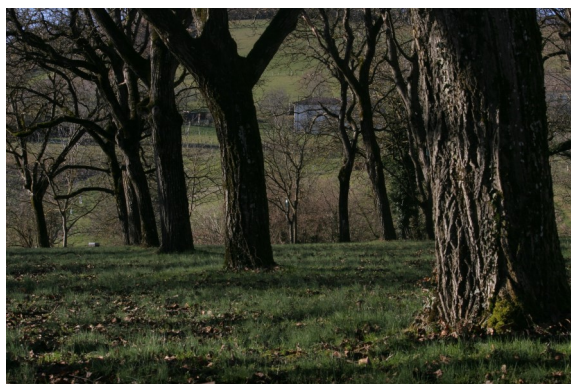


*Après une formation scientifique et quelques années passées dans le monde de l'entreprise, j'ai décidé de revenir à mes racines et de reprendre la ferme familiale pour perpétuer une production saine et sans traitement. J'essaye ainsi de produire une alimentation de bonnes qualités gustative et nutritionnelle,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



*Florence Revol*

*Productrice de noix bio, d'huile de noix bio 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 St Marcelin.*

*Mon papa a développé la noyeraie en produisant ses propres plants à partir de noix qu'il a lui-même sélectionné.*



*Florence Revol*

*Ferme du Château de Varacieux*

*38470 Varacieux*

*Téléphone: 07 61 83 62 90*

*E-mail: fermeduchateauvaracieux@gmail.com*



## *La ferme du Château de Varacieux...*

*est une entreprise familiale pratiquant une agriculture traditionnelle certifiée Bio, sans traitement, ni désherbant, ni irrigation.*

*Le domaine est constitué d'une noyeraie, d'un rucher, d'une châtaigneraie et de prairies où paissent quelques vaches.*





## Huile de noix, certifiée bio

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 reconnues.

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.

## Mes produits

### Noix en coques, certifiées bio

Aucun traitement chimique ne vient perturber l'équilibre écologique des arbres. Ces arbres, non irrigués, poussent contre des côteaux représentant autant de terroirs. Les noix qui en sont issues ont un caractère tout particulier.

Après ramassage, les noix sont lavées à l'eau puis séchées de façon traditionnelle et naturelle, sur des liteaux de bois. Elles sont triées à la main pour sélectionner les plus belles.

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



### Miel, certifié 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 et sédentaire sur mes parcelles. La végétation naturelle et variée permet aux abeilles de donner un miel riche en parfums. Les plantes mellifères sont, ici, principalement les châtaigniers, les acacias, les tilleuls et les fleurs des champs.

