

# La noix de Grenoble

Ce sont les Romains qui ont introduit la culture de la noix dans la région. Petit à  petit, elle est devenue un produit phare du territoire et possède désormais sa propre appellation « Noix de Grenoble ». Celle-ci remplace peu à peu la culture de la vigne et du ver à soie décimées par la maladie du phylloxera à la fin du XIXe siècle.

Les zones de plantation les plus denses se trouvent dans la basse vallée du Grésivaudan en montant vers Grenoble (7 000 hectares de noyeraies).

La zone d'appellation couvre 259 communes sur trois départements dont 183 en Isère, 47 dans la Drôme et 29 en Savoie.

Depuis 1938, la noix de Grenoble est devenue l'un des rares fruits qui dispose d'une appellation.

## 3 variétés reconnues

Seules ces trois variétés de noix de Grenoble reconnues par l'AOP (Appellation d'origine protégée) :

- **La Franquette** : noix la plus cultivée et consommée en France, elle est reconnue pour être savoureuse.
- **La Parisienne** : conique au sommet et plate à sa base au goût fin et délicat. Elle est souvent utilisée dans les desserts.
- **La Mayette** : noix légèrement allongée de calibre assez gros et reconnue pour être savoureuse et facile à extraire.

## La mondée : une animation populaire

La mondée consiste à débarrasser les noix de leur coque rigide

afin d'en extraire les cerneaux.

A l'époque, c'était l'opportunité pour les gens de se retrouver et travailler dans une ambiance conviviale. Chaque village du territoire avait « sa mondée » qui se terminait souvent par un repas et des danses.

Le Grand Séchoir Maison du Pays de la Noix, musée situé à Vinay à proximité de Saint-Marcellin, vous invite à découvrir cette richesse du territoire.

En savoir plus sur : <http://www.legrandsechoir.fr/>

## Les professionnels

Le Comité interprofessionnel la noix de Grenoble (CING) a été créé en 1968.

385 A route de Saint-Marcellin

38160 Chatte

[04 76 64 06 64](tel:0476640664)

[cing@noixdegrenoble.com](mailto:cing@noixdegrenoble.com)

[www.aoc-noixdegrenoble.com](http://www.aoc-noixdegrenoble.com)