**NOIX DE GRENOBLE**

## SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

## GROUPEMENT DEMANDEUR

**Nom** : Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble

**Adresse** : Les Colombières
38160 CHATTE

**Composition** : producteurs / transformateurs et autres

**NOM DU PRODUIT :** Noix de Grenoble

**TYPE DE PRODUIT :** Classe 1.6 - Fruits

## DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

**Description :**

Noix en coque communes issues de variétés déterminées et d'un diamètre minimum de 27 mm.

**Aire géographique :**

L'aire géographique est limitée aux régions agricoles naturelles caractérisées du Grésivaudan, des Chambarrands et de la Bièvre.

Elle comporte certaines communes des départements de l'Isère, de la Drôme et de la Savoie. Au total 257 communes sont retenues dans l'aire de l'Appellation d'Origine Contrôlée (cf. liste article 1er du décret du 17 juin 1938).

**Historique :**

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 U.S.A..

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.

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 reçu 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 abcission des pédoncules des fruits très rapides et homogènes. Le synchronisme du cycle de reproduction se maintient jusqu'à sa phase ultime.

**Méthode d'obtention :**

Conscient de la définition insuffisamment précise de cette production et soucieuse d'en préserver la notoriété et la réputation de qualité au plan mondial, le CING (groupement demandeur) a saisi les pouvoirs publics français d'une modification du cahier des charges dont l'examen est en voie d'achèvement. Il sera transmis dans les plus brefs délais à la Commission.

Certains éléments résultant de la réglementation actuelle peuvent d'ores et déjà être présentés.

Outre les conditions relatives à l'aire géographique, la Noix de Grenoble est issue de trois variétés : Franquette, Parisienne et Mayette.

La noix doit être récoltée à complète maturité lorsque le brou se sépare naturellement de la coque. Le début de la cueillette ne peut intervenir avant le 20 septembre et la commercialisation avant le 25 septembre.

Les noix peuvent être soit des noix fraîches, lorsque le taux d'humidité est supérieur à 20 % soit des noix sèches lorsque le taux d'humidité n'est pas supérieur à 12 %. Dans ce dernier cas, Les noix peuvent subir soit un séchage naturel sur liteaux soit un séchage par ventilation d'air chaud et sec.

La coque des noix peut être blanchie pour en améliorer la présentation. Ce traitement peut être fait au soufre sous réserve que l'amande ne renferme pas après cette opération plus de 1 °/∞ d'anhydride sulfureux libre ou combiné.

Les solutions d'hypochlorites ne peuvent être utilisées que dans la mesure où elles ne pénètrent pas à l'intérieur de la noix.

Seules les noix d'un diamètre supérieur à 27 mm peuvent prétendre à l'Appellation d'Origine Contrôlée.

**Lien avec le milieu géographique :**

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 Contrôlée.

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.

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.

**Structures de contrôle :**

Institut National des Appellations d'Origine
138 Avenue des Champs Elysées
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
59 Boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS CEDEX 13

**Etiquetage :**

La mention "noix de Grenoble" doit figurer sur les emballages accompagnée d'une vignette délivrée par le groupement demandeur (cf. modèle ci-joint).

**Autres exigences nationales :**

Arrêté du 14 novembre 1963 relatif au commerce des noix, modifié.

Décret du 29 mai 1968 relatif à la création du CING.

Arrêté du 21 octobre 1968 relatif à l'attribution des vignettes de noix de Grenoble.

## 22129-01. – DÉCRET-LOI DU 17 JUIN 1938

### sur la délimitation de la « noix de Grenoble »

(*Journal officiel* du 26 juin 1938)

Le Président de la République française,

Sur le rapport du président du conseil, ministre de la défense nationale et de la guerre, du ministre de l'agriculture, du ministre du commerce, du ministre des finances, du ministre de l'économie nationale,

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée et complétée par les lois des 5 août 1908, 28 juillet 1912, 6 mai 1919, 31 décembre 1921 (art. 125), 21 juillet 1929 ;

Vu la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 13 avril 1938 tendant au redressement financier ;

Le conseil des ministres entendu,

Décrète :

Article 1er

Il est interdit de détenir en vue de la vente, d'exposer, de mettre en vente, d'importer ou d'exporter, sous le nom de « noix de Grenoble », des noix n'appartenant pas exclusivement aux variétés « Mayettes, Franquettes, Parisiennes » et n'ayant pas été récoltées dans les communes ci-après énumérées, se trouvant dans les régions agricoles naturelles caractérisées du Grésivaudan, des Chambarrands et de la Bièvre, savoir :

1° Dans le département de l'Isère. – Toutes les communes des cantons de : Allevard, Goncelin, Domène, Le Touvet, Grenoble (nord, sud et est), Sassenage, Rives, Voiron, Tullins, Saint-Marcellin, Vinay, Pont-en-Royans, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, et

Dans le canton de la Côte-Saint-André : les communes de Faramans, Pajay, Sardieu, Pénol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Balbins, La Côte-Saint-André, Ornacieux, Gillonay ;

Dans le canton de Grand-Lemps : les communes de Bévenais, Grand-Lemps, Colombe, Apprieu.

2° Dans le département de la Drôme. – Toutes les communes des cantons de : Saint-Jean-en-Royans, Romans, Bourg-de-Péage, et

Dans le canton de Grand-Serre : les communes de Montrigaud, Saint-Bonnet-de-Valclérieux, Le Grand-Serre.

3° Dans le département de la Savoie. – Toutes les communes des cantons de : Montmélian, La Rochette.

Article 2

Il sera statué par des règlements d'administration publique pris dans la forme prévue par l'article 11 de la loi du 1er août 1905 et après avis des chambres d'agriculture des départements intéressés sur les traitements dont pourront faire l'objet les « noix de Grenoble » et, notamment, sur les méthodes de trempage et de blanchiment.

Article 3

Chaque année, les préfets des départements de l'Isère, de la Drôme et de la Savoie fixeront, par arrêté pris après avis de la chambre d'agriculture du département et des syndicats intéressés, les dates à partir desquelles seront autorisés l'écalage et le trempage des « noix de Grenoble ».

Article 4

Les infractions au présent décret-loi et aux décrets pris pour son application seront punies, suivant le cas, des peines prévues par la loi du 1er août 1905, modifiée par la loi du 21 juillet 1929, ou par l'article 8 de la loi du 6 mai 1919.

Article 5

Le présent décret sera soumis à la ratification des chambres dans les conditions prévues par la loi du 13 avril 1938.

Article 6

Le président du conseil, ministre de la défense nationale et de la guerre, le ministre de l'agriculture, le ministre du commerce, le ministre des finances et le ministre de l'économie nationale seront chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 17 juin 1938.

ALBERT LEBRUN

Par le président de la République :

*Le président du conseil,*
*ministre de la défense nationale et de la guerre,*
ÉDOUARD DALADIER

*Le ministre de l'agriculture,*
HENRI QUEUILLE

*Le ministre du commerce,*
FERNAND GENTIN

*Le ministre des finances,*
PAUL MARCHANDEAU

*Le ministre de l'économie nationale,*
RAYMOND PATENOTRE

# Aire géographique de l'AOC Noix de Grenoble

