

# VISITE D'INSTALLATIONS TRES SUIVIE

**CET APRÈS-MIDI ORGANISÉ PAR LE COMITÉ D'ÉTUDE INTERPROFESSIONNEL DE LA NOIX, DU NOYER ET DU CHÂTAIGNIER DU QUERCY A CONNU UN BEAU SUCCES AVEC DE NOMBREUX PRODUCTEURS PRESENTS. AU PROGRAMME LA VISITE DE 2 INSTALLATIONS DE SÉCHOIR CHEZ 2 PRODUCTEURS DIFFÉRENTS.**

La première visite a eu lieu chez M. Planche Daniel, adhérent de la coopérative CAPEL. Après plusieurs années de production de maïs, M. Planche a planté entre 2001 et 2006 5 ha de Fernor et 4 ha de Lara. Étant domicilié à Toulouse, il travaille avec Mme Elodie Delmas, jeune agricultrice en installation qui s'occupe d'une majeure partie du verger en contrepartie d'une location de 2 ha de Fernor. M. Christian Delrieu ayant planté ses vergers en même temps que M. Planche, ils se sont réunis à trois pour investir sur le matériel de post-récolte et de séchage. Ils ont donc investi sous le

statut de copropriétaires.

Le type de séchoir mis en place est un séchoir à faux fond. Ce type de séchoir est apparu comme le plus judicieux au vu de la multitudes des lots. Ils sont donc équipés de 2 séchoirs, avec un volume de 18 m<sup>3</sup> chacun permettant de sécher 6 tonnes de noix.

Cette exploitation est le témoignage d'une bonne réussite pour un investissement du matériel en commun. C'est dans un esprit de totale confiance entre les uns et les autres que la mise en commun du matériel a pu être mise en place.

Après la présentation de l'installa-

tion de M. Planche, M. Delrieu et Mme Delmas, Claire Legrand, conseillère spécialisée Noix et Châtaignes, rappelé les principaux paramètres et recommandations pour la bonne réussite du séchage. Le groupe s'est ensuite rendu à Saint Michel de Bannières sur l'exploitation de Mr Laurent Perrier, qui dispose près de 27ha de vergers et récolte en moyenne 60 tonnes. Une partie des vergers entre en production, le tonnage augmente donc régulièrement.

Laurent PERRIER a longtemps commercialisé la majorité de sa récolte en noix fraîche, et ne possédait qu'un séchoir tour. Il n'aurait pas pu sécher la récolte l'année où le marché de la noix fraîche n'est pas porteur. Pour assurer sa récolte et son séchage, il s'est équipé en 2012 de 2 séchoirs tours en plus.

Chaque séchoir tour possède 3



étages et peut contenir 5 t de noix. Les noix sont pré-séchées sur les étages supérieurs, puis séchées à l'étage inférieur. Ce système est le plus économe en énergie, car il utilise la quasi-totalité du pouvoir séchant de l'air et une majeure partie des calories du générateur. L'étage inférieur sèche en une journée. L'ensemble des 3 séchoirs peut donc sécher 5 tonnes

de noix par jour. La conseillère spécialisée Noix et Châtaignes de la Chambre d'Agriculture organisera une formation séchage d'une journée courant mars pour les producteurs souhaitant installer un nouveau système ou modifier leur système actuel.

*Leslie VAN ONCEM et Claire LEGRAND, conseillères Noix et Châtaignes*