

Après une formation scientifique et quelques années passées dans le monde de l'entreprise, j'ai décidé de revenir à mes racines et de reprendre la ferme familiale pour perpétuer une production saine, sans traitement. J'essaye ainsi de produire une alimentation de bonne qualité nutritionnelle, tout en respectant la nature. La taille humaine de l'exploitation le permet.



Florence Reval

*Productrice de noix, d'huile
de noix et de miel bio*

Depuis plus de cinq générations, ma famille habite cette ferme au sein du château de Varacieux. Mes aïeux ont planté des noyers et ils élevaient des vaches laitières pour produire du fromage de Saint-Marcellin.

Mon papa a développé la noyeraie en produisant ses plants à partir de noix sélectionnées.



Florence Reval

*Ferme du Château de Varacieux
38470 Varacieux*

Téléphone : 06 02 29 66 79

E-mail : florence_reval@yahoo.fr

La ferme du Château de Varacieux...

est une entreprise familiale pratiquant une agriculture traditionnelle en conversion vers l'agriculture biologique, qui, d'ores-et-déjà, n'utilise ni traitement ni désherbant... Le domaine est constitué d'une noyeraie, d'un rucher et de prairies où paissent quelques vaches.



Mes produits

Noix en coques

Aucun traitement chimique ne vient perturber l'équilibre écologique des arbres.

Après ramassage, les noix sont lavées puis séchées de façon traditionnelle et naturelle, à l'air, sur des liteaux de bois. Les noix sont ensuite conditionnées en sacs de 1 à 20 kilogrammes.

L'autonomie de la ferme est recherchée grâce à l'apport azoté représenté par le fumier de mes vaches et par le semi d'engrais vert au pied des noyers.



Huile de noix

En hiver, je pérennise la tradition de la « mondée » qui consiste, entre amis ou en famille, à casser les noix pour en extraire les cerneaux. Après un tri rigoureux, seuls les plus beaux servent à la confection d'une huile de noix, dénuée de tout pesticide, aux qualités nutritionnelles bien connues.

L'huile de noix extraite de façon traditionnelle dans un des moulins de la région, concentre l'ensemble des vertus du fruit. Elle est un nectar dont les arômes sont le reflet du terroir sur lequel les arbres ont poussé.

Miel bio



L'environnement préservé dans lequel se trouve ma ferme, sur des côteaux à 450m d'altitude, face au Vercors (Alpes, Isère) et en bordure de la forêt des Chambaran, permet de conduire un rucher bio sur mes parcelles. La végétation naturelle et variée permet aux abeilles de donner un miel riche en parfums. La végétation mellifère est, ici, principalement constituée de châtaigniers, d'acacias, de tilleuls et de fleurs des champs.

