



est mis sur la farine de noisettes obtenue lors de l'extraction de l'huile: la gamme s'est enrichie de deux nouvelles gourmandises: un conditionnement sucré et une fine gaufrette roulée en cigare.

Mais la farine de noisettes se décline de multiples façons, aussi bien en version sucrée que salée. Des signes officiels garantissent la qualité des productions de la ferme: IGP Noisette de Cervione, Nuciola di Cervioni, pour les noisettes et AOP Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica, pour l'huile d'olive. Plusieurs fois médaillée lors de concours régionaux ou nationaux, celle-ci a reçu cette année (mai 2023) la médaille d'argent, dans la catégorie Récolte sur l'Arbre, au Concours Régional des huiles AOP de Corse.

Raphaëlle est présidente de l'Association de producteurs de noisettes de Cervione A Nuciola qui a lancé en 2010 la pâte à tartiner éponyme, à l'origine du renouveau de la filière noisettes en Corse.

Le Verger, engagé dans une démarche éco-responsable, fait partie du Réseau Eco-tourisme de la Plaine Orientale et est également référencé sur la Route des Sens Authentiques.

Les trois enfants sont volontaires, coopératifs et participent volontiers aux multiples tâches de la ferme. L'aînée, Camille, vient d'être diplômée de l'École d'Agronomie Supagro de Montpellier. De retour sur ses terres familiales, elle entame son long parcours d'installation en tant que jeune agricultrice aux côtés de Raphaëlle. Mère et fille ont des idées pleines la tête et de l'énergie à revendre.

C'est le moment de se lancer dans les projets que les accidents de la vie avaient relégués à « plus tard » et de s'ouvrir à d'autres perspectives. —

products: IGP Noisette de Cervione, Nuciola di Cervioni, for the hazelnuts, and PDO Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica, for the olive oil. Raphaëlle has won several medals in regional and national competitions, and this year (May 2023) she was awarded the silver medal in the Harvested from the Tree category at the Regional Competition for Corsican PDO oils.

Raphaëlle is president of the Cervione A Nuciola hazelnut producers' association which in 2010 launched its eponymous spread, the driving force behind the revival of the hazelnut industry in Corsica.

The orchard, which is committed to an eco-responsible approach, is part of the Ecotourism Network of the Plaine Orientale and is also listed on the Route des Sens Authentiques.

The three children are willing, cooperative and happy to take part in the farm's many tasks. The eldest, Camille, has just graduated from the Ecole d'Agronomie Supagro in Montpellier. Now back on the family land, she is embarking on the long road to becoming a young farmer alongside Raphaëlle. Both mother and daughter have ideas and energy to spare. It's time to get on with the projects that life's accidents had relegated to "later" and open up to new prospects. —

Le Verger de Raphaëlle
Raphaëlle Peignier-Astima
 Casa Accinta 20240 Ghisonaccia
 Tél. : 06 71 89 40 70 / 06 49 61 29 09
www.le-verger-de-raphaëlle.fr