



LA NOIX DE GRENOBLE



Santé, énergie, saveur...

Dossier de presse 2015/2016

Sommaire

ACTUALITÉS 2

PREMIÈRE PARTIE

LA NOIX DE GRENOBLE : LES ORIGINES

Les origines - Un territoire 3

Produit du terroir 4

Le marché 5

La filière 8

DEUXIÈME PARTIE

LA NOIX DE GRENOBLE : LE FRUIT

Le fruit - Le goût 9

La santé - Le plaisir 10

Un atout santé 11

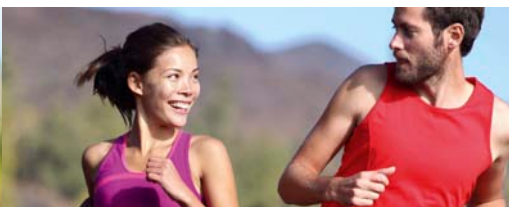
TROISIÈME PARTIE

L'APPELLATION AOC / AOP

Une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 75 ans 12

QUATRIÈME PARTIE

INFORMATIONS PRATIQUES 14



www.noixdegrenoble.com



LA NOIX DE GRENOBLE : ACTUALITÉS

UN AVANT-GOÛT DE 2016...

Une explosion de saveurs : Noix de Grenoble, Saint-Marcellin et Bleu du Vercors-Sassenage



Ils ont pour points communs d'être des plaisirs culinaires irrésistibles mais aussi leur zone de production, le Pays Sud Grésivaudan. L'initiative du CING a permis de nouer un partenariat renforcé avec le Saint-Marcellin IGP et le Bleu du Vercors-Sassenage AOP. Du 12 au 18 octobre, la semaine du goût célébrée au Grand Séchoir de

Vinay est l'occasion de rapprocher ces produits du terroir autour d'animations gustatives. **Notez tout particulièrement dans votre agenda la date du dimanche 18 octobre.** Le marché du terroir accueille notamment des nuciculteurs et fromagers du Pays Sud Grésivaudan.

Santé, énergie, saveur : le cocktail parfait de l'épreuve de marche nordique Grenoble – Villard de Lans !



C'est le rendez-vous sportif à ne pas manquer chaque rentrée, **l'épreuve de marche nordique Grenoble-Villard de Lans**. En solo ou en duo, les marcheurs doivent boucler les 36 kilomètres du parcours. Le CING renouvelle son partenariat

sur cet événement où santé et énergie sont les moteurs de l'épreuve. On vous donne rendez-vous au Jardin de Ville de Grenoble et à l'Office de Tourisme de Villard de Lans pour encourager les sportifs...

Achetez en direct ou commandez à distance : à vous de choisir !



La consommation des ménages évolue. Ils sont toujours plus nombreux à privilégier **les produits locaux issus d'une culture raisonnée et respectueuse de l'environnement**. Le CING a donc rassemblé plus d'une vingtaine d'acteurs de la Noix de Grenoble autour du concept « Vente

directe – La Noix de Grenoble du producteur au consommateur ». Une brochure disponible dans les offices du tourisme de la région et sur le site internet de la Noix de Grenoble permet au grand public de se rendre directement à la ferme et pour les plus éloignés de commander à distance.

Les noix géantes à la sauce artistique !

Le projet de requalification des noix géantes de Chatte et Vinay prend forme. **En collaboration avec plusieurs entités locales dont la Maison Familiale Rurale d'Isère**, les noix géantes seront restylées dans une démarche culturelle et artistique unique... restez attentif lorsque vous serez sur la route !



C'est fait ! La zone de production est balisée

Début 2015, 13 panneaux de balisage ont été implantés sur les axes routiers majeurs. Ils informent les passants qu'ils pénètrent sur le territoire de la Noix de Grenoble. De quoi éveiller leurs papilles ! La richesse du terroir, l'hospitalité et le savoir-faire de la filière nucicole sont un gage d'authenticité auprès du grand public et des touristes qui parcourent la région Rhône-Alpes, leur curiosité fera le reste....



LA NOIX DE GRENOBLE : LES ORIGINES



la Noix de Grenoble Les origines



Originnaire d'Orient, la noix a été introduite en Europe par les Romains. Ce fruit sec est depuis longtemps respecté pour ses vertus nutritionnelles déjà connues des médecins de l'Antiquité. Au XVIII^e siècle, l'huile de noix était un produit marchand fort prisé et a donné naissance à une intense activité commerciale.

En Dauphiné

La culture du noyer est une longue tradition dauphinoise. Au XI^e siècle, certaines redevances étaient payées en setiers de noix. Au XIV^e et XV^e siècle, les comptes des châtelains mentionnaient des recettes provenant d'abondantes récoltes.

Au XVIII^e siècle, c'est la vigne qui prédominait en Dauphiné, donnant son nom à certains bourgs comme Vinay qui deviendra plus tard capitale de la noix ! Mais à la fin du XIX^e siècle, à la suite de la maladie du ver à soie et de l'apparition du phylloxera, le noyer va devenir la principale

culture. De revenu de complément, le noyer deviendra revenu principal, redonnant une nouvelle prospérité aux agriculteurs.

Aujourd'hui, la **Noix de Grenoble** est l'un des rares fruits de France à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Elle contribue à la renommée d'une région également appréciée pour ses trésors touristiques. Sa qualité gustative, la taille généreuse de ses cerneaux blonds et savoureux proviennent autant des conditions favorables à sa culture qu'à l'engagement des producteurs pour assurer le maintien de cette qualité.

la Noix de Grenoble Un territoire



Issue d'un territoire délimité dont le cœur est en Sud-Grésivaudan et qui s'étend aux portes de la Drôme et de la Savoie, la **Noix de Grenoble** se cultive sur les berges de l'Isère, elle-même puisant sa source de l'eau pure des sommets.

L'aire géographique de la **Noix de Grenoble** couvre 261 communes sur trois départements dont 184 en Isère, 48 dans la Drôme et 29 en Savoie principalement le long de la vallée de l'Isère. Ce territoire correspond à près de 7 000 ha de vergers.





LA NOIX DE GRENOBLE : PRODUIT DU TERROIR

la Noix de Grenoble Produit du terroir



La typologie de ses noyeraies explique le succès de la **Noix de Grenoble**.

Situées en zone collinaire, l'altitude moyenne des noyeraies est inférieure à 600 m. La culture du noyer nécessite un sol légèrement acide et un terrain d'une pente inférieure à 15%. Les sols sont profonds, à forte capacité de rétention en eau mais suffisamment filtrants pour empêcher toute asphyxie des racines et tout désordre de croissance.

Supérieure à 800 mm, la pluviosité annuelle est bien répartie, ce qui permet d'éviter l'engorgement des sols.

La température annuelle moyenne comprise entre 9° et 12°C est idéale pour un cycle végétatif harmonieux. Le froid de l'hiver entraîne une vernalisation parfaite des arbres, préalable indispensable à une floraison régulière au printemps.

La forte amplitude thermique (19° à 20°C), caractéristique d'influences continentales, favorise la régularité des phases de reproduction.

La chaleur de l'été provoque l'aoûtement des rameaux, le durcissement des coquilles et la limitation des réserves dans les cerneaux. Cet arrêt de croissance, facteur essentiel de la qualité de la **Noix de Grenoble**, est suivi en septembre d'une chute des températures et d'une augmentation de l'humidité provoquant l'éclatement des coques et l'abscission des pédoncules.

La récolte s'effectue en octobre, mois pluvieux. Le fort degré hygrométrique et l'épaisseur de la coquille empêchent la dénaturation des réserves et le rancissement des lipides. En effet, la maturation du cerneau, lente, régulière et homogène est le garant de la finesse et de la saveur de la **Noix de Grenoble**.

Synthèse des travaux réalisés par le Professeur Jean-François DOBREMEZ de l'université de Savoie



LA NOIX DE GRENOBLE : LE MARCHÉ



la Noix de Grenoble Le marché



Dans le monde

Aujourd'hui, la production mondiale de noix s'élève en moyenne à 1 800 000 tonnes par an. La Chine et les États-Unis sont les deux principaux producteurs dans le monde. Ils alimentent depuis 10 ans la hausse constante de la production.

Les États-Unis consolident leur rang de premier exportateur mondial de noix avec un volume de 430 000 tonnes (moyenne 2010-2012) en progression de 50 % depuis 10 ans. Quant à la Chine, son poids sur le marché mondial reste limité: sa production évaluée à 700 000 tonnes en moyenne est majoritairement absorbée par son marché intérieur.

Le marché européen importe des noix coque à hauteur de 62 000 tonnes en moyenne dont 33 % sont fournies par

la France, soit 28 000 tonnes sur 2010-2012. En baisse, les importations américaines s'orientent vers le marché asiatique. Sur cette même période, l'importation de cerneaux est en forte hausse avec une moyenne de 63 000 tonnes, le flux étant principalement drainé depuis les États-Unis.

En 10 ans, le prix moyen des exportations mondiales de noix s'est accru de 80 %, en coque comme en cerneau. En 2010-2012, le prix moyen des noix coque au stade d'importation dans l'UE s'établit à 2,70€/kg pour l'origine américaine contre 3,10€/kg pour l'origine française. En cerneau, ce prix atteint 6,40€/kg pour l'origine américaine contre 7,20€/kg pour l'origine française (5,60€/kg pour l'origine moldave).

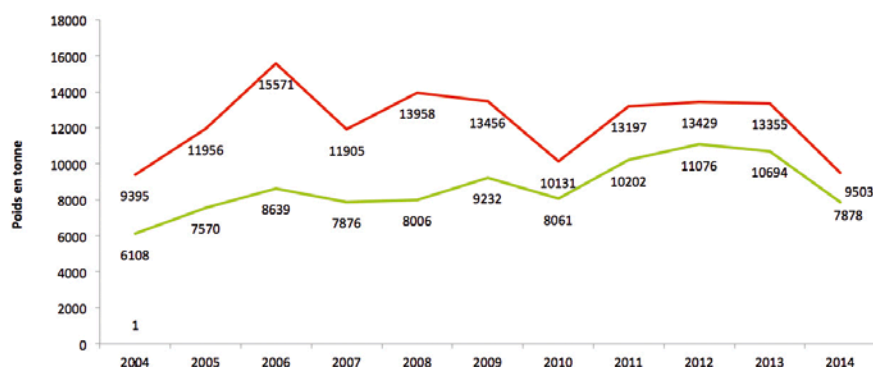
(Source CTIFL)

La Noix de Grenoble regagne des parts de marché en France et alimente désormais 1/3 du marché intérieur.

Entre 2011 et 2014, le pourcentage du volume commercialisé dans l'hexagone est passé de 34,9 % à 43,3 %.

La rareté des Noix de Grenoble en 2014 a renforcé l'arbitrage entre exportation et commerce intérieur, au profit de ce dernier.

Production et commercialisation



LA NOIX DE GRENOBLE : LE MARCHÉ



la Noix de Grenoble Le marché



En France

La France est le premier producteur européen avec un volume annuel moyen de 35 000 tonnes et le deuxième exportateur mondial.

Les deux principaux bassins de production sont situés dans le Sud-Est et le Sud-Ouest de la France. Ce dernier compte près de 9 500 hectares (+35 % entre 2000 et 2012, source Agreste) pour une production de 16 600 tonnes dont environ 3 100 tonnes sont commercialisées sous appellation Noix du Périgord.

Le verger de Rhône-Alpes est concentré en Isère avec 6 700 hectares suivi de la Drôme avec 2 200 hectares (Source Agreste) et produit en moyenne 18 000 tonnes de noix dont environ 10 000 sont commercialisées sous appellation **Noix de Grenoble**.

Aujourd'hui, 80 % de la production française est exportée. La première destination des noix françaises est l'Allemagne (29 %), suivie de l'Italie (27 %) et de l'Espagne (18 %). L'excédent du commerce extérieur français de la noix en coque s'élève à 81 M€ (moyenne 2010-2012), en hausse de 130 % par rapport à la période 2000-2002.

La Noix de Grenoble AOP, depuis toujours très appréciée des consommateurs français, est elle aussi dynamique sur le marché international avec 62 % de sa production exportée (moyenne 2011-2013).

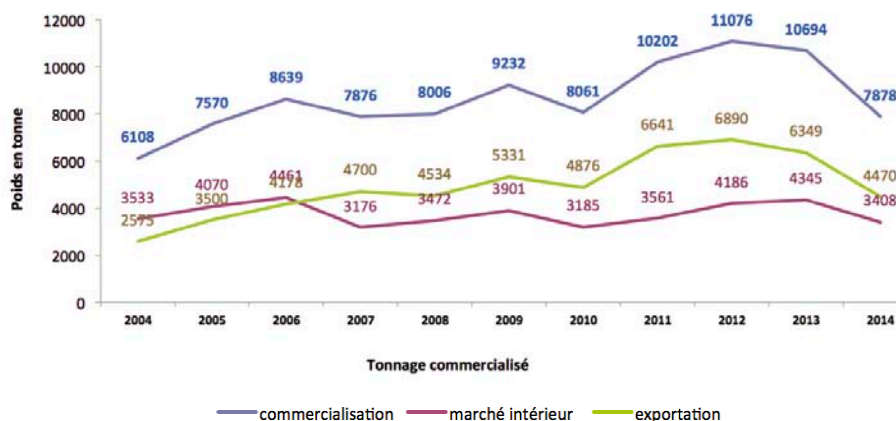
Bénéficiant de l'AOP, la **Noix de Grenoble** est « la » référence mondiale en terme de qualité. Sans perdre ce supplément d'âme, les nuciculteurs de la région cherchent aujourd'hui à conforter leur production, dans un contexte de forte demande.

Avec une production moyenne de 12 000 tonnes sur les 10 dernières années, la Noix de Grenoble représente un tiers de la production française. Si les quantités étaient moins généreuses qu'à l'accoutumée, la récolte 2015 s'annonce à un niveau soutenu et une qualité toujours sans commune mesure.

Depuis 2010, plus de 80 % de la production est commercialisée sous appellation grâce à la maîtrise conjuguée des exigences de qualité et de celles des marchés.

En 2014, le ratio « volume produit AOP / volume commercialisé AOP » a atteint un niveau historique. Près de 83 % de la production sous appellation a été commercialisée sous AOP. L'investissement économique et humain des nuciculteurs contribue largement à cette optimisation des volumes de fruits commercialisés AOP.

Noix de Grenoble AOP
Commercialisation : volume et destination



LA NOIX DE GRENOBLE : LE MARCHÉ



la Noix de Grenoble Le marché



Après un cycle de forte augmentation de la production entre 2011 et 2013, les chiffres de la campagne 2014-2015 ont réajusté la production à son niveau de 2008. Les conditions climatiques difficiles ont joué un rôle prépondérant et nul doute que la production repartira à la hausse dès 2015.

Sur la campagne 2014-2015, malgré la moindre quantité de fruits, le marché français a été très dynamique avec 3408 tonnes de Noix de Grenoble AOP commercialisées.

Les principaux marchés européens se maintiennent malgré le recul de l'offre en 2014. L'Italie reprend la seconde place à l'Allemagne avec 1402 tonnes contre 1207 tonnes. On peut voir dans ce résultat le succès de la campagne de communication initiée en Italie par le CING pour valoriser ce produit du terroir bien au-delà de ses terres de production.

Les consommateurs

• En Europe :

180 000 tonnes
de noix consommées
en moyenne par an

6 700 tonnes
de noix coque
(moyenne 2010-2012)

5 600 tonnes
de cerneaux
(moyenne 2010-2012)

(Source FAO - CTIFL)

La consommation de cerneaux a progressé de 15 % ces 10 dernières années. 47 % des cerneaux proviennent de Moldavie où la noix française est cassée puis réexpédiée, mais aussi d'Ukraine (21%), Inde (8%), Hongrie (7%) et Roumanie (5%).

• En France :

4 français/10
achètent des noix

6 français/10
consomment des noix

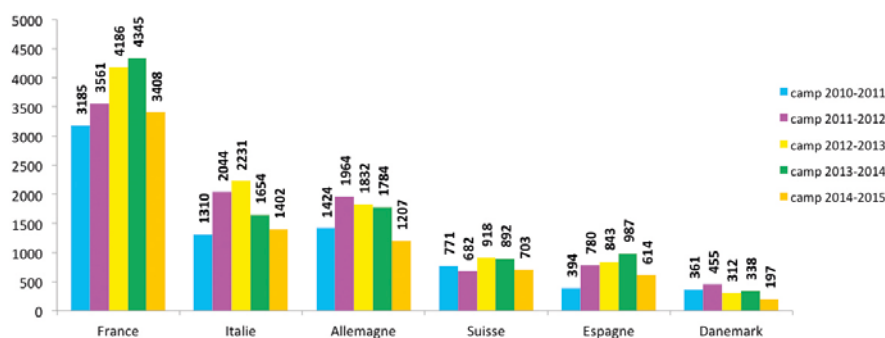
**Fréquence moyenne
de consommation
2,4 fois/mois**

(Source IPSOS Marketing)

- **Quantité consommée en moyenne:**
 - 110 g de noix coque (an/habitant)
 - 90 g de cerneaux (an/habitant)

(Source CTIFL)

**Évolution des principaux marchés
Noix de Grenoble AOP : campagne 2010 à 2014**

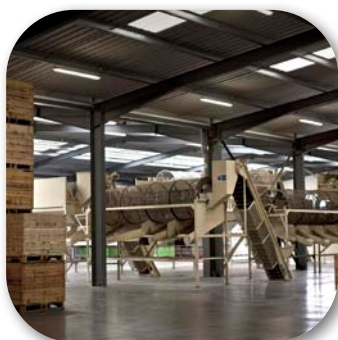


LA NOIX DE GRENOBLE : LA FILIÈRE



la Noix de Grenoble

La filière



Les opérateurs de la filière sont les producteurs, producteurs-expéditeurs et metteurs en marché.

Les opérateurs de la filière

- 900 producteurs (nuciculteurs),
- 18 entreprises de commercialisation dont 2 coopératives
- 74 producteurs-expéditeurs

Le CING : le Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble

Le **Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble** a comme objectif de mieux différencier la **Noix de Grenoble** pour accroître sa valorisation. Il réunit tous les opérateurs de la filière. Basé au cœur de la zone d'appellation à Chatte, il assume une double mission : il contrôle et garantit la qualité du fruit, de la production au conditionnement et contribue à la promotion de la **Noix de Grenoble** en France et à l'international où elle s'exporte largement. Le Conseil d'Administration du CING compte autant de représentants des professionnels de la production que de la mise en marché.

Président : Yves Borel (délégué du Collège de production, section interprofessionnelle)

Vice-président : Sébastien Desbrus (délégué du Collège mise en marché, section Organisme de Défense et de Gestion)

La Route de la noix prend forme

Treize panneaux de balisage identifient les principaux points d'entrée dans la **zone d'appellation protégée**. Implanté dans les départements d'Isère et de la Drôme, le balisage matérialise la première étape d'un projet qui concourt au **rayonnement touristique, économique et culturel** de toute la région Rhône-Alpes. L'objectif est de valoriser le lien du produit à son terroir.

Deuxième étape, l'identification et la communication autour des points de vente de **Noix de Grenoble**. La Route de la noix répond à une forte demande des consommateurs et touristes en quête **d'espaces de vente directe et de rencontre** avec des professionnels de la filière nucicole.



LA NOIX DE GRENOBLE : LE FRUIT



la Noix de Grenoble

Le fruit



Une productivité à long terme

Les noyers sont des arbres à croissance rapide pouvant atteindre 20 à 25 m. Un verger d'un hectare compte une centaine d'arbres. Ils commencent à produire vers 8 à 10 ans. Ils sont en pleine production au bout de 25 ans et peuvent produire jusqu'à 70 ans.

Un fruit naturellement protégé

Il ne subit aucune transformation. Naturellement protégé de l'air et de la lumière, le fruit est bien à l'abri dans

sa coquille, conservant ainsi intacte toute sa saveur et ses qualités nutritionnelles.

C'est un fruit d'automne qui se consomme toute l'année, soit frais (environ 15 jours après récolte), soit sec.



la Noix de Grenoble

Le goût



3 variétés

Franquette

Forme allongée et pointue. Saveur très aromatique.

Mayette

De couleur ambrée, calibre généreux, légèrement conique au sommet et plate à sa base. Goût fin et délicat.

Parisienne

Oblongue courte à rectangulaire. Saveur assez aromatique.



LA NOIX DE GRENOBLE : LE FRUIT



la Noix de Grenoble

La santé



Une bombe nutritionnelle

Une bombe nutritionnelle, 100 % nature aux propriétés exceptionnelles pour notre santé. Appréciée de tous, la **Noix de Grenoble** peut être particulièrement recommandée pour les enfants en pleine croissance, les sportifs, les personnes surveillant leur cholestérol.

Naturellement dotée en acides gras insaturés (oméga 3 et oméga 6) et totalement dépourvue de cholestérol : elle est bénéfique pour le cœur et les artères entraînant la réduction du taux de cholestérol dans le sang.

Sa richesse en magnésium, cuivre, zinc, potassium, en phosphore et en fibres participe au bon métabolisme énergétique. La **Noix de Grenoble** est parfaite pour l'alimentation moderne.

Elle est source de nombreuses vitamines et très pauvre en sodium : elle

représente donc un allié nutrition très appréciable.

Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100 g de cerneaux

Protides.....	17 g
Lipides.....	66 g
Glucides.....	10 g
Phosphore.....	500 mg
Potassium.....	500 mg
Magnésium.....	128 mg
Calcium.....	90 mg
Soufre.....	172 mg
Fer.....	4,5 mg
Zinc.....	4 mg
Sodium.....	2,5 mg

Valeurs énergétiques

20 grammes de cerneaux soit environ 5 noix en coque, permettent de couvrir les besoins quotidiens en oméga 3 et oméga 6.

la Noix de Grenoble

Le plaisir



Un goût unique, fruité, avec ces arômes de pain frais, la **Noix de Grenoble**, une fois libérée de sa coquille protectrice, révèle toute sa fraîcheur, son croquant.

On peut la déguster immédiatement, nature, fraîche (après récolte) ou sèche. Les recettes ne manquent pas, en association avec le chocolat, le fromage et autres mets savoureux. Une petite gourmandise de temps en temps, la **Noix de Grenoble** se déguste dans tous les moments de la journée : au petit-déjeuner, en en-cas, au goûter, en apéritif ou digestif.

Elle est une grande source d'inspiration et s'invite dans nos assiettes pour des associations audacieuses et gourmandes.

À découvrir, aux Éditions Edith Delbart «**Cuisiner la Noix de Grenoble tout simplement**» un livre de Philippe Barret. (www.edithdelbart.fr)





LA NOIX DE GRENOBLE : UN ATOUT SANTÉ

la Noix de Grenoble Un atout santé



Les études menées à la Faculté de Médecine de Grenoble ont montré que les qualités diététiques de la Noix de Grenoble permettent de lutter contre les maladies cardio-vasculaires et le cancer.

En comparant un régime riche en huile de noix à d'autres contenant des huiles de consommation courante, l'étude des effets sur le métabolisme lipidique et l'agrégation plaquettaire intervenant dans l'épaississement et le durcissement des artères a permis de démontrer **la supériorité de la noix par rapport aux huiles d'olive**, de maïs et d'arachide.

Diverses expériences ont permis de faire apparaître **une baisse notable du taux de cholestérol** et de triglycérides dans le sang. Ces essais semblent liés au taux élevé d'acide linoléique dans l'huile de noix qui favorise le transport et l'élimination du cholestérol par le foie. D'autres travaux ont démontré qu'un régime à base d'huile de noix permet de diminuer le risque d'agrégation plaquettaire impliqué dans les thromboses (formation de caillots sanguins) qui constituent la complication majeure des accidents vasculaires de type infarctus ou accident cérébral (travaux d'Anne RAVEL).

Les équipes de chercheurs de la faculté de Pharmacie de Grenoble et en particulier Florence LAVEDRINE ont également eu l'opportunité de travailler en collaboration avec la MSA (Mutualité Sociale Agricole) en réa-

lisant une enquête nutritionnelle sur 800 personnes, nuciculteurs pour la plupart, de la région grenobloise.

Ces individus n'ont été soumis à aucun régime particulier, mais ont simplement répondu à un questionnaire sur leurs habitudes alimentaires mentionnant s'ils consommaient régulièrement de l'huile de noix ou des **Noix de Grenoble**.

Cette enquête a permis de mettre en évidence une augmentation significative du taux de cholestérol HDL sanguin (bon cholestérol) et une légère baisse du cholestérol (LDL) chez les consommateurs journaliers d'huile de noix ou de noix. L'augmentation du cholestérol HDL est un facteur important dans la prévention des maladies cardiovasculaires et donc les noix ou l'huile de noix semblent avoir un effet bénéfique sur la santé.

D'après les travaux menés à la Faculté de Médecine de Grenoble – Laboratoires de chimie analytique (Professeur Josette ALARY) et de biochimie (Professeur Anne-Marie ROUSSEL).





LA NOIX DE GRENOBLE : UNE APPELLATION D'ORIGINE DEPUIS PLUS DE 75 ANS

la Noix de Grenoble
Depuis plus de 75 ans



Le décret du 17 juin 1938 a précisé les conditions de l'attribution de l'Appellation d'Origine Contrôlée pour la **Noix de Grenoble**. Elle est également reconnue sur le plan communautaire comme « **Appellation d'Origine Protégée** » (AOP) par le règlement du 13 juin 1996.

En France, les pouvoirs publics garantissent la qualité des produits agroalimentaires à travers un certain nombre de Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO).

L'**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**, et son équivalent européen l'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)**, attestent de la qualité et de la spécificité d'un produit en lien avec son origine. Les produits reconnus en Appellation d'Origine sont l'expression d'un lien intime entre une production et un terroir, mis en œuvre et perpétué par des hommes doués d'un savoir-faire reconnu.

Les principaux critères de l'appellation Noix de Grenoble

Son origine

L'exploitation des vergers et toutes les étapes de production (récolte, triage, séchage, conditionnement) se font sur un territoire géographique délimité.

Le fruit lui-même

- Calibre égal ou supérieur à 28 mm
- Pour les 3 variétés référencées (Franquette, Mayette, Parisienne)

Franquette

Forme allongée et pointue. Saveur très aromatique.

Mayette

De couleur ambrée, calibre généreux, légèrement conique au sommet et plate à la base. Goût fin et délicat.

Parisienne

Oblongue courte à rectangulaire. Saveur assez aromatique.

Caractéristiques de l'Appellation

Noix fraîches :

- Pellicule facilement détachable du cerneau
- Flaveur fruitée avec une légère amertume
- Taux d'humidité naturelle supérieure à 20 %

Noix sèches :

- Cernau couleur claire
- Flaveur de pain frais
- Taux d'humidité naturelle inférieur à 12 %
- Séchage sur liteaux ou un séchage artificiel par ventilation d'air chaud et sec. Ce flux d'air doit pouvoir traverser toute la masse de noix à sécher sans dépasser la température de 25 °C.

Les étapes de production

Récolte :

La récolte s'effectue en octobre, mois pluvieux où les ramasseuses recueillent les noix tombées au sol. Le fort degré hygrométrique et l'épaisseur de la coquille empêchent la dénaturation des réserves et le rancissement des





LA NOIX DE GRENOBLE : UNE APPELLATION D'ORIGINE DEPUIS PLUS DE 75 ANS

la Noix de Grenoble
Depuis plus de 75 ans



lipides. En effet, la maturation du cerneau, lente, régulière et homogène est le garant de la finesse et de la saveur de la Noix de Grenoble. Les ramasseuses recueillent les noix tombées au sol.

Lavage et triage :

Les noix sont lavées à l'eau claire, puis triées et calibrées.

La plupart des noix sont séchées pour conserver toutes leurs qualités. Une petite quantité est conditionnée directement en noix fraîche pour être consommées dans les 15 jours.

Séchage :

Le séchage est une opération essentielle dans le processus de garantie de qualité des noix. Il doit intervenir immédiatement après récolte, en pleine maturité, pour garder toute la saveur du fruit en coque. La qualité des noix sera d'autant meilleure si la durée est courte entre la chute des noix et le séchage. La technique utilisée est le séchage à air pulsé avec contrôle de la température.

Conditionnement et stockage :

- **La Noix de Grenoble** est ensuite conditionnée dans le territoire de l'appellation et acheminée sur les lieux de vente. La **Noix de Grenoble** est identifiable par son étiquetage et le sceau rouge qui garantit son origine.

- La **Noix de Grenoble** est stockée en chambres froides, avec une maîtrise constante de l'hygrométrie.

Un contrôle qualité tout au long du processus de production :

- **La Commission Maturité**, composée de producteurs et de metteurs en mar-

ché veille sur l'évolution de la récolte et s'accorde chaque année à la mi-septembre sur la date de début de récolte en fonction du degré de maturité.

- **La Commission d'Examen Organoleptique (CEO)** contrôle l'aspect, la saveur, la variété, le calibre, la conformité au cahier des charges des noix conditionnées.

- **L'Organisme CERTISUD** met en oeuvre le plan de contrôle de l'appellation et certifie la qualité de l'Appellation d'Origine.

- **L'INAO** : La gestion de l'ensemble des signes officiels de qualité est placée sous la responsabilité de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). L'INAO a délégué en 2008 aux Organismes de Défense et de Gestion (ODG) reconnus pour chacun des signes de qualité, le suivi, la gestion, la protection et le contrôle des conditions de production et de commercialisation du produit AOC.

- **Le CING** : Pour la Noix de Grenoble, c'est le Comité Interprofessionnel (CING) qui a été reconnu par l'INAO pour assurer les missions réglementaires de défense et de gestion de l'appellation. Ses nouvelles missions s'ajoutent aux missions de valorisation et de promotion, depuis longtemps dévolues à l'interprofession.

L'AOP est attribuée à la Noix de Grenoble en coque exclusivement : c'est sa garantie d'authenticité et source de fraîcheur.





LA NOIX DE GRENOBLE : INFORMATIONS PRATIQUES

la Noix de Grenoble Infos pratiques



CING

(Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble)

385 A, route de Saint-Marcellin – 38160 CHATTE

Tél. 04 76 64 06 64 / Fax 04 76 64 07 40

cing@noixdegrenoble.com

Accédez aux photos HD, communiqués et dossier de presse sur l'**Espace presse** depuis notre site :
www.noixdegrenoble.com

INAO Valence

(Institut National de l'Origine et de la Qualité)

ZI des Auréats – 17, rue Jacquard – 26000 VALENCE

Tél. 04 75 41 06 37 / Fax 04 75 41 77 65

inao-valence@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr

SENURA

(Station d'Expérimentation Nucicole en Rhône-Alpes)

385 A, route de Saint-Marcellin – 38160 CHATTE

Tél. 04 76 38 23 00 / Fax 04 76 38 18 82

www.senura.com

Le GRAND SECHOIR

(Maison du Pays de la Noix)

Le musée retrace avec poésie, humour et rigueur l'histoire du pays de la **Noix de Grenoble** et des Hommes qui ont fait la renommée de ce fruit mondialement connu. Dès septembre 2014, la nouvelle borne Noix de Grenoble AOP sera accessible au grand public.

Le Grand Séchoir – 705, route de Grenoble – 38470 VINAY

Tél. 04 76 36 36 10 / Fax 04 76 36 86 47

www.legrandsechoir.fr

Page facebook La Noix de Grenoble AOP

Forte de plus de 2 650 « fans », la page Noix de Grenoble est un espace d'échanges et de partage autour des valeurs santé-énergie-saveur. Elle regroupe les dernières informations liées à la **Noix de Grenoble AOP**.

www.facebook.com/NoixDeGrenobleAop

Contacts

Agence ride&drive

• **Christophe Herrmann**

christophe@rideanddrive.biz

Tél. +33 (0)6 49 48 45 32

• **Antoine Valla**

antoine@rideanddrive.biz

Tél. +41 79 537 86 59 / +41 21 550 61 36

Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble

• **Catherine Petiet et Corinne Ginouvrier**

385 A, route de Saint-Marcellin

38160 CHATTE - Tél. +33 (0)4 76 64 06 64

www.noixdegrenoble.com

cing@noixdegrenoble.com