

# Noix bios sèches du Dauphiné

Variété : **FERNOR**  
( douce et laiteuse )

*Poids net :*

*Saveurs préservées grâce au séchage avec des copeaux de bois de nos noyers .*

*Tenir au frais, au sec et à l'abri de la lumière*

Au verso : découvrez nos pratiques : 

Nuciculteur producteur et récoltant :

Philippe VIVIER

970 chemin de l'Enclos  
38160 St Antoine L'Abbaye  
Isère - France

Tél : 06.37.22.59.15



Croix de  
Saint-Antoine  
(Croix en Tau)

# Noix bios sèches du Dauphiné

Variété : **CHANDLER**  
( charnue et moelleuse )

*Poids net :*

*Saveurs préservées grâce au séchage avec des copeaux de bois de nos noyers .*

*Tenir au frais, au sec et à l'abri de la lumière*

Au verso : découvrez nos pratiques : 

Nuciculteur producteur et récoltant :

Philippe VIVIER

970 chemin de l'Enclos  
38160 St Antoine L'Abbaye  
Isère - France

Tél : 06.37.22.59.15



Croix de  
Saint-Antoine  
(Croix en Tau)

# Noix bios sèches du Dauphiné

Variété : **FRANQUETTE**  
( la traditionnelle - goût relevé )

**Poids net :**

**Saveurs préservées grâce au séchage avec des copeaux de bois de nos noyers .**

**Tenir au frais, au sec et à l'abri de la lumière**

Au verso : découvrez nos pratiques : 

**Nuciculteur producteur et récoltant :**

**Philippe VIVIER**

970 chemin de l'Enclos  
38160 St Antoine L'Abbaye

Isère - France

Tél : 06.37.22.59.15



Certifié par FR-BIO-10  
AGRICULTURE FRANCE



CERTIFIÉ  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



Croix de  
Saint-Antoine  
(Croix en Tau)

**Merci** d'avoir choisi ces noix issues de notre ferme familiale.

- Elles proviennent de vergers en coteaux des communes de Saint Appolinard et de Saint Antoine L'Abbaye en ISERE, en face du Vercors.
- Elles ont un goût caractéristique en raison de l'altitude (420m à 530m), de la pente de 5% à 35% des terrains et des sols profonds.
- Les noyers en production ont été plantés par moi-même, mon père, mon grand-père pour la plus part et voire avant pour certains d'entre eux.

Je pratique l' agriculture biologique pour mes noyers et mes autres cultures.

- La fumure est essentiellement d'origine organique (compost et fumier de bovins)
- Le séchage des noix est réalisé par air chauffé via les plaquettes de bois provenant de la taille de nos arbres
- Afin d'entretenir la vie des sols, je sème des couverts végétaux ou engrais verts sous les arbres
- Vos noix sont triées « humainement » (pas de trieur optique) par des salariées locales.

Nous cultivons aussi des fraises et des pommes de terre nouvelles à cueillir en plein champ par vos propres soins à Saint Antoine L'Abbaye, le tout en bio et sans plastique ! A récolter de mai à fin juin. Retrouvons-nous !

FRAISES : 7 variétés savoureuses    P.d.T nouvelles : 2 variétés.



Certifié par FR-BIO-10  
AGRICULTURE FRANCE



CERTIFIÉ  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE