



Jean Jacques DREVON

Maison Drevon

Noix et ses dérivés / Pommes et ses dérivés

Référent-e Gourmand Responsable

Laurence Molina

famille.molina34@gmail.com

Son histoire en quelques mots

Jean Jacques Drevon est Directeur de Recherche à l'INRAE à Montpellier. Il gère également la ferme expérimentale de Val d'Ainan.

Les noix sont de la variété Franquette (« Noix de Grenoble ») et sont produites sans traitement chimique (ni pesticides, ni fertilisants, en écosystème d'agroforesterie), à la ferme de Champet dans le Val d'Ainan, au Nord du Parc de Chartreuse, à 40 km de Grenoble.

Pourquoi les Gourmands Responsables soutiennent Jean Jacques DREVON ?

Large variétés de produits dérivés des noix : noix séchées, huile de noix, vin de noix, ...

Culture en écosystème d'agroforesterie

Noix séchées naturellement

Ses coordonnées

34 Castelnau le Lez

Ses produits (conditionnement + prix)

Noix fraîches à récolter

3 €/kg

Noix séchées au naturel

7€/kg

Filets 3 kg à 20 €

Filets 5 kg à 30 €

5€50/kg au delà



Huile de noix

22€/litre à la tireuse (amenez votre bouteille) ou

15 € la bouteille étiquetée de 50 cl

Vin de noix

20€/litre à la tireuse (amenez votre bouteille) ou

à la bouteille étiquetée de 75 cl en 3 crues

Valdainois (brut) - Caurainois (fruité) - Chartreunois

de 17 € à 19€ / bouteille

Jus de pomme

3€/litre à la tireuse (amenez votre bouteille) ou

3,5 €/litre en flacon étiqueté ou

en cubi (BIB) de 5 litres à 15 €

Vin de pomme d'eau fine (14%)

20 €/l (ou en bouteilles de 50 cl à 15€)

Vinaigre de cidre

3 €/l

Infos pratiques

| Production bio ? | Localisation | Commande | Livraison | Régularité | Paiement |
|------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|---|---------------------------------|
| Oui | Isère | par mail (référente) | Agropolis, Castelnau le Lez | Plusieurs fois par an selon la production | Par chèque, liquide ou virement |