



La Belgique : petit pays, mais vrais atouts. Pour les mettre à l'honneur, nous présentons chaque mois dans cette rubrique des producteurs belges remarquables.



“D’ici 2024, je commercialiserai les premières noisettes belges”

Alors que les noisettes viennent généralement de Turquie ou d'Italie, Benoît Genin a lancé une filière locale, grâce à la plantation de noisetiers en région namuroise. “Mon but est de cultiver, mais également d'aider d'autres producteurs et même de transformer les noisettes en praliné d'ici l'année prochaine”, assure Benoît Genin.

Pierre-Olivier Bonhomme, Mélanie Bonhomme et Benoît Genin.

“S’il devait un jour y avoir un problème avec la Turquie, je ne sais pas comment feraient les acheteurs belges de noisettes, qui s’approvisionnent quasi exclusivement via ce pays.” C’est en ces termes que s’exprime Benoît Genin, responsable d’Agronuts, entreprise belge qui entend développer une filière de la noisette dans le pays. Contrairement à ce qu’on imagine, il

n’y avait jusqu’ici pas de commercialisation de noisettes belges, en tout cas pas à grande échelle. Pourquoi cela est-il en passe de changer ? “Si les noisettes venaient jusqu’ici de Turquie et d’Italie principalement, c’était surtout grâce au climat favorable”, assure Benoît Genin. “Avec le changement climatique, la Belgique devient elle aussi un terrain propice à la plantation, au moment même où la Turquie et l’Italie font face à de forts

ses terres, situées à Sart-Saint-Laurent en région namuroise, un hectare test en 2020, puis 20 hectares en 2021 et enfin 40 hectares en 2022, grâce au soutien d’autres propriétaires. “A la fin de cette année 2023, en comptant nos terrains et ceux des propriétaires partenaires, on pourra dire qu’il y a pas moins de 100 hectares en Wallonie.”

“Pour étendre la filière, nous nouons des partenariats avec d’autres propriétaires”

Comme toute culture d’arbres fruitiers, l’écart entre l’intention et l’action est grand... Comme l’explique Benoît Genin, un noisetier commence à produire des noisettes quatre ans après la plantation et se met en pleine production après sept ans. Un arbre peut ensuite produire chaque année durant soixante ans, voire plus ! La vraie récolte de noisettes belges à grande échelle, qui se fait généralement à la fin de l’été, a donc déjà démarré, mais on ne pourra toutefois vraiment parler de production à grande échelle que d’ici quelques années. Aujourd’hui, l’intention de Benoît Genin est vraiment de lancer la filière, à savoir apprivoiser les différentes techniques (étude de sol, plantation, nombre d’arbres à l’hectare, entretien de noisetiers, récoltes, etc.) et convaincre de nouveaux propriétaires de terrains de planter des noisetiers. “Pour étendre la filière, nous lançons un appel à toute personne intéressée de planter chez lui des noisetiers. Nous avons développé des connaissances, que nous mettons à disposition afin de voir si la plantation de noisetiers est envisageable, tout comme nous proposons le choix de la variété de noisetiers, ou même l’achat de noisetiers via un pépiniériste en Italie et plus généralement une étude économique complète pour évaluer la rentabilité. Nous souhaitons assurer tout le suivi, nous nous engageons par exemple à récupérer les noisettes et les racheter. Nous sommes relativement ouverts, toute personne qui possède des terres et qui souhaite voir s’il est possible de planter des noisetiers est encouragé à nous contacter. Pour l’instant, les producteurs sont situés en Wallonie, mais il serait tout à fait

envisageable de planter en Flandre. Quant au prix, nous souhaitons garantir au producteur un prix minimum garanti, nous ne souhaitons pas descendre au-dessous d’un certain prix car nous souhaitons que la culture reste rentable pour eux. L’avantage avec cette nouvelle filière de la noisette belge, c’est que nous ne sommes pas dépendants des cours de bourses du marché mondial.”

Une unité de transformation pour fabriquer du praliné

Conscient du potentiel de la filière, Benoît Genin compte aller plus loin que l’étape de la récolte. Il construit en effet actuellement un site de transformation, qui permettra de transformer les noisettes récoltées en Belgique en pâte de noisettes, praliné ou même pâte à tartiner à façon. “Nous partions de la noisette en coque, que l’on va décortiquer, torréfier et broyer pour enfin faire du praliné.” Cette unité de transformation s’adressera donc en premier lieu aux professionnels, essentiellement des pâtisseries et chocolatiers, désireux de travailler avec des produits en circuit court. “Les Belges consomment environ 10.000 tonnes de noisettes par année, tous produits confondus. De ces 10.000 tonnes de noisettes, 80 % sont utilisés à destination de l’industrie du chocolat, que cela soit pour faire du praliné ou de la pâte à tartiner.” Cette unité de production devrait d’ailleurs être déjà active fin 2024 pour démarrer une offre de produits. “Vu que les noisetiers ne seront pas encore à pleine capacité, nous devons dans un premier temps importer des noisettes, pour passer à 100 % de noisettes belges au fil des ans.” | GÉRY BRUSSELMANS



“nOk est aujourd’hui la seule marque de noix belge”

Petite-fille d’un producteur de noix basé en France, Hortense de Castries a créé en 2021 nOk, première marque de noix belgo-française, distribuée dans les magasins bio, les épiceries fines ou encore auprès des artisans.

Les noix ont toujours été populaires en Belgique mais les cerneaux viennent généralement de loin, principalement des Etats-Unis, du Chili et de Chine. Depuis cinq ans, une filière locale est née sous l’impulsion d’Éric Loise, qui a consacré, du côté de Gembloux, une vingtaine d’hectares à la plantation de noyers, en culture bio. Depuis peu, la française Hortense de Castries a rejoint Éric Loise dans l’aventure en créant en 2021 la marque nOk. “Je suis familiarisée avec l’univers des noix depuis que je suis toute petite, je viens d’une famille de producteurs basée en France”, évoque la jeune femme, installée depuis quelques années à Bruxelles. “Dans les années 70, mon grand-père a eu l’idée un peu folle de planter 20 hectares de noyers dans le Maine-et-Loire (région du pays de la Loire), alors qu’il n’existait jusque-là pas de production de noix dans la région. J’avais déjà repris le flambeau en France et j’ai ensuite déménagé à Bruxelles. J’ai eu l’occasion de rencontrer Eric Loise, le pionnier de la noix en Belgique, pour ensuite créer avec lui la marque nOk, qui est aujourd’hui la seule marque de noix



belge, qui plus est en bio.” La marque nOk ne commercialise pas des noix entières mais transformées, via une gamme de pas moins de quatre références de cerneaux de noix salées pour apéritifs (cerneaux de noix au curry et cumin, au romarin ou encore à la fleur de sel) et plus récemment une gamme de noix enrobées au chocolat.

“Nous sommes ouverts aux nouvelles opportunités si elles garantissent un prix juste”

Si l’offre de la marque nOk est unique, il existe toutefois une certaine concurrence. “Notre concurrence directe sont les cerneaux noix bio originaires de Moldavie, dont le prix est approximativement deux fois moins cher que les nôtres”, avance Hortense de Castries. “Nous souhaitons nous différencier en proposant une alternative locale et de qualité. Quand on parle de qualité, on parle notamment de temps de séchage long et d’autres procédés du traitement de la noix, qui favoriseront le goût.” Grâce à ce positionnement local et premium, Hortense de Castries a trouvé un réseau de distribution du côté des magasins F&M, d’épiceries fines, de cavistes, de fromagers, de traiteurs et d’enseignes comme Les Tartes de Française ou le chocolatier Laurent Gerbaud, qui utilisent les noix nOk dans leurs recettes. Une commercialisation à

plus grande échelle serait-elle dès lors envisageable ?

“De vingt hectares au départ, nous sommes montés à cent hectares aujourd’hui, nous envisageons donc de continuer à nous développer. Nous sommes ouverts aux nouvelles opportunités si elles garantissent un prix de vente juste pour le producteur”, tempère Hortense de Castries.

Une centaine de tonnes par an

Si la marque nOk semble déjà avoir trouvé ses marques, il y a encore du chemin à faire. Il faudra notamment sensibiliser le public par rapport au prix. Inexistante voici cinq ans, la filière noix en Belgique se structure peu à peu et intéresse déjà d’autres producteurs, qui ont d’ores et déjà planté eux aussi quelques noyers ailleurs dans le pays. Sachant qu’un arbre commence à produire environ vingt ans après avoir été planté, les fondateurs de la marque nOk ont encore une petite longueur d’avance... “Pour la suite, nous envisageons l’exportation, notamment au Luxembourg et en France, où il existe pas mal de marques au niveau local mais pas de marque nationale. Nous souhaitons être la première marque présente sur tout le nord du territoire français et en Belgique.”



Fiers de notre jus de pommes

Chez Fairebel, nous sommes fiers de produire un jus de pommes premium et 100% belge. Grâce au travail et à l’amour de nos fruiticulteurs, il vous procure à chaque gorgée, un goût pur et une fraîcheur délicate. Vous aussi, soyez fier du jus que vous fournissez.

Fairebel
GOED-FAIR. BON-ÉQUITABLE. GUT-FAIR

**BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE**