

## **DOCUMENT UNIQUE**

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

**“Noix de Grenoble”**

N° CE:

IGP  AOP

**1. DENOMINATION DE L'AOP**

Noix de Grenoble

**2. ÉTAT 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**

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, et Mayette. Elles sont présentées sous forme fraîche ou bien sous forme sèche.

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

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

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Seules des noix mûres des variétés suivantes sont utilisées : Franquette, Parisienne, et Mayette.

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

**3.5. 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.

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

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 convient de limiter les manipulations des noix. En effet, la coquille qui protège la partie comestible de la noix risque d'être détériorée par les chocs (noix dessoudées ou cassées lors de vidanges dans les trémies). Le calibrage des « Noix de Grenoble » est réalisé au stade du conditionnement car nombre de producteurs livrent leur production « tout venant ». Le calibrage des noix nécessite en outre une adaptation du matériel et de ses réglages aux caractéristiques de chaque lot caractérisé par la forme particulière des fruits issus de chaque variété. Elles sont ensuite conditionnées dans des contenants de taille limitée et présentées en l'état au consommateur final. Ceci apporte une garantie sur la conservation des caractéristiques propres de l'appellation d'origine.

Des conditions de stockage des noix sont fixées tout au long des étapes de traitement des fruits, ainsi que des types de contenants et des dates limites de mise en circulation afin de préserver les caractéristiques essentielles des noix en appellation d'origine. Ceci démontre l'importance des étapes allant du séchage au conditionnement sur les caractéristiques finales du produit. Le conditionnement fait donc bien partie des conditions de production qui concourent à la préservation des caractéristiques du produit.

Le nombre de variétés autorisées en appellation d'origine est limité. Pour éviter les mélanges non autorisés, la noix étant un produit fongible, l'expérience et la compétence des opérateurs est essentielle afin d'exercer régulièrement des contrôles sur la conformité variétale. Pour la noix fraîche et sèche, les contrôles sur la pureté variétale, la qualité du tri et du calibrage, s'exercent au moment du conditionnement afin de présenter au consommateur des lots répondant à la définition de l'appellation d'origine.

Le système de marquage utilisé depuis 1968 se présente sous la forme de vignettes apposées par chaque opérateur sur chaque contenant unitaire au moment du conditionnement. Il accompagne le produit jusqu'au consommateur, apportant une garantie supplémentaire de la non substitution des produits au moment de la commercialisation.

Enfin, la notoriété de l'appellation d'origine « Noix de Grenoble » s'est construite depuis 1938 grâce aux producteurs et aux entreprises locales pour protéger ce produit de terroir sur les marchés internationaux qui en convoitaient la réputation. Pour pérenniser et contrôler la qualité des noix vendues sous l'appellation d'origine « Noix de Grenoble », le conditionnement autant que la production doit

s'opérer dans la zone géographique définie. Ceci renforce et facilite la protection de cette appellation d'origine à forte notoriété.

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage sur les emballages unitaires comporte obligatoirement 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 cm pour tous les emballages ;
- l'identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur : nom et adresse ou identification symbolique ;
- l'année de récolte ;
- la date de conditionnement, cette mention étant facultative pour les noix sèches et obligatoire pour les noix fraîches ;
- pour la noix fraîche, une des mentions suivantes :  
« A consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais »  
ou  
« Conservation très limitée, à entreposer au frais ».

## **4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

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

Elle comporte certaines communes des départements de l'Isère, de la Drôme et de la Savoie. Au total 261 communes sont retenues dans l'aire de l'appellation d'origine.

Liste des communes :

Département de la Drôme (26) : 48 communes

Alixan, Barbières, La Baume-d'Hostun, Beauregard-Baret, Bésayes, Bourg-de-Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Châteauneuf-sur-Isère, Châtillon-Saint-Jean, Chatuzange-le-Goubet, Clérieux, Crépol, Échevis, Eymeux, Génissieux, Geysans, Le Grand-Serre, Hostun, Léoncel, Marches, Miribel, Montmiral, Montrigaud, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusèbe, Oriol-en-Royans, Parnans, Peyrins, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-sur-Isère, Saint-Bardoux, Saint-Bonnet-de-Valclérieux, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Sainte-Eulalie-en-Royans, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-d'Onay, Saint-Laurent-en-Royans, Saint-Martin-le-Colonel, Saint-Michel-sur-Savasse, Saint-Nazaire-en-Royans, Saint-Paul-lès-Romans, Saint-Thomas-en-Royans, Triors, Jaillans, Saint-Vincent-la-Commanderie.

Département de l'Isère (38) : 184 communes

Les Adrets, L'Albenc, Allevard, Apprieu, Auberives-en-Royans, Balbins, Barraux, Beaucroissant, Beaufort, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bernin, Bessins, Bévenais, Biviers, Bressieux, Bresson, Brézins, Brion, La Buisse, La Buisnière, Le Champ-Prés-Frogès, Chantesse, Chapareillan, La Chapelle-du-Bard, Charnècles, Chasselay, Châtelus, Châtenay, Chatte, Chevrières, Le Cheylas, Chirens, Choranche, Cognin-les-Gorges, Colombe, La Combe-de-Lancey, Corenc, La Cote-Saint-André, Coublevie, Cras, Crolles, Dionay, Domène, Échiroles, Engins, Eybens, Faramans, La Ferrière, La Flachère, Fontaine, Fontanil-Cornillon, La Forteresse, La Frette, Frogès, Gières, Gillonnay, Goncelin, Le Grand-Lemps, Grenoble, Herbeys, Hurières, Izeaux, Izeron, Laval, Lentiol, Lumbin, Malleval, Marcilloles, Marcollin, Marnans, Meylan, Moirans, Montagne, Montaud, Montbonnot-Saint-Martin, Montfalcon, Mont-Saint-Martin, Morêtél-de-Mailles, Morette, Le Moutaret, La Murette, Murianette, Murinais, Serre-Nerpol, Notre-Dame-de-l'Osier, Noyarey, Ornacieux, Pajay, Penol, La Pierre, Pinsot, Plan, Poisat, Poliéas, Pommiers-la-Placette, Pontcharra, Pont-en-Royans, Presles, Proveysieux, Quaix-en-Chartreuse, Quincieu, Réaumont, Renage, Rencurel, Revel, Rives, La Rivière, Rovon, Roybon, Sainte-Agnès, Saint-André-en-Royans, Saint-Antoine-l'Abbaye, Saint-Appolinard, Saint-Aupre, Saint-Bernard, Saint-Blaise-du-Buis, Saint-Bonnet-de-Chavagne, Saint-Cassien, Saint-Clair-sur-Galaure, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Crossey, Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoirs, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Saint-Hilaire-du-Rosier, Saint-Hilaire, Saint-Ismier, Saint-Jean-de-Moirans, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Julien-de-Raz, Saint-Just-de-Claix, Saint-Lattier, Saint-Marcellin, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Saint-Martin-d'Hères, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Martin-le-Vinoux, Saint-Maximin, Saint-Michel-de-Saint-Geoirs, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Nicolas-de-Macherin, Saint-Nizier-du-Moucherotte, Saint-Pancrasse, Saint-Paul-d'Izeaux, Saint-Pierre-d'Allevard, Saint-Pierre-de-Bressieux, Saint-Pierre-de-Chérennes, Saint-Quentin-sur-Isère, Saint-Romans, Saint-Sauveur, Saint-Siméon-de-Bressieux, Saint-Vérand, Saint-Vincent-de-Mercuze, Le Sappey-en-Chartreuse, Sarcenas, Sardieu, Sassenage, Seyssinet-Pariset, Seyssins, Sillans, La Sone, Têche, Tencin, La Terrasse, Theys, Thodure, Le Touvet, La Tronche, Tullins, Varacieux, Vatilieu, Venon, Le Versoud, Veurey-Voroize, Villard-Bonnot, Vinay, Viriville, Voiron, Voreppe, Vourey.

Département de la Savoie (73) : 29 communes

Apremont, Arbin, Arvillard, Bourget-en-Huile, La Chapelle-Blanche, La Chavanne, Chignin, La Croix-de-la-Rochette, Détrier, Étable, Francin, Laissaud, Les Marches, Les Molettes, Montmélian, Myans, Planaise, Le Pontet, Presle, La Rochette, Rotherens, Sainte-Hélène-du-Lac, Saint-Pierre-de-Soucy, La Table, La Trinité, Le Verneil, Villard-d'Héry, Villard-Sallet, Villaroux.

## **5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

La culture de la noix tout au long de la Vallée de l'Isère remonte à des temps forts anciens. Les plus anciens documents d'archives de la ville de Grenoble qui sont de la fin du 11ème siècle, évoquent des redevances qui sont payées en sétiers de noix, et les comptes des châtelains pour les 14ème et 15ème siècles mentionnent eux aussi les récoltes abondantes qu'ils font figurer dans leurs livres de recettes.

Au 19ème siècle, les deux principales sources des revenus agricoles du département étaient outre les céréales, la vigne et l'élevage du vers à soie. Or, la première fut décimée par l'épidémie de phylloxéra de 1870 à 1885, le second fut annihilé par la maladie du vers à soie vers 1860, et de ce fait les vergers de noyers qui existaient en assez grande abondance spécialement dans les communes des rives de l'Isère constituaient le produit principal de cette région.

Le noyer a donc remplacé les vignes et les mûriers et s'est vu promu à la fin du 19ème siècle principale ressource agricole des vallées de l'Isère du Bas Grésivaudan. La culture semi intensive des noyers, rassemblés en vergers, débutait. Elle allait donner naissance à la noix de Grenoble.

Le développement de cette production concomitant à celui des moyens de transport, entraînait ce fruit à la conquête des marchés français mais aussi anglais et américain. A cet égard et avant 1900, les producteurs de noix du village de la Rivière, s'étaient déjà regroupés pour unir leurs efforts d'exportations vers les USA.

La profession s'organisait pour ouvrir de nouveaux marchés, mais aussi pour promouvoir un produit de haute qualité et se défendre contre les importations de noix étrangères qui, revendues en noix de Grenoble, usurpaient la réputation des produits du terroir. Mais il fallut attendre 1927 pour que soit créée la Fédération des Syndicats de Producteurs de « Noix de Grenoble ».

Les 10 et 11 octobre 1936 se tint à Saint-Marcellin un congrès qui fit date dans les annales Dauphinoises, puisqu'y fut élaboré le rapport qui, soumis au Parlement, permit l'obtention de l'appellation d'origine Noix de Grenoble par le décret du 17 juin 1938.

### **5.2. Spécificité du produit**

Les caractéristiques naturelles de l'aire géographique alliées à un savoir-faire des producteurs et des expéditeurs permettent d'obtenir des noix ayant une réputation internationale et présentant des spécificités avérées.

Elles ont un diamètre minimal de 28 mm et sont présentées en coque, sous forme fraîche ou sèche.

Dans les noix fraîches, le cerneau ferme et charnu, présente une couleur claire à brun clair, il se pèle facilement et présente un taux d'humidité naturel supérieur ou égal à 20 %.

Dans les noix sèches, le cerneau ferme et charnu, présente une couleur claire à brun clair et a un taux d'humidité naturel qui ne doit pas être supérieur à 12 %.

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

Les savoir-faire des opérateurs reposent sur : l'utilisation de variétés locales et emblématiques adaptées aux conditions locales : la Franquette, la Parisienne et la Mayette, cultivées dans des vergers à densité limitée. Il repose en outre sur une récolte des noix à pleine maturité, un séchage progressif et des savoir-faire de tri et calibrage.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

Le milieu géographique de la vallée de l'Isère présente des spécificités qui le rendent particulièrement apte à la production de noix et notamment des trois variétés d'origine locale retenues pour l'appellation d'origine.

La température moyenne annuelle de 10,5°C vers 300 m d'altitude (avec 1°C de moins dans les terres froides et 1°C de plus dans la vallée de l'Isère) est idéale pour la réalisation complète et harmonieuse du cycle végétatif des noyers.

La pluviosité moyenne annuelle comprise entre 800 et 1100 mm 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, à l'approche du Vercors et de la Chartreuse) 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 et une anoxie totale ou partielle qui ne permettrait pas le fonctionnement physiologique des racines et donc la reprise d'activité des arbres.

La forte amplitude thermique (19 à 20° C), caractéristique d'influences continentales, conséquence d'une forte croissance des températures au printemps et d'une rapide chute à l'automne, favorise la régularité des phases de reproduction.

La température croît de 10° C en 2 mois (14° C en 3 mois) à partir de mars. Cela entraîne un développement très synchronisé des méristèmes floraux et une mise à fleurs (aussi bien mâle que femelle) massive en quelques jours. Ceci est la condition d'une poursuite synchronisée du cycle de reproduction et de la maturation des fruits.

A ce moment, la pluviosité élevée assure une bonne alimentation en eau des noyers, mais les sols très filtrants empêchent toute asphyxie et tout désordre de croissance.

La quantité d'eau reçue diminue en juillet et août. La réserve utile du sol s'épuise

peu à peu tant en raison des prélèvements par les noyers que par l'importance de l'évaporation. En effet, les températures sont maximales pendant ces deux mois (plus de 20° C de moyenne).

Malgré l'enracinement profond des arbres, l'approvisionnement en eau devient difficile. Cette difficulté a des conséquences sur l'aoûtement des rameaux, sur le durcissement des coquilles des fruits et sur la limitation de l'accumulation des réserves dans les cerneaux. La croissance des fruits est arrêtée, mais leur qualité augmente.

A partir du mois d'août, la température chute de 10° C en 2 mois (de 16° C en 3 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. Cela ne facilite certes pas la récolte, mais c'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.

Au sein de cette aire de production, les nuciculteurs ont toujours su utiliser les surfaces les plus aptes à la production de Noix de Grenoble. Par ailleurs, les expéditeurs maîtrisent parfaitement les conditions de séchage du produit qui permettent de lui conserver toutes ses qualités.

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