

"Pourquoi on ne produit pas de noisettes dans le département ?" : en Creuse, des agriculteurs s'y mettent



[Céréalière à l'origine, Jean-Baptiste Giraud a fait le choix de diversifier sa production agricole en plantant 20 000 noisetiers dans l'est de la Creuse.](#) • © Nicolas Chigot / France Télévisions

Écrit par [Lisa Douard](#) et [Louis Claveau](#)

Publié le 29/10/2025 à 06h00

Temps de lecture : 3 mins

De plus en plus d'agriculteurs se lancent dans la culture de noisettes en Creuse. Son essor permettrait d'augmenter la production française et ainsi de relocaliser la fabrication de certaines spécialités comme la pâte à tartiner ou le gâteau creusois.

Jean-Baptiste Giraud est l'un des six agriculteurs à s'être lancé dans la production de noisettes en Creuse. Installée dans la commune de Trois-fonds depuis trois générations, sa famille a débuté par de l'élevage, avant de cultiver des céréales. Pour *"ne pas avoir tous nos œufs dans le même panier"*, comme le dit Jean-Baptiste, il a fait le choix de se diversifier en

plantant 10 000 noisetiers sur ses terres. Les arbustes recouvrent 23 hectares, mais leur surface va être doublée dès cet hiver.

"Il y a un facteur identitaire en Creuse. Nous avons naturellement de la noisette dans les haies et un gâteau à base de noisettes bien connu : le Creusois. Donc, c'est vrai que la question 'pourquoi on ne produit pas de noisettes dans le département ?' se pose. C'est un peu étonnant", reconnaît l'agriculteur, qui a été l'un des premiers à se lancer dans cette plantation sur le territoire. Le marché était à prendre et semble prometteur.



[Depuis dix ans, la Creuse tente de développer une filière locale de production de noisettes. •](#)
[© Nicolas Chigot / France Télévisions](#)

Cinq ans avant la première récolte

En Creuse, cela fait dix ans que cette filière agricole tente d'être développée. C'est la mission de Maud Briens du Syndicat Est Creuse, chargée d'accompagner les futurs nuciculteurs dans leurs projets, que ce soit dans la recherche de financements, le choix des variétés ou les débouchés de vente. *"C'est un processus lent, notamment parce qu'il s'agit d'arboriculture. Les arbres ont besoin de pousser. Il va falloir attendre cinq ans avant la première récolte",* explique-t-elle.

La Creuse n'invente rien, nous prenons des variétés qui existent déjà sur le marché. Certaines sont très réputées pour leurs qualités gustatives et leur capacité à faire du rendement.

Maud Briens Chargée de mission - Syndicat Est Creuse

Pour s'adapter au climat creusois, les producteurs privilégient des variétés à la floraison plus tardive pour éviter le gel de printemps et assurer la plus grande abondance possible. En agriculture biologique, le rendement est estimé à une tonne pour un hectare.

Actuellement, environ 110 hectares ont été plantés en Creuse. Insuffisant pour combler tous les besoins des fabricants du *"véritable gâteau Le Creusois"* (regroupés dans une association de pâtisseries) ou encore de l'usine Jean Hervé basée à Boussac qui a besoin de plus de 200 tonnes par an.



[Le véritable gâteau creusois, reconnaissable à son emballage rouge, est fabriqué à partir de noisettes mixées. • © Nicolas Chigot / France Télévisions](#)

L'entreprise creusoise transforme des fruits à coque depuis 1976. Pour réaliser sa pâte à tartiner 100 % bio, elle fait venir les noisettes de Sicile, à 1 300 km de là. *"Ce n'est pas à côté, mais c'est le plus proche que l'on puisse faire parce qu'après, c'est la Turquie"*, explique la cheffe d'entreprise Maïa Hervé. La société envisage de se fournir localement dès que la production sera bien lancée, afin de réaliser des pâtes à tartiner plus *"haut de gamme"*, mais pas question, pour l'instant, de se passer des noisettes italiennes. Celles-ci sont 30 % moins chères que les françaises.

La filière française a du sens, c'est un ancrage sur le territoire. Elle peut aussi nous garantir un approvisionnement en cas de problème climatique en Italie.

Maïa Hervé Cheffe d'entreprise

Si elle semble bien lancée, la production de noisettes en Creuse va nécessiter encore un peu de patience. Il faut quatre ans de travail en amont, puis cinq ans avant d'obtenir une récolte conséquente. Le processus est long, mais ne décourage pas les futurs nuciculteurs. Au moins trois agriculteurs devraient également se lancer d'ici à deux ans pour atteindre les 150 hectares cultivés dans le département.