



SOMMAIRE

Le groupe Salpa 3

Chocolat, café, thé et noisette :
production , transformation et distribution 3

La plantation 5

Les noisetiers : 5

- caractéristiques des vergers
- conduites culturales et récolte
- cassage, toastage et conditionnement.

La pépinière : 7

- variétés Cultivées
- L'activité
- Evolution de la Pépinière

La commercialisation 9

Les investissements 11

Les certifications 13

Le Château La Grave Béchade 15





*Pépinière et Noisetiers de Guyenne
Château La Grave Béchade*

le Groupe Salpa



Chocolat, café, thé et noisettes

Au sein de Salpa, nous cultivons la passion pour nos différents métiers. Notre démarche vise à apporter à notre clientèle le meilleur des terroirs de nos producteurs, allié à une authentique expertise dans la transformation et la confection de produits de très haute qualité.

Les matières premières alimentant notre groupe de PME sont bien entendu essentielles. C'est pourquoi nous cultivons nos propres vergers de noisetiers au cœur de la vallée du Dropt, à Baleyssargues, dans le Lot-et-Garonne : Pépinière et Noisetiers de Guyenne. Nous disposons de nos propres plantations de cacaoyers en Équateur. Enfin, nous sommes impliqués dans un protocole de développement durable avec les planteurs de café et de thé.

Production , transformation et distribution

À partir de ces matières nobles, nos ateliers, profondément attachés à l'innovation, élaborent nouvelles recettes et saveurs originales. Un savoir-faire rigoureux est mis en œuvre lors de la torréfaction, de l'enrobage, de la dragéification, ou encore du contrôle qualité.

De Strasbourg à Bordeaux, à Marssac-sur-Tarn ou à Baleyssargues, l'ensemble des salariés de nos PME rivalisent d'imagination au service du goût et de la gourmandise.

Couvrir avec excellence la chaîne de la noisette, de la pépinière à la "casse", en passant par la sélection d'arbres adultes et leur récolte, telle est la vocation



de Pépinière et Noisetiers de Guyenne.

Situé dans un terroir reconnu pour sa production de qualité, notre domaine offre un large choix de noisettes prêtes à être transformées.





380 hectares de vergers

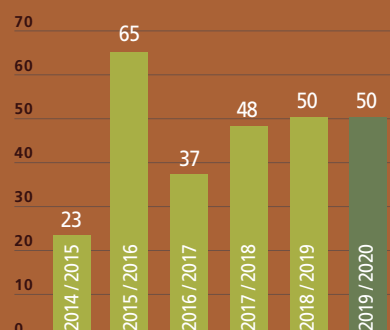
Le domaine de Pépinière et Noisetiers de Guyenne, couplé avec notre autre exploitation La Grave Béchade, compte plus de 380 hectares de noisetiers. Une partie est déjà en production, le reste montant progressivement en production d'ici 2030. La présence d'arbres d'âges différents contribue à la gestion vertueuse du parc. Les vergers se répartissent entre différents types de noisetiers avec un entretien approprié pour chaque catégorie. Selon les variétés, tout est mis en œuvre pour optimiser le rendement et la qualité attendus par nos clients.

La conduite culturale

Afin de respecter l'environnement et les vergers, le mode de conduite est extensif : les interventions sont limitées au maximum.

De la taille aux amendements, du travail du sol à l'irrigation, chaque action est le fruit d'une observation et d'une réflexion liées au savoir-faire de nos équipes. Ces méthodes culturales garantissent une production de 2,5 tonnes/hectare tout en pérennisant le verger au-delà de 40 ans.

Évolution des plantations en hectares

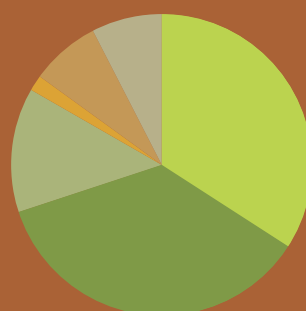
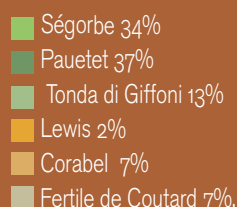


La récolte

Étape fondamentale, la récolte commence aux alentours du 15 septembre, selon la précocité des variétés. Elle dure environ un mois. Les noisettes arrivées à maturité tombent naturellement sur le sol, sont balayées, puis ramassées. Elles sont ensuite acheminées vers la station de stabilisation. Un tri des déchets - pierre, bois, terre... - est effectué. Puis les noisettes sont lavées et séchées. Leur taux d'humidité doit alors être ramené à 6 % pour une parfaite conservation. Elles sont ensuite calibrées pour être stockées en vue du cassage.

En 2030, la production de Pépinière et Noisetiers de Guyenne avoisinera les 1000 tonnes.

Variétés pour chocolatiers



Cassage, toastage et conditionnement

Le cassage et le décortiquage sont deux étapes importantes effectuées au fur et à mesure des commandes. L'opération consiste à séparer mécaniquement la coque du fruit afin de le rendre propre à la consommation ou à la transformation.

Les noisettes sont ensuite conditionnées sous vide et livrées aux clients pour être grillées ou transformées en pâte de noisettes. La haute qualité des fruits de Pépinière et Noisette de Guyenne permet de garantir un goût savoureux et prononcé dans le produit final. Ces Noisettes sont gustativement très proches de la variété Piémont.

Les installations nécessaires seront pleinement opérationnelles dès juin 2020. L'investissement réalisé permettra d'assurer la transformation de 1 500 tonnes de noisettes en coques.

Vergers en production : 66 hectares Jeunes plantations : 314 hectares

Répartition des vergers en production par tranches d'âge





Variétés pollinisatrices :
*Buttler, Merveille de Bollwiller,
Jemtegaard, Ferwiller*

Variétés mixtes :
Tonda di Giffoni, Fertile de Coulard

Variétés de chocolatiers
Pauletet, Segorbe, Lewis

Variétés à coques :
Corabel, Ennis, Ferialle



L'évolution de la pépinière

La pépinière existe depuis 1970. Elle permet aux agriculteurs de sélectionner des plants de noisetiers parmi les meilleures espèces et dans les meilleures conditions. Avec une surface de 15 hectares, la production annuelle se situe entre + - 100 000 plants, selon la demande. Le marcottage des souches mères permet de réguler la production en fonction des ventes. Celle-ci est donc largement évolutive.

Les variétés cultivées

Variétés à coques :

Corabel, Ennis, Feriala

Variétés mixtes :

Tonda di Goffoni, Fertile de Coutard

Variétés pour chocolatiers :

Pauetet, Segorbe, Lewis

Variétés pollinisatrices :

Buttler, Merveille de Bollwiller, Jemtegaard, Ferwiller

La production de plants

Celle-ci se fait selon la technique du marcottage, qui débute entre le 15 mai et le 15 juin. Les drageons sont effeuillés sur la moitié de leur hauteur et des agrafes sont fixées sur leur base. Recouvertes de terreau, puis de terre, celles-ci vont contraindre les rejets à développer leurs racines dans la partie souterraine. Courant septembre, les plants sont étiquetés par variété et par certification. À la mi-novembre, les plants mesurent environ 1,50 m. Les souches sont alors décavaillonnées et bêchées afin de faciliter l'arrachage. Suivent le tri, le conditionnement et la mise en jauge pour la vente.



Pépinière et Noisetiers de Guyenne

commercialisation de la récolte

La production sera doublée en 2025

Avec une surface actuelle de 380 hectares et un objectif de 500 hectares d'ici 2025, Pépinière et Noisetiers de Guyenne et sa société sœur La Grave Béchade constituent ensemble le premier producteur de noisettes en France, l'un des cinq plus importants en Europe.

Parallèlement, Pépinière et Noisetiers de Guyenne apporte son soutien aux agriculteurs indépendants. Via sa pépinière de 15 hectares qui leur permet de bénéficier d'une source privilégiée d'approvisionnement en plants. Via, également, l'accès à son unité de stabilisation et à son unité de cassage, dimensionnées pour pouvoir traiter leurs récoltes. Cette dernière, entièrement automatisée, fait notamment appel au contrôle qualité par lecteur optique et détection par rayons X, à la pointe du progrès.

Répondre aux besoins des chocolatiers

Filiale du groupe Salpa, le producteur connaît bien les attentes des principaux utilisateurs de noisettes dans le monde, les chocolatiers. En effet, l'une des filiales du groupe est elle-même un chocolatier de grande renommée. Bénéficiant ainsi de contacts directs auprès des utilisateurs, il est facile à Pépinière et Noisetiers de Guyenne de commercialiser sa production avec une structure à la fois très légère et très efficace en termes opérationnels.

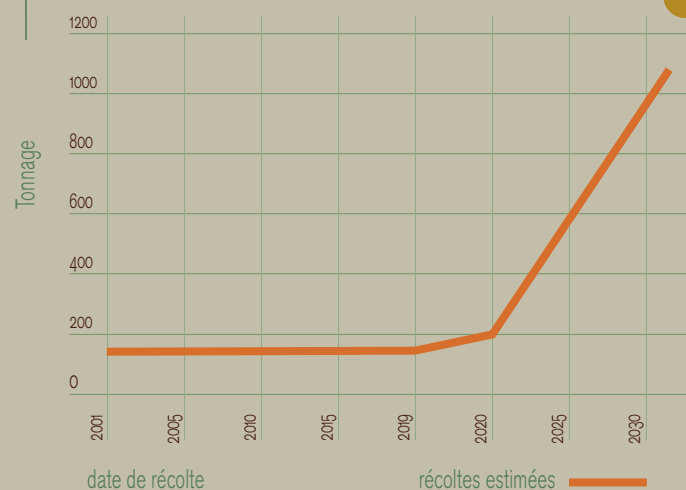
De plus, l'unité de conditionnement est conçue pour pouvoir vendre les produits aussi bien en big bags de cassage que par poches sous vide de 12,5 kilos. Elle contribue ainsi à répondre au plus près aux différents besoins des chocolatiers.



Évolution du prix des noisettes de 2011 à 2019



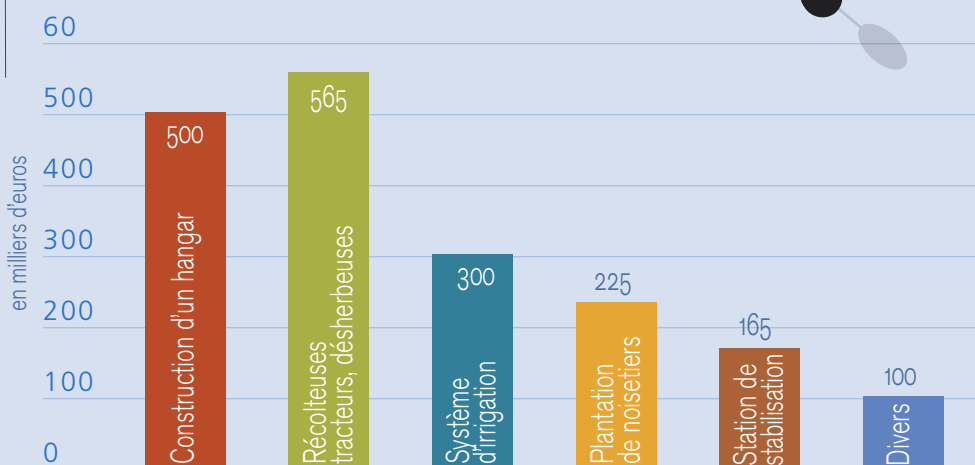
Récoltes prévisionnelles en tonnes







Investissements jusqu'en 2030



Le programme de développement

Débuté en 2013, le programme de développement du domaine de Pépinière et Noisetiers de Guyenne et de La Grave Béchade ne cesse de s'intensifier. L'objectif affiché étant d'atteindre quelque 500 hectares. Simultanément, l'exigence qualitative de la production et l'exigence environnementale sont maintenues à un niveau élevé.

Ce programme intègre notamment l'achat de terres et la mise en place de nouveaux vergers : de 20 à 50 hectares/an. Ces parcelles sont plantées sur l'année n à $n+1$ grâce aux plants de la pépinière. Le choix des variétés de noisetiers se fait en accord avec la nature des terres acquises.

Des outils de pérennisation

L'installation d'une station des stabilisation vise à absorber les volumes récoltés. La première tranche de travaux s'est déroulée en 2018 avec l'acquisition d'une station FACMA permettant le traitement de 1 000 tonnes de noisettes. Outre les récoltes de nos propres vergers, la station permet le nettoyage et la stabilisation des noisettes issues d'autres producteurs. Une réelle opportunité avec le développement de la noisette dans la vallée du Dropt.

L'étape suivante consiste en 2020 à mettre en place un outil industriel pour la transformation des noisettes : calibrage, casse et conditionnement. Un service que nous proposons, là encore, aux autres agriculteurs du secteur. En nous garantissant la maîtrise complète des différentes étapes de la chaîne de production et de la traçabilité, cet investissement est pour nous un gage d'indépendance et de qualité accrue.





Pépinière et Noisetiers
de Guyenne

Pépinière et Noisetiers
de Guyenne



L'exigence de traçabilité

Associé à la filière agricole, le professionnalisme des équipes de Pépinière et Noisetiers de Guyenne et de La Grave Béchade garantit toute la traçabilité exigée par les acteurs du secteur agro-alimentaire. Du plant à la noisette, jusqu'à l'utilisateur final, les procédures adoptées garantissent la qualité de notre production. Elles pérennisent également nos vergers et concourent plus largement à la biodiversité. L'objectif étant d'obtenir la certification internationale IFS ou l'équivalent dès la récolte 2021, au plus tard 2022.

Qualité : une démarche affirmée

Les organismes de contrôle et l'interprofession favorisent la maîtrise accrue des aspects qualitatifs de la production. Ainsi, le CTIFL - Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes - et l'ANPN - Association nationale des producteurs de noisette - contribuent à la mise en place chaque année d'expérimentations. La réflexion porte notamment sur l'adéquation entre terroir et variétés, sur les modes d'agriculture raisonnée, sur l'amélioration organoleptiques des noisettes, ou encore sur la maîtrise des coûts de production. Une démarche ambitieuse à laquelle adhère activement Pépinière et Noisetiers de Guyenne.

C'est dans cette optique que la station de cassage de Pépinière et Noisetiers de Guyenne est dotée des outils de contrôle qualité les plus récents : tri par lecteur optique et détection par rayons X de métaux.



HACCP





CHÂTEAU LA GRAVE BÉCHADE



E-mail / E-mail : lagravebechade@wanadoo.fr

Site internet / Website : lagravebechade.fr

 [LagroveBechade](https://www.facebook.com/LagroveBechade)  [@LagroveBechade](https://twitter.com/LagroveBechade)

L'art de vivre à la française

Situé au cœur de la plantation de noisetiers, le château La Grave Béchade a pour écrin les somptueux coteaux de Duras. Édifié en 1860, entouré d'un domaine de 120 hectares dont 25 de vignoble, il constitue un aperçu de l'art de vivre à la française et se loue à la semaine. Les hôtes de l'élégante demeure, exposée plein sud, dotée d'un parc aux allées ombragées, d'une piscine et d'un tennis, jouissent d'une vue magnifique.

Séjours au château, réceptions, œnotourisme...

La salle de réception voisine est à l'image du château : chaleureuse, de belles proportions et baignée de lumière. Des groupes de 50 à 120 personnes - séminaires, mariages, fêtes de famille... - s'y retrouvent confortablement. Le cadre évoque le monde de la vigne et distille une atmosphère conviviale.

L'offre traiteur, riche et variée, permet d'adapter la table au style de réception souhaité. Sur demande, les chais du château sont prétexte à une plongée dans le monde de la viticulture, avec des journées d'œnotourisme sur mesures. De quoi renforcer l'agrément du lieu en s'initiant aux secrets des AOC Côtes de Duras.





Siège / Head Office : Mirathe 47120 Baleyssagues - Tél. / Tel : +33 (0)5 53 83 77 01 / (0)6 86 68 91 33
Site internet / Website : pepinieres-et-noisetiers-de-guyenne.com