

## COMPTE-RENDU

### Voyage d'étude « La Noisette en Piémont »

10 – 11 - 12 octobre 2022

Région Langhe Roero

#### **PARTICIPANTS :**

Laurent BRETAUD (agriculteur), Marie DELAGE (agricultrice), Cyril DUBREUIL (porteur de projet), Jean-Baptiste GIRAUD (Porteur de projet), Nathalie FLAMANT (porteuse de projet), Sandrine LEDIEU (Chargée de mission agriculture économie, Syndicat Est Creuse Développement), Emilie LENOIR (Cheffe de projet territorial, chargée de mission revitalisation, Syndicat Est Creuse Développement), Chiara LORENZETTI (Traductrice, Syndicat Est Creuse Développement), Claire PATERNOSTRE (Elue Syndicat Est Creuse Développement), Christine et Joel SALADIN (agriculteurs), Vincent TURPINAT (Président Syndicat Est Creuse Développement).



**Lundi 10 octobre :**

## **Visite coopérative CORILANGA**

La coopérative CORILANGA est située sur la commune de Rocchetta Belbo.

Visite réalisée par le président de la coopérative Silvio BUSCA et de deux vice-présidents Alessio Porro et Marco Adriano.

Cette coopérative a été créée en 2010 afin de mieux valoriser la production des producteurs en proposant la transformation des noisettes en produits finis. Jusqu'alors leurs productions étaient vendues à des transformateurs. La coopérative regroupe 40 producteurs pour une surface totale de 200ha, et avec une production annuelle moyenne de 400 tonnes (2022 est une mauvaise année avec seulement 200T).

La production est réalisée de manière conventionnelle et selon le cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée (IGP) «Nocciola del Piemonte».

Une petite partie des producteurs ramassés à la main. La récolte a lieu jusqu'à mi-septembre.

Les noisettes sont nettoyées et séchées chez la majorité des producteurs. Ils livrent ensuite la coopératives, les noisettes sont en bigbag. La traçabilité des producteurs est alors réalisée.

La zone de stockage limitée => les producteurs amènent à la coopérative leur production en plusieurs fois. Les producteurs sont payés sous forme d'acompte en novembre et en mars, en juillet règlement du solde en fonction de la production réalisée. Le prix moyen pour les agriculteurs est de 5€/kg.

Les noisettes sont calibrées plusieurs fois avec la coque et sans la coque. (cf photo ci-dessous)



Les plus grosses sont utilisées pour être dégustée entière, et les calibres les plus petits ou brisures sont utilisées pour être broyées en poudre, farine, et pâtes à tartiner.

Les coques des noisettes sont revendues (0,20 € le kg) pour le chauffage.

Casserie : rendement de cassage de 20 à 30 tonnes par jour.

Tri des noisettes réalisé à l'aide d'un trieur optique puis tri manuel par des salariés.

Transformation des noisettes :

- Torréfaction pour enlever la fine peau marron. Cette peau a des propriétés antibactériennes. Elle est utilisée en cosmétique, litière pour les chevaux et fosses septiques.
- Différentes étapes de transformation des noisettes : concassées, en poudre, en farine, et pâte de noisette.

Commercialisation : vente directe à l'usine et sur internet.

Investissement calibrage et tri des noisettes = 400 à 500 000€.

La coopérative compte 9 salariés :

- 1 personne pour la partie stock + tri + cassage ;
- 5 personne à la transformation dont 1 qui peut aider à l'étape précédente ;
- 2 personnes pour la partie administrative
- 1 commercial 6 mois/an.

La coopérative est toujours en recherche d'adhérents sur la zone géographique des Langhe.

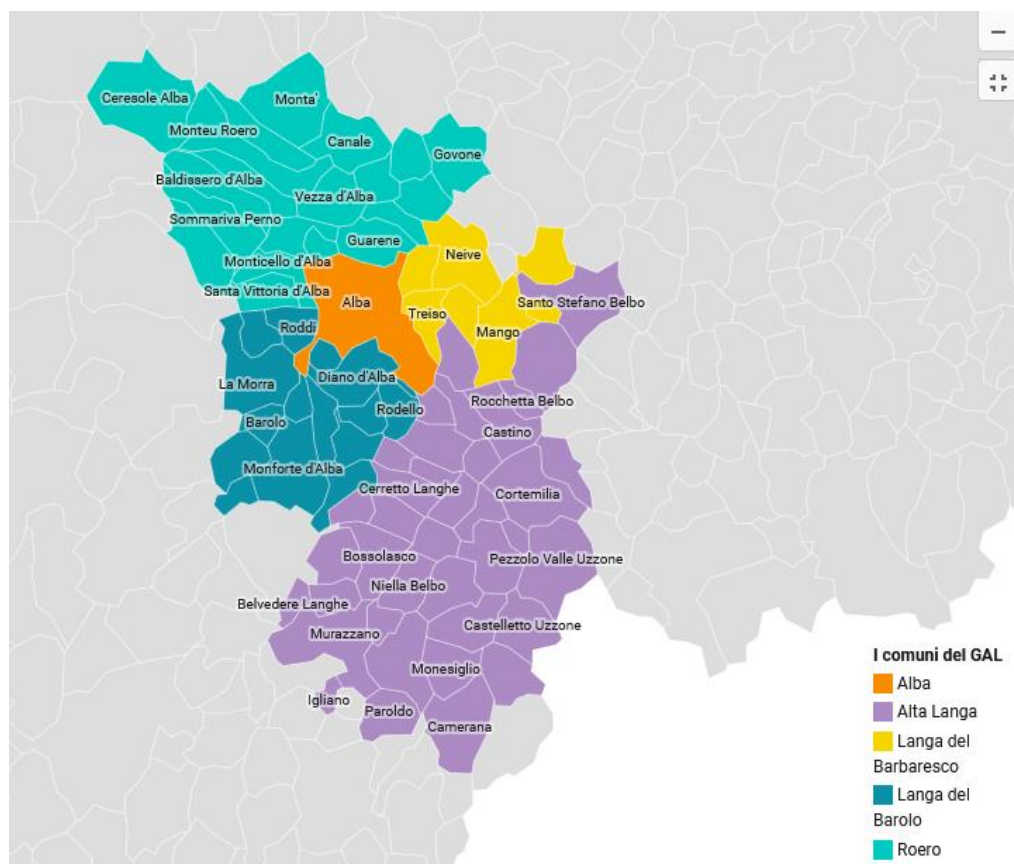
Site internet de la coopérative : <https://www.corilanga.it/>



# Echange avec le GAL LANGHE ROERO Leader



Nous avons été accueillis et avons pu échanger avec le GAL Langhe Roero, Cesare Gilli (conseiller du GAL et chef du bureau régional de Coldiretti d'Alba et Cortemilia), Giusi Casucci et Elisabetta Clerico (respectivement directrice et gestionnaire du GAL).



Le territoire du GAL LANGHE ROERO est une zone à dominante viticole. Au 18<sup>ème</sup> siècle ce territoire a été touché par le phylloxéra. A la fin des années 1950, une IGP (Indication Géographique Protégée) a été mise en place sur ce territoire avec une

délimitation géographique. Cette délimitation a permis le début d'une production de noisette dans les zones géographiques non concernées par l'IGP Viticole.

Historiquement le groupe Ferrero était basé à Alba, et le besoin de l'entreprise en noisette a impulsé une agriculture industrielle pour cette production. Ainsi le territoire a maintenu sa population limitant le phénomène d'exode rural, en complément d'une production de noisettes, les habitants travaillent à l'usine.

Ces 5 dernières années, les surfaces en noisetiers sont passées de 23 400ha en 2018 à 27 000ha en 2022. Au sein de la Région Piémont, la production de noisette a progressé de +16% en surface de noisetiers, avec une production totale de 24 000T/an. Dont la moitié de cette production est sous l'IGP Noisette du Piémont. C'est la 1<sup>ère</sup> production du territoire qui répond à une demande mondiale. Le territoire de Cuneo connaît une progression moins importante du fait que la production de noisettes est déjà bien implantée sur cette région et représente 70% de la production du Piémont.

Dans les secteurs de plaine, on retrouve des productions de fruits, céréales et également de noisette. Le territoire relève néanmoins une baisse du nombre d'agriculteurs liée au vieillissement de la profession.

L'IGP La Noisette du Piémont est la 1<sup>ère</sup> IGP en arboriculture. En 2019, il a été ajouté la mention « Langhe » correspondant à un territoire plus restreint afin de mettre en avant une qualité liée à son origine. A travers cette mention, ils veulent relier au territoire les productions locales de qualité, le savoir faire autour de leur cuisine et le paysage façonné par la viticulture et les vergers de noisetiers.

Le GAL Langhe Roero a permis des financements à hauteur d'1 M€ d'investissements. Au total 55 projets ont été aidés dont 35 projets agricoles au niveau des filières. Ce soutien financier a pour objectif d'aider les structures qui mettent en œuvre des projets pour une meilleure valorisation des leurs productions sur le marché. Donc ces financements concernent principalement des coopératives et agriculteurs qui transforment leurs productions. En faisant cela, ils valorisent mieux leurs produits et donc le territoire. A l'échelle du territoire, ils organisent une formation auprès des entreprises, habitants pour qu'ils soient acteurs et ambassadeurs du territoire des Langhe.

Un projet a été accompagné financièrement par le GAL concernant la valorisation du bois de taille des noisetiers et des coques de noisettes. Le projet est d'utiliser ces déchets pour les valoriser en biomasse ou isolation. Un processus a été inventé pour agglomérer ces déchets sous forme de briques pour le chauffage ou l'isolation.

### Questionnement aux producteurs représentants de la coopérative :

- ⇒ Irrigation : les anciens vergers ne sont pas irrigués, et difficilement envisageable dans les secteurs de collines. En plaine, les plantations récentes ont fait l'objet d'installation pour l'irrigation.
- ⇒ Ravageurs : le balanin semble moins problématique (variété précoce qui limite de développement de celui-ci + ils brûlent les branches taillées où le balanin est présent+ traitement phytosanitaire). La punaise asiatique est problématique, celle-ci donne un goût amer à l'amandon. Pas de traitement efficace à ce jour.
- ⇒ Conditions météorologiques récentes : ces deux dernières années, ils ont été touchés par le gel de printemps et la sécheresse.



**Mardi 11 octobre 2022 :**

## **Visite de l'exploitation ALTALANGA de Monsieur Gian Franco Cavalloto en Agriculture Biologique.**

<https://altalangaaziendaagricola.it/?lang=fr>



Exploitation en agriculture biologique de 53 ha située sur la commune de Cerreto Langhe (village de Cerreta et de Pedaggera).





Les noisettes produites sur l'exploitation sont transformées et vendues sur internet et à la boutique située à Alba. Le laboratoire de transformation est situé à l'arrière de la boutique.



**Adresse de la boutique : Corso Italia 5, 12051 ALBA (CN).**

12 personnes sont employées, dont 5 pour s'occuper des vergers, et le reste pour la transformation et la commercialisation.







Le triage et le dé-coquillage sont sous-traités.

Les noisettes les plus grosses de cette variété sont de calibre 13-14. Elles sont utilisées préférentiellement pour être dégustées entières : nature ou agrémentée (caramélisées, salées, enrobées de chocolat, épicées, ...).

Ils fabriquent de la poudre de noisette, de la farine, des pâtes à tartiner et des gâteaux.

Pour monder les noisettes (enlever la fine peau marron) : mettre au four à 200°C pendant 1h10, à la sortie passage sous un air froid.

### **Le laboratoire :**







OFFICINE MECCANICHE MURIALDO SRL

**MIA**

FOOD TECH

ITALY

MACCHINE E IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Via Alba Barolo, 123  
12060 - Castiglione Falletto (CN)  
+39 (0)173 262.456 +39 (0)173 231.263  
www.miaft.com - info@miaft.com

**Machine pour fabrication de farine, et noisettes concassées.**



**Machine pour la fabrication de la pâte de noisettes.**



**Réalisation des noisettes caramélisées**



**Machine pour la fabrication de la pâte à tartiner.**

### Le verger de noisetiers :

Les rendements moyens sont de 2tonnes/ha, cette année a été très impactante avec seulement 600-800 kg/ha à cause de la sécheresse. Les plantations anciennes ne sont pas irriguées.

Variété Tonda Gentile Trilobata, variété très crémeuse appréciée des pâtisseries.

Variété qui pousse moins que les autres, une coupe de forme est donnée en 10<sup>ème</sup> année, sur les côtés et en hauteur.

Implantation : 5 mètres entre les rangs et 6 mètres sur le rang entre les noisetiers, densité moindre imposée par l'IGP (entre 200 et 500 pieds/ha).

#### Ravageurs :

- Balanin : moins problématique car la tonda est une variété précoce, et ce qui limite la multiplication de celui-ci, ne lui permettant de faire son cycle de développement.
- La punaise asiatique : étant en agriculture biologique, il ne peut pas utiliser de traitement phytosanitaire. Il utilise un piège fabriqué de manière artisanal :





Phéromones installées au 2 mai puis changées au 2 juillet (produit BIOGARD)

Plastique enduit de colle pour piéger les punaises

4 panneaux à l'hectare à 80 mètres de distance

Un traitement au soufre est également appliqué sur les arbres au moment où les punaises sont très présentes (entre début et mi-juin).

#### Fertilisation :

- Application d'un fertilisant sur les feuilles à l'aide d'un atomiseur au moment du passage du soufre ;
- Fertilisation à l'automne avec un engrais organique et au printemps (P, K).

Travail sur sol au printemps et à l'automne avec rotavator.

Coupe de l'herbe à l'aide d'une tondeuse de type mulching.

Irrigation sur les nouvelles plantations : tuyau à 1mètre du rang et enterré à 30 cm de profondeur.

Récolte : les noisettes tombent en 20 jours, 2 passages pour la récolte.

**Coordonnées de M. Gian Franco Cavalloto : + 39 335 759 8572 –**

[info@altalangaaziendaagricola.it](mailto:info@altalangaaziendaagricola.it)

## **Visite de la pépinière de Monsieur Giancarlo Mozzone (Agronome)**



La pépinière produit 200 000 plants.

Les variétés produites destinées à la production sont la Tonda Gentile Trilobata et la Tonda Giffoni, et autres variétés rondes et pollinisatrices : Nocchione, Romane, Camponica.

Pépinière en cours de conversion bio.

Les plants commercialisés ont 2 ans.

Densité de plantation :

- 6mètres X 3mètres = 500 plants/ha (préconisé avec conduite en tronc) ;

- Soit 6mètres X 5mètres = 350 plants/ha.

Exposition Sud et Est-Ouest.

- Possibilité de planter sous forme de haie avec une exposition à l'ouest et 1 mètres entre les plants.

Pour la plantation : prévoir des trous de 40cm de profondeur pour des plants de 2 ans et 30 cm pour des plants d'un an, avec ajout d'humus dans le fond.

Plantation faite à l'aide d'une mini pelle d'1,5 tonnes, plantation de 150 à 200 plants plantés par jour à 2 personnes.

Il est essentiel que les noisetiers ne soient pas plantés dans des terrains où l'eau est stagnante (terrain drainant).

Pour la conduite en tronc, prévoir de couper à 50 cm du sol.

Réalise de la prestation pour la plantation, en Italie, coût des plants + plantation = 9€/plan.



Coût du plant 5€ et en sus coût du transport.

En capacité de fournir 60 000 plants. Livraisons en automne et hiver, délai : commande passée en octobre pour livraison en mars. Un camion peut livrer jusqu'à 3 000 plants.

Rentrée en production au bout de 4 ans de plantation et à partir de plants qui ont 2 ans.

**Coordonnées de M. Giancarlo Mozzone : + 39 348 688 6847 –**

[g.mozzone@inwind.it](mailto:g.mozzone@inwind.it)

**Via Langa 4, 12050 Lequio Berria (CN)**

## **Mercredi 12 octobre :**

# **Visite de la concession agricole Borio Fratelli**

<https://boriosrl.it/>

Adresse : Corso Canale, 6, 12051 Mussotto CN, Italie

**Machines pour ramasser :**

Automotrice :



Modèle 200 = 70 000€ pour une surface de 20ha avec aspirateur, modèle 300 = 80 000€, moteur Deutz. + cabine = 100 000€.

Machine adaptée pour les terrains nus, si herbe possibilité d'ajouter une brosse à l'avant + 2000€.

Tracteur réversible + ramasseuse : adapté à tous les terrains = 50 000€ (tracteur Keller 85Ch) + 18 000€ (machine).



Il existe aussi des machines qui ramasse par aspiration et manuellement. Ce type de machine permet de ramasser sur un sol présentant des aspérités, et le ramassage est réalisé plus proprement.

### **Nettoyage des noisettes**





3 modèles :

de 7 000 à 9 000€ pour des rendements respectifs de 1,5 T/heure et 3T/heure.  
Pour les modèles moyen et gros nécessité d'avoir du triphasé.

**Séchoirs :**



Les séchoirs peuvent contenir des volumes de 1 tonne – 2 tonnes – 3 tonnes et jusqu'à 5 tonnes. Ils fonctionnent au gasoil. Pour sécher les noisettes, une soufflerie à 40°C pendant 4h est nécessaire + refroidissement.

Après séchage, les noisettes dans leur coque se conservent, mais le mieux est de les vendre dans l'année.

Séchoir FACMA 1 tonne = 10 000€

Séchoir fabriqué par eux-mêmes d'une capacité de 2 tonnes = 9 000€

Séchoir FACMA 3 tonnes = 13 000€

Rampe avec tapis pour mettre les noisettes dans le séchoir = 3 000€.

**Autre adresse de concession agricole communiqué lors de notre visite :**

**Chianchia S.R.L.**

Corso Luigi Einaudi, 40, 12062 Cherasco CN, Italie

<http://www.chianchia.it/>



## Financiers et partenaires :



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

AGENCE  
NATIONALE  
DE LA COHÉSION  
DES TERRITOIRES  
Commissariat du Massif central

MASSIF  
CENTRAL



UNION EUROPÉENNE  
Fonds Européen Agricole pour  
le Développement rural.  
L'Europe Investit dans les  
zones rurales.

