

LA MAISON DE LA NOISETTE, Lacépède (47)

Interview d'Augustin Durand, gérant de la maison de la noisette
Mai 2020

Comment est né la maison de la noisette ? Quelle est son histoire ?

La Maison de la Noisette est une ferme familiale depuis 8 générations ! La spécialisation autour de la noisette se fait à partir de 1987, date de plantation du premier arbre. Puis, attirés par les propriétés nutritionnelles (et gourmandes !) du fruit, nous décidons de le transformer sur la ferme, en y installant un atelier de fabrication. Aujourd'hui, nous avons 50ha de noisetiers sis autours de la ferme, l'atelier et un parcours découverte pour tout découvrir des savoureux secrets de la noisette. Nous sommes labélisés Ferme découverte.

Pouvez-vous nous décrire en quelques lignes les produits que vous commercialisez ?

La gamme de nos spécialités s'étend des aides culinaires (Farine, Poudre, éclats, Sel Noisette, Moutarde...), aux crèmes à tartiner (Chabraque, Pralin), en passant par des produits charcutiers, des produits chocolatés, des douceurs et produits pâtisseries (Pralinées, Macarons, Mutines, Cassantes...)

Quels sont vos modes de distribution et quels services proposez-vous à vos clients ?

Notre débouché principal est la vente à la ferme. Mais nous travaillons également avec des épicerie fines (principalement Sud-Ouest, mais pas seulement) et les professionnels (pâtisseries, chocolatiers, apiculteurs...)

Quel est le profil type de votre clientèle (local, vacanciers...)?

Nous avons une base de clientèle locale très fidèle qui nous permet d'être ouvert toute l'année, mais à compter d'avril, date d'ouverture de la saison, de nombreux vacanciers attirés par le tourisme vert viennent visiter la ferme.

Nous avons également beaucoup de scolaire et centre de loisirs. Ainsi que des groupes constitués.

En quoi consiste vos visites ? Comment est constitué votre plus large public ?

Les visites commencent au cœur du verger où nous donnons quelques indications sur l'agriculture en Lot et Garonne, comment nous en sommes venus à produire 55% du volume national, mais également sur l'histoire de la Maison de la Noisette. Suivi de quelques indications sur le verger (observation de ce qui nous entoure).

Puis une vidéo vient mettre nos pratiques culturelles en image, et donne un aperçu de ce qui se passe dans notre atelier de fabrication.

Les gens sont ensuite en autonomie dans l'espace découverte dans lequel nous approfondissons diverses thématiques : la biodiversité, l'écureuil, la récolte, les contes et légendes ...

La visite se termine sur la dégustation de certaines de nos spécialités (+ explications sur la transformation)

Nous proposons par ailleurs une enquête au cœur de notre verger « L'enquête de Rouxy » où il s'agit de résoudre un vol à la Maison de la Noisette.

Les visiteurs peuvent également se détendre à la Grignotte de l'Écureuil où nous proposons boissons et glaces artisanales.

Quels aspects de votre activité vous apportent le plus de satisfaction ?

La satisfaction vient du côté très polyvalent des activités : agriculture, métier de bouche, commerce, tourisme, marketing, communication, chef d'entreprise ... Tous ces aspects sont essentiels à la bonne marche de notre ferme et sont passionnants à maîtriser et à articuler entre eux.

Avez-vous des objectifs à plus ou moins long terme sur le développement de votre activité ?

Pour répondre à l'augmentation croissant de nos visiteurs, nous avons fait de gros aménagements en 2018 - 2019 : nouvelle boutique, espace découverte plus grand et nouvelle scénographie, labo plus spacieux.

L'objectif pour le moyen terme est donc de continuer à développer notre clientèle, que ce soit en terme de tourisme ou de vente aux professionnels.

Retrouvez toutes les infos sur la maison de la noisette :

www.lamaisondelanoisette.com

La Maison de la Noisette
Ferme la Campelère - 47360 - Lacépède

E-mail : contact@lamaisondelanoisette.com
Tél : 05.53.95.98.29