

Noix & Huile de Noix

Récolte 2022



Claudie Romieu

La Plagne - 12190 Sébrzac

Je vous propose de vous ramener de la Vallée du Lot, en Aveyron, les noix récoltées sur la ferme familiale.

Les noyers, plantés il y a une cinquantaine d'années par mes grands-parents, sont des arbres de plein champ, sans intervention culturale (taille, irrigation, traitements...), abritant juste de leur envergure ombragée les vaches limousines de la ferme, qui les nourrissent en retour !

De fin septembre jusqu'à fin octobre, nous récoltons les noix manuellement.

Jusqu'à la mi-novembre, elles sont séchées au soleil.

En janvier et février, nous cassons les noix pour la transformation en huile.

Depuis 2019, grâce à l'achat de machines avec l'association Les Amis du Verger (St Parthem), les noix sont cassées et énoisées mécaniquement, avec un dernier tri à la main.

Avec les cerneaux, nous transformons l'huile au Moulin de Méjane à Espeyrac, près de Conques.

Nous vous proposons les noix sèches conditionnées en filets d'1kg (6€), de 2.5kg (15€) ou de 5 kg (30€), soit 6 € le kg.

Quant à l'huile de noix, disponible à partir de mars (sous réserve de quantité suffisante), nous la vendons sous forme de bouteilles de 25 cl (9€) ou de 50cl (18€), soit 36€ le litre.

Si vous avez envie de goûter à la saveur naturelle des noix, qui ont reçu de nombreuses attentions de nos propres mains, je vous propose une livraison à votre amap ou groupement d'achats le vendredi 2 ou le samedi 3 décembre 2022.

Au plaisir !

Claudie Romieu

