
DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

'Noix de Grenoble'

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-0143-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

'Noix de Grenoble'

2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0802 31 - en coques

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Les noix ayant droit à l'appellation «Noix de Grenoble» sont des noix en coque issues d'une ou plusieurs des variétés suivantes: Franquette, Parisienne, Mayette et Fernor. Elles sont présentées sous forme fraîche ou sèche.

Les noix fraîches sont des fruits de diamètre minimal de 28 millimètres. Le cerneau ferme et charnu est de couleur claire à brun clair, il se pèle facilement et présente un taux d'humidité naturel supérieur ou égal à 20 %.

Les noix sèches sont des fruits de diamètre minimal de 28 millimètres. Le cerneau ferme et charnu est d'une couleur claire à brun clair et a un taux d'humidité naturel inférieur ou égal à 12 %.

À la dégustation, les noix fraîches ou sèches se caractérisent par une note d'amertume, et des arômes de pain frais et de noisette.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

-

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les opérations depuis la récolte des noix jusqu'au tri et calibrage finaux sont réalisées dans l'aire géographique.

4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence

Les éléments suivants justifient d'imposer un conditionnement obligatoire dans l'aire géographique:

Pour préserver la qualité finale de l'appellation d'origine «Noix de Grenoble», il faut limiter les manipulations des noix, car la coquille qui protège la partie comestible de la noix risque d'être détériorée par les chocs (noix dessoudées ou cassées).

Les opérateurs de la filière limitent donc au maximum les manipulations post-récolte. Ainsi, les opérations de tri et conditionnement se font sur le même site, en un seul processus, sans stockage intermédiaire

Le conditionnement est réalisé en contenants de taille limitée (10 kilogrammes pour les noix fraîches, 25 kilogrammes pour les noix sèches), afin d'éviter les problèmes d'écrasement.

L'expédition des noix non conditionnées signifierait donc des manipulations complémentaires, source de cassage et dessoudage, ainsi qu'un écrasement des noix.

Le conditionnement a en outre lieu dans l'aire afin de sauvegarder les qualités physico-chimiques des noix:

— la noix fraîche, composée à 20 % au minimum d'eau, est sujette à la dessiccation. Elle a une durée de vie limitée: elle est expédiée hors de l'aire au plus tard deux mois suivant le début de la récolte. Des conditions de température et d'hygrométrie strictes sont fixées pour le stockage de ces noix chez les opérateurs réalisant le calibrage, le tri et le conditionnement;

— la noix sèche a une composition importante en lipides (acides gras): 66 %. Une mauvaise conservation peut entraîner l'oxydation de ceux-ci. Des conditions de température et d'hygrométrie sont fixées pour le stockage de ces noix chez les opérateurs réalisant le calibrage, le tri et le conditionnement après le 31 mars. L'expédition des noix sèches hors de l'aire ne peut se faire que jusqu'au 31 décembre suivant la récolte.

Ces critères de conservation ne peuvent être vérifiés précisément que par un suivi précis à la fois des opérateurs de tri et conditionnement, situés au sein de l'aire géographique et des noix conditionnées.

L'absence de conditionnement obligatoire dans l'aire géographique poserait en outre des problèmes de contrôle et de traçabilité.

En effet, la noix est un produit fongible. Le savoir-faire des opérateurs locaux est essentiel afin de contrôler la pureté variétale. En outre, l'appellation «Noix de Grenoble», qui existe depuis 1938, bénéficie d'une forte notoriété et a déjà fait l'objet d'usurpations à un niveau international. La possibilité laissée de conditionner ou reconditionner à l'extérieur de l'aire géographique de l'AOP «Noix de Grenoble» ne peut qu'entraîner un développement de ces fraudes.

La réalisation d'un conditionnement dans l'aire géographique permet de réaliser des contrôles des caractéristiques des produits sur les noix conditionnées. Sur les contenants sont apposées des vignettes «Noix de Grenoble» dont le groupement tient une comptabilité permettant de connaître

les volumes commercialisés. Ce système, mis en place depuis 1968, apporte une garantie supplémentaire sur la non substitution des produits jusqu'à la mise en commercialisation. Les «Noix de Grenoble» sont en effet présentées à la vente au consommateur dans l'emballage dans lequel elles ont été initialement conditionnées.

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation, l'étiquetage sur les emballages unitaires comporte les indications ci-après, groupées sur le même côté du colis, en caractères indélébiles, parfaitement lisibles et visibles:

- la dénomination «Noix de Grenoble»;
- à proximité, le symbole AOP de l'Union européenne;
- le cas échéant, les mentions «noix fraîches» ou «noix primeurs», sur les emballages de noix fraîches, ou «noix sèches»;
- la mention «appellation d'origine protégée» en toutes lettres peut également être apposée de manière facultative en continuité ou à proximité immédiate de la dénomination.
- Toutes les mentions doivent être imprimées en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne dépasseront pas celles de l'appellation d'origine protégée «Noix de Grenoble»;
- la vignette numérotée ou sous numéro de contrat délivrée par le comité interprofessionnel de la noix de Grenoble, de couleur rouge vif (référence couleur: pantone 032) d'un diamètre minimal de 3 centimètres pour tous les emballages;
- l'identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur: nom et adresse ou identification symbolique;
- l'année de récolte;

pour la noix fraîche:

- la date de conditionnement;

- une des mentions suivantes: «À consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais» ou «Conservation très limitée, à entreposer au frais».

5. Description succincte de l'aire géographique

Toutes les opérations depuis la récolte des noix jusqu'au conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique, qui est limitée aux régions agricoles naturelles du Grésivaudan, des Chambarans et de la Bièvre.

Elle comporte au total 250 communes, dont 177 en Isère, 46 dans la Drôme et 27 en Savoie.

Département de la Drôme:

L'intégralité des communes des cantons de Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère cantons 1 et 2, Saint-Jean-en-Royans.

Canton de Le Grand-Serre: communes de (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Canton de Saint-Donat-sur-l'Herbasse: commune de Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Département de l'Isère:

L'intégralité des communes des cantons de: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Canton de La Côte-Saint-André: communes de Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu.

Canton de Le Grand-Lemps: communes d'Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Canton de Villard-de-Lans: communes d'Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Département de la Savoie:

L'intégralité des communes des cantons de Montmélian, (La) Rochette.

6. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

Facteurs naturels :

L'aire géographique est limitée aux régions agricoles naturelles du Grésivaudan, des Chambarans et de la Bièvre, le long de la vallée de l'Isère, qui présentent des spécificités les rendant particulièrement aptes à la production de noix de qualité.

La température moyenne annuelle de 10,5 °C vers 300 mètres d'altitude est idéale pour la réalisation complète et harmonieuse du cycle végétatif des noyers. Les noyeraies se situent dans une altitude ne dépassant pas les 800m.

La pluviosité moyenne annuelle comprise entre 800 et 1 100 millimètres assure une alimentation en eau et une humidité atmosphérique suffisante, sans provoquer ni engorgement des sols, ni brouillards importants.

Le froid de l'hiver (65 jours de gel en moyenne à l'ouest de la zone, 100 jours à l'est) entraîne une vernalisation parfaite des arbres, préalable indispensable à une floraison régulière de printemps.

L'hiver est toujours la saison la moins arrosée. Cela évite au printemps l'engorgement des sols qui gênerait la reprise d'activité des arbres.

La forte amplitude thermique annuelle (19 à 20 °C), caractéristique d'influences continentales, favorise la régularité des phases de reproduction.

À partir du mois d'août, la température chute de 10 °C en deux mois. La maturation des fruits est donc très régulière sans reprise de croissance très préjudiciable à leur qualité et à la résistance des jeunes rameaux.

La brusque chute des températures liée à la photopériode et à une augmentation de l'humidité atmosphérique provoque un éclatement des coques et une abscission des pédoncules des fruits très rapides et homogènes. Le synchronisme du cycle de reproduction se maintient jusqu'à sa phase ultime.

L'automne est toujours la saison la plus pluvieuse et octobre est en moyenne le mois le plus arrosé.

En ce qui concerne la pédologie, des sols dont le pH est légèrement acide offrent localement des conditions optimales du développement des noyers.

Facteurs humains :

La culture de la noix tout au long de la vallée de l'Isère est très ancienne. Les archives de Grenoble de la fin du XI^e siècle, évoquent des redevances payées en

sétiers de noix, et les comptes des châtelains pour les XIV^e et XV^e siècles mentionnent eux aussi cette production.

Le développement d'une production de noix de qualité homogène destinée à la vente a pu se réaliser grâce à la maîtrise du greffage, développé dès la fin du XVIII^e siècle. Le paysage local est fortement marqué par la présence de noyeraies et de séchoirs traditionnels.

Le développement de cette production, concomitant à celui des moyens de transport, a permis la conquête des marchés français mais aussi anglais et américain. Avant 1900, les producteurs de noix du village de la Rivière, s'étaient déjà regroupés pour unir leurs efforts d'exportations vers les États-Unis d'Amérique.

L'organisation de la profession a aussi eu pour but la promotion d'un produit de haute qualité et la défense contre les usurpations du nom «Noix de Grenoble». Mais il fallut attendre 1927 pour que soit créée la Fédération des syndicats de producteurs de «Noix de Grenoble» et 1938 pour l'obtention de l'appellation d'origine «Noix de Grenoble» (par décret du 17 juin 1938).

Un autre facteur de développement du noyer, est la présence, dès le début du XX^e siècle, de pépiniéristes locaux spécialisés dans le noyer à Vinay, Vif, Saint-Marcellin et plus tard vers 1960, sur la commune de Chatte. La perpétuation de ce savoir-faire des pépiniéristes explique en partie la relative homogénéité du verger de la Noix de Grenoble. Cette reproductibilité constante des spécimens obtenus et la régularité qualitative des noix qui en découle participent de la renommée de la vallée de l'Isère dans cette production. Il est aussi à noter que l'aire géographique est le lieu de la mise au point de différents outillages spécifiques adaptés à la récolte des noix et à leur séchage.

Outre le greffage, la sélection de variétés autochtones adaptées aux facteurs naturels de la vallée de l'Isère tient une place prépondérante dans les usages locaux. Les quatre variétés endémiques qui ont été à la base de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée de 1938 sont: la Franquette, la Parisienne et la Mayette. Depuis les années 1970, des travaux de recherche conduits par l'INRA ont permis de développer la variété Fernor. Elle est aujourd'hui cultivée depuis près de trente ans et fait désormais partie du paysage et du territoire.

Les arbres sont conduits en vergers à densité limitée adaptée à chaque variété (100m² pour les variétés traditionnelles et 48m² pour la variété Fernor). Une taille de formation est appliquée à la plantation. Par la suite une taille tous les deux à trois ans suffit, afin de permettre à la lumière de pénétrer au mieux à l'intérieur de la ramure.

Les noix sont récoltées à bonne maturité, quand la cloison médiane est complètement brune. Elles sont rapidement triées, lavées, puis séchées: le séchage débute au maximum trente-six heures après la récolte.

Le séchage des noix est réalisé généralement par passage d'air modérément chaud (pas plus de 30 °C) à travers la masse des noix à sécher ou encore, chez les petits producteurs, par séchage naturel sur liteaux.

Une fois séchées, les noix sont calibrées. Le réglage des calibreurs adapté aux caractéristiques des variétés de l'appellation, plus ou moins oblongues, permet d'assurer le tri des noix d'un calibre supérieur à 28 millimètres.

Un ultime tri des noix permet d'obtenir des lots comportant moins de 10 % de fruits présentant des défauts de coque ou de cerneau (12 % dans le cas des noix fraîches), juste avant le conditionnement dans des contenants de taille limitée, dans lesquels les noix seront présentées au consommateur, afin de garantir l'intégrité de celles-ci.

Spécificités du produit

Les «Noix de Grenoble» ont un diamètre minimal de 28 millimètres et sont présentées en coque, sous forme fraîche ou sèche. La coque est propre et saine et ne présente pas de défaut qui pourrait porter atteinte à son aspect général, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation.

Le cerneau est ferme et charnu. Il présente une couleur claire à brun clair.

À la dégustation, les noix fraîches ou sèches se caractérisent par une note d'amertume, et des arômes de pain frais et de noisette.

Lien causal :

L'installation du verger dans la vallée de l'Isère, dotée d'un climat relativement humide et venté, a permis de répondre aux principales exigences de la culture du noyer et en a favorisé le développement.

Le choix des terrains les plus propices par les nuciculteurs, ainsi que des apports réguliers en eau, permettent la production régulière de noix charnues de qualité.

La chute des températures observée à partir de fin août permet une maturation lente et régulière du fruit.

Le caractère pluvieux de l'automne dans la vallée de l'Isère ne facilite certes pas la récolte, mais est le garant essentiel de la finesse de la noix de Grenoble. En effet, la perte d'eau du cerneau est lente, régulière et homogène. Cela est dû tout autant à l'épaisseur de la coquille qu'au fort degré hygrométrique. La lenteur et la régularité du phénomène empêche toute dénaturation des réserves et en particulier tout rancissement des lipides.

L'utilisation des variétés adaptées au terroir, favorise la production de fruits dotés d'une bonne richesse aromatique.

Les pratiques culturales, assurant une bonne pénétration du soleil dans la frondaison des noyers, favorisent ainsi la maturation optimale des fruits.

Les fruits peuvent ainsi être récoltés à bonne maturité fin septembre à partir d'une date fixée chaque année après étude de la maturité des noix de différents secteurs (altitude, sols, etc.) de façon collective.

Un séchage à température modérée intervenant rapidement après la récolte des noix à maturité, ainsi que leur tri et leur lavage, permet d'obtenir des noix saines et propres et des cerneaux de teinte claire à brun clair, signes d'une qualité remarquable.

Le soin apporté ensuite aux opérations de tri, calibrage et conditionnement permettent de conserver les caractéristiques spécifiques de la «Noix de Grenoble».

Les caractéristiques naturelles de l'aire géographique alliées à un savoir-faire des producteurs et des expéditeurs ont permis d'obtenir des noix qui ont acquis une réputation internationale.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges