

**De notre correspondant à Nogent-sur-Marne (94), François JAUMEAU**

**Quand le miel fait recette** - 24 août 2010

Il existe, même dans les départements les plus ruraux, des initiatives pour sortir des Terroirs du marasme économique. Ainsi, à l'instar de Francis Luquet et de ses nougats, la Creuse devient une zone attractive, productrice d'emplois et de valeur ajoutée, et s'exportant partout en France et ailleurs.

Cet apiculteur de Peyrat-la-Nonière (Creuse) a cherché, depuis maintenant 13 ans qu'il s'est installé, à trouver des solutions innovantes lui permettant de se développer et de gagner plus. C'est ainsi qu'il propose des nougats au miel. Au bout de 6 ans de cette production, il arrive à en sortir 10 tonnes l'année dernière et à la décliner en 12 variétés (aux figues, chocolat, pistache, praline, café, amandes, ..). Avec ses 350 ruches réparties sur un rayon de 30 kilomètres autour de sa base du Luzier, il récolte pas moins de 15 tonnes de miel, lui servant à faire ses nougats, mais également des nonnettes, du pain d'épices et du miel en bocal.

Pour mieux faire connaître son activité qui connaît des difficultés lié aux pesticides et au manque d'attrait pour les jeunes, Francis Luquet organise des visites guidées de son exploitation tous les mercredi et samedi en période estivale. Les visiteurs apprendront que c'est une différence de température de cuisson que provient la différence entre nougat mou (130°) et nougat dur (140°). M. Luquet utilise, pour la fabrication du nougat, des fruits secs provenant de l'étranger (d'Iran pour les pistaches, de Californie pour les amandes et de Turquie pour les noisettes) car les produits français sont 3 fois plus chers et de moins bonne qualité.

Son atelier de production est un peu à l'étroit sur Peyrat-la-Nonière, il déménagera d'ici 2012 sur la zone artisanale de Bellevue à Gouzon, en bordure de la RN 145 et il disposera également d'une boutique de 100 m<sup>2</sup> pour vendre et mettre en valeur ses produits.

Plus d'informations sur son site internet : [www.nougatdulimousin.fr](http://www.nougatdulimousin.fr)

**Francois Jaumeau**