

# La noix

## *Sommaire*

### **I Présentation**

- Fiche d'identité
- Histoire

### **II La vie du noyer**

- L'arbre
- Le fruit
- La culture
- Son utilisation

### **III Le travail à la ferme**

- La taille
- La récolte
- La mondée

### **IV Quelques chiffres**

- La production au niveau européen
- Les producteurs français

### **V La noix AOC de Grenoble**

### **VI Préparation de la visite**

- Avant la visite
- Pendant la visite
- Après la visite
- Fermes pédagogiques de Savoie

## **Présentation**

### **Fiche d'identité :**



- Classe :  
Dicotylédones
- Famille :  
Juglandacées
- Ordre : Amentales
- Type de plantes : Arbre  
fruitier, vivace
- Type de sol : ordinaire, riche,  
sableux
- Récolte : Automne
- Durée de vie : jusqu'à 300  
ans

### **Histoire :**

Il serait originaire de Perse, importé en Grèce par Alexandre le Grand puis en Italie et en Gaule par Jules César.

# *La vie du noyer*

## **L'arbre**

Le noyer est un arbre de grande taille pouvant atteindre 20 à 25 mètres de haut, il occupe au sol une surface de 80 à 120 mètres carré. Pour les plantations, les arbres sont espacés entre eux de 10 mètres.

## **Le fruit**

La noix est composée de trois parties :

- Le brou est la partie qui contient la noix
- La coque
- L'amande qui correspond également aux cerneaux de noix.



Au début l'enveloppe protectrice (" brou") est verte. Quand la noix devient mûre, elle noircit et la coquille devient très dure.

## **La culture**

Le noyer est planté entre novembre et avril, ce sont des noyers greffés. Chaque année il faut les tailler et les soigner contre les maladies. La récolte des noix se fait de fin septembre à octobre.

## **Son utilisation**

Peinture et décoration : la partie charnue autour de la coquille émet un jus qui tache, utilisé en teinturerie.

Alimentation : fruits secs, dans les gâteaux, en salade, l'huile de noix, vins de noix, alcools de noix,....

Menuiserie : le bois du noyer est un bois de qualité pour la menuiserie et l'ébénisterie.

# *Le travail à la ferme*



## **La taille**

La taille des noyers est un élément important qui se pratique chaque année.

## **La récolte**

Les noix sont bonnes à récolter quand la noix est au sol au moment de sa maturité. Dans les trois jours qui suivent, la noix devra être ramassée sinon le cerneau va jaunir. On fait alors un premier calibrage de la noix pour déterminer sa qualité.

Les noix ne sont pas ramassées à la main, mais on se sert d'une ramasseuse. Ensuite, une fois récoltées, les noix sont lavées et triées. Après elles sont séchées dans un séchoir où de l'air chaud est envoyé. Un deuxième triage est alors effectué avant la vente.

## **La mondée**

C'est l'art de casser les coquilles de noix et d'extraire les cerneaux de noix. Le cassage se fait sur une tuile creuse retournée sur la cuisse, à l'aide d'un maillet de buis ou de bois de noyer. L'extraction se pratique à main nue.

# *Quelques chiffres*

## **La production au niveau européen**

- La France est le premier producteur européen avec 25 000 à 30 000 tonnes de noix produites par an soit environ 19 % de la production européenne.
- L'Europe est déficitaire de 100 000 tonnes par an.
- La consommation par habitant et par an est de 0.5 kg.

## **Les producteurs français : des exploitations diversifiées mais qui deviennent professionnelles**

- 1 600 nuciculteurs
- 3.2 ha de noyers par exploitation en moyenne
- 50 % de la surface est exploitée par 13 % des nuciculteurs

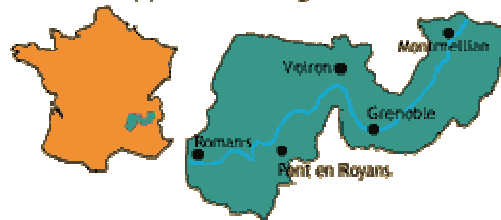
# *La noix AOC de Grenoble*

La culture du noyer existe en Isère depuis le XI<sup>ème</sup> siècle. La noix de Grenoble possède une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 1938.

La noix de Grenoble sélectionne trois variétés (Franquette, Mayette, Parisienne).

Sa zone de production comprend 259 communes sur trois départements et se développe de chaque côté de la rivière Isère entre Montmélian et Romans, également sur le Pays de Vinay et la région Sud Grésivaudan.

La zone d'appellation d'origine



Son aire de production s'étend sur les trois départements de la Drôme, de l'Isère et de la Savoie.  
(Décret depuis le 17 Juin 1938).

# *Préparation de la visite*

## **Avant la visite**

Avez-vous déjà mangé des noix ?

Comment le fruit se présente-il ? Sous quel aspect ? (couleur, forme, rigidité)

Connaissez-vous l'arbre qui donne les noix ?

## **Pendant la visite**

Faites une description de la noix.

Ouvrez en une et décrivez la. Quelles sont les différentes parties qui la composent ?

Expliquez les différentes étapes pour ramasser les noix.

A quelle période cela se fait-il ?

Faites une description du noyer. (Dimensions, taille, feuilles...)

## **Après la visite**

Renseignez vous sur l'AOC noix de Grenoble.

Faites un dessin du noyer.

Faites un résumé de la culture de la noix.

## **Fermes pédagogiques de Savoie**

Producteurs de noix : La Ferme des Valnoix (La Chapelle Blanche)