

Producteur :

Paul GAUTREAU à JUVARDEIL (49)

Produits :

- Noix entières vendues au kilo
- Sachets de noix décortiquées sous vide par 300g, 500g et 1kg
- Vin de noix
- Huile de noix

Distribution :

Ponctuellement dans l'année

Le contrat

Il n'y a pas de contrat avec ce producteur qui débute depuis août 2009 sur cette exploitation. Les commandes se réalisent par achats groupés.

La démarche de reprendre une exploitation à l'abandon depuis plusieurs années, et de remettre en état ce verger dans le respect de l'environnement, et en se tournant directement vers les mangeurs plutôt que de passer vers les circuits de distribution longs, nous a semblé répondre à la démarche AMAP.

Pour le moment, les commandes sont donc faites avec ce producteur par groupement d'achats ponctuels.

L'exploitation de Paul GAUTREAU

Le Rotas - 49330 ETRICHE



Paul GAUTREAU a repris depuis le mois d’Août 2009, un verger de 1600 noyers sur 10 ha, sur la commune de Juvardeil dans le Maine et Loire (au nord d’Angers). Il va progressivement abandonner son activité professionnelle actuelle (commercial dans le domaine agricole) pour se consacrer ensuite entièrement à son exploitation. Il a donc pour l’instant le statut d’agriculteur cotisant solidaire, statut transitoire qui lui permettra à terme de vivre de son verger.

Paul GAUTREAU est issu d’une famille d’agriculteurs, et a également suivi une formation arboricole. Il n’est donc pas complètement novice en la matière.

Ce verger, à l’abandon depuis 5 ans, est composé exclusivement de noyers âgés de 35 à 45 ans. Cette inutilisation des terres sur une si longue période lui a permis d’avoir le label AB délivré par Ecocert dès le démarrage de cette activité.

Il souhaite travailler uniquement en circuit court : BIOCOOP et AMAP, et distribue déjà sur des AMAP du Maine et Loire. Du fait de son activité professionnelle, il procède pour l’instant à des livraisons postales sur le local de distribution, sans pouvoir être présent aux distributions.

Il nous propose des noix de la variété Franquette (équivalente à la noix de Grenoble), très concentrée en goût, et sous les conditionnements suivants (prix indiqués = prix 2011) :

- filet de petites noix (calibre 28/30mm), à 4 €/kg
- filet de grosses noix (plus de 30/32mm), à 4,75 €/kg

- noix décoritquées, conditionnées par 300g, à 4,5 € le paquet
- huile de noix vierge extra, à 6,65 € la bouteille de 25cl, ou 12,30€ la bouteille de 50cl
- vin de noix à 14,50€ la bouteille de 75cl (cuvée 2010)

Le conditionnement des noix sous coquille est en filet, marqué au nom de la famille ayant commandé. Le minimum de commande est de 1kg par famille.

Son installation en agriculture biologique nous garantit l'absence de traitements de désherbage systématique, pratique extrêmement courante dans les exploitations de noyers de l'agriculture conventionnelle.

La plantation, autour des noyers, d'espèces végétales riches en azote évite également l'utilisation d'engrais chimiques enrichissant les sols en azote, dont le noyer est fort gourmand.

