

DOCUMENT UNIQUE

REGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des Indications Géographiques et des Appellations d'Origine

« Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni »

N° CE:

IGP

AOP

1. DENOMINATION

NOISETTE DE CERVIONE – NUCIOLA DI CERVIONI

2. ETAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1 Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2 Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La noisette de Cervione est issue de la variété « Fertile de Coutard », du genre *Corylus avellana*.

En corse, elle est communément appelée « Noisette de Cervione » ou « Nuciola di Cervioni ».

3.2.1 La coque

L'involucre (enveloppe) est charnu, légèrement plus long que le fruit et peu nervuré. Il est assez échancré, moyennement denté et s'ouvre largement à maturité.

La noisette a une forme de cœur aplati. Elle est subsphérique, légèrement comprimée latéralement.

Le calibre varie entre 18 et 22 mm.

La coque est assez épaisse, douce et lisse avec des stries à peine sensibles au toucher. La pointe est recouverte d'une douce pubescence.

Les noisettes de Cervione ne sont pas uniformes. Elles montrent des stries foncées et claires parcourant la coque de la cupule vers la pointe. Les couleurs sombres vers la cupule s'éclaircissent vers la pointe au fur et à mesure qu'elle devient pubescente.

La couleur : havane, tabac, miel, bai, et isabelle. La pointe pubescente est beaucoup plus claire, presque beige.

3.2.2 L'amandon

L'amandon présente une forme de cœur assez remarquable et que l'on ne retrouve pas sur les autres variétés. Il présente une coloration foncée unie entre brun et rouge acajou. Il n'est pas strié.

La "chaire" est ferme, de couleur blanc cassé à ivoire pâle.

Le poids relativement faible de l'amandon a pour corollaire une concentration du goût et des saveurs qui différencie la noisette de Cervione des autres noisettes, y compris de celles de la même variété. Le goût est franc et net. Ni rance, ni amer, ni aigre. On trouve un léger boisé mais en aucun cas de goût de sous bois humide ou de moisi. Les

noisettes sont sucrées, d'un sucre brut, roux, aromatique. Certaines notes d'arbose et de farine sont possibles. Sur les amandons secs, on retrouve une saveur corsée, grillée, toastée.

La consistance, par contre n'est ni farineuse, ni aqueuse. Elle est au contraire onctueuse. Le goût d'huile, la sensation de gras, de beurre est nettement perceptible.

Les noisettes de Cervione peuvent être commercialisées en coque ou décortiquées.

3.2.3 Méthode d'obtention du produit

Sur les anciens vergers les densités rencontrées sont majoritairement faibles. Sur les nouvelles plantations la densité maximale est de 400 plants par hectare. Les distances inter rang et intra rang sont de 5 mètres au minimum. Les vergers de noisetiers sont conduits en touffe.

La variété « Fertile de Coutard » doit représenter 90% minimum du nombre de plants.

Le verger peut contenir jusqu'à 10 % de plants de variétés pollinisatrices de la « Fertile de Coutard ».

Dans le cadre des apports de fertilisants au sol, seuls les engrais et amendements organiques sont autorisés.

L'utilisation d'herbicide est interdite, l'entretien du sol est réalisé mécaniquement.

Dans les vergers, aucun traitement phytosanitaire préventif n'est réalisé. En cas de problème sanitaire, seuls les produits phytosanitaires homologués sur la noisette peuvent être utilisés.

Le déclenchement de la récolte se fait à la chute naturelle des fruits. Elle peut être manuelle ou mécanique.

A la réception en station, le taux d'humidité des noisettes ne doit pas dépasser 20%.

Le séchage est réalisé naturellement grâce à des conditions hydroclimatologiques particulières de l'aire géographique IGP (pics d'évaporation, influence des vents). Il est réalisé dans un local abrité et aéré, durant le stockage en caisses, palox ou silos, dès réception des noisettes en station et jusqu'au cassage.

Le séchage mécanisé (air pulsé) ne peut constituer qu'une action corrective due à des conditions climatiques particulières comme par exemple des fortes pluies entraînant un taux d'humidité anormal pour la saison.

Durant le séchage, les noisettes sont stockées en coque et cassées à la demande pendant une durée maximale de 16 mois à compter de la date de récolte.

Le calibrage : les noisettes dont le calibre est inférieur à 18 mm sont exclues de l'IGP. Les amandons ne sont pas calibrés.

Le cassage est réalisé mécaniquement. Il sépare l'amandon de la coque en brisant cette dernière.

L'amandon doit être intact dans la limite des tolérances admises pour la Catégorie I et protégé de la poussière. Ils sont triés manuellement. Les fruits cassés, abimés ou moisissés sont écartés.

Afin de préserver la qualité du produit (oxydation, reprise d'humidité) le conditionnement est réalisé immédiatement après le cassage.

3.3 Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Non concerné

3.4 Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Non concerné

3.5 Etapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'ensemble des opérations (plantation, production, récolte, séchage, stockage, calibrage, agréage, cassage et tri doit être réalisé dans l'aire géographique IGP.

3.6 Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Pour les noisettes en coque : tous les emballages fermés sont autorisés.

Pour les amandons : tous les types de matériaux alimentaires fermés sont autorisés. La vente en filet n'est pas autorisée.

Les noisettes sont conditionnées dans des sacs contenant au maximum 25 kg.

Le conditionnement des produits doit être réalisé dans l'aire géographique.

En effet, le séchage des noisettes se fait de façon naturelle grâce à des conditions hydroclimatologiques particulières de l'aire géographique IGP (évaporation, influence des vents,...).

Durant le séchage, les noisettes sont stockées en coque dans des caisses, palox ou silos, dans un local abrité et aéré et ce, jusqu'à leur cassage.

Ces conditions de conservations permettent d'éviter une reprise d'humidité durant le stockage ou le transport des noisettes.

Les noisettes en coque doivent donc être conditionnées dans l'aire géographique.

Le cassage est effectué à la demande et concerne de faibles quantités.

Afin d'optimiser la qualité des fruits (risque d'oxydation ou de reprise d'humidité), le tri et le conditionnement des amandons s'effectuent immédiatement après la phase de cassage. Ces deux étapes, tri et conditionnement, sont indissociables et doivent être obligatoirement réalisées dans l'aire géographique.

3.7 Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage indique :

- Le nom du produit : « Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni »
- Le logo européen IGP

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique retenue pour la « Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni » est délimitée au Nord par la commune de Lucciana et au Sud par la commune de Ghisonaccia.

L'aire géographique s'étend sur le département de la Haute-Corse, sur les communes suivantes :

AGHIONE, ALERIA, ANTISANTI, BORGO, CAMPANA, CAMPILE, CANALE-DI-VERDE, CARCHETO-BRUSTICO, CARPINETO, CASABIANCA, CASALTA, CASEVECCHIE, CASTELLARE-DI-CASINCA, CERVIONE, CHIATRA, CROCE, FELCE, FICAJA, GHISONACCIA, GIOCATOJO, GIUNCAGGIO, LA PORTA, LINGUIZZETTA, LORETO-DI-CASINCA, LUCCIANA, MATRA, MOITA, MONACIA D'OREZZA, MONTE, NOCARIO, NOVALE, OLMO, ORTALE, PANCHERACCIA, PARATA, PENTA DI CASINCA, PERELLI, PERO CASEVECCHIE, PIANO, PIAZZALI, PIAZZOLE, PIEDICROCE, PIEDIPARTINO, PIE D'OREZZA, PIETRA DI VERDE, PIETROSO, POGGIO-MARINACCIO, POGGIO-MEZZANA, POLVEROSO, PORRI, PRUNELLI-DI-FIUMORBO, PRUNO, RAPAGGIO, SAN DAMIANO, SAN-GAVINO D'AMPUGNANI, SAN-GIOVANNI-DI-MORIANI, SAN GIULIANO, SAN NICOLAO, SANT'ANDREA DI COTONE, SANTA LUCIA DI MORIANI, SANTA-MARIA-POGGIO, SANTA-REPARATA-DI-MORIANI, SCATA, SILVARECCIO, SORBO-OCAGNANO, TAGLIO-ISOLACCIO, TALASANI, TALLONE, TOX, VALLE D'ALESANI, VALLE D'OREZZA, VALLE-DI-CAMPOLORO, VELONE-ORNETO, VENZOLASCA, VERDESE, VESCOVATO, VEZZANI.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1 Spécificité de l'aire géographique

5.1.1 Facteurs naturels

Le verger corse dont l'essentiel est planté en variété Fertile de Coutard présente des particularités de conduite culturale tout à fait uniques.

Le territoire présente des qualités naturelles, au sens propre du terme, permettant une acclimatation idéale : fonds de vallées argilo-schisteux comportant une forte composante limoneuse, allant de la zone de moyenne montagne (moins de 700 mètres) au bord de mer, orientés à l'est de la Corse, ce qui assure un ensoleillement et une hygrométrie spécifiques permettant d'éviter une trop forte évapo-transpiration fatale au noisetier pendant sa période de croissance végétative .

Dans l'aire géographique IGP les précipitations annuelles sont importantes et les eaux pluviales sont retenues dans les fonds de vallées.

En outre, l'orientation Nord Est entraîne des températures hivernales suffisamment basses pour obtenir un repos végétatif suffisant.

Le principal ravageur du noisetier, le balanin, est absent de Corse, avantage de l'insularité. Sauf en cas de problème sanitaire, les vergers sont exempts de traitements phytosanitaires, contrairement à l'ensemble des autres zones de production.

L'évaporation, dont les pics (de 2,5 à 4,5 mm/jr) ont lieu durant la récolte, et le vent (2 m/s en moyenne pour une brise NO/SE) ont une influence significative pour le séchage des noisettes en conditions ambiantes naturelles.

5.1.2 Facteurs humains

Traditionnellement, la présence de brebis permettait une fumure naturelle et un entretien efficace d'octobre à mars. Actuellement, le désherbage est réalisé mécaniquement.

La culture du noisetier est attestée en Méditerranée depuis la plus haute antiquité. Plusieurs auteurs de la Rome Antique et en particulier Caton l'ancien (234-149) dans le « Liber de agri cultura » fait état de l'existence de plusieurs variétés et en conseille la culture. Bien plus tard au moyen âge, les noisettes de Campani sont exportées vers le « Levant » où elles sont fort réputées.

Les liens privilégiés entre la Ligurie de l'antiquité, puis l'empire Romain et enfin la République de Gênes et la Corse permettent de penser que la noisette est également cultivée dans l'île depuis fort longtemps.

C'est au début du siècle dernier que cette spéculation a trouvé son essor et son apogée.

Après le gel exceptionnel de 1905 les cédratiers corses sont décimés et remplacés par des plantations de noisetiers.

Après la guerre de 14-18, en période de pénurie, ce complément alimentaire est le bienvenu. En outre, la récolte s'effectuant juste avant les vendanges et la rentrée des classes, la main d'œuvre enfantine est fortement mise à contribution. Elle est récompensée par une gourmandise typique de Cervione « la nuciolata ».

Le développement spectaculaire de l'industrie agro alimentaire entre les deux guerres encourage la culture de la noisette et fait de cette spéculation un complément de revenu. Producteurs et cueilleurs y trouvent leur compte et la noiseraie s'étend. Après la libération, les institutions encouragent par des primes la plantation.

En 1967, est créé le « Syndicat des producteurs de noisette de la région de Cervione ». Le syndicat encourage la plantation, souhaite coopérer avec l'INRA et l'INVUFLEC. Il réclame une réflexion sur la fiscalité des noiseraies.

La croissance constante de la demande, l'émergence de pays concurrents au coût de main d'œuvre faible, minore l'attrait du revenu lié à la noisette. Les deux dernières décennies du XX^{ème} siècle voient le déclin de cette production en Corse et l'effondrement des cours.

Cette situation perdure jusqu'en 1999, date à laquelle l'association « A NUCIOLA » relance cette production en s'engageant dans une démarche volontariste de qualité et de juste

rémunération de la production. Aujourd'hui, le travail conjoint de l'association et de ses partenaires (institutions en particulier) débouche sur une extension des surfaces rénovées ou des nouvelles plantations.

5.2 Spécificité du produit

5.2.1 Qualité déterminée

La faible densité des plantations (moins de 400 arbres/hectare en général pour les vieilles plantations), la petite surface des parcelles (en moyenne un hectare), la conduite en touffe contribuent à l'obtention d'un produit de qualité.

Ces spécificités ont pour conséquence la production d'un fruit dont la principale différence observée avec les fruits de la même variété réside dans la taille de l'amandon.

Le poids relativement faible de l'amandon a pour corollaire une concentration du goût et des saveurs qui différencient la noisette de Cervione des autres noisettes, y compris de celles de la même variété.

L'amandon est plus petit et présente une forme de cœur assez remarquable que l'on ne retrouve pas sur les autres variétés.

Il présente une coloration foncée unie entre brun et rouge acajou, il n'est pas strié. La chaire est ferme, de couleur blanc cassé à ivoire pale.

Selon les observations du CTIFL, l'amandon représente entre 39 et 44% du poids du fruit entier. Dans l'aire géographique, ce poids n'excède que rarement 30%.

5.2.2 Réputation

La qualité de la noisette de Cervione et les quantités produites ont permis un véritable succès commercial dans les années 1960-1970 et une diffusion internationale du produit.

Des échanges de courriers commerciaux indiquent que la noisette insulaire trouve sa place dans le marché mondial par une détermination de son prix en fonction des cours des marchés italiens ou turcs.

C'est donc dans un premier cercle de professionnels, producteurs, courtiers, acheteurs que s'établit la réputation de la noisette de Cervione.

A tel point que dans une publication de 1974 « le Noisetier », L'INVUFLEC mentionne dans son descriptif des variétés : « la Fertile de Coutard ou Noisette de Cervione ».

La réputation du produit est également insulaire. Il est courant dans toute la Corse de faire référence lorsqu'il est question de noisette à la noisette de Cervione (« a nociola di Cervioni »).

Cette référence est tellement puissante que dans le vocabulaire il est acquis en fonction des régions, d'employer le mot « nociola » pour désigner la noisette de Cervione, alors que le mot du vocabulaire courant de ces régions est « nucellula ».

Enfin, depuis 10 ans, le village de Cervione accueille la foire agricole et rurale de la noisette « A fieria di a nociola » l'avant dernier week-end d'août. Très fréquenté, cet événement permet de présenter et faire déguster le produit coque ou transformé tant aux visiteurs locaux qu'aux touristes. Elle permet également aux professionnels de faire le point sur la situation de la filière.

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la spécificité du produit

La noiseraie traditionnelle de la région de Cervione est composée exclusivement de Fertile de Coutard, variété qui y a trouvé les conditions d'une excellente adaptation (résistance aux ravageurs et maladies).

L'aire géographique IGP présente des qualités naturelles permettant une acclimatation idéale et qui assure un ensoleillement et une hygrométrie spécifiques permettant d'éviter une trop forte évapo-transpiration fatale au noisetier pendant sa période de croissance végétative.

L'orientation Nord Est entraîne des températures hivernales suffisamment basses pour obtenir un repos végétatif suffisant et une pluviométrie idéale pour la culture du noisetier.

Dans ces conditions, le développement fongique et bactérien sur les plants et les fruits est limité, ce qui limite également le risque de dépréciation de la qualité organoleptique des noisettes.

L'évaporation, dont les pics (de 2,5 à 4,5 mm/jr) ont lieu durant la récolte, et le vent (2 m/s en moyenne pour une brise NO/SE) ont une influence significative pour le séchage des noisettes en conditions ambiantes naturelles.

D'autre part, une conduite en verger spécifique qui se traduit par la faible densité des plantations, la petite surface des parcelles en moyenne, la conduite des vergers en touffe, le désherbage mécanique, et le recours aux traitements phytosanitaires qu'en cas de maladies bactériennes ou fongiques, contribuent à l'obtention d'un produit de qualité.

En effet, la faible densité des plantations et la petite surface des parcelles en moyenne, ont pour conséquence une moindre sollicitation des sols. L'épuisement des ressources pédologiques est ainsi contenu. Seuls les amendements organiques et calciques sont autorisés pour couvrir les besoins physiologiques de la noiseraie sans crainte de carence ou de perte de productivité.

Le renoncement à la fertilisation chimique permet d'éviter les rendements excessifs (risque de noisettes insipides) et de réduire le développement de maladies.

Le désherbage mécanique garantit l'absence de résidus dans les noisettes commercialisées. La conduite en touffe permet le renouvellement des tiges. L'élimination systématique du vieux bois ou du bois dépérissant, dans ce type de conduite, limite le développement de maladies sur le bois et laisse aux jeunes rameaux la possibilité de se développer.

Ainsi, la « Noisette de Cervione » a acquis tout au long de son histoire une haute réputation de qualité, tant par son mode de production sain, naturel et respectueux de l'environnement que par la finesse de sa saveur.

Le poids relativement faible de l'amandon (l'amandon est plus petit et présente une forme de cœur remarquable) a pour corollaire une concentration du goût et des saveurs qui différencient la noisette de Cervione des autres noisettes, y compris de celles de la même variété.

L'ensemble de ces conditions naturelles et une conduite du verger, en cohérence avec ces conditions, font de la « noisette de Cervione » un produit indissociable de son territoire.

**REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)**

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPNoisetteDeCervione.pdf>