



SOMMAIRE

Le groupe Salpa 3

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

La plantation 5

Les noisetiers : 5

- 380 ha de noisetiers
- La conduite culturale
- La récolte
- Le cassage et le conditionnement

La pépinière : 7

- L'évolution de la pépinière
- Les variétés cultivées
- La production de plants

La commercialisation 9

Les certifications 11





Pépinière et Noisetiers de Guyenne

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 Baleyssagues, 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 des nouvelles recettes et des 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 Baleyssagues, 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 noisetiers

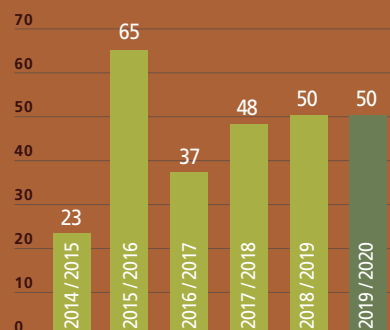
Le domaine de Pépinière et Noisetiers de Guyenne, compte plus de 380 hectares de noisetiers. Une partie est déjà en production, le reste montant progressivement en production d'ici 2030. La présence d'arbres d'âges différents contribue à la gestion vertueuse du parc. Les vergers se répartissent entre 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, 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.

Évolution des plantations en hectares

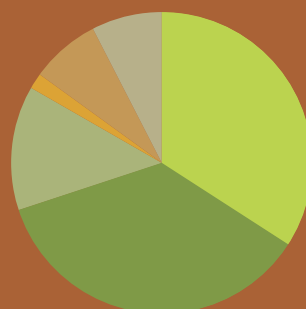
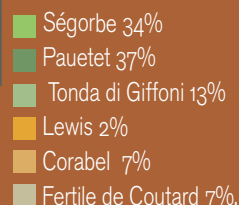


La récolte

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



Le cassage et le conditionnement

Le cassage et le décorticage sont deux étapes importantes effectuée 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, crues ou torréfiées, sont ensuite conditionnées sous vide dans un format standard de 12.5kg. La haute qualité des fruits de Pépinière et Noisette de Guyenne permet de garantir un goût savoureux et prononcé dans le produit final.

Les installations nécessaires sont pleinement opérationnelles depuis octobre 2020. L'investissement réalisé permettra d'assurer la transformation de 1 500 tonnes de noisettes en coques.

Zoom sur nos principales variétés françaises

La Pauetet : petite et allongée, cette noisette est connue pour son goût prononcé. La partie intérieure de sa coquille contient une sorte de « liège », qui offre à cette noisette une texture intéressante, et lui permet de gagner en persistance et longueur en bouche. Quand elle est grillée fort, elle exacerbe ses arômes.

La Ségorbe : cette noisette, petite et ronde, est surtout un véritable fruit rustique. Son arôme cru plus diffus que celui de la Pauetet lui permet d'apporter une touche de noisette à une composition, une recette, où ce fruit sera un parfait complément. Et la magie de la torréfaction lui fera développer des arômes supplémentaires.



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

Variétés mixtes :
Tonda di Giffoni, Fertile de Coutard

Variétés de chocolatiers
Pauletet, Segorbe, Lewis

Variétés à coques :
Corabel, Ennis, Feriala



L'évolution de la pépinière

La pépinière existe depuis 1970. Elle permet aux agriculteurs de sélectionner des plants de noisetiers parmi les meilleures variétés 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 de 380ha, Pépinières et Noisetiers de Guyenne est le premier producteur de noisettes en France.

Parallèlement, Pépinière et Noisetiers de Guyenne apporte son soutien aux agriculteurs indépendants. Via sa pépinière de 15ha, 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, dimensionnée pour pouvoir traiter leurs récoltes.



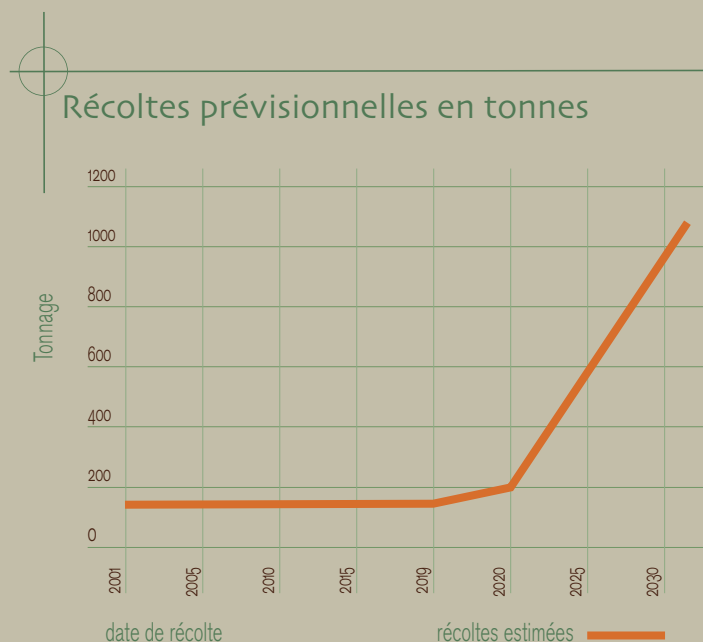
Répondre aux besoins des chocolatiers

Filiale du groupe Salpa, Pépinière et Noisetiers de Guyenne connaît bien les attentes des chocolatiers, principaux utilisateurs de noisettes. En effet, Salpa se sert de ces mêmes noisettes dans sa propre fabrication de chocolat. Pépinière et Noisetiers de Guyenne commercialise sa production avec une structure légère et efficace en termes opérationnels.

L'unité de cassage répond aux dernières avancées technologiques, faisant appel au contrôle qualité par lecteur optique et détection par rayons X, et permet d'assurer un travail répondant aux attentes des professionnels.

De plus, l'unité de conditionnement est conçue pour pouvoir vendre les produits, principalement en poches de 12.5kg sous vide.

L'ensemble contribue ainsi à répondre au plus près aux différents besoins des chocolatiers.







L'exigence de traçabilité

L'engagement des équipes de Pépinière et Noisetiers de Guyenne assure la traçabilité exigée par les acteurs du secteur agro-alimentaire. Du plant à la noisette, jusqu'à l'utilisateur final, les procédures HACCP adoptées garantissent la qualité de notre production. L'objectif à terme étant d'obtenir la certification IFS ou équivalent.

HACCP



Une démarche filière en construction

Dans un esprit filière, Pépinière et Noisetiers de Guyenne partage ses réflexions avec les producteurs de noisettes indépendants. Elles portent notamment sur l'adéquation entre terroir et variétés, sur les modes d'agriculture raisonnée, sur l'amélioration organoleptique des noisettes, ou encore sur la maîtrise des coûts de production.



Certifiés Haute Valeur Environnementale 3

Pépinière et Noisetiers de Guyenne œuvre dans le respect de l'environnement (certification HVE3) et des meilleures pratiques culturales. L'objectif est de pérenniser les vergers, mieux gérer les ressources et contribuer à la biodiversité. On peut citer la pousse d'herbes dans les vergers, le développement de haies pour la protection des animaux sauvages, la récupération d'eau de pluie dans des bassins avec filtration naturelle.





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