



La noisette du Lot-et-Garonne, *une pépite!*



LACÉPÈDE (47) Cultivée depuis les années 1970, la noisette connaît un franc succès au pays du pruneau. Le petit fruit à coque de plus en plus présent dans notre alimentation est un goûteux produit d'avenir... *Par Patrick Revet.*

"Gamins, nous faisons des arcs et des flèches avec les branches rectilignes des noisetiers sauvages », se souvient Claude Durand, de la Maison de la noisette, à Lacépède, et producteur et transformateur de noisettes. Plus grand, en 1988, Claude a repris avec son épouse Régine l'exploitation parentale de prunes d'Ente (pruneaux) et de noisettes qui, elles, ne couvraient alors qu'un hectare. Cette année, les Durand en cultivent 35 ha et s'en sortent bien grâce à leur transformation. Le fils, Augustin, a rejoint l'affaire et met son savoir-faire de chocolatier au service du petit fruit à coque.

Alors qu'ils couvraient 70 % de notre territoire au néolithique,

les noisetiers n'intéressaient plus personne dans le Sud-Ouest. On leur préférait le lucratif pruneau jusqu'à ce que ce dernier, dans les années 1970, ne commence à souffrir des aléas climatiques.

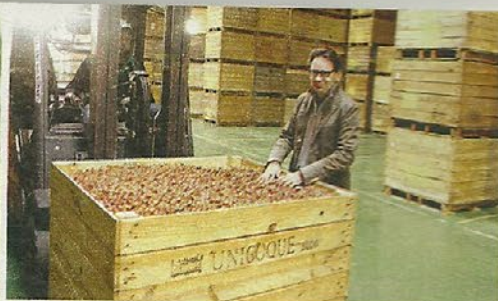
Tout est venu d'Oregon

Quelques pionniers commencent alors à se tourner vers la noisette mais, faute de compétence, ils iront chercher l'expérience des Américains de l'Oregon, spécialistes de la culture de ce fruit sec... et vont tout ramener de là-bas : variétés, techniques culturales, matériel...

« C'était le temps de l'aventure dans un univers inconnu », raconte Jean-Luc Reigne, directeur de l'usine coopérative Unicoque de Cancon,

créée en 1979, et qui a eu très vite comme ambition de « conquérir le marché européen ». Rien que ça ! En 2015, la coopérative est de fait devenue le leader européen de la noisette en coque, c'est-à-dire de table. Côté noisette industrielle, le premier pays producteur demeure l'Italie (100 000 tonnes, contre 8 000 pour la France).

Unicoque récupère les fruits de 300 producteurs répartis dans 70 départements (mais 55 % du volume est collecté dans le seul Lot-et-Garonne). Le label d'indication géographique protégée (IGP), déjà sur la table de Bruxelles, devrait être validé cette année. « Parallèlement à cette réussite industrielle et commerciale, la coopérative s'est



PHOTOS GERARD HOUDOU



À gauche, Augustin Durand fait des spécialités sucrées à base de noisettes à la Maison de la noisette, tandis que, ci-dessus, Claude, son père, s'occupe de la récolte de l'exploitation. Tout en haut, Jean-Luc Reigne devant les caisses de noisettes de la coopérative Unicoque.

fixé comme défi de mener à bien un vrai projet d'aménagement du territoire dans une région difficile où les terres sont souvent ingrates. Le noisetier avec ses variétés rustiques, peu sensible aux maladies, était le candidat idéal pour s'y installer », ajoute Jean-Luc.

Elle va changer leur vie

Pour les quinze ans à venir, la noisette va changer la vie de beaucoup d'hommes et de femmes du Sud-Ouest. Depuis dix ans, dix nouvelles exploitations se lancent dans cette culture chaque année, augmentant de 10 % le volume de fruits récoltés. En 2030, la filière espère en écouler 30000 tonnes. De plus en plus d'agriculteurs parviennent à ne vivre que de la noisette grâce à un système de prêts avantageux aussi bien du côté des banques que de la coopérative : remboursables après cinq ans (quand le noisetier commence à donner) et à taux zéro pour l'achat de matériel.

Mais cette réussite exemplaire tient dans l'engouement du consom-

mateur pour ce fruit qui se décline en une multitude de formes : du rayon frais à celui des fruits et légumes, la noisette trône aussi en bonne place à côté des produits apéritifs, et est présente dans les mueslis, de nombreuses barres chocolatées et autres pâtes à tartiner. Bref, elle a envahi notre alimentation quotidienne.

Pour beaucoup, la noisette évoque l'enfance : c'est de cet arbre sauvage des haies ou des lisières de forêts dont on se faisait des arcs, c'est aussi ce fruit sauvage que l'on glanait avant de casser la coquille entre deux pierres et de s'en délecter entre copains. Riche en vitamines E, B1, B9, en pro-

téines végétales anticholestérol, en magnésium, calcium, fer et acides gras insaturés, la noisette est forte de son image de produit « nature » qui lui permet d'accéder à un marché en pleine croissance : celui des cosmétiques. Elle se décline déjà en savon, huile de massage hydratante, elle nettoie et assouplit l'épiderme... Autant de vertus séduisantes qui font d'elle la crème de jour montante du moment.

Nature et facile à marier

En cuisine, ses atouts invitent à passer à table. Le chef du restaurant « La Table d'Armandie », à Agen, utilise de la farine complète de noisette (avec sa peau) pour paner ses poissons blancs (saint-pierre ou dorades grises), ses filets de bœuf et ses pièces de veau servies en tartare. Ses crudités s'accompagnent de noisettes entières et d'un filet de la très odorante huile de... noisette, bien sûr ! Il mélange aussi volontiers des noisettes à du ris d'agneau et des crevettes. Un régal ! Avec sa poudre (sans la peau), il réalise de délicieux macarons. La pâte de noisettes, enfin, lui sert de base pour confectionner son fameux gâteau au pralin.

Autant de suggestions de mariages et d'accompagnements que vous pouvez réinventer. Le délicat parfum de la noisette du Lot-et-Garonne offre de nombreuses possibilités. Toute seule, entière, elle est aussi très bonne !

NOS BONNES ADRESSES

• La Maison de la noisette, ferme la Campelère, 47360 Lacépède
☎05.53.95.98.29.

• Koki, 28, rue de la République, 47290 Cancon ☎05.53.70.15.98.

• La Table d'Armandie, avenue du Midi, 47000 Agen ☎05.53.96.15.15.



C. HOUDOU