

11 juin 2022, je rencontre Karen pour la première fois. Ça doit faire 5 ans que je lui achète des noix.

On est d'ailleurs plusieurs dans le département à lui en acheter, des boulangers pour la plupart comme Arnaud et Maïka dont j'occupe le four pour sécher les fèves et les fruits secs.

La ferme, Karen l'a reprise après ses parents à qui elle appartient toujours. C'est du plus simple appareil : dans le cœur de l'AOC

<< noix de Grenoble >>, à Tullins, proche de l'autoroute qui, bien que pratique, à la fâcheuse manie partout où il se trouve de gâcher l'oisiveté de celui qui écoute les oiseaux comme le travail au champs de tout un chacun-e. Il y a donc 1 bâtiment et 15 hectares attenants plus 3 HA dans un village à 5km. C'est une petite exploitation, Karen en sort environ 30T de noix en coques, sèches, prêtes à la vente à la coop du coin, et minoritairement à la biocoop et quelques épiceries locales.

Je suis arrivé la veille au soir et me suis un peu promené dans la vallée. Il y a pas mal de diversité des pratiques. Entre les jeunes arbres, certains plantent du maïs, d'autres laissent la terre nue brûler sous le soleil. Les noiseraies sont pour certaines privées de toute herbe par labour, d'autres sont simplement traitées au glypho dans le rang. Il y a aussi des céréales et du maraîchage, la terre de l'Isère est belle noire ! Karen me dit que de plus en plus d'exploitants se mettent au bio et que de moins en moins de glyphosate est utilisé. Ce n'est pas rien, c'est important

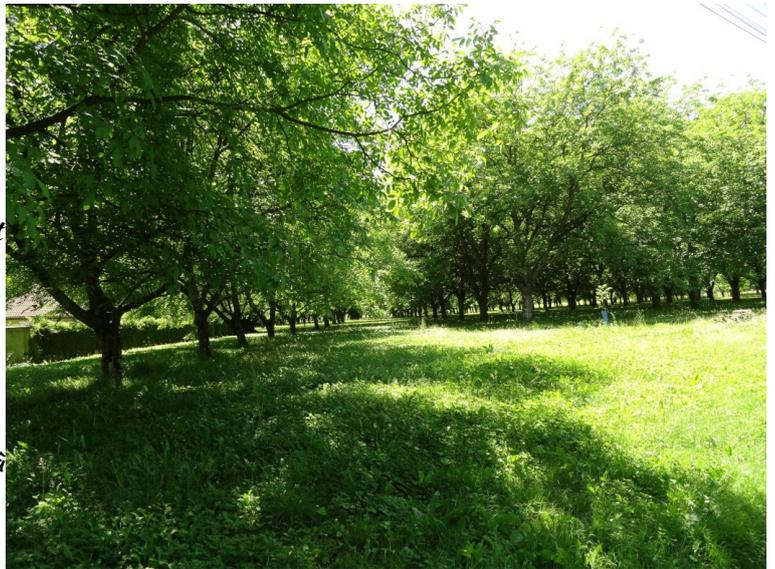
de le citer ! Après, chacun sa façon de gérer son exploit', 1 ou 10 traitements, 1 ou 10 fauches... Comme partout dans les AOC, la pression foncière a donné lieu à de la



monoculture intensive, bio ou pas.

Chez Karen, les arbres en places ont été, dans la grande majorité, plantés par son père, et quelques uns par elle suite notamment à une grosse tempête pendant sa première année d'installation : ça commençait fort ! Elle a 2 variétés, la parisienne, la... ; une troisième, Lara, précoce, se vend en noix fraîche.

C'est elle qui a fait la conversion bio. Le carpocapse, ver de la noix, est traité par phéromones et avec un virus sélectif qui attaque la larve de 1 à 2 mm. Il s'agit de ne pas se tromper de jour pour le traitement !! le ver a, normalement, 2 cycles/an ce qui implique 2 traitements. Un peu de bouillie bordelaise, et un traitement pour la



*mouche, le tout à pulvériser en absence quasi totale de vent pour une bonne efficacité. Les arbres sont hauts, on n'est pas dans un champ de blé !*

*Il faut également quelques tonnes d'amendement en jus de betterave et fiente de poule, puis broyer l'herbe et le petit bois mort laissé tout sur place, les déchets issus du tri reviennent aussi dans les cultures.*

*Il y a donc du taf toute l'année pour elle, mais en octobre, c'est là que ça bourre de travail ! La récolte évidemment ! Iels sont en moyenne 6 pour récolter, laver, trier, sécher. Les arbres sont secoués 1 par 1 à une dizaine de jours d'intervalles, seuls les fruits murs tombent. Puis Karen passe avec une ramasseuse, drôle de bestiole verte au regard hurluberlué. Les noix sont convoyées à la ferme où elles subissent un lourd traitement... Nan je déconne ! Lavage, triage sont les seules opérations faites avant le séchage, mais est à noter que dans un temps pas si lointain on voulait des noix blanches alors elles étaient javellisées...*



*...Quand on est con...*

*4 kilos de noix fraîches deviennent 1 kilo de noix sèches en quelques jours. Les noix qui ne partent pas à la coop, Karen et ses acolytes du moment les re-trient, et les calibrent pour des épiceries, marchés.*

*Laveuse au fond, puis table de tri*

*sechoir*

*silo ventilé*



*Une dernière partie est cassée et décortiquée À LA MAIN par ... pendant tout l'hiver. Karen refait ensuite un tri qualité entre cerneaux entiers et invalides que vous avez sous la dent si vous êtes bien en train de manger du chocolat aux noix et noisettes !*

Table de tri sous le silo



calibreuse

30>

28-30

<28



*Les noix moins jolies sont pressées pour faire de l'huile dans un petit moulin meule de pierre à Chatte à quelques km. J'en ai profité pour récupérer un peu de tourteau, je vais voir ce que je peux en faire !*

