

La Campelière Noisette et paysage

Certains se souviendront des crêpes à la farine de noisettes dégustées au Marché de Producteurs de Pays de Fongrave au cours de l'été. Claude et Régine Durand participeront également au Marché de Noël de la Chambre d'Agriculture avec une nouveauté en prime : un nougat aux noisettes !

Délice de l'écureuil dit-on, la noisette, si elle était humaine, serait sans doute espiègle et mystérieuse. Lovée dans une solide coquille, croquante et craquante, ne s'offre-t-elle pas qu'à la dent de l'amateur armé d'un casse... noisettes ? Que nenni ! Ces temps sont bien anciens. Régine et Claude Durand ont percé les secrets de ce fruit subtil. Les belles armoires de « La Grignotte », leur magasin de vente ouvert en juillet dernier, accueillent une véritable gamme de recettes à base de noisettes. En imaginant leurs premières créations, ils ont découvert tout le potentiel du produit. « Nous sommes partis du principe que la noisette pouvait accompagner tous les moments de la journée » déclare Régine Durand. De la pâte à tartiner au fruit apéritif en passant par l'huile et la farine, voire même quelques confiseries, la noisette se met dans tous ses états pour agrémenter salades, viandes et poissons sans parler de savoureuses pâtisseries.

La nécessaire ouverture

Installés en agriculture depuis 1988, Régine et Claude Durand ont géré jusqu'à 15 productions sur leur exploitation. Cependant dès le départ, la culture du noisetier s'est imposée. « Outre la possibilité de mener le verger à l'échelle familiale, je savais que cette production ne bénéficiait d'aucune subvention ; par conséquent on ne pouvait rien nous enlever. L'aspect légèreté des traitements me plaisait aussi » précise



Claude. De plus, l'arbre a trouvé un berceau adéquat sur les terres argilo-calcaires et peu compactes des coteaux de Lacépède. Associant des variétés de petit calibre pour l'industrie et de gros calibre pour le marché de bouche, le produit est livré à la coopérative Unicoque.

Initialement secrétaire de direction du relais Cap France à Barbaste, Régine a mis à profit son sens du contact en rejoignant le GVA de Port Sainte-Marie puis de Castelmoron. Lieu de brassage d'idées et d'émulation, il l'a amené à une réflexion sur la diversification de l'exploitation qui pouvait passer par la vente directe de produits transformés à base de noisettes et l'accueil à la ferme.

Lire le paysage

La signature d'un Contrat Territorial d'Exploitation leur permet, entre autres, de rénover un hangar où ils reçoivent les visiteurs. « Nous avons participé au week-end « De Ferme en Ferme » dès 2003. En 2004 le thème était l'agriculture durable, message qui passe très bien auprès du public. D'autant plus que nous avons schématisé nos idées

autour de mots qui nous tenaient à cœur tels que paysan, métier, vie, pays » explique Régine qui apprend actuellement la Lecture du Paysage. Sols, implantation des végétaux, monuments, productions, bâtiments... « Il ne s'agit plus de voir, mais de regarder. C'est une manière d'accompagner les gens afin qu'ils prennent toute la dimension de la civilisation, l'histoire, le patrimoine ». Pour sa part, Claude s'implique également dans une démarche d'ouverture. Il est membre de l'Association Le Héron dont les activités tournent autour du lac du Salabert. « Véritable carrefour de rencontre entre les agriculteurs, chasseurs, pêcheurs et amoureux de la nature, l'association entend créer une réserve naturelle sur ce site. Nous organisons des marches, intitulées « Caminades », sur les sentiers qui bordent le lac et nous devrions publier un guide de ces itinéraires dès le printemps prochain » conclut-il.

Régine et Claude Durand
La Campelière
47 360 Lacépède
Tél/fax. 05 53 95 98 29