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

homologué par le décret n°2014-1431du 1er décembre 2014 , *JORF* du 3 décembre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°49-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble (C.I.N.G.).
Les Colombières
38160 Chatte
Téléphone : (33) (0)4 76 64 06 64
Fax : (33) (0)4 76 64 07 40
Courriel : cing@aoc-noixdegrenoble.com

Composition : producteurs/transformateurs (X) autres ( )

Statut juridique : association loi 1er juillet 1901

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6-fruits, légumes, céréales, en l'état ou transformés.

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, 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 – DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

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

3.1 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 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, Geyssans, 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 Buissière, Le Champ-Prés-Froges, 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, Échirolles, Engins, Eybens, Faramans, La Ferrière, La Flachère, Fontaine, Fontanil-Cornillon, La Forteresse, La Frette, Froges, Gières, Gillonnay, Goncelin, Le Grand-Lemps, Grenoble, Herbeys, Hurtières, Izeaux, Izeron, Laval, Lentiol, Lumbin, Malleval, Marcilloles, Marcollin, Marnans, Meylan, Moirans, Montagne, Montaud, Montbonnot-Saint-Martin, Montfalcon, Mont-Saint-Martin, Morêtel-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, Poliénas, 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.

3.2 Identification parcellaire

Pour avoir droit à l'appellation d'origine « Noix de Grenoble », les noix sont récoltées dans des parcelles ou vergers identifiés situés dans l'aire géographique susmentionnée.
L'identification des parcelles ou des vergers est faite sur des critères liés au lieu d'implantation des parcelles fixés par le Comité national en charge des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en sa séance du 03/12/1998, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'INAO dès la plantation et au plus tard avant le 30 juin de l'année de la première déclaration de récolte de cette parcelle et s'engage à respecter les critères relatifs à leur lieu d'implantation.

La demande est réalisée sur un imprimé fourni par le groupement et conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.
Elle est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification de la parcelle tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur. Toute modification est signalée par écrit conjointement auprès de l'INAO et du groupement.
Les listes des critères et des parcelles identifiées sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.
Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des parcelles identifiées par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts.

4 – ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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 - Traçabilité :

4.2.1 Déclaration de récolte :

Tous les producteurs souscrivent annuellement avant le 31 janvier 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.

4.2.2 - 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.

4.2.3 - 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 (1er septembre au 31 août de l'année suivante) est transmise au groupement avant le 31 mars de chaque année par les producteurs-expéditeurs**.**

4.2.4 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.

4.2.5 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 1er septembre de chaque année.

4.3 – 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.

4.4 - 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 « Noix de Grenoble » proviennent des variétés Franquette, Parisienne, et Mayette.

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 après le 25 février 2002, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 100 m^2, 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.

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 irrigués, la présence d'herbe, semée ou non, est obligatoire à partir du 1er septembre de chaque année, à compter de la sixième année après la plantation. Ce couvert végétal peut être rompu au printemps.

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.

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 sèches :

A partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte, les noix sèches sont conservées avant conditionnement à une température n'excédant pas 8°C permettant de préserver leur qualité organoleptique et bactériologique.

Conditionnement des « noix »

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 sont présentées à la vente au consommateur dans l'emballage dans lequel elles ont été initialement conditionnées dans l'aire géographique.

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 »

Un maximum de 5 %, en nombre, de noix en coque appartenant à d'autres variétés que celles autorisées pour l'appellation d'origine est toléré.

Un maximum de 5%, en nombre, de noix en coque d'un calibre inférieur à 28 mm est toléré.

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.

Le pourcentage global de non conformités (défauts, calibres et variétés), n'excède pas 17%.

5.3- Justification du conditionnement dans l'aire géographique.

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.

6 - ELEMENTS 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 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.

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 XXè 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.
Les arbres sont conduits en vergers à densité limitée : chaque arbre dispose au moins de 100 m². 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 locales endémiques (Franquette, Mayette et Parisienne) cultivées dans leur terroir de prédilection, 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 -REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

CERTISUD
Les Alizés, 70 avenue Louis Sallenave, 64000 PAU
Tél : 05 59 02 35 52
Fax : 05 59 84 23 06
Courriel : certisud@wanadoo.fr
Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45011.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13.
Tél : 01 44 87 17 17.
Fax : 01 44 97 30 37.
La DGCCRF est un service du ministère en charge de l'économie.

8 – ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE.

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'emballeur 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 ».

9 - EXIGENCES NATIONALES

	Points à contrôler	**Valeur de référence**	**Méthode d'évaluation**
Production	**Situation géographique des vergers**	Aire géographique	Vérification documentaire et/ou visuelle
	Identification des parcelles	Vergers sur la liste des parcelles identifiées	Vérification documentaire
	Variétés	Franquette, Mayette, Parisienne	Vérification documentaire et/ou visuelle
	Densité de plantation	Superficie minimale par arbre et distance entre les arbres	Vérification documentaire et/ou visuelle
Récolte et préparation des noix	**Date de récolte**	Respect de la date d'ouverture fixée	Vérification documentaire et/ou visuelle
	Modalités de stockage avant conditionnement	Emballages aérés et locaux ventilés. Températures de stockage.	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
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