaux consomment quatre à cinq fois moins d'eau que leurs équivalents californiens**, un argument environnemental supplémentaire en faveur d'un approvisionnement local.

« Acteur du goût en Provence depuis 1920, nous avons toujours eu la conviction que la qualité de nos calissons reposait avant tout sur la qualité des amandes qui les composent. Atteindre les 100 % d'amandes de Provence dans notre Calisson d'Aix Tradition, c'est l'aboutissement d'un engagement collectif que nous avons pris il y a douze ans, avec nos producteurs partenaires, les acteurs de la filière et l'ensemble de nos équipes. C'est une promesse tenue. » — Laure Pierrisnard, Directrice Générale de la Confiserie du Roy René, Présidente de l'Union des Fabricants du Calisson d'Aix, Administratrice de France Amande.

Le Calisson d'Aix Tradition 100 % amandes de Provence

La recette du Calisson d'Aix reste inchangée depuis 1920 : amandes de Provence, associées au melon confit d'Apt, cultivé en plein champ autour de Cavaillon et confit à Apt, capitale mondiale du fruit confit depuis le XIV^e siècle, écorces d'orange confites, le tout reposant sur un lit d'hostie et recouvert d'un glaçage royal. **Aboutissement savoureux de cette aventure agricole et humaine, l'ensemble de la gamme Calisson d'Aix Tradition du Roy René, aujourd'hui élaboré exclusivement avec des amandes de Provence.**



Gamme Calisson d'Aix Tradition - Le Roy René

A partir de 16,95€

Disponible dans les 13 boutiques Le Roy René en France et sur www.calisson.com.



À PROPOS

du Roy René

Acteur du goût en Provence depuis 1920, le Roy René est une confiserie engagée, veillant à la transmission de ses savoir-faire. Le Roy René a à cœur de valoriser les douceurs provençales : Calisson d'Aix, Nougat de Provence, délices à tartiner, infusions, caramels à l'huile d'olive, biscuits, pâtes de fruits et chocolats. Une attention particulière est portée à l'approvisionnement des matières premières composant les recettes du Roy René. Acteur auprès des filières agricoles locales, l'entreprise construit des relations durables avec les partenaires agricoles régionaux et développe ainsi l'économie et l'emploi de sa région. Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2012, le Roy René est reconnu pour son savoir-faire français d'exception et pour capacité à le transmettre de génération en génération.

www.calisson.com

À PROPOS

du Groupe Territoire de Provence

Des manufactures artisanales enracinées dans le terroir provençal. Le Groupe Territoire de Provence rassemble des entreprises et manufactures provençales spécialisées dans l'agroalimentaire, ouvertes au public toute l'année. Un itinéraire gourmand et engagé relie les ateliers et permet aux visiteurs de découvrir les savoir-faire des artisans de la Biscuiterie de Forcalquier, de La Caramélerie de Mane, de La Chocolaterie de Banon, de L'Ecomusée l'Olivier de Volx, de la Fabrique du Roy René et du Musée du Calisson à Aix-en-Provence, du Moulin Brémond fils de Roussillon, de La Maison de la Pistache à Valensole et de l'Atelier de Pralines Brémond Fils à Aix-en-Provence. Autour de son Président Olivier Baussan, des artisans et collaborateurs passionnés fabriquent ou sélectionnent des produits issus du terroir provençal et méditerranéen. Cette large gamme de confiseries et d'épicerie est mise à disposition du public dans un réseau d'une cinquantaine de boutiques en France et en Norvège, ainsi que sur des sites internet dédiés. Partenaire de l'association Act for Planet, les entreprises du Groupe Territoire de Provence sont engagées pour la préservation du vivant, en soutenant des actions pour une agriculture régénérative et la protection de la biodiversité

www.territoire-provence.com



— GROUPE —
TERRITOIRE
DE PROVENCE

ACT
FOR
PLANET