



**LA NOIX
DE GRENOBLE**



UNE AOP NATURELLE
ET
craquante

Dossier de Presse 2024 - 2025



NOIX DE GRENOBLE AOP :

L'appellation gourmande
et saine

LE TRÉSOR VÉGÉTAL
CULTIVÉ DANS
LES NOYERAIES
DE LA VALLÉE DE L'ISÈRE
VOIT SES COTES
D'AMOUR
ET DE NOTORIÉTÉ
AUGMENTER.

Elle a plus de 80 ans mais est toujours aussi craquante !

Gourmande, naturelle et saine, la Noix de Grenoble AOP est le premier fruit français à avoir bénéficié d'une Appellation d'origine, dès 1938.

Depuis, ce produit d'exception n'a rien perdu de sa fraîcheur, ni de son caractère.

Dotée d'une saveur unique de pain frais et de noisette, la Noix de Grenoble est l'expression douce-amère d'un terroir d'exception : la vallée de l'Isère. À la confluence des départements de l'Isère, de la Drôme et de la Savoie, ce grand verger compte 6 816 hectares de noyeraies¹ en AOP.

Réputée pour sa saveur typique et ses bienfaits nutritionnels, la Noix de Grenoble fait partie du patrimoine gastronomique de la région depuis au moins un millier d'années.

Connue par la moitié des Français

Le marché international raffole de la typicité de ce fruit commercialisé exclusivement sous sa coque (plus de la moitié de la production est exportée, principalement dans l'Union européenne).
Et les Français la plébiscitent.

Principale actrice du marché hexagonal, la Noix de Grenoble est l'AOP la plus largement consommée par les amateurs de noix et se retrouve dans les paniers de 35 % des consommateurs de ce fruit à coque².

Il n'y pas d'âge pour sortir de sa coquille !
La Noix de Grenoble AOP est désormais connue par 1 Français sur 2, soit une hausse de notoriété de 10 points depuis 2012.

En outre, elle a vu sa cote d'amour fortement progresser en l'espace de 10 ans : **84 % des connaisseurs aiment "énormément" ou "beaucoup" cette AOP.**

⁽¹⁾ Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING), Rapport d'activité 2021-2022
⁽²⁾ CING-Enov, Etude de consommation sur la Noix de Grenoble, mars 2021

Économie

L'APPELLATION LEADER

sur le marché français



LA NOIX COQUE C'EST :

3,9
MILLIONS
TONNES
(stats FAO)

PRODUCTION MONDIALE
DE NOIX COQUES



238 210 T
(UE)

PRODUCTION UE (27)



49 680 T

PRODUCTION
FRANÇAISE



2^E

VERGER FRANÇAIS



LA NOIX DE GRENOBLE C'EST :

13 000 tonnes de Noix de Grenoble

630 producteurs récoltants

6 633 ha de vergers

3 départements : l'Isère, la Drôme et la Savoie

100 % de noix en coque

3 variétés : la Franquette, la Mayette, la Parisienne

28 millimètres de calibre au minimum

Récolte à maturité (date fixée avec la profession)

UN FRUIT CONVOITÉ À L'EXPORT COMME EN FRANCE :

50%
FRANCE

18%
ITALIE

13%
SUISSE

11%
ALLEMAGNE

8%
AUTRES PAYS*

Source : FAO Stats 2022 et Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING), Rapport d'activité 2023-2024



Nutrition

LA NOIX DE GRENOBLE

à tout bon !

Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) recommande la consommation journalière de fruits oléagineux, dont la Noix de Grenoble AOP fait partie. En outre, il a été démontré scientifiquement que la Noix de Grenoble AOP a de nombreuses vertus, dont celles de prévenir l'excès de cholestérol et les maladies cardiovasculaires.

Associé(e)s à une alimentation variée, équilibrée et d'un mode de vie sain :

- 1 La consommation de **7 noix par jour** favorise l'amélioration de l'élasticité des vaisseaux sanguins et contribue au maintien d'un taux de cholestérol sanguin normal grâce à ses nombreux acides alpha-linolénique (oméga 3).
- 2 Les cerneaux sont d'incroyables fournisseurs en **minéraux** et **vitamines** avec une **multitude de bénéfices** complémentaires pour la santé attribuées au cuivre, magnésium, phosphore, zinc, fer et potassium.
- 3 Le cuivre et le manganèse contribuent à **protéger** les cellules **contre le stress** oxydatif tandis que le magnésium et le phosphore maintiennent la **vitalité de l'ossature** et de la **dentition**.
- 4 La noix est **riche en fibres** et très pauvre en sodium, elle est totalement compatible avec des régimes sans sel.



VALEURS NUTRITIONNELLES	
POUR 100 G DE NOIX DE GRENOBLE AOP	
Protides.....	17 g
Lipides.....	66 g
Glucides.....	10 g
Phosphore.....	500 mg
Potassium.....	500 mg
Magnésium...	28 mg
Calcium.....	90 mg
Soufre.....	172 mg
Fer.....	4,5 mg
Zinc.....	4 mg
Sodium.....	2,5 mg

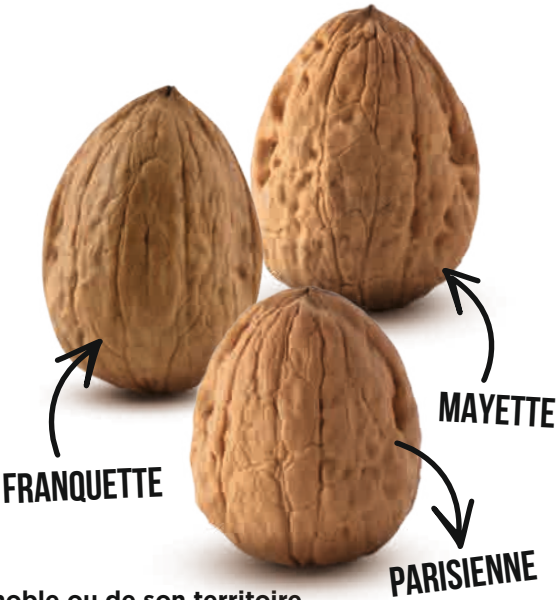
Source : tables ciqual 2018



Terroir

UN PATRIMOINE VIVANT

qui a façonné son territoire



DES PAYSAGES À L'ARCHITECTURE EN PASSANT PAR L'HISTOIRE, LA ZONE D'APPELLATION PORTE PARTOUT L'EMPREINTE DES NOIX CULTIVÉES DANS LA RÉGION DEPUIS LE MOYEN-ÂGE.

Qui, de la Noix de Grenoble ou de son territoire, a le plus façonné l'autre ? La zone d'appellation, située le long de la rivière Isère entre le Haut Grésivaudan, le contrefort sud de la Savoie et la Drôme des collines, a autant forgé ce fruit délicat que la noix a laissé son empreinte sur la région.

Sur ce territoire situé à une altitude moyenne de 600 mètres, 6 660 hectares de vergers bénéficient d'hivers froids et secs, d'automne humides et d'étés secs qui permettent un **développement idéal du fruit et de l'arbre**. La température moyenne annuelle de 10° C favorise la réalisation complète et harmonieuse du cycle végétatif, de même que la pluviométrie comprise entre 800 mm et 1 100 mm/an.

Alliance des spécificités pédoclimatiques et des facteurs humains, le terroir de la Noix de Grenoble AOP, c'est aussi une histoire ancienne d'au moins 1000 ans, avec des redevances payées en sétiers de noix au Moyen-Âge...

La Franquette, la Noix de Grenoble la plus célèbre

Il faut toutefois attendre la fin du XVIII^e siècle pour que se développe la production d'une noix de qualité constante, grâce à la maîtrise du greffage de variétés autochtones par des botanistes dauphinois.

Dès le début du XX^e siècle, la présence de pépiniéristes locaux spécialisés dans les noyers est attestée à Vinay, Vif et Saint-Marcellin. On doit la (bonne) **Franquette**, qui représente **90 % de la production** de Noix de Grenoble AOP, à Monsieur Nicoud-Franquet, qui lui a donné sa **coquille allongée**, supportant facilement les manipulations mécaniques.

La Mayette, héritée de Monsieur Mayet, de Poliéas, est **ronde** et d'assez grosse taille. Et contrairement à ce que son nom indique, **La Parisienne** a été greffée par Monsieur Croizet-Paris, à Vinay, à près de 600 kilomètres de la capitale.

Depuis 1938, le cahier des charges de l'Appellation Noix de Grenoble n'accepte que ces **trois variétés locales** dans les vergers et exige que toutes les étapes de la production (culture, tri, calibrage, conditionnement) soient réalisées dans cette aire géographique.

Un territoire où le **très riche patrimoine nucicole** s'étend aussi à l'architecture (avec les séchoirs traditionnels) et l'industrie (avec les machines spécifiques à la récolte de la noix inventées par les nuciculteurs de la région).



Développement Durable

UNE CULTURE

taillée pour durer

EMPREINTE D'AMOUR ET DE SAGESSE, LA CULTURE DE LA NOIX DE GRENOBLE EST NATURELLEMENT ÉCONOME EN INTRANTS. CE QUI N'EMPÊCHE PAS LES PRODUCTEURS DE S'ENGAGER MASSIVEMENT DANS DES DÉMARCHES VOLONTAIRES POUR LA RENDRE PLUS VERTUEUSE ENCORE.

Naturellement sobre en produits phytosanitaires (la nuciculture est l'une des productions agricoles qui utilise le moins de traitements : entre 5 et 6 en moyenne par année), la Noix de Grenoble AOP travaille en continu à réduire son empreinte environnementale.

Les agriculteurs bios (environ 30 % des producteurs récoltants) et les agriculteurs conventionnels partagent la même volonté de **protéger les personnes et la planète**, tout en maintenant leur performance économique.

Depuis 1996, le cahier des charges de l'appellation stipule que les vergers doivent comprendre au maximum **100 arbres/hectare** là où l'agriculture intensive tolère 300 à 400 arbres/hectare : une façon de limiter les traitements en diminuant naturellement la pression des parasites. Autre exigence : les vergers de noyers doivent être des **surfaces enherbées** pour capter plus de carbone, lutter contre l'érosion des sols, contribuer à baisser de la température de l'air et préserver le vivant.

La promotion des méthodes alternatives

Ces obligations pour bénéficier de l'AOP sont contrôlées régulièrement par un organisme tiers ainsi qu'en interne. Empruntant autant à l'amour qu'à la sagesse, le cahier des charges de l'Appellation est complété depuis 2018 par un guide de bonnes pratiques.

Celui-ci recommande aux nuciculteurs d'utiliser des méthodes alternatives et de **raisonner leurs pratiques** pour **diminuer** le recours aux **produits de synthèse**, préserver les ressources et les sols tout en luttant contre le **réchauffement climatique**. En autres exemples, la lutte biologique utilise des hormones naturelles pour baisser la pression des ravageurs. Les couverts végétaux semés après la récolte enrichissent le sol en azote et en matière organique. L'utilisation d'argile calcinée, quant à elle, **protège les arbres et leurs fruits** des parasites. De nombreux travaux de recherches sont en cours pour rendre ces îlots de fraîcheur et de biodiversité plus vertueux encore. Ils portent notamment sur l'usage d'insectes stériles pour concurrencer les populations de carpocapses et limiter leurs dégâts ou encore sur l'odeur du brou pour piéger les mouches éponymes. La culture de la Noix de Grenoble AOP a une longue histoire. Elle est aussi promise à un bel avenir.



Tradition

DE LA RÉCOLTE

à la mondée, une aventure intergénérationnelle

Entre Alpes et Rhône, dans la vallée de l'Isère, les vergers de noyers sont les témoins du passage des générations depuis au moins un millénaire. Tous les membres de la famille trouvent naturellement leur place au pied de ces arbres rustiques au port arrondi, depuis les enfants jusqu'aux aînés en passant par les actifs.

Au pays de la première AOP fruitière française (la Noix de Grenoble est une Appellation d'Origine depuis 1938), ne dit-on pas que "la première génération plante les arbres, la deuxième récolte la noix, la troisième récolte le bois" ? Culture d'avenir et d'excellence, la Noix de Grenoble est aussi une aventure intergénérationnelle faite de patience (un noyer arrive à maturité au bout de 25 ans) et de passion.

Dans **721 exploitations**⁽³⁾ qui font le plus souvent l'objet d'une transmission familiale, les producteurs récoltants de l'Appellation se préparent à collecter plus de **13 000 tonnes** de noix saines et gourmandes au goût unique de pain frais et de noisette. À leurs côtés, les plus jeunes et les plus anciens participent au succès de la filière, qui compte également **17 entreprises** de mise en marché (dont 2 coopératives) en participant à la récolte et à la mondée, réunion informelle pour valoriser les cerneaux des noix hors calibre ou légèrement abîmées.

⁽³⁾ Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble, Rapport d'activité 2021-2022





n

> Deborah Zeitoun

www.noixdegrenoble.com



noixdegrenobleaop -



NoixDeGrenobleAop -



noixdegrenobleaop

Dossier de Presse 2024-2025