

Mangez des noix... du Gers !

L'automne pluvieux a contrarié leur cueillette, mais elles sont bien là



Mangez des noix... du Gers !

Dans le Gers, à l'orée du Tarn-et-Garonne, ils sont deux nuciculteurs à avoir choisi une culture que l'on trouve plus facilement à Grenoble et en Périgord qu'au royaume de l'ail. Aux Vergers de Tailhac, à Pessoulens, Clément Touzouli a pris depuis peu la succession de son père Bertrand, qui avait planté ses premiers noyers il y a une trentaine d'années.

Et 2020 n'aura pas été franchement idéale, météorologiquement parlant. Car les noix, qui n'apprécient guère les intempéries de ces dernières semaines, ont été récoltées difficilement, en raison des terrains bien arrosés.

« Nous avons débuté mi- septembre, mais tout le mois d'octobre a été très compliqué. Les engins ne pouvaient pas passer sans laisser de grosses ornières sur l'exploitation. Pourtant, il fallait récolter, car en plus de la pluie, le vent avait commencé à faire tomber les premières noix », explique Clément.

Paradoxalement, le manque d'eau et la canicule cet été ont obligé l'exploitant à arroser pour éviter à ses protégées d'attraper des coups de soleil, qui se manifestent par une tâche brune sur la coque, pouvant ensuite noircir le cerneau.

À ces aléas climatiques, s'ajoutent les traditionnelles bêtes noires : la mouche du brou et le carpocapse - petit papillon nocturne qui, après les pommes et poires s'attaque désormais aux noix. Sans parler des champignons, que Bertrand, son père, tente de repousser par la génodique, une méthode musicale déjà exploitée sur les vignes, qui aurait la capacité d'inhiber virus et champignons tout en stimulant la croissance des plantes.

Entre deux journées pluvieuses, place donc au secoueur, qui agit comme une pince au niveau du tronc pour faire tomber les noix, avant le passage de l'andaineur, qui les rassemble au milieu des allées, et de la ramasseuse qui les récupère.



Une fois lavées, séchées et triées par Pascal Gouget, le deuxième nuciculteur du village, - voisin de surcroît -, Clément se charge du conditionnement pour garantir une qualité gustative exceptionnelle. Sur sa boutique en ligne, on retrouve les noix en coque, des cerneaux au miel, au chocolat, au beurre salé, des huiles.

Mais aussi la récolte 2020, pour se faire plaisir tout en faisant face aux baisses de tonus, si fréquentes à l'approche de l'hiver !

<https://vergersdetailhac.fr/>

Retrouvez l'actualité des Hautes-Pyrénées, Gers, Landes, Béarn et Pays Basque sur PresseLib ici

