

VALDINOIX

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)



Coup de coeur

Les valeurs et les modes de production mis en place sur l'exploitation, leur choix d'une agriculture biologique très ancrée sur le territoire, leur volonté de limiter les impacts environnementaux, ainsi que la large gamme de produits transformés, sont en cohérence avec la marque 'Valeurs Parc naturel régional'. Vendant une très grande partie de leurs produits en vente directe, ils entretiennent un lien fort avec leurs clients ; le projet agri-touristique en cours de réflexion va encore accentuer le lien avec le public, tout en le sensibilisant au territoire, à ses paysages et à son agriculture. Leur souhait de s'impliquer dans le réseau des acteurs du Parc, et de participer à des projets collectifs, sont des atouts pour le territoire.

ValdiNoix est une **exploitation agricole familiale** en **polyculture-élevage** située à Bruis dans le département des Hautes-Alpes Elle est gérée par un père, Gérard, et sa fille, Aurore. Spécialisée dans la production et la transformation de noix avec une variété locale qui est la ronde de Bruis (noix, farine, vin, huile...), elle propose également du petit épeautre, de la viande (ovin, bovin), des ruches et du tilleul. La totalité de l'exploitation est menée en **Agriculture Biologique**, et bénéficie du label **Hautes Alpes Naturellement**. Depuis 2020, des réflexions sont menées pour orienter vers davantage de transformation sur l'exploitation et davantage de vente directe.

L'exploitation bénéficie de la "**Marque valeurs Parc**" pour la **viande ovine** ainsi que pour les **plantes à parfum aromatiques et médicinales** et plus particulièrement le tilleul. Le troupeau est constitué de 75 brebis et 3 béliers d'une race locale (*Préalpes de Provence*) qui ont un accès journalier à l'extérieur. L'exploitation est en autonomie alimentaire, avec à la fois des prairies pâturées et fauchées pour permettre une alimentation du troupeau toute l'année. La reproduction est naturelle avec mise en contact des brebis et des béliers, avec deux agnelages par an. L'abattage et la découpe sont faits à Sisteron. Sur le troupeau, aucun traitement vétérinaire est systématique, ils sont engagés uniquement au besoin. Aurore et son conjoint ont été formés à l'homéopathie et la phytothérapie, qu'ils essaient de mettre en place sur leur élevage. L'agneau est vendu en caissettes de demi-agneau. Le tilleul séché est vendu en sachet.

Nous suivre
<https://www.valdinoix.fr/>

Contact

Aurore Tenoux
Gérard Tenoux

Adresse

Le village de Bruis
05150

BRUIS

[07 70 10 60 03](tel:0770106003)

gaecduprieure05@gmail.com

Parc

À cheval sur les Régions Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Parc naturel régional des Baronnies provençales s'étend sur un massif entre Drôme et Hautes-Alpes. Mélange de Provence et d'Alpes, le Parc est imprégné de la présence des hommes et des femmes qui ont su en tirer le meilleur. Espace vivant, ce lieu d'exception à la nature préservée est reconnu nationalement pour son terroir riche, ses paysages uniques, ses patrimoines bâtis et agricoles ainsi que pour sa biodiversité remarquable.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué gaecduprieure05@gmail.com

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.