

NOUGATS SILVAIN FRÈRES



Les frères SILVAIN sont paysans nougatiers en Provence. Ils gèrent la culture de l'amande, fabriquent le nougat de manière artisanale et le vendent localement. Leur activité s'inscrit dans la préservation d'un patrimoine naturel et d'un savoir-faire local.

Ils projettent de créer une collection de 32 variétés d'amandiers et sont à la recherche d'un terrain pour le mener à bien. Un projet qui sera aussi l'occasion de sensibiliser à l'agriculture biologique notamment avec la création d'un sentier pédagogique.

Le commerce se veut aussi exemplaire en terme de développement durable. Un projet de certification ISO 26000 a été engagé. Chaque salarié s'est vu financer une bicyclette pour avoir la liberté de venir à l'atelier en vélo. Enfin le contact est pris avec la LPO, autre éco-acteur de la Réserve de biosphère, pour installer des nichoirs pour la chouette chevêche et la buse dans les champs d'amandier.

La valorisation d'un savoir-faire et d'un patrimoine naturel locaux