Cahier des charges de l'indication géographique protégée
« Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni »

homologué par arrêté du 14 septembre 2012, publié au *JORF* du 28 septembre 2012
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 40-2012

Cahier des Charges de

L'Indication Géographique Protégée

« NOISETTE DE CERVIONE – NUCIOLA DI CERVIONI »

La Section « Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni » de l'APRODEC
Maison de l'Agriculture – 15, avenue Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA
Tél : 04 95 31 89 37 - Fax : 04 95 31 74 34
Courriel : aprodec@wanadoo.fr

Sommaire

1. Le demandeur 3

2. Le nom du produit 3

3. Le type de produit 3

4. La description du produit 3
   4.1 La description physique du produit 3
   4.2 La description organoleptique du produit 4

5. La délimitation de l'aire géographique 4
   5.1 Les opérations réalisées dans l'aire géographique 4
   5.2 L'aire géographique 5

6. Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée 5

7. La description de la méthode d'obtention du produit 8
   7.1 Diagramme d'élaboration 8
   7.2 Mise en place culturale 11
   7.3 Pratique culturale 12
   7.4 Récolte 13
   7.5 Zone de séchage, calibrage, cassage, tri et conditionnement 13
   7.6 Réception en station-casserie 14

8. Le lien à l'origine 16
   8.1 Spécificité de l'aire 16
   8.2 Spécificité du produit 17
   8.3 Lien entre l'aire géographique et la spécificité du produit 19

9. Le nom de l'organisme de contrôle 20

10. Les règles d'étiquetage 20

11. Les exigences éventuelles à respecter 21

ANNEXE 22

1. Le demandeur

Section « Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni » de l'APRODEC
Adresse : Maison de l'Agriculture - 15, avenue Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA
Téléphone : 04.95.31.89.37
Télécopie : 04.95.31.74.34
Courriel : aprodec@wanadoo.fr

2. Le nom du produit

« Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni »

3. Le type du produit

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

4. La description du produit

4.1 La description physique du produit





La « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » est issue de la variété « Fertile de Coutard », du genre Corylus avellena.
La « Fertile de Coutard » est une très vieille variété originaire du sud-est de la France. Elle est inscrite au catalogue des espèces et variété fruitière depuis 1970.
En Corse, elle est communément appelée « Noisette de Cervione » ou « Nuciola di Cervioni ».

<u>La « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » en coque</u> :
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 de Cervione - Nuciola di Cervioni » a une forme de cœur aplati. Elle est subsphérique, légèrement compressée 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.

La « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » n'est pas uniforme. Elle montre 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.

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.

4.2 La description organoleptique du produit

Le poids relativement faible de l'amandon a pour corollaire une concentration du goût et des saveurs qui différencient la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » 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. Elle est sucrée, d'un sucre brut, roux, aromatique. Certaines notes d'arbouse 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.

La « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » peut être commercialisée en coque ou décortiquée.

5 La délimitation de l'aire géographique

La « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » ne peut être obtenue dans toutes les zones de l'île.
La définition de l'aire géographique de production est basée sur les caractéristiques des zones où le noisetier était cultivé et sur les critères favorables à son développement.
Le noisetier était cultivé au fond des vallées, de part et d'autre des ruisseaux.
Dans ces zones humides et fertiles les conditions étaient très favorables à son développement : hygrométrie élevée, ETP (évapotranspiration potentielle) faible, sols favorables à la culture du noisetier, bien alimentés en eau l'été, tout en restant drainés l'hiver.
Les surfaces exploitées sont concentrées sur la partie orientale de l'île, sur une zone délimitée au sud par Ghisonaccia et au nord par la commune de Lucciana.

5.1 Opérations réalisées dans l'aire géographique

L'ensemble des opérations (plantation, production, récolte, séchage, stockage, calibrage, agréage, cassage, tri et conditionnement) doit être réalisé dans l'aire géographique.
Le séchage se fait de façon naturelle grâce à des conditions hydroclimatologiques particulières de l'aire géographique (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 conservation 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.

5.2 L'aire géographique

L'aire géographique s'étend sur les communes du département de Haute-Corse :
Aghione, Aléria, Antisanti, Borgo, Campana, Campile, Canale-di-Verde, Carcheto-Brustico, Carpineto, Casabianca, Casalta, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cervione, Chiatra, Croce, Felce, Ficaja, Ghisonaccia, Giocatojo, Giuncaggio, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Matra, Moïta, Monaccia-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-Maraniccio, Poggio-Mezzana, Polveroso, Porri, La Porta, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapaggio, San-Damiano, San-Gavino-d'Ampugnani, San-Giovanni-di-Moriani, San-Giuliano, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-Poggio, Sant'Andréa-di-Cotone, Santa-Reparata-di-Moriani, Scata, Silvareccio, Sorbo-Ocagnano, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tox, Valle-d'Alesani, Valle-di-Campoloro, Valle-d'Orezza, Velone-Orneto, Venzolasca, Verdèse, Vescovato, Vezzani.

6 Les éléments prouvant est originaire de l'aire délimitée

Dans le cadre de la demande d'Indication Géographique Protégée, un système de traçabilité est mis en place afin de suivre la qualité et la destination des lots mis sur le marché.
Tout opérateur intervenant dans les conditions de production ou de conditionnement de l'indication géographique protégée « Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.
Ce système doit garantir l'origine des produits. Il permet de suivre un lot depuis le verger d'origine jusqu'à l'acheteur en garantissant un niveau de qualité.
De la même manière, il permet depuis l'unité de vente, de retrouver la provenance du lot et son acheminement.
Le tableau ci-après synthétise les documents d'enregistrement à chaque étape de la vie du produit et constitue un minimum.

Le « lot récolté » est composé de fruits de même nature provenant d'un même îlot.

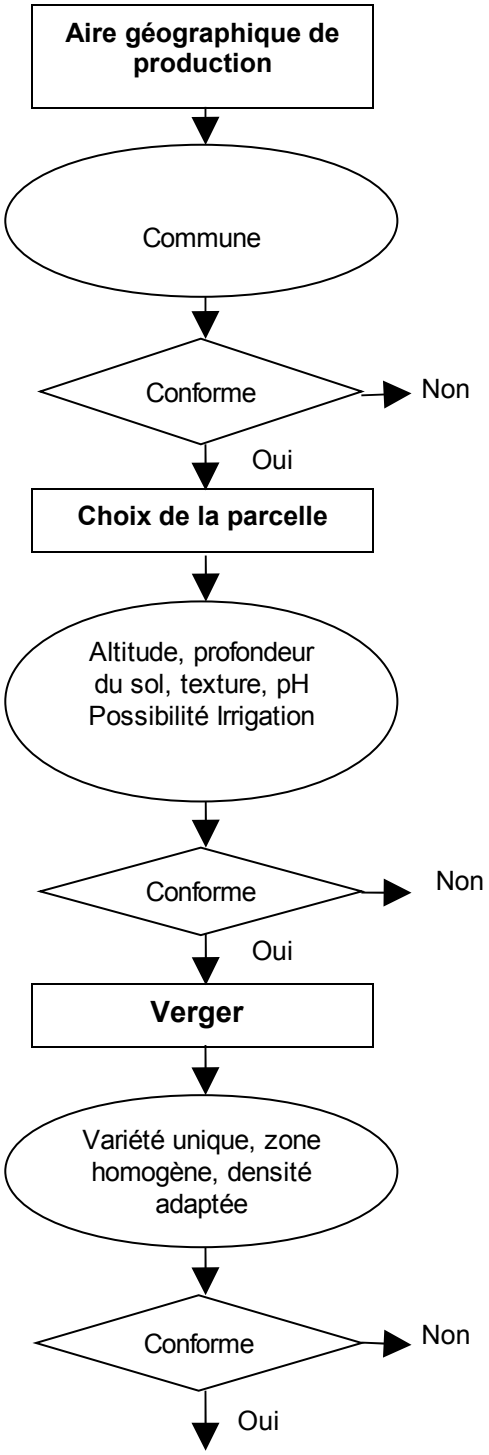
Étape	Éléments de traçabilité	Documents d'enregistrement
Mise en place culturale	*Par producteur :* Enregistrement de la fiche « inventaire du verger des noisettes » qui précise pour chaque verger : - Coordonnées du producteur - Numéro des parcelles cadastrales - Commune - Distance de plantation - Surface plantée par parcelle - Année de plantation - Variété en place - Numéro de l'îlot	Fiche inventaire verger
Pratique culturale	*Par producteur :* Les principales opérations effectuées sur le verger sont enregistrées sur un cahier de l'exploitant (taille, désherbage mécanique, protection phytosanitaire éventuelle).	Cahier de verger
Récolte	*Par producteur et par verger :* Chaque lot récolté est identifié par l'enregistrement d'une fiche lors de la livraison en station : - Nom du producteur - Date de récolte - Nombre de caisses, palox ou sacs - Numéro de l'îlot - Destination du lot : IGP ou Non IGP (avis producteur)	Fiche de livraison
Implantation de la station - casserie	Commune de l'aire géographique.	Liste des communes de l'aire géographique IGP « Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni »
Travail en station-casserie	*Livraison :* ➢ Vérification de la fiche de livraison / liste des producteurs habilités, vergers référencés ➢ Enregistrement du bon de réception : - Nom du producteur - Poids + nombre de caisses, palox ou sacs - Date de récolte - Numéro de l'îlot - Classement du lot (IGP ou non IGP)	Liste des producteurs habilités parcelles référencées Fiche entrée station-casserie

	Séchage/Stockage : Les lots sont stockés, identifiés par : - Nom ou numéro de producteur - N° de lot - Date de récolte - Classement du lot (IGP ou non IGP)	Étiquette palox Étiquette caisses Étiquette silo
	Agréage des noisettes commercialisées en coque : - Qualité du lot - N° de lot - Date de conditionnement - Calibre - Quantité par calibre	Fiche sortie station noisettes en coque
	Agréage des noisettes commercialisées décortiquées : - Qualité du lot - Taux d'humidité - N° de lot - Poids (amandons)	Fiche sortie station noisettes décortiquées
	Conditionnement (coque ou amandon): ➢ Identification par unité de conditionnement : - Numéro de lot conditionné - Poids - DLUO - Nom ou Numéro station-casserie	Étiquette emballage
Expédition	*Expédition* - Numéro de lot conditionné - Nom ou Numéro station-casserie - Nombre d'unité de conditionnement - Transporteur - Destinataire	Bon d'expédition

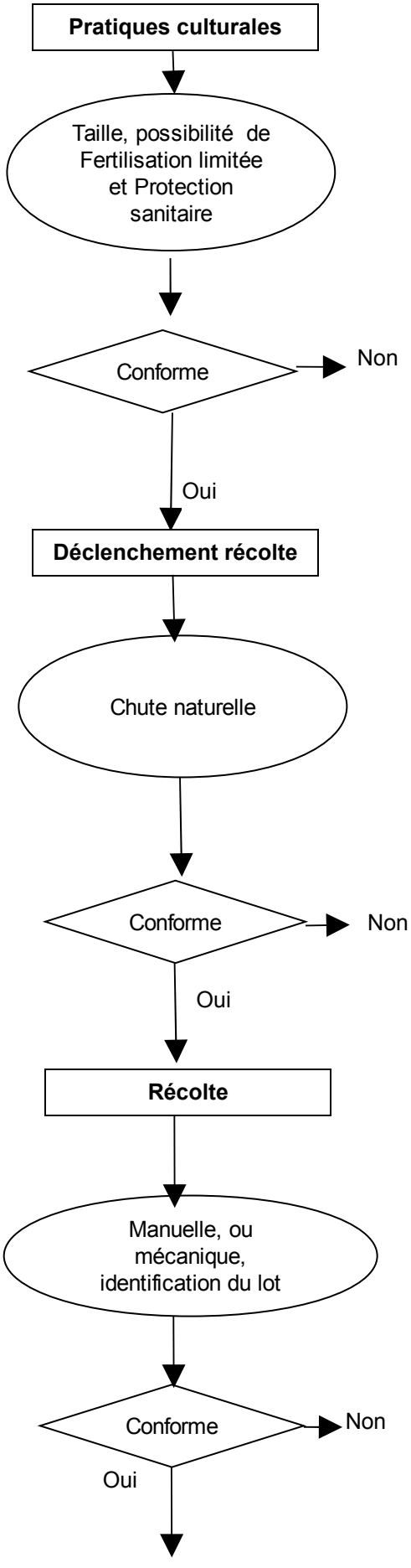
7 La description de la méthode d'obtention du produit

La méthode d'obtention des fruits sous Indication Géographique Protégée peut se schématiser, pour chaque étape importante de la parcelle à l'expédition, de la façon suivante :

7.1 Diagramme d'élaboration



Caractéristiques	***Points à maîtriser***
Aire géographique de production	
IGP	Engagement du producteur Respect de l'IGP « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni »
Aire géographique	Commune
Choix de la parcelle	Altitude Profondeur et texture du sol pH compris entre 6,2 et 7,8 Possibilité d'irrigation
verger	Une seule variété 10 % pollinisateurs autorisé Densité adaptée
Matériel végétal	Plants sains provenant d'un pépiniériste agréé CTIFL ou BIO



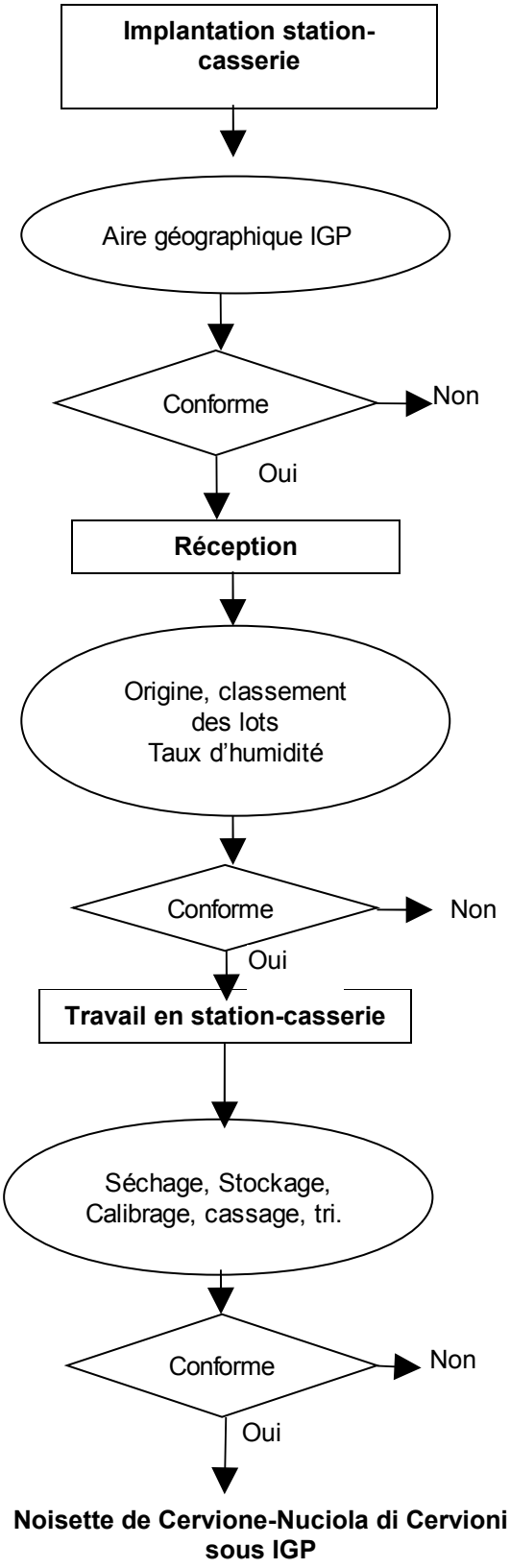
Caractéristiques	Points à maîtriser

Pratiques culturales

Taille annuelle	Calibre des fruits
Désherbage	Mécanique
Alimentation hydrique	Irrigation possible
Possibilité de protection sanitaire	Traitement phytosanitaire conformément à la règlementation
Fertilisation	Seuls les engrais organiques sont autorisés

Récolte

Déclenchement	Chute naturelle
Conditions adaptées	Récolte manuelle ou mécanique (aspiration) Pré-tri en verger
Identification du lot	Traçabilité du lot



Caractéristiques	Points à maîtriser

Implantation station-casserie

Zone de calibrage et de conditionnement	Zone de l'aire géographique de culture
Hygiène des locaux	Nettoyage de la station-casserie avant chaque opération de cassage

Réception Station-casserie

Réception station-casserie	Origine des fruits Identification des lots Classement des lots Taux d'humidité < 20 %.

Travail en station-casserie

Séchage/Stockage	Palox, caisses, silos, identifiés (suivi traçabilité) Conditions de stockage
Calibrage	Diamètres calibres > 18mm
Cassage	
Tri sélectif des amandons	Manuel
Emballage	Unités de conditionnement validées
Etiquetage	Etiquetage

7.2 Mise en place culturale

7.2.1 Répartition des parcelles en îlots

Pour être regroupées au sein d'un même îlot, les parcelles doivent présenter :

- Les mêmes pratiques culturales.
- La même variété : fertile de Coutard.

7.2.2 Distances de plantation

Vergers Anciens :
Les distances de plantation observées dans les vergers anciens sont très majoritairement :
4 m x 5 m ; 5 m x 5 m ; 6 m x 5 m ; 6 m x 6 m ; 6 m x 7 m ; 6 m x 8 m.
Exceptionnellement les distances de : 4 m x 4 m ; 4 m x 3 m voire 3 m x 3 m ont été relevées, en particulier lorsque les vergers sont situés en talus ou en terrasses à très forte pente.

Nouvelles plantations :
La densité maximale autorisée est de 400 plants par hectare.
La distance inter rang est de 5 mètres au minimum.
La distance intra rang est de 5 mètres au minimum.

7.2.3 Variétés autorisées

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 ».

7.2.4 Nouvelles plantations

L'altitude doit être comprise entre 0 et 700 mètres.
Le noisetier présente des exigences pédologiques liées à sa physiologie et aux caractéristiques de son système racinaire.
Les principaux facteurs limitants rencontrés concernent la profondeur du sol, sa texture et son pH (compris entre 6,2 et 7,8).

- *la profondeur* :

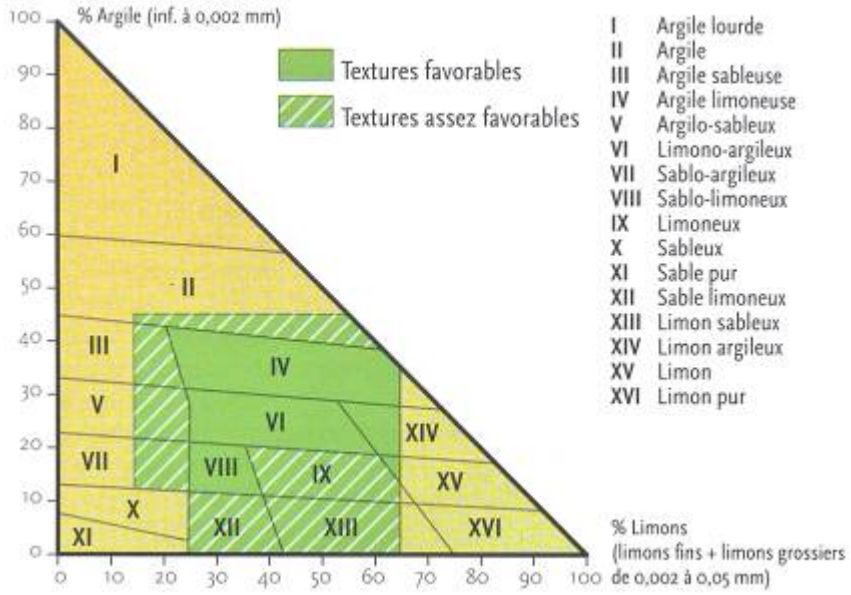
Le sol doit permettre aux noisetiers de s'installer rapidement avec un bon ancrage. Compte tenu des caractéristiques racinaires du noisetier, une profondeur minimale de sol homogène de 40 à 50 cm est nécessaire à un bon démarrage de la plantation et une mise à fruit rapide.

- *La texture* :

Elle indique la composition élémentaire du sol en différents constituants physiques, d'un point de vue granulométrique.
La texture d'un sol est habituellement schématisée par un diagramme en forme de triangle dont les côtés servent d'axes pour les teneurs en argiles et en limons totaux, éventuellement en sables totaux.

Textures favorables au noisetier :
Le noisetier s'adapte à une plage assez large de textures.

Figure 6-1 : Textures favorables au noisetier (Triangle des textures G.E.P.P.A.)



7.3 Pratiques culturales

7.3.1. Fertilisation

L'exploitant doit être en mesure de justifier l'utilisation d'amendements et/ou de fertilisants par rapport à ses conditions pédoclimatiques et à ses objectifs de production.
Pour les nouvelles plantations, le non travail du sol imposé par le ramassage mécanique des noisettes oblige à programmer les apports de redressement avant plantation et au cours des trois années qui la suivent.
Les amendements sont de deux types :

- Les amendements calciques empêchent l'acidification du milieu et améliore la structure du sol.
- Les amendements organiques humifères, sources d'humus, qui servent d'aliments aux micro-organismes et participent à la formation de complexes avec certains minéraux (fer, phosphore) dont ils favorisent l'assimilation par l'arbre.

Une analyse de sol doit être réalisée tous les 5 ans (pH, azote, phosphore, potassium, calcium, carbonate, magnésium, matière organique).
Dans le cadre des apports de fertilisants au sol, seuls les engrais et amendements organiques sont autorisés. La fertilisation chimique est interdite.
Tous les apports doivent être enregistrés.

7.3.2. Irrigation

L'irrigation est autorisée avec les systèmes suivants : le goutte à goutte et le micro jet. L'aspersion sur frondaison et l'aspersion sous frondaison sont tolérées.

7.3.3. Taille

Les vergers de noisetiers sont conduits en touffe.
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.
Une taille sanitaire doit être réalisée annuellement : elle consiste d'une part à éliminer le bois mort ou dépérissant et d'autre part à couper les rejets surnuméraires.
Le bois coupé doit être broyé ou éliminé.

7.3.4. Entretien du sol

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

7.3.5. Lutte phytosanitaire

Dans les vergers, aucun traitement phytosanitaire préventif n'est réalisé.
Le producteur doit justifier et enregistrer les interventions.

7.4 Récolte

Le déclenchement de la récolte se fait à la chute naturelle des fruits.
Le lot récolté doit être identifié par une « fiche de livraison » remplie par le producteur :

- Nom du producteur
- Numéros de l'îlot
- Date de récolte
- Nombre de caisses, palox ou sacs
- Destination du lot : IGP ou Non IGP (avis producteur)

La récolte peut être :

- Manuelle : après chute naturelle des fruits à maturité, le producteur fait des andains au sol et récolte à la main les fruits ainsi regroupés.
- Mécanique : après chute naturelle des fruits à maturité, le producteur récolte les fruits avec un matériel mécanique.

Un pré-tri permettant d'éliminer feuilles, cailloux et brindilles est ensuite effectué par le producteur.
Les noisettes ainsi récoltées sont placées dans des caisses ajourées permettant aération et séchage.

7.5 Zone de séchage, calibrage, cassage, tri et conditionnement

Les noisettes commercialisées en coque doivent être séchées et calibrées dans l'aire géographique. Les noisettes commercialisées décortiquées doivent être cassées, triées et conditionnées dans l'aire géographique.

7.6 Réception en station-casserie

Chaque lot apporté doit être identifié par une fiche « entrée station-casserie » reprenant les informations de la fiche de livraison complétée par le poids d'apport total du lot.
Les lots sont stockés en caisses, en palox ou en silos.
Le responsable de la station-casserie doit également contrôler le taux d'humidité des noisettes qui ne doit pas dépasser 20 %.

Dans le cas des palox et des silos, les lots sont identifiés par une étiquette palox mentionnant le nom ou le numéro des producteurs, le numéro de lot et le classement du lot.

7.6.1. Séchage

Le séchage naturel est privilégié. En effet les conditions particulières de l'hydroclimatologie de l'aire géographique autorisent ce process car :

- Les pics d'évaporation ont lieu au moment de la récolte : de 4,5 mm/jour à 2,5 mm/jour entre le 15 août et le 15 septembre.
- L'influence du vent est significative : 2m/s en moyenne pour une brise de nord-ouest/sud-est.
- Les périodes de possible reprise d'humidité sont limitées aux mois de novembre, décembre, janvier et sont très relatives : ces trois mois connaissent une moyenne annuelle d'évaporation d'1 mm/j.

(sources : INRA : le climat de San giuliano de 1961 à 1997 ; Situation hydroclimatologique en Corse, 2000-2010, Diren Corse, SEMA, Meteo France)
Cette étape est réalisée 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 entrainant un taux d'humidité anormal pour la saison. Les noisettes sont alors séchées avec de l'air pulsé. Après ce séchage les fruits sont stockés dans les conditions du séchage naturel.

7.6.2. Le stockage

Les noisettes seront stockées en coque car la coque est un excellent garant contre la poussière et les attaques d'insectes.
Les noisettes seront cassées à la demande pendant toute la période de stockage d'une durée maximale de 16 mois à compter de la date de récolte.
Les noisettes seront stockées dans des contenants contribuant à leur aération et leur séchage naturel : caisses, palox, silos.

7.6.3. Calibrage

Les noisettes dont le calibre en coque est inférieur à 18 mm sont exclues de l'IGP
Les amandons ne sont pas calibrés.

7.6.4. Identification et agréage des fruits commercialisés en coque

Lors de l'agréage, le responsable doit s'assurer du bon état sanitaire du lot (les noisettes doivent être entières, propres et exemptes de matières étrangères visibles).
Les lots de noisettes en coque à conditionner doivent être identifiés par :

- une « fiche de sortie station noisette en coque » reprenant :
  - ► Le numéro de lot (permettant de retrouver le nom du producteur, les parcelles et la date de récolte)
  - ► La date de conditionnement
  - ► Le calibre
  - ► La quantité par calibre
- Une étiquette identifiant les unités de conditionnement de noisettes reprenant :
  - ► Le numéro de lot (permettant de retrouver le nom du producteur, les parcelles et la date de récolte)

► Le calibre
► Le poids
► La DLUO

7.6.5. Le cassage

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. Afin de préserver la qualité du produit (oxydation, reprise d'humidité) le tri et le conditionnement sont réalisés immédiatement après le cassage.

7.6.6. Le tri

Les amandons sont triés manuellement. Les fruits cassés, abimés ou moisis sont écartés.

7.6.7. Agréage des noisettes commercialisées décortiquées

Lors de l'agréage des lots d'amandons, le responsable doit :

- S'assurer du bon état sanitaire du lot : après conditionnement et emballage les noisettes décortiquées doivent être :
  ► intactes (tolérance de 2 % de fruits détériorés mécaniquement et morceaux)
  ► exemptes de tâches, de moisissures, d'insectes vivants, de trace visible d'attaque d'insectes, d'acariens ou autres parasites.

Les lots de noisettes décortiquées à conditionner doivent être identifiés par :

- une « fiche de sortie station amandons » reprenant :
  ► Le N° de lot
  ► Le poids (amandons)
- Une étiquette identifiant les unités de conditionnement d'amandons reprenant :
  ► Le numéro de lot (permettant de retrouver le nom du producteur, des parcelles et la date de récolte)
  ► Le poids
  ► La DLUO

7.6.8. Emballages

<u>« Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » en coque</u> :
Tous les emballages sont autorisés à condition qu'ils soient fermés et qu'ils garantissent une bonne solidité à l'emballage.

<u>Amandons</u> :
Tous les types de matériaux alimentaires sont autorisés à condition qu'ils soient fermés et qu'ils garantissent une bonne solidité à l'emballage. La vente en filet n'est pas autorisée.

La « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » est conditionnée dans des sacs contenant au maximum 25 kg.

8. Le lien à l'origine

8.1 Spécificité de l'aire

8.1.1 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 (la partie nord de la plaine orientale, de Lucciana à Ghisonaccia) 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 .
Les précipitations annuelles sont importantes : supérieures à 1000 mm au dessus de 500 mètres, elles sont de l'ordre de 600 à 700 mm entre 0 et 500 mètres. Les eaux pluviales dévalent les dénivelés importants et sont retenues dans les fonds de vallées.
Cependant les relevés fournis par Météo France font apparaître pendant la période de croissance de l'amandon (juillet-aout) des pluviométries faibles.
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. En outre certains rongeurs en particulier l'écureuil sont absents de l'Ile. Cette absence de prédateur autorise l'absence d'utilisation de traitement.
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 nord-ouest/sud-est) ont une influence significative pour le séchage de la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » en conditions ambiantes naturelles.

8.1.2 Facteurs humains

Il était de tradition de faire paître quelques heures par jour sous les noisetiers les brebis lors de leur transhumance hivernale, ce qui permettait une fumure naturelle, complémentaire de la richesse du sol, et un entretien efficace d'octobre à mars. Actuellement, le désherbage n'est jamais chimique.
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'Ile depuis fort longtemps.
C'est au début du siècle dernier que cette spéculation a trouvé son essor et son apogée.
La Corse subit en 1905, 1906 et 1907 des gelées exceptionnelles : le « Petit Bastiais » du 04 février 1907 publie un compte rendu de « L'année météorologique à Bastia ». Il constate la rigueur de l'hiver 1906 et les pluies importantes : 836 mm pour une moyenne annuelle de 771 mm. « Bastia Journal » des 22 et 23 janvier 1907 fait état de gels records en Corse, en écho à la vague de froid qui sévit partout en France.
Ces gelées déciment les cédratiers insulaires, déjà menacés par la concurrence étrangère et la chute des cours.

Ce sont des noisetiers qui seront plantés à la place des cédratiers gelés et ce d'autant plus après la guerre de 14-18 que la main d'œuvre et la nourriture manquent : la conduite naturelle du verger et le complément d'alimentation de ce fruit riche en vitamines en oligoéléments sont les bienvenus. 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 spécialité culinaire typique de la région de Cervione : la « nuciolata », des noisettes fraîches caramélisées.
Le développement spectaculaire de l'industrie agroalimentaire entre les deux guerres encourage la culture de la noisette et fait de cette spéculation un complément de revenu (cf. Point de vue, revue de la SOMIVAC, Bastia, octobre 1977).
Producteurs et cueilleurs y trouvent leur compte et la noiseraie s'étend. Après la libération, les institutions encouragent par des primes la plantation. Dans les années 60, la Corse était au sommet de la production. En 1963, le Conseil Général octroie une prime à la plantation de 15 francs par arbre.
En 1967, est créé le « Syndicat des producteurs de noisette de la région de Cervione », enregistrée au Journal Officiel de la République le 15 septembre 1967. 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 comme la Turquie 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. Le prix au kilo de la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » est passé de 1,50 euro à 1,65 euro en quatre ans (de 2006 à 2009), soit en moyenne 15 % au dessus du prix du marché.
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.

8.2. Spécificité du produit

8.2.1 Qualité déterminée

La région de Cervione produit 200 tonnes de noisettes par an, soit 4 % de la production nationale. Plusieurs organismes exportent en Allemagne notamment (exemple : la coopérative bio ALIMEA).
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 - Nuciola di Cervioni » 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 %.

La qualité spécifique de la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » repose donc sur un triptyque : la conduite originale du verger d'une part, la production d'amandons plus petits que ceux des fruits de la même variété, d'autre part, et enfin la concentration des arômes et des saveurs liée à la taille de l'amandon.

8.2.2 Réputation

La qualité de la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » 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 de Cervione - Nuciola di Cervioni » 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 - Nuciola di Cervioni ».
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 ».

Aujourd'hui, l'association « A Nuciola » développe un programme de diffusion du produit auprès des professionnels extérieurs par l'envoi d'échantillons dans un packaging spécifique.
Les transformateurs insulaires pour leur part utilisent de façon croissante la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » dans les confiseries et les gâteaux.

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

L'association a également favorisé l'utilisation du produit dans la cuisine gastronomique, en partenariat avec l'association « Cucina Corsa » (« Cuisine Corse »), composée de chefs insulaires parfois étoilés.

Ces recettes figurent dans de nombreux ouvrages et sont diffusées par l'association « A Nuciola » sous forme d'une fiche spécifique multilingue (anglais, italien, français) présentant la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni ».

Enfin, depuis 10 ans, le village de Cervione accueille la foire agricole et rurale de la noisette « A fiera di a nuciola » l'avant dernier week-end d'août. Très fréquenté, cet évènement 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.

8.3 Lien 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 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 de la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni ».
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 nord-ouest/sud-est) ont une influence significative pour le séchage de la « Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni » 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 - Nuciola di Cervioni » 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 - Nuciola di Cervioni » 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 - Nuciola di Cervioni » un produit indissociable de son territoire.

9. Le nom de l'organisme de contrôle

Centre de Certification des Produits Agricoles et Agroalimentaires de Qualité
44, rue La Quintinie
75015 PARIS
Tél : 01 45 30 92 92 - Fax : 01 45 30 93 00
Courriel : certipaq@certipaq.com
Site Internet : www.certipaq.com

Conforme à la norme EN 45011.

10. Les règles d'étiquetage

Eléments spécifiques de l'étiquetage liés à l'IGP :

- Nom du Produit : « Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni » ;

- Logo IGP de l'union européenne.

11. Exigences à respecter

ÉTAPE	POINT À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Mise en place culturale	Commune de la parcelle	Contrôle documentaire inventaire verger Liste des communes de l'aire géographique
	Variété : Fertile de Coutard pour 90 % des plants minimum	Contrôle documentaire (nouvelles plantations) + contrôle visuel sur site
	Faible densité	Contrôle documentaire inventaire verger + contrôle visuel sur site
Pratique culturale	Absence de désherbage chimique	Contrôle documentaire + contrôle visuel sur site
	Seuls les amendements organiques sont autorisés	Contrôle documentaire
Récolte	A maturité après chute naturelle des fruits	Contrôle visuel sur site
Station de conditionnement	Commune d'implantation	Contrôle visuel sur site + contrôle documentaire Liste des communes de l'aire géographique
Séchage des noisettes	Séchage naturel privilégié Séchage mécanisé (air pulsé) en action corrective	Contrôle visuel sur site
Stockage des noisettes en coque	Dans un local abrité et aéré. En caisses, palox ou silos. Durée maximale de 16 mois	Contrôle documentaire sur site

ANNEXE : Délimitation de l'aire géographique IGP « Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni »

