**Automne 2023 Noix St Antoine L’abbaye**

La saison des noix revient….

Comme l’année dernière, **Philippe Vivier** nous propose les noix cultivées en bio à Saint Antoine l’Abbaye dans l’Isère.

L’année climatique a été compliquée et la production est bien moindre par rapport à l’année écoulée : : mois de mai froid, pas de pluie pendant sept semaines cet été, chaleurs anormales en aout, importante épisode de grêle le 18 septembre…

Mais la qualité et le calibre devraient être là grâce notamment aux soins que Philippe apporte à sa noyeraie (pulvérisation de macérations de plantes, blanchissement à d’argile…, cultures associées, taille réfléchie).

Il vous propose toujours trois variétés et maintient les prix de l’an dernier

* **Franquette**au goût prononcé,  titulaire de l’AOC
* **Fernor** crée par l’INRA au goût plus doux, cerneau clair
* **Chandler** variété californienne, encore plus douce idéale pour les personnes sujettes aux aphtes et très facile à casser

**Prix : 5,50 le kg ( condition : sacs de 25kg)**

Le règlement peut se faire par chèque au nom de Philippe Vivier.

La récolte dans les noyeraies est toujours en cours comme le triage, calibrage et séchage à l’air sont encore d’actualité pour un petit moment. Nous envisageons une livraison première moitié du mois de décembre. Vous pouvez d’ores et déjà passer vos commandes pour**le 16 NOVEMBRE.** Auprès d’Agnès[ligotag@gmail.com](mailto:ligotag@gmail.com) **au kilo / variété**

Attention, toute la récolte est vendue rapidement, il n’est pas possible de se réapprovisionner en cours d’année. Vous pouvez “monder ”,“gromailler ” c’est à dire casser vos noix et stocker les cerneaux au réfrigérateur voire au congélateur, ils gardent toute leur saveur et sont mangeables dès leur sortie.

En fonction de la récolte, nous vous proposerons, si possible, de l'huile de noix début 2024.

Merci pour vos commandes qui permettent de mieux valoriser le travail de l’agriculteur. Il vous en est reconnaissant.

Pour Philippe, Monika et Agnès ses référentes