

Pays Dauphinois

CHÂTILLON-SAINT-JEAN – Reportage au sein de l'EARL Octavéon, chez Jean-Baptiste Vye nuciculteur

Du retard, mais une belle noix 2013



Jean-Baptiste Vye devant la machine à ramasser.

Encore quelques jours... Et la noix AOC de Grenoble, pour son cru 2013, parviendra sur les tables des gourmets friands de fruits automnaux. En Drôme, où l'on produit à peu près 20 % de cette appellation, les nuciculteurs sont globalement satisfaits, que ce soit à Hostun, La Baume-d'Hostun, Jaillans, Eymeux, Triors ou Saint-Paul-lès-Romans.

À Châtillon-Saint-Jean, Jean-Baptiste et Leaticia Vye sont en « pleine bourre » durant trois semaines. Jusqu'à la fin du mois, les journées commencent tôt le matin sur l'EARL (Exploitation agricole à responsabilité limitée) d'Octavéon*, dès 5 h 30 ou 6 h pour finir souvent jusqu'à 23 h. Il faut s'occuper de trente hectares de noyers. « Je prend à pei-

ne une demi-heure pour me restaurer entre midi et deux et quelques minutes le soir pour passer du temps avec ma famille », souffle cet homme de 37 ans, marié et père de deux enfants.

Nécessaire toutefois. En trois semaines, c'est le chiffre d'affaires de toute une année qui se joue. Qualité et quantité se conjuguent pour réaliser la meilleure récolte possible.

Le nuciculteur châtillonnais et ses deux salariés permanents sont sur le pont pendant 21 jours, recevant pour l'occasion l'aide de Leaticia (compagne et salariée secrétaire comptable sur l'EARL) qui donne un coup de main au tri durant cette période. Ils sont aidés aussi du mécanicien char-

gé de la maintenance des machines (la récolte de la noix est devenue très mécanisée). Sans oublier le retraité Paul Vye, père de Jean-Baptiste, qui ne ménage pas sa peine pour continuer à apporter son savoir-faire et son expérience sur l'exploitation familiale : avec Jean-Baptiste, c'est la quatrième génération des Vye qui produit et conditionne la noix. Une vraie passion.

Ramasser, trier, sécher, calibrer

À l'automne, il s'agit de ramasser les toutes premières qui sont tombées au sol, avec une machine spécifique qui « balaie » littéralement le terrain au moyen d'une hélice pour transférer le fruit dans un container qui sera amené au triage. La première semaine, deux passages sont nécessaires (un autre la deuxième et un dernier la troisième semaine, où bien souvent, il est indispensable de secouer l'arbre, le faire « vibrer » pour que les dernières noix tombent). La récolte est ensuite nettoyée, séchée, triée (les noix cassées par exemple sont jetées) puis calibrée grâce à des appareils de mesure. La taille des noix est déterminante dans l'appellation.



C'est à la pelle que Rémy complète le container rempli par la machine, une fois les deux passages terminés.

28 millimètres pour l'AOC

« Il faut plus de 28 millimètres de diamètre pour intégrer l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) », explique Jean-Baptiste Vye. « Cette année, on a une plus grosse quantité de noix, soit 16 % en plus, mais elles sont globalement plus petites qu'en 2012. Au final, en noix suffisamment bien calibrées, on aura à peu près la même quantité que l'an dernier, soit 70 tonnes qui part au centre de conditionnement de fruits et légumes de Valsolèze à Saint-Donat pour l'AOC. Le reste, les plus petites, est transformé en cerneaux ou en huile ».

Malgré un printemps humide, et grâce à un été ni trop chaud, ni trop sec, le cru 2013 est de bonne qualité. Le seul bémol est le retard induit dans la récolte dû à des conditions climatiques exceptionnelles. La pluie de ces derniers jours a

empêché le ramassage, mais dès les premiers jours d'claircie, les cueilleurs se démultiplient pour la récolte et le séchage.

15 jours de retard

« En ce qui concerne la commercialisation, on est obligé d'expliquer qu'on a quinze jours à trois semaines de retard », annonce le producteur drômois. « D'habitude on récolte du 20 septembre au 10 octobre, cette année ce sera davantage du 10 au 31 octobre. Cela pose un problème pour les marchands de fruits et légumes qui n'ont plus à vendre de production estivale et qui ne peuvent pas tout de suite enchaîner avec les noix. C'est comme cela ». La patience ne rendra la noix que meilleure pour le consommateur...

CYRIL LEHEMBRE

* Châtillon en vieux français.



Une fois nettoyées et séchées, les noix sont triées puis elles passeront ensuite au calibrage.

Une production respectueuse de l'environnement

L'EARL s'est engagée depuis longtemps dans un mode de production agricole raisonnée. Elle a obtenu il y a six mois la certification Global Gap, référentiel de bonnes pratiques agricoles, parmi lesquelles on peut noter : l'utilisation de machines adaptées pour éviter de provoquer un tassement trop important des sols ; le recours au broyage des feuilles à la fin de l'hiver qui sont compostées (en général des feuilles porteuses de maladie sont ainsi réutilisées comme fertilisant au lieu de les asperger d'insecticide) ou encore le conditionnement des cerneaux de noix par un emballage végétal 100 % compostable.

ROMANS/BOURG-DE-PÉAGE

ANNIVERSAIRE – L'amicale des personnes âgées a trois décennies

Trente bougies pour les Deux Rives

L'amicale la plus célèbre de l'agglomération de Romans-Bourg-de-Péage a fêté son trentième anniversaire dans le centre Cocteau, la semaine dernière. Sous la présidence de Joseph Belin, près de 200 personnes ont apprécié le repas préparé par la société Gefcau de Saint-Marcel-lès-Valence.

L'ambiance musicale étant assurée par l'ensemble ardéchois

Daniel Chevalier. La belle aventure des retraités de l'agglomération a débuté en 1983 grâce à René Fonbonne et Aimé Astier (récemment disparu) et les Mutuelles de la Drôme devenues E.O.V.I services et soins, l'amicale des Deux Rives a vu le jour dans la Cité de Jacquemart. Dès lors, les adhérents affluèrent et aujourd'hui près de 300 seniors participent aux nombreuses acti-

vités proposés en toute saison. À noter la présence de Georges Dumas, président départemental d'E.O.V.I qui avait le déplacement pour soutenir l'amicale. Celle-ci devrait faire connaître ses prochaines manifestations d'ici à quelques semaines.

P. D.J.



La fête s'est déroulée au centre Cocteau à Bourg-de-Péage.

Drôme Hebdo • 12 • jeudi 24 octobre 2013

DE GARDE

> Médecins

Appelez le 15.

> Pharmacies

Romans - Bourg-de-Péage : dimanche 27 octobre, pharmacie Ricardat, 3 rue Jacquemart 0475020207. Saint-Donat-sur-l'Herbasse : samedi 26 octobre pharmacie Touret, tel : 0475451034 ou des Oliviers 0475451026, en alternance, un samedi sur deux.

> Ambulances

Ambulance Ginet (Romans-sur-Isère), 0475028615. B. Grand (Romans), 0475023439. Ambulance des Collines à Génissieux, 0475712020. Taxis et ambulances « Daniel », à La Baume-d'Hostun, 0678898255. Alpha secours (Bourg-de-Péage), 0475022323. France Ambulance (Saint-Donat-sur-l'Herbasse), 0475450321.

> Hôpitaux

Hôpitaux Drôme Nord (Centre hospitalier de Romans), route de Tain-l'Hermitage, 0475057505. Clinique La Parisière à Bourg-de-Péage – urgences chirurgicales : jour : 0475703000 – nuit : 0475708000.

> Urgences dentaires

0475408282.

NUMÉROS UTILES

> Gendarmeries

Romans : 0475020392. Bourg-de-Péage : 0475700337.

> Services à domicile

ADSR Atouts domicile service à Rovaltain (Services à la personne à domicile) quartier de la gare TGV à Alixan. Tél. 0475072144. www.sarl-adsr.fr

> Alma Drôme

Association de prévention contre la maltraitance des personnes âgées (Alma) : permanence au 0475861010 (répondeur 24 h/24).

> GEM

Un Groupe d'entraide mutuelle (Gem) pour les personnes souffrant de troubles psychiques tient des permanences à Romans-sur-Isère 14 avenue du 11-Novembre, le lundi de 14 à 21 h, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 14 h à 18 h. 0475476629.

> Consultations de tabacologie

Aux Hôpitaux Drôme Nord, route de Tain, Romans 0475057580, sur rendez-vous, lundi matin avec le docteur Aubert ou les lundi, jeudi et vendredi matins avec l'infirmière en tabacologie.

> La Parenthèse

À Romans, la Parenthèse, lieu d'écoute pour les jeunes âgés de 10 à 25 ans et les parents d'adolescents, renseignements au 0475713737.

> Centre antipoison de Lyon

Téléphone : 0472116911.

CONTACT

> Rédaction

À Drôme Hebdo, le journaliste référent pour le pays dauphinois est Cyril Lehembre : 0475862004. c.lehembre@drôme-hebdo.com ou 0672967996.