



# Terre d'Amandes

PRODUCTEUR EN PAYS CATHARE

o La tête dans les amandes. Terre d'Amandes, une reconversion par amour d'un terroir.

C'est en 2016 que l'ex-directeur commercial Marc Berthomieu a décidé de concrétiser ses rêves en plantant **2500 amandiers sur 10ha de terres**. A la suite d'une randonnée en Espagne, celui-ci s'interroge sur la présence d'amandiers dans nos garrigues et sur le fait que très peu de producteurs en cultivaient. Une culture méditerranéenne ancestrale qui s'était perdue au fil du temps pour laisser place à la culture de la vigne. Il décide alors de se lancer dans l'aventure. Ainsi est né Terre d'Amandes.



o L'Amande française, vers un retour de l'amande de qualité. L'environnement respecté.

96% des amandes consommées en France sont issus de l'importation. Malgré une demande importante d'amandes en France, **seules 4% sont produites sur le territoire national**. Une aberration écologique, tant par les pratiques culturales Californiennes (Cultivées «à l'américaine», en cultures intensives, demandant de nombreuses ressources en eau et usant de pesticides à outrance) que par le bilan carbone dû à l'importation. Nous prônons donc une **distribution de nos produits en circuits courts**.

**Le choix d'une culture raisonnée.** Terre d'Amandes, une conduite de verger en agroécologie. Notre verger est composé de variétés françaises : Laurannes, Ferragnes, Ferraduel. Nous n'utilisons pas de désherbants chimiques (**culture sans glyphosate**) et privilégions les engrais naturels. L'arrosage de nos arbres se fait par goutte à goutte, pour une **maîtrise parfaite des dépenses en eau**. Nous avons planté des haies fruitières autour de nos vergers et installé de nombreux nichoirs. Nous disposons d'une vingtaine de ruches, ainsi, ce sont **nos abeilles qui pollinisent les fleurs de nos amandiers**.

o Terre d'Amandes, une histoire de famille.

Une reconversion peut en cacher une autre. Julien Berthomieu, fils de Marc rejoint l'aventure et dépose sa casquette de responsable communication. Ainsi, **née en 2023 la SCEA familiale Terre d'Amandes**, avec 5 ha d'arbres supplémentaires. La transmission d'un savoir et d'un patrimoine, enracinés profondément au milieu de nos amandiers.

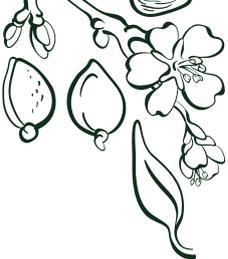


... Des amandes reconnues pour leur **qualité** et leur **fort enracinement terroir**...

Terre d'Amandes  
11200, ORNAISONS  
Marc : 06.51.22.52.79  
Julien : 06.64.18.22.21

[www.terredamandes.fr](http://www.terredamandes.fr)  
Fb : /terredamandes  
Ig : /terredamandes





# Terre d'Amandes

PRODUCTEUR EN PAYS CATHARE

Des amandes marquées Pays Cathare et Sud de France.

Gage de qualité, nos amandes sont marquées Sud de France et Pays Cathare. **La marque Pays Cathare®** regroupe des professionnels Audois engagés dans le respect de cahiers des charges stricts définis qui partagent la même ambition : offrir **le meilleur de l'Aude !**

**Sud de France** est la marque de reconnaissance des **produits d'Occitanie**. Elle rassemble producteurs et consommateurs autour de mets et boissons d'exception. Locaux et responsables, ces produits sont le reflet d'une région accueillante et pleine de vitalité : ils invitent nos valeurs à votre table.

La reconnaissance des chefs, Terre d'Amandes dans les étoiles.

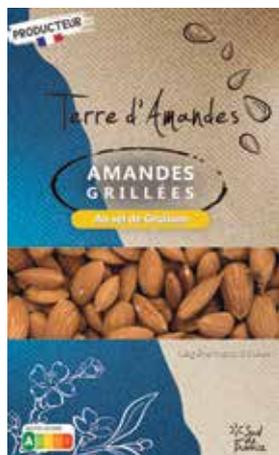
Nos efforts nous ont mené jusqu'aux plus grandes tables. Une vraie reconnaissance de notre passion et de la qualité de nos produits. Ainsi, **nos amandes sont sublimes par les plus grands chefs**, tels que le chef Gilles Goujon\*\*\*, chef Kei Kobayashi\*\*\*, chef Yannick Alleno\*\*\*, chef Emmanuel Renaut\*\*\*, chef Eric Pras\*\*\* ou encore chef Lionel Giraud\*\*.

Une gamme originale. De producteurs à transformateurs.

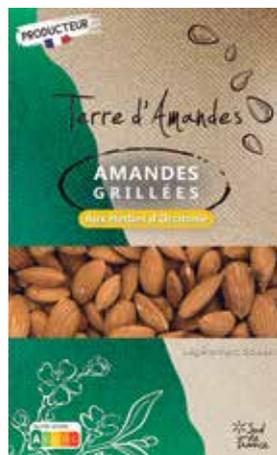
Nous avons élaboré une gamme d'amandes décortiquées grillées, salées, aromatisées, caramélisées, il y en a pour tous les goûts. Nous effectuons nous-même toutes les préparations et n'utilisons aucun ingrédient artificiel.



Amandes grillées  
natures



Amandes grillées  
salées au sel de Gruissan



Amandes grillées  
salées aux herbes d'Occitanie



Amandes grillées  
salées goût fumé



Terre d'Amandes  
11200, ORNAISONS  
Marc : 06.51.22.52.79  
Julien : 06.64.18.22.21

[www.terredamandes.fr](http://www.terredamandes.fr)  
Fb : /terredamandes  
Ig : /terredamandes

\* Sud  
de  
France

Signé  
PAYS CATHARE