



▲ Augustin Durand aux côtés de sa mère et sa sœur

Publié le 26/06/2019 à 08:30

© /

Modifié le 26/06/2019 à 08:30

🔗 26 partages 📍 Lacépède

AGRICULTURE - LACÉPÈDE

Au royaume de la noisette

En plein cœur du Lot-et-Garonne, à Lacépède, la Maison de la Noisette accueille 15 000 visiteurs par an milieu des vergers. Producteur de noisettes depuis 1987, elle vient de s'agrandir et de s'équiper de nouveaux outils.

Nichée sur son coteau à la vue imprenable sur le village de Lacépède, la Maison de la Noisette est un lieu où le fruit à coque est roi. Cultivée, cueillie, transformée et vendue sur place, ou en livraison grâce au site internet, la noisette attire les curieux qui sont vite sous le charme quand les premières odeurs de pralines titillent les narines. «Mes parents ont planté leur 1er verger de noisetiers en 1987 à l'époque où c'était encore très marginal et d'ailleurs ils ne pensaient pas en vivre. Ils se sont lancés dans la noisette car la ferme est sur un coteau avec une terre argilo-calcaire qui n'est pas bonne pour les céréales mais excellente pour la noisette. Nous sommes la 8e génération d'agriculteurs sur ce secteur de Lacépède alors on connaît bien le coin» sourit Augustin Durand qui gère désormais l'entreprise familiale avec sa sœur Amalia.

Alors que les vergers grandissent, la famille Durand se lance dans la transformation de la noisette et la vente directe en 2000 avec un pari en tête : faire venir les gens jusqu'à la ferme de Lacépède.

«Nous avons monté une petite boutique pour vendre les pralines, noisettes apéritives, grillées ou bien encore la crème à tartiner que nous préparons sur place. Dans le même temps, nous avons intégré le maillage touristique du département, grâce à l'opération de Ferme en Ferme, en ouvrant un espace de découverte dans notre ancienne grange» raconte Augustin.

Un nouvel espace inauguré en juin

Au-delà de cultiver la noisette, en agriculture raisonnée, sur un verger de 50 hectares aujourd'hui, la famille Durand a très vite souhaité partager sa passion d'un fruit encore méconnu et pourtant plein d'atouts. «C'est un fruit promis à un bel avenir car il est plein de protéines végétales et sans gluten. Nous proposons donc aux visiteurs et aux écoles de la région un parcours de découverte de la noisette pour connaître son histoire, ses différentes variétés, l'utilisation du fruit ou même du bois de l'arbre, la fabrication de l'huile de noisette, son écosystème avec bien sûr l'autre vedette du verger, l'écureuil. La visite se termine ensuite par de la dégustation» souligne Augustin Durand.

Pour faire face à la hausse de la fréquentation (15 000 visiteurs par an), la Maison de la Noisette s'est d'abord agrandie en doublant la surface de la boutique et du laboratoire en 2012, passant de deux à neuf salariés.

Travaillant avec la coopérative locale, les restaurateurs de la région (Dussau à Agen ou le Grand Hôtel à Bordeaux) et les professionnels du tourisme, la Maison de la Noisette poursuit sa croissance et vient de se doter de nouveaux outils : «Nous avons agrandi le parcours de découverte de 100 m² avec de nouvelles thématiques, ouvert une nouvelle pièce pouvant accueillir des réunions ou séminaires et tripler nos outils de production avec l'ambition de recruter trois personnes d'ici cinq ans» détaille Augustin Durand, désormais associé avec sa sœur Amalia pour gérer la Maison de la Noisette. Si la noisette semble promise à un bel avenir à l'échelle mondiale, elle restera bien la reine du coteau de Lacépède.



PetitBleu.fr

Envie de donner votre avis ?



J'ai déjà un compte



Je n'ai pas de compte

OU