

Commande groupée de noix

Petite Histoire de Noix

Comment se passe la récolte des Noix sur notre ferme ?

La récolte des noix commence généralement la deuxième semaine d'octobre.

A ce moment-là, grâce notamment à la pluie et à l'humidité, la brou de la noix se fend et éclate et la noix est prête à tomber.

C'est le vent ou la pluie qui la feront tomber au sol. Si la pluie n'est pas au rendez-vous, nous montons dans les arbres pour secouer les branches.

Nous ramassons ensuite à la main les noix tombées, puis, nous les lavons à l'eau claire et les étalons sur les séchoirs.

Il faudra alors attendre environ trois semaines (suivant les conditions météorologiques) pour qu'elles sèchent.

Enfin, nous les calibrons et les trions. Seules les noix de plus de vingt-huit mm de diamètre, ayant une « belle » coquille, seront vendues en coque.

Les autres seront cassées puis mondées pour faire de l'huile.

En dehors de la période de récolte les deux actions que nous effectuons dans les champs sont la taille des noyers et la coupe de l'herbe.



**Ramassées à la main,
séchées sur séchoirs
traditionnels.**

Sylvain Ruzand et Mylène Fady -117 impasse du Bois Menet
Hameau de San - 38160 Izeron

En filet de : 3 kilos : 18 €

5 kilos : 25 €

**Commande au secrétariat du CSE accompagnée de
votre règlement avant le vendredi 21 novembre.**

Livraison prévue début décembre