

# AU FIL DE LA SEMAINE

**NUCICULTURE** La coopérative de noix LIPEQU a tenu son assemblée générale dans le Lot, à Cressensac. Le bilan de l'année 2011 est plus que positif pour les 640 producteurs adhérents.

## La noix : une production qui a su sortir de sa coquille

« **C**ette année encore le marché de la noix nous a été favorable », lance le président de la coopérative de noix LIPEQU, Philippe Fages, en préambule de son rapport moral. À Cressensac (46), près de 70 adhérents s'étaient réunis à l'occasion de l'assemblée générale annuelle, définitivement placée sous le signe des records. « *Malgré la qualité et le calibre qui n'étaient pas toujours au rendez-vous, LIPEQU a payé les noix à des prix rarement atteints depuis la création de la coopérative* ». En effet, le résultat total des produits d'exploitation s'élève, pour 2011, à plus de 12 millions d'euros contre 8,7 l'année précédente. « *La production de la noix est l'une des seules productions agricoles qui fonctionnent très bien. La demande est de plus en plus importante et les nuciculteurs sont en constante recherche de développement et d'agrandissement, ce qui est bon signe* ». LIPEQU c'est 3.800 tonnes de noix récoltées cette année sur 2.200 hectares exploités par 640 producteurs dont plus de la moitié en Dordogne, la Corrèze et la Creuse se partageant l'autre moitié de façon égale (151 en Corrèze et 153 en Creuse). « *L'adhésion à la coopérative est très*



Environ 70 adhérents s'étaient réunis à l'occasion de l'assemblée générale annuelle de la coopérative de noix LIPEQU.

*intéressante pour nous. En ce qui me concerne par exemple, cela m'a permis de mécaniser mon atelier* », explique Rémi Frégeat, nuciculteur et viticulteur à Glanes (46).

### «LIPEQU se doit d'avancer»

Afin d'éviter de traiter à nouveau des noix de qualité moindre, comme cela a pu se produire l'an passé, la coopérative va instaurer un nouveau mode d'agrèage des noix. « *Il s'agit de prendre en compte le calibre réel et surtout le taux de déchets des différents lots. Cela permettra de réduire la quantité de rebuts et de mauvaises noix*

*transportés, travaillés en station et parfois malheureusement commercialisés* », explique Philippe Fages. En effet, 580 tonnes traitées l'an passé, soit plus de 15 % de la récolte totale, n'ont pas engendré de plus. « *Nous ne pouvons plus accepter cet état de fait. Les producteurs doivent jouer le jeu d'une qualité de produit irréprochable. Pour cela, il faut respecter la gestion de l'eau, des apports en minéraux et en azote afin d'obtenir un bon calibre de noix et un produit de qualité qui génère de la plus value* ». Autre facteur de qualité, la rapidité de la récolte. « *Nous devons ramasser des noix*



Philippe Fages, président de la coopérative de noix LIPEQU, a mis en avant la hausse des produits d'exploitation pour 2011, le chiffre s'élève à plus de 12 millions d'euros contre 8,7 l'année précédente.

*matures le plus tôt possible pour gagner des jours de commercialisation. Notre revenu en dépend* ». Une dernière information, d'ordre international, Dernier sujet de satisfaction qui a pu réjouir l'assistance, l'importation des noix américaines est en recul en Europe de 23% par rapport à 2010. Une nouvelle rapidement nuancée par les chiffres de la production de cerneaux au Chili. « *En France, nous sommes à contre sens de la consommation mondiale qui est en constante augmentation. Le Chili produit trois tonnes à l'hectare contre 600 kilos*

*chez nous. Nous devons réagir* ». Les producteurs de noix ont le vent en poupe et LIPEQU entend bien conserver son leadership dans la filière à l'issue de la prochaine récolte. Une récolte 2012 qui s'annonce déjà importante que la précédente. « *L'épisode de gel et la sécheresse de cette année ont eu des répercussions sur la récolte. On estime à environ 3.000 tonnes la quantité de noix qui arriveront à la station cette année. Malgré tout LIPEQU se doit d'avancer* ».