FERME de L'ENCLOS
Agriculture bio à Saint Antoine l'Abbaye - Isère

Bonjour à toutes et tous,

Saint Antoine l'Abbaye, le 1er octobre 2026

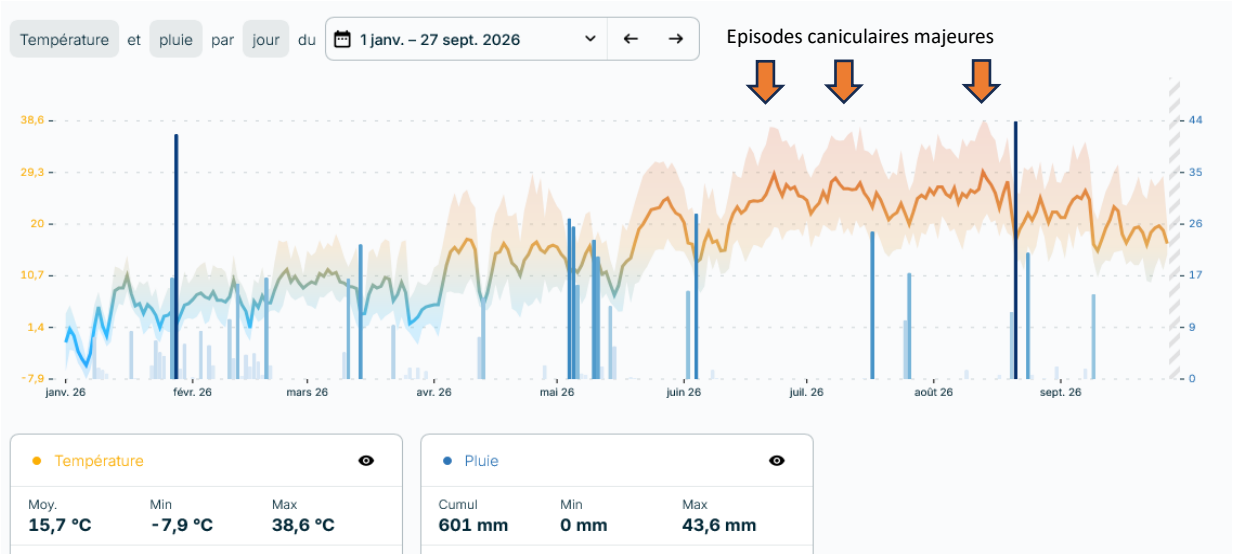
Nous souhaitons vous donner quelques nouvelles de notre production de noix de cette année:
La variété FERNOR a été intégré à l'AOC 'Noix de Grenoble'.

Le printemps a permis aux noyers de bien démarrer la saison grâce à une pluviométrie conséquente en mai, après floraison.

Puis la situation s'est considérablement compliquée durant l'été avec une succession de canicules et une pointe de température à 38.6°C mi- aout.
Voir le relevé météo de notre station centrée sur nos vergers de St Appolinard :







Les pluies de la dernière décade d'aout, accompagnées par une baisse des températures ont été salvatrices pour la récolte de cette année. Actuellement, les arbres ont environ 3 semaines d'avance par rapport à la moyenne des années passées, au niveau de leur frondaison : les feuilles commencent à chuter, surtout dans les parcelles les plus séchantes.

Vu les mortalités accélérées des arbres âgés ou ayant des problèmes racinaires (noyers tombés suite à la neige de novembre 2019 que nous avons relevé et tuteuré), nous allons planter plusieurs répétitions de ligne d'arbres à proximité du corps de ferme, aussi dans un objectif de réduire la vitesse des vents, l'érosion des sols et apporter un peu de fraicheur autour de notre habitation.

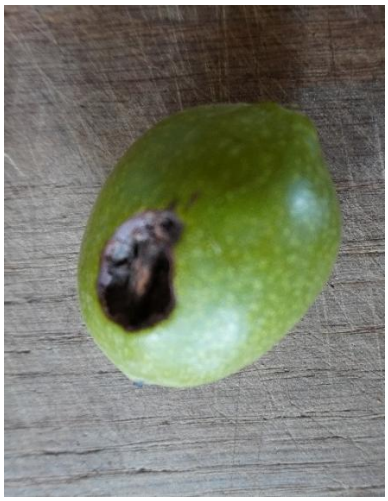
Bien que la qualité des noix s'annonce bonne, les conditions météo de l'année induisent quelques problématiques expliquées ci-dessous :

Philippe Vivier et Monika Neuner
970 chemin de l'Enclos
38160 Saint Antoine l'Abbaye

PRODUCTEUR DE NOIX ET CUEILLETTE DE FRAISES
tel 06 37 22 59 15 fermedelenclos@gmail.com

FERME de L'ENCLOS
Agriculture bio à Saint Antoine l'Abbaye - Isère

Une averse de grêle à la mi-juillet a laissé des traces sur nos fruits :





NOIX GRELEE, L' IMPACT EST VISIBLE SUR LE BROU (ENVELOPPE VERTE DU FRUIT) MAIS N'AFFECTE PAS LE CERNEAU.

La coquille est tachées mais le cerneau n' est pas atteint, la noix est consommable, c'est juste un « fruit moche ».

Puis, les noix sont malheureusement pas plus à l'abri à l'abri des coups de soleil que nous :

Le brou est en partie brulé (tache blanchâtre), la coquille n'est pas marquée. Par conséquent, l'altération n'est pas détectable visuellement et comme le cerneau est suffisamment rempli pour que la noix ait une densité correcte, la noix n'est pas écarté lors du tri densimétrique.
CETTE NOIX NE PEUT DONC ETRE ECARTEE NI VISUELLEMENT NI PAR TRI DENSIMETRIQUE, MALGRE TOUTE NOTRE BONNE VOLONTE ELLE PEUT ARRIVER DANS VOTRE LOT….




Pour compenser ces altérations, nous rajoutons quelques noix dans vos sacs.

Nous maintenons les prix comme l'année passée, soit

sac de 5 kg : 29€ **sac de 10 kg : 52€** **sac de 25 kg : 119€**

Nous vous remercions pour votre fidélité et vous souhaitons un bel automne !

Bien à vous *Philippe Vivier*

Philippe Vivier et Monika Neuner
970 chemin de l'Enclos
38160 Saint Antoine l'Abbaye

PRODUCTEUR DE NOIX ET CUEILLETTE DE FRAISES
tel 06 37 22 59 15 fermedelenclos@gmail.com