



***Pépinière et Noisetiers de Guyenne*, société du Groupe SALPA, devient un des principaux acteurs nationaux de la culture, de la transformation et de la commercialisation de la noisette**

La société ***Pépinière et Noisetiers de Guyenne***, société du groupe SALPA, inaugurera le 24 octobre une nouvelle activité de cassage qui lui permet ainsi de devenir l'un des acteurs français majeurs de la culture et de la transformation de la noisette en France. Ce nouvel investissement ambitieux, de 1,8 millions d'euros, vient dynamiser une filière française déjà reconnue pour sa qualité et ses débouchés. Il permettra également au groupe SALPA de viser l'autonomie en noisettes pour sa production de chocolat. Cette opération vient compléter l'acquisition de plantations de cacaoyers en Équateur réalisée il y a quelques années, elle aussi destinée à permettre une autonomie des fèves de cacao utilisées pour le chocolat.

Geispolsheim, juillet 2020 – La Société Alsacienne de Participation Agro-alimentaire (SALPA), basée à Geispolsheim au sud de Strasbourg, poursuit sa volonté de maîtriser les matières premières nécessaires aux créations gourmandes propres à ses sociétés. Le groupe est propriétaire de plus de 430 hectares de noisettes à Baleysagues, près de Duras, par le biais de sa société ***Pépinière et Noisetiers de Guyenne***.

Sa vocation est de fournir une noisette française de grande qualité.

Cinq expertises y sont mises en œuvres :

- **Cultiver** : la pépinière de jeunes noisetiers tous reconnus pour leurs notes gustatives. Ces plants sont ensuite commercialisés auprès d'agriculteurs, leur permettant ainsi de diversifier leurs activités.
- **Exploiter** : l'exploitation est certifiée HVE3 (haute valeur environnementale). Son objectif à moyen terme est de cultiver également des vergers bio en complément.
- **Transformer** : ***Pépinière et Noisetiers de Guyenne*** maîtrise le processus de transformation (calibrage et cassage). Cette nouvelle unité, qui correspond à ses besoins propres mais permet aussi d'offrir une prestation de qualité aux agriculteurs extérieurs, a été dotée des dernières techniques de contrôle avec notamment un trieur par lecture optique. Le matériel de cassage choisi avec soin garantit un haut niveau de qualité. L'objectif de ***Pépinière et Noisetiers de Guyenne*** est de faire certifier son installation de cassage aux normes IFS pour la récolte 2022 ou 2023.
- **Accompagner**. ***Pépinière et Noisetiers de Guyenne*** accompagne les agriculteurs dans leur projet : choix du mode d'exploitation, de la variété, de la densité, maîtrise des investissements et des coûts de production. Des conseils sont aussi apportés tout au long du développement des vergers et notamment lors de l'étape primordiale de valorisation des noisettes (lavage, séchage, calibrage, cassage et commercialisation).
- **Commercialiser** : ***Pépinière et Noisetiers de Guyenne*** assure la commercialisation de noisettes de qualité, toutes produites en France, destinées à satisfaire les besoins de

Chocolatiers et d'autres marchés spécialisés par sa filiale *Sud-Ouest Noisettes*. De par la connaissance parfaite du marché de la chocolaterie par les sociétés sœurs du groupe Salpa, ***Pépinière et Noisetiers de Guyenne*** bénéficie des contacts nécessaires à la commercialisation des noisettes.

Les principales variétés y sont cultivées, toutes plébiscitées par les marchés alimentaires pour leurs qualités gustatives. Il s'agit là de la plus grande exploitation de noisetiers de France. Les précieux fruits à coque, une fois récoltés, sont transformés et conditionnés sur place avec l'expertise et l'exigence qui a fait la renommée des sociétés du groupe depuis de nombreuses années.

Cette maîtrise globale de la filière permet une traçabilité et une pérennisation de l'approvisionnement en noisettes pour les chocolatiers appartenant au groupe. ***Pépinière et Noisetiers de Guyenne*** fournit ainsi le chocolatier alsacien Schaal ou encore l'enseigne tarnaise Yves Thuriès. Ces noisettes sont utilisées notamment dans la confection des pralinés qui font l'unanimité des gourmets et gourmands.

« La maîtrise de la filière noisette est essentielle, notamment car il s'agit, avec le cacao, d'un ingrédient indispensable à l'élaboration d'un grand nombre de nos recettes. Notre exigence de qualité et de traçabilité de nos matières premières est ainsi pleinement satisfaite » assure François de Bretagne, Président du Groupe SALPA.

A propos de la SALPA - La Société Alsacienne de Participations Agro-Alimentaires est une holding née de la fusion, en 1997, de la Compagnie Française de Chocolaterie et de Confiserie (CFCC) et de la compagnie Chocolat et Confiserie de Luxe (CCL). Pionnière dans le chocolat, elle dispose aujourd'hui de sociétés dans les domaines du thé, du café, de la restauration et du tourisme.

Contact presse : Cyrielle Gardea / 03 88 55 28 02 – c.gardea@salpa.fr

Pépinière et Noisetiers de Guyenne

Lieu-dit « La Grave »

47120 Baleyssagues