



LA NOIX DE GRENOBLE



LA NOIX DE GRENOBLE AOP

leader sur le marché français,
au Salon International de l'Agriculture 2023

Mise en avant dans deux stands du Salon International de l'Agriculture 2023, la Noix de Grenoble AOP va combler les papilles des nombreux visiteurs. L'occasion d'évoquer ses bienfaits reconnus et ses vertus. Tout en rappelant l'importance et le poids de cette filière AOP sur le marché français et international.

Cette année, ce n'est pas un, mais bien deux stands qui vont accueillir et représenter la Noix de Grenoble AOP au Salon International de l'Agriculture 2023 : le stand du Conseil départemental de la Drôme (hall 4) le 25 février et celui de la Région Auvergne-Rhône-Alpes (hall 3) le 27 février. Chacun proposera des dégustations aux milliers de visiteurs et de nombreuses animations en présence d'un Chef cuisinier : confection de recettes, démonstration de cassage de noix, quiz avec des goodies à gagner... L'objectif : faire découvrir ou redécouvrir toutes les saveurs et les vertus de ce petit fruit à coque, typique de la région grenobloise.



Car la Noix de Grenoble AOP regorge de vitamines, de fibres et de minéraux. Ses vertus médicinales sont reconnues par le Programme National Nutrition Santé (PNNS) qui recommande la consommation journalière de fruits oléagineux, dont la Noix de Grenoble AOP fait partie. Et les Français ne s'y trompent pas !

La Noix de Grenoble AOP est désormais connue par 1 Français sur 2 (une hausse de notoriété de 10 points vs 2012) et il s'agit de l'AOP la plus largement consommée par les amateurs de noix : elle se retrouve **dans les paniers de 35 % des consommateurs** de ce fruit. Année après année, elle continue de voir sa cote d'amour progresser. C'est dit : **84 % des connaisseurs** aiment "beaucoup" ou "énormément" cette AOP ! Principale actrice du marché hexagonal, elle est aussi très plébiscitée par le marché international : **50 % de la production est exportée** (principalement dans l'Union Européenne).



La toute première AOC fruitière

Cette notoriété récompense le travail des 741 producteurs récoltants, les nuciculteurs, qui travaillent avec **de vrais engagements**. 6 660 ha de vergers répartis sur 3 départements : l'Isère (en grande partie), la Drôme et la Savoie.

Engagements pour **la traçabilité**, pour **le soin** apporté aux arbres et aux vergers et **pour la qualité de ce fruit AOP commercialisé exclusivement avec sa coque**, ce qui préserve sa saveur, ses cerneaux et offre une bonne conservation.

La Noix de Grenoble AOP se décline en 3 variétés typiquement locales : la Franquette (près de 90 % de la production), la Mayette et la Parisienne. Chaque année, ce sont 13 000 tonnes qui sont produites suivant un cahier des charges strict.

La Noix de Grenoble est d'ailleurs **le premier fruit français à avoir bénéficié d'une Appellation d'Origine, dès 1938**.

Notons aussi que la nuciculture est l'une des productions agricoles qui utilise le moins de traitements et la filière travaille en continu à réduire son empreinte environnementale.



RETROUVEZ-NOUS

**SUR LE STAND DU CONSEIL
DÉPARTEMENTAL DE LA DRÔME
(HALL 4)
LE 25 FÉVRIER APRÈS-MIDI**

**SUR LE STAND DE LA RÉGION
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
(HALL 3)
LE 27 FÉVRIER DE 10 H À 13 H**

À propos de la Noix de Grenoble AOP:

La Noix de Grenoble AOP compte aujourd'hui 741 exploitations reconnues, 17 entreprises de mise en marché et 2 coopératives. 30 % des producteurs récoltants pratiquent une agriculture biologique. Partie intégrante du patrimoine gastronomique de la région Rhône-Alpes depuis un millier d'années, la Noix de Grenoble AOP bénéficie également d'un rayonnement international.

La bonne copine en cuisine

La Noix de Grenoble AOP est appréciée pour sa saveur particulière qui lui vient de son terroir, des variétés traditionnelles sélectionnées et propres à la région, et de sa maturité garantie au moment de la récolte.

On ne se lasse pas de sa chair légèrement sucrée associée à une pointe d'amertume, si recherchée par les connaisseurs.

Sous le palais, **le cerneau blond, ferme et charnu délivre un goût typique de pain frais beurré et des arômes de noisette**. Ce n'est donc pas un hasard si la Franquette était surnommée "la reine des desserts" au début du XX^e siècle, tant elle était prisée des pâtisseries.

La Noix de Grenoble AOP s'associe parfaitement au chocolat : une tradition dans la région, grâce à la marque Valrhona notamment, dont l'usine est située dans la Drôme.

Une noix délicieuse et un chocolat de grande qualité font forcément des merveilles !

Parmi d'autres petits délices, impossible de passer à côté des pralinés à la noix et même du nougat, dont la recette originale intégrait des noix (comme l'indique la racine du mot, "nox", qui signifie "noix") à la place des amandes.

Sur les tables régionales, il est fréquent d'ajouter quelques cerneaux dans une salade ou sur un plateau de fromages, pour accompagner un saint-marcellin IGP ou un bleu du Vercors-Sassenage AOP.

La Noix de Grenoble AOP, qui s'intègre à de nombreuses recettes aussi bien salées que sucrées, a plus d'une recette sous sa coque !

CONTACT PRESSE :
DZ CONSEIL

> Janna Messaoudi
jannamessaoudi@dz-co.fr
06 17 77 01 20

> Deborah Zeitoun
deborahzeitoun@dz-co.fr
06 25 69 87 59