

**Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée
« Noix de Grenoble »**

homologué par arrêté du 15 juillet 2026, *JORF* du 17 juillet 2026
**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la
souveraineté alimentaire n° 2026-30**

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble (C.I.N.G.).
385 A route de Saint Marcellin 38160 Chatte
Téléphone : (33) (0)4 76 64 06 64
Courriel : cing@noixdegrenoble.com

1 - NOM DU PRODUIT

« Noix de Grenoble »

2 - DESCRIPTION DU PRODUIT

Les noix ayant droit à l'appellation d'origine « 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 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 – DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE :

Toutes les opérations depuis la récolte des noix jusqu'au conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique.

L'aire géographique 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 250 communes sont retenues dans l'aire de l'appellation d'origine, selon le Code Officiel Géographique de 2024.

Liste des communes :

Département de la Drôme (26) : 46 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, Geyssans, Le Grand-Serre, Hostun, Jaillans, Léoncel, Marches, Montmiral, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusèbe, Oriol-en-Royans, Parnans, Peyrins, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-sur-Isère, Saint-Bardoux, 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, Saint-Vincent-la-Commanderie, Triors, Valherbasse.

Département de l'Isère (38) : 177 communes

Les Adrets, L'Albenc, Allevard, Apprieu, Auberives-en-Royans, Barraux, Beaucroissant, Beaufort, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bernin, Bessins, Bévenais, Biviers, Bressieux, Bresson, Brézins, Brion, La Buisse, La Buissière, Le Champ-Prés-Froges, Chantesse, Chapareillan, La Chapelle-du-Bard, Charnècles, Chasselay, Châtelus, Châtenay, Chatte, Chevières, Le Cheylas, Chirens, Choranche, Cognin-les-Gorges, Colombe, La Combe-de-Lancey, Corenc, La Cote-Saint-André, Coublevie, Cras, Crêts-en-Belledonne, Crolles, Domène, Échirolles, Engins, Eybens, Faramans, La Flachère, Fontaine, Fontanil-Cornillon, La Forteresse, La Frette, Froges, Gières, Gillonnay, Goncelin, Le Grand-Lemps, Grenoble, Le Haut-Bréda, Herbeys, Hurières, Izeaux, Izeron, Laval-en-Belledonne, Lentiol, Lumbin, Mallevall-en-Vercors, Marcilloles, Marcollin, Marnans, Meylan, Moirans, Montagne, Montaud, Montbonnot-Saint-Martin, Montfalcon, Mont-Saint-Martin, Morette, Le Moutaret, La Murette, Murianette, Murinais, Notre-Dame-de-l'Osier, Noyarey, Ornacieux-Balbins, Pajay, Penol, La Pierre, Plan, Plateau des Petites Roches, Poisat, Poliènas, 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-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-Ismier, Saint-Jean-de-Moirans, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Just-de-Claix, Saint-Lattier, Saint-Marcellin, 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-Paul-d'Izeaux, 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, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Le Sappey-en-Chartreuse, Sarcenas, Sardieu, Sassenage, Serre-Nerpol, Seyssinet-Pariset, Seyssins, Sillans, La Sône, La Sure en Chartreuse, 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) : 27 communes

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

4 – ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les noix destinées à l'appellation d'origine sont suivies et contrôlées depuis le noyer jusqu'au produit final, par le biais de contrôles documentaires, de contrôles sur site, d'examens analytiques et organoleptiques.

Les opérateurs enregistrent à cet effet tous les éléments susceptibles de permettre le contrôle de la traçabilité et du respect des conditions de production dans des déclarations à déposer auprès du groupement et des registres. Ces documents sont tenus sur place à la disposition des agents chargés du contrôle.

4.1 - Déclaration d'identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie des opérations depuis la production jusqu'au conditionnement (production, séchage, tri, calibrage, conditionnement) de l'appellation d'origine « Noix de Grenoble », est tenu de déposer auprès du groupement avant le 30 juin de la première année de revendication en appellation d'origine, une déclaration d'identification, décrivant son outil de production et ses engagements.

Tout opérateur peut adresser annuellement, avant le 30 juin, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Noix de Grenoble » qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production.

4.2 Déclaration d'implantation de vergers/inventaire vergers

Chaque producteur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 juin de l'année de récolte, la liste des vergers dont la production est susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine.

La liste constitue l'inventaire verger. Elle est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur au plus tard le 30 juin de l'année de récolte.

L'inventaire verger détaille les parcelles cadastrales, la superficie cadastrale, la superficie plantée, la variété, l'année de plantation, les distances de plantation et le nombre d'arbres.

4.3 - Traçabilité :

4.3.1 Déclaration de récolte :

Tous les producteurs souscrivent annuellement avant le 31 mars de l'année qui suit la récolte une déclaration de récolte précisant

- les surfaces des noyeraies susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine ;
- la production totale de ces noyeraies ;
- les quantités produites en noix fraîches et noix sèches.

4.3.2 - Bons d'apport ou bons d'enlèvement :

Tout lot de noix livré par un producteur à un négociant ou à une coopérative ou enlevé par ces derniers sera identifié à la livraison par un bon d'apport ou un bon d'enlèvement comportant :

- nom et adresse de l'acheteur ;
- nom et adresse du producteur vendeur ;
- les quantités livrées ;
- le lieu d'entreposage où seront stockées les noix.

4.3.3 - Registres d'entrées

Les opérateurs commercialisant des noix bénéficiant de l'appellation d'origine et s'approvisionnant auprès de producteurs habilités tiennent à jour un registre d'entrées comportant :

- nom et adresse de l'opérateur commercialisant ;
- nom et adresse du ou des producteurs ayant livrés leurs noix ;
- les références des bons d'apport ou d'enlèvement ;
- les quantités livrées par type de produits, noix fraîches, noix sèches, en différenciant les lots susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine des autres lots.

Un récapitulatif de ce registre portant sur les quantités entrées par types de produits : noix fraîches et noix sèches est transmis au groupement chaque mois avant le 10 du mois suivant par les négociants ou coopératives.

Une copie de ce registre portant sur la période (1^{er} septembre au 31 août de l'année suivante) est transmise au groupement avant le 31 mars de chaque année par les producteurs-expéditeurs.

4.3.4 Registres de sorties

Les opérateurs commercialisant des noix avec l'appellation d'origine tiennent à jour un registre de sorties comportant :

- nom et adresse de l'opérateur commercialisant ;
- nom et adresse des acheteurs ;
- les quantités vendues par type de produits, noix fraîches, noix sèches.

Un récapitulatif de ce registre portant sur les quantités commercialisées par types de produits : noix fraîches et noix sèches est transmis au groupement chaque mois avant le 10 du mois suivant.

4.3.5 Déclarations de stocks

Les opérateurs habilités commercialisant des noix avec l'appellation d'origine souscrivent auprès du groupement avant le 31 août une déclaration de stocks comportant :

- nom et adresse de l'opérateur commercialisant ;
- les quantités de noix destinées à être commercialisées avec l'appellation d'origine et encore présentes chez l'opérateur à la date du 1^{er} septembre de chaque année.

4.4 – Suivi du respect des conditions de production,

Les producteurs tiennent à jour un cahier de culture dans lequel sont enregistrées les pratiques culturales (taille, apports d'intrants, travaux du sol liés à l'enherbement, date de récolte) et l'enregistrement des températures de séchage lorsque celui-ci est fait par ventilation d'air chaud et sec.

4.5 - Contrôles sur le produit

Les noix conditionnées font l'objet de prélèvements périodiques, par sondage. Elles subissent un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit.

Tout lot commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine comporte une vignette d'identification portant le nom de l'appellation d'origine permettant de suivre le produit.

Ces vignettes d'identification sont distribuées par le groupement à tout opérateur habilité à commercialiser et elles lui sont retirées en cas de suspension de l'usage de l'appellation d'origine.

Les documents suivants répondent à un modèle approuvé par le directeur de l'INAO :

- déclaration d'identification ;
- déclaration de récolte ;
- bons d'apport ou bons d'enlèvement ;
- déclarations de stocks.

Les autres données sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Les différents registres sont conservés deux ans (l'année à laquelle ils se rapportent et l'année suivante), à l'exception du cahier de culture qui est conservé trois ans.

5 – DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

Toutes les opérations depuis la production des noix jusqu'à leur conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique décrite au point 3.

5.1- Production des noix

Variétés et vergers :

Les vergers sont implantés dans des parcelles dont l'altitude est inférieure ou égale à 800m.

Pour toute nouvelle parcelle intégrée dans l'inventaire vergers, le pH du sol est supérieur ou égal à 6.

Les « Noix de Grenoble » proviennent des variétés Franquette, Parisienne, Mayette et Fernor.

Les noyers sont conduits selon les dispositions suivantes :

Présence de variétés pollinisatrices

A l'intérieur de chaque verger, l'implantation de noyers de variétés pollinisatrices est admise lorsqu'ils sont disposés de façon harmonieuse dans le verger et sans que leur nombre n'excède 5 % du nombre de pieds du verger considéré. Les fruits issus de ces arbres ne peuvent prétendre à l'appellation d'origine.

Densité de plantation

Pour toute plantation réalisée des variétés Franquette, Mayette et Parisienne après le 25 février 2002, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 100 m², cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres.

La distance minimale entre les noyers est au moins égale à 8 mètres.

Pour toute plantation de variété Fernor, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 48 m², cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs entre les arbres. La distance minimale entre les noyers est au moins égale à 6 mètres.

Cultures intercalaires

Les cultures intercalaires sont tolérées jusqu'à la cinquième année incluse après la plantation à condition qu'elles soient à 2 mètres minimum du tronc des noyers.

Enherbement

Dans les vergers, la présence d'herbe, semée ou non, est obligatoire toute l'année, sur l'inter-rang, à compter de la sixième année après la plantation.

L'inter-rang, zone située entre deux rangées de plantation, représente au moins trois cinquième de la surface plantée.

Taille

Les noyers subissent une taille d'entretien au minimum tous les trois ans.

Irrigation

L'irrigation est autorisée pendant la période de végétation du noyer et jusqu'à la récolte pour éviter le flétrissement des cerneaux et assurer la qualité finale des noix.

L'irrigation par aspersion sur frondaison est interdite.

Intrants :

L'utilisation de régulateurs de croissance ou d'activateurs de maturité est interdite.

L'épandage de produits organiques d'origine non agricole ou non forestière et de boues de station d'épuration, seuls ou en mélange, n'est autorisé sur les parcelles qu'à condition que ces produits soient analysés lot par lot (camion, citerne...), concernant les germes pathogènes, les métaux lourds et les composés-traces organiques retenus dans la réglementation avant épandage et compostés. Ils doivent être immédiatement enfouis après épandage pour éviter que les noix, qui sont récoltées à même le sol, ne soient altérées.

L'apport azoté total est inférieur ou égal à 140 unités/ha/an. Pour une efficacité maximale et afin de limiter le lessivage, l'apport doit être fractionné en minimum deux apports annuels.

Récolte :

Les noix sont récoltées à bonne maturité, c'est-à-dire lorsque le cerneau est ferme et se pèle facilement. La cloison médiane interne est complètement brune pour 80% des noix du verger concerné.

La date d'ouverture de la récolte est fixée par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité sur proposition du groupement après étude de la maturité des noix de la campagne concernée.

Rendement moyen

Le rendement moyen net des vergers de l'exploitation est limité à 4 tonnes à l'hectare en équivalent noix sèche.

Stockage après récolte:

Le stockage des noix fraîchement récoltées s'effectue dans des contenants aérés et dans un local ventilé. Pour les noix fraîchement récoltées et destinées à être séchées, le séchage débute le plus rapidement possible et au maximum 36 heures après la récolte.

5.2- Éléments spécifiques aux noix destinées à la commercialisation :

Calibre

Le calibre minimal des noix à appellation d'origine « Noix de Grenoble » est de 28 mm.

Séchage

Les noix sèches ont subi un séchage naturel sur liteaux ou un séchage artificiel par ventilation d'air chaud et sec. Ce flux d'air qui doit pouvoir traverser toute la masse de noix à sécher, n'est pas à une température supérieure à 30°C.

Taux d'humidité naturelle

- les noix fraîches ont un taux d'humidité naturelle supérieur ou égal à 20%. Ce taux d'humidité ne peut en aucun cas être obtenu par retrempage de noix sèches.

- les noix sèches ont subi un séchage naturel sur liteaux ou un séchage artificiel par ventilation d'air chaud et sec.

Le taux d'humidité naturelle des noix sèches n'est pas supérieur à 12 %.

Stockage des noix :

Le stockage des noix jusqu'au conditionnement s'effectue dans des contenants aérés et dans un local ventilé.

Afin de permettre la préservation de leurs qualités organoleptiques et bactériologiques,

- les noix fraîches sont conservées chez les opérateurs de tri, calibrage, conditionnement à une température comprise entre 1° et 5°C et à un degré d'hygrométrie compris entre 80 et 95%.
- les noix sèches sont conservées avant conditionnement à une température n'excédant pas 8°C et à un degré d'hygrométrie compris entre 50 et 75 %, à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Conditionnement des « noix »

Les opérations de tri et de conditionnement sont réalisées sur un même site, en un seul processus, sans stockage intermédiaire.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement des noix sont neufs et propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer d'altération externe ou interne au produit.

Les noix sèches sont conditionnées en emballages de 25 kg maximum.

Les noix fraîches sont conditionnées en emballages de 10 kg maximum.

Seul le conditionnement en sac aéré et/ou en plateaux ouverts est autorisé pour les noix fraîches.

Les « Noix de Grenoble » sont présentées à la vente au consommateur dans l'emballage dans lequel elles ont été initialement conditionnées dans l'aire géographique. L'emballage d'origine peut être ouvert de manière à commercialiser dans ce même emballage, en libre-service ou en service assisté, les quantités demandées par les consommateurs.

Les noix ne peuvent être mises en circulation sous l'appellation d'origine « Noix de Grenoble » qu'au plus tard :

- 2 mois après la date d'ouverture de récolte pour les noix fraîches ;
- le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte pour les noix sèches.

Dispositions concernant la qualité des « noix »

Sans que cela ne représente, dans l'ensemble, plus de 7 % des noix de chaque lot, il est accepté :

- jusqu'à 5 %, en nombre, de noix en coque appartenant à d'autres variétés que celles autorisées pour l'appellation d'origine,.
- jusqu'à 5%, en nombre, de noix en coque d'un calibre inférieur à 28 mm.

Les « Noix de Grenoble » sont propres et saines. Elles peuvent présenter de légers défauts à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque colis :

Défauts admis*	Tolérances admises Noix de Grenoble sèches (% de fruits défectueux en nombre)	Tolérances admises Noix de Grenoble fraîches (% de fruits défectueux en nombre)
a) Tolérance totale pour les défauts de la coque	10	10
b) Tolérance totale pour les défauts de la partie comestible :	10	12
- dont noix rances, pourries ou endommagées par les insectes	6	6
- dont noix moisies	4	4

* Les définitions normalisées des termes et des défauts figurent dans la norme CEE ONU concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des noix en coque.

Le pourcentage de défauts cumulés, dans le tableau ci-dessus, n'excède pas 10% pour les noix sèches et 12% pour les noix fraîches.

5.3- Justification du conditionnement dans l'aire géographique

Les éléments suivants justifient d'imposer un conditionnement obligatoire dans l'aire géographique et l'interdiction de la vente du produit sans son emballage d'origine.

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).

Les problèmes liés à des manipulations multiples de la noix sont une préoccupation constante des

opérateurs de la filière. La récolte étant mécanisée, il faut limiter au maximum les manipulations post-récolte pour éviter les noix cassées ou dessoudées.

Lors des contrôles sur le produit, il n'est pas rare de trouver des noix cassées ou dessoudées dans les lots (plus de 25 % des lots présentent au moins une noix cassée ou ouverte, selon les données recueillies lors des contrôles) malgré les précautions prises lors des opérations de calibrage, tri et conditionnement pour éviter les chutes de grande hauteur.

Afin de limiter les manipulations de fruits, les opérations de tri et conditionnement se font sur le même site, en un seul processus, sans stockage intermédiaire, et le dépotage des noix en dehors de leur emballage d'origine est interdit.

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

L'expédition des noix non conditionnées à l'extérieur de l'aire géographique en vue d'un conditionnement ultérieur 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. Il convient en effet d'être particulièrement attentif sur les conditions de conservation du produit :

Pour la noix fraîche : cette noix, composée à 20 % d'eau, est de ce fait sujette à la dessiccation. Elle a une durée de vie limitée et ne doit pas être expédiée hors de l'aire après 2 mois suivant le début de la récolte. Elle ne peut en aucun cas être convertie en noix sèche. La date de conditionnement est inscrite sur le contenant pour une meilleure information du consommateur. 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 : température comprise entre 1 et 5 °C, et degré d'hygrométrie compris entre 80 et 95 %.

Pour la noix sèche : celle-ci a une composition différente car son taux d'humidité est d'au maximum 12 %, néanmoins il est à souligner l'importance de sa composition en lipides (acides gras) : 66 %. Une mauvaise conservation peut entraîner l'oxydation de ceux-ci : le rancissement. C'est pour cette raison, que les opérateurs de tri et conditionnement doivent conserver les noix sèches, après le 31 mars (quand les températures commencent à remonter) à une température limitée à 8°C et à un degré d'hygrométrie compris entre 50 et 75%. Ce produit a lui-aussi une durée de vie limitée, car 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 des opérateurs de tri et conditionnement, situés au sein de l'aire géographique. En outre, le contrôle réalisé sur les lots de noix conditionnées, permet de s'assurer du respect des conditions de conservation de celles-ci.

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 risque est accru du fait du caractère oblong de la variété produite majoritairement dans l'aire géographique : la Franquette, qui peut être de ce fait facilement confondue avec des noix produites dans d'autres zones géographiques. Pour éviter les mélanges, le savoir-faire des opérateurs locaux est essentiel afin d'exercer des contrôles de 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 (Canada, Etat-Unis..). La possibilité laissée de conditionner ou reconditionner à l'extérieur de l'aire géographique de l'AOP « Noix de Grenoble » ou de vente en dehors de l'emballage d'origine ne peut qu'entraîner un développement de ces fraudes.

La réalisation d'un conditionnement au sein de 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 » distribuées par le groupement à tout opérateur répondant aux conditions du cahier des charges. Celui-ci en tient une comptabilité permettant de connaître les volumes commercialisés en AOP « Noix de Grenoble ». 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.

6 - ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE

6.1 – Spécificités de l'aire :

Facteurs naturels :

L'aire géographique est limitée aux régions agricoles naturelles caractérisées du Grésivaudan, des Chambarans et de la Bièvre, le long de la vallée de l'Isère.

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 quatre variétés 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. Les noyeraies se situent dans une altitude ne dépassant pas les 800m, ce qui assure des conditions climatiques idéales pour le développement des noix.

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'aoulement 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. 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 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.

Le développement d'une production de noix de qualité homogène destinée à la vente a pu se réaliser grâce à la maîtrise du greffage. L'histoire du greffage coïncide semble-t-il avec l'abandon progressif du semis direct, au profit de cette pratique nouvelle qui se développe comme mode de multiplication des variétés régionales les plus intéressantes dès la fin du XVIIIè siècle.

Le noyer a remplacé les vignes et les mûriers, soumis à des crises sanitaires, à la fin du 19ème siècle et s'est vu promu 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.

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.

L'antériorité et la perpétuation de ce savoir-faire des pépiniéristes expliquent 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.

Outre le greffage, la sélection de variétés autochtones tient une place prépondérante dans les usages locaux avec les trois variétés endémiques : la Franquette, la Parisienne et la Mayette, et leur adaptation à différentes situations de sol, d'exposition, de production. qui seront à la base de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée de 1938. 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 2 à 3 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 36 heures après la récolte.

Il est 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.

Le paysage local est fortement marqué par la présence de noyeraies et de séchoirs traditionnels.

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 mm.

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 limités, dans lesquels les noix seront présentées au consommateur, afin d'en garantir l'intégrité.

6.2 Spécificités du produit

Les noix de Grenoble ont un diamètre minimal de 28 mm 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.

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

6.3 Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

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 venant des précipitations et de l'installation de systèmes d'irrigation, 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 une date fixée chaque année après étude de la maturité des noix de différents secteurs (altitude, sols...) 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.

7 - RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8 – ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'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 sont imprimées en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne dépasseront pas celles de l'appellation d'origine « Noix de Grenoble » ;

- la vignette délivrée par le comité interprofessionnel de la noix de Grenoble à tout opérateur respectant le cahier des charges :

- 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 ».

2 - EXIGENCES NATIONALES

	Points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Production	Situation géographique des vergers	Aire géographique	Vérification documentaire ou visuelle
	Variétés	Franquette, Mayette, Parisienne, Fernor	Vérification documentaire ou visuelle
	Densité de plantation	Superficie minimale par arbre et distance entre les arbres	Vérification documentaire ou visuelle
Récolte et préparation des noix	Date de récolte	Respect de la date d'ouverture fixée	Vérification documentaire ou visuelle
	Modalités de stockage après récolte	Emballages aérés et locaux ventilés.	Contrôle visuel
	Méthode de séchage	Naturel sur liteaux ou artificiel avec ventilation d'air chaud et sec à une température maximale de 30°C.	Contrôle visuel
	Modalités de stockage avant conditionnement	Emballages aérés et locaux ventilés. Températures de stockage.	contrôle visuel, mesure
Caractéristiques du produit mis en marché	Calibre Aspect coque et cerneaux, flaveur des cerneaux, pourcentage de défauts	Descriptif du produit	Analyse par Commission d'examen organoleptique
	Taux d'humidité	Noix fraîche > = 20% Noix sèche = < 12%	Analyse