

NOIX

Ramassées à la main,
Séchées sur séchoirs
traditionnels

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, le 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 sous les arbres.

Vente à la ferme

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

Contact

06 52 82 18 65