

Commande noix 2024

FERME DE L'ENCLOS

Philippe Vivier

38160 Saint Antoine l'Abbaye

Sur notre ferme familiale, située en coteaux face au Vercors, sur les communes de Saint Antoine l'Abbaye et Saint Appolinard, nous produisons en bio certifié, historiquement des noix, mais aussi des fraises, des céréales, des fourrages afin de favoriser les rotations et échanger avec des éleveurs voisins contre du fumier.

La plus importante sécheresse survenue dans la région, en 2003 avec le dépérissement des nombreux noyers m'ont fait prendre conscience de l'importance d'un système d'irrigation pour la survie de mes arbres. De plus, j'ai mis en place des essais de variétés autres que FRANQUETTE (FERNOR en 2004, CHANDLER en 2009) pour augmenter la diversité et ainsi limiter les risques liées aux aléas climatiques croissantes de plus imprévisibles. La variété FERNOR, développée par INRA fait des arbres de plus petit gabarit, plus adapté aux épisodes venteux, courants dans les coteaux.



VUE DE L'ABBATIALE MILLÉNAIRE AVEC, EN ARRIÈRE PLAN, UNE DE NOS NOYERAIES

Depuis cet été, le nouveau réseau d'irrigation collectif (3000ha/5 communes) alimenté par la rivière ISÈRE m'a permis de faire face aux besoins en eau croissants des plantes. Nous l'avons mis en route pendant 3 fois pendant le pic de sécheresse en août.

De plus, je travaille activement l'amélioration des sols selon les principes de l'AGRICULTURE DE CONSERVATION par la mise en place des engrais verts (une vingtaine de variétés en grande partie autoproduites qui contribuent également au maintien de la biodiversité et à l'alimentation des pollinisateurs), j'utilise des extraits de plantes (macération ou décoctions: purin d'ortie, consoude fougère, prêle) et pratique le blanchissement des arbres de petit gabarit par application en pulvérisation d'argile blanche. Les ravageurs sont maîtrisés par des techniques innovantes tels que la confusion sexuelle et la destruction des couverts végétaux

par roulage. Cette année, la mise en place des semis de VESCE VELUE au pied des noyers a permis le maintien d'un couvert végétal dense tout en freinant la croissance de plantes indésirables. Nous avons pu ainsi limiter les interventions mécaniques. Le séchage des noix se fait à l'air chaud produite par la combustion des branches issus de la taille manuelle de nos vergers ; pour le tri nous employons des collaborateurs locaux. Nous avons également acquis une jument comtoise qui nous soutiendra les prochaines années pour les travaux manuels, dont la taille et l'entretien du réseau d'irrigation ainsi que dans les cultures de fraises et asperges. Nous projetons également un essai de culture de grenades et aurons, espérons-nous, les premiers résultats d'ici 4 ans...



VESCE VELUE FORMANT UN COUVERT VÉGÉTAL DENSE



BLANCHIMENT A L'ARGILE

Nos fraises bio étant en vente direct (autocueillette), nous apprécions particulièrement ce système en raison du contact direct avec le consomm'acteur. Le marché des noix étant hyper mondialisé (USA, Chili, Australie, Europe de l'Est...), nous sommes soumis à des contraintes économiques totalement subi. La commercialisation via des systèmes comme les AMAP nous permet de vendre notre production à des prix abordables et réguliers et ainsi pérenniser notre ferme familiale.



SECOUAGE DANS LA NOYERAIE