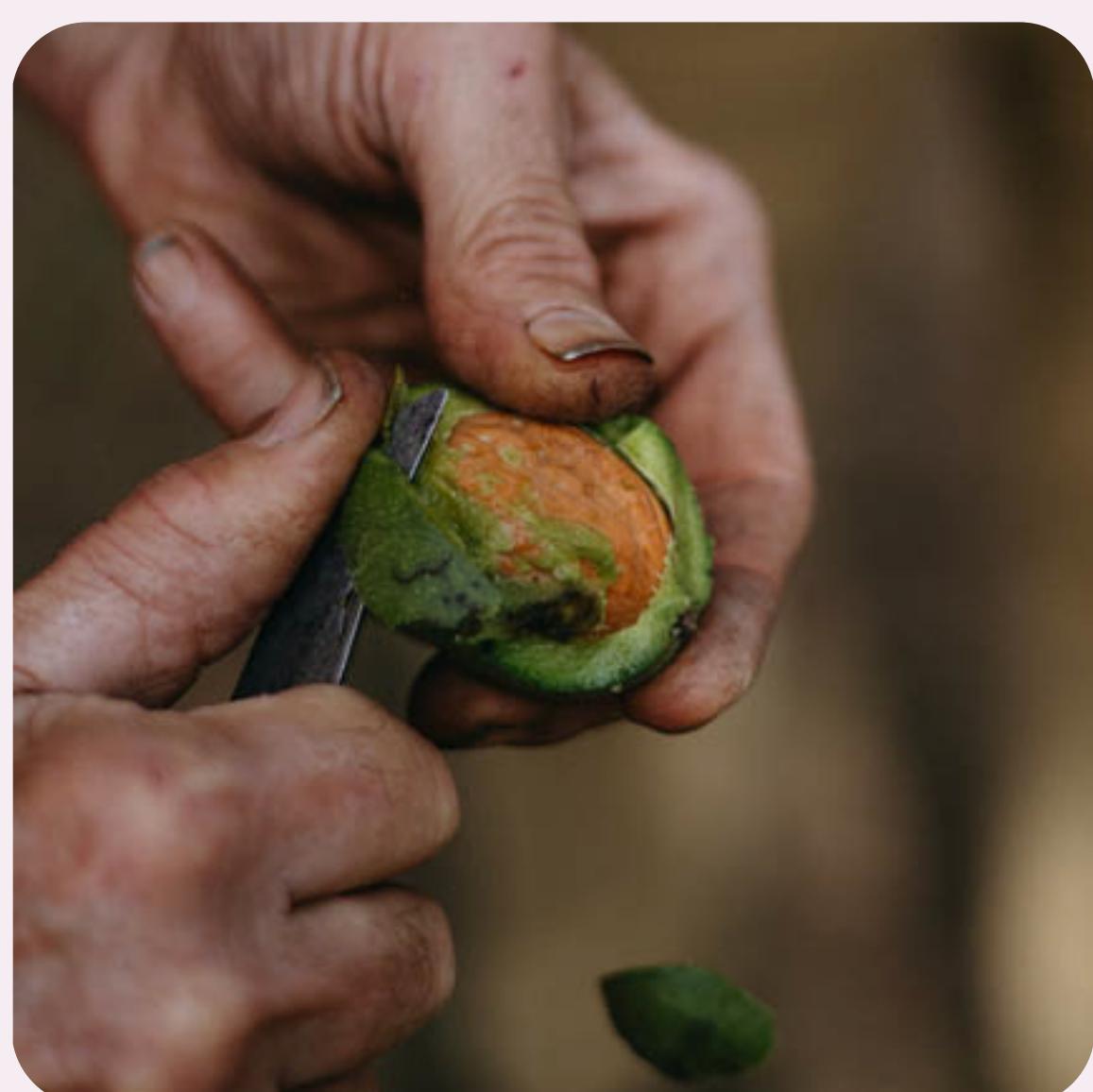
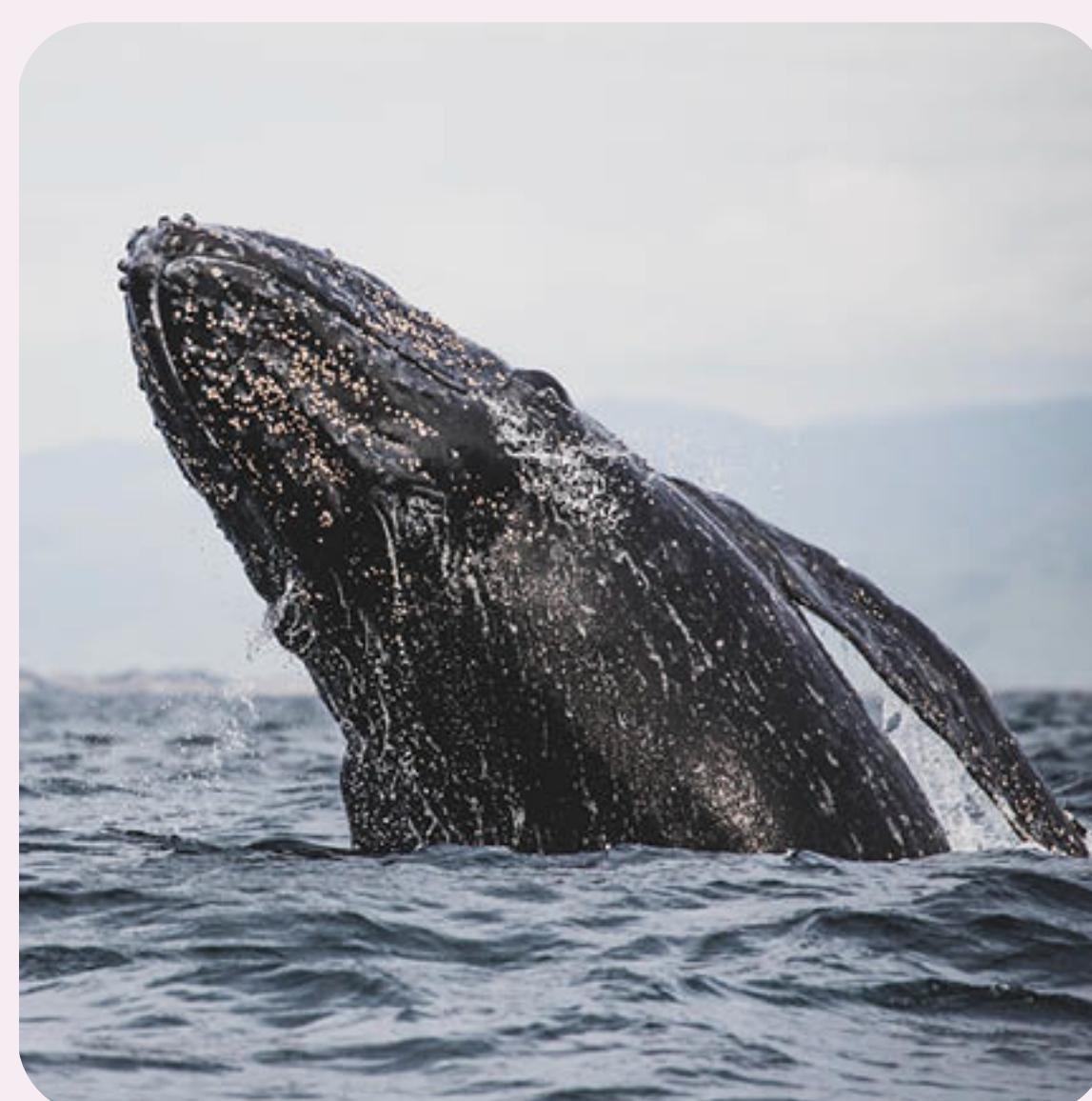


[Nature](#)[Terroir](#)[Recettes](#)[Portraits](#)[Actualités](#)

Terroir
La noix de Grenoble



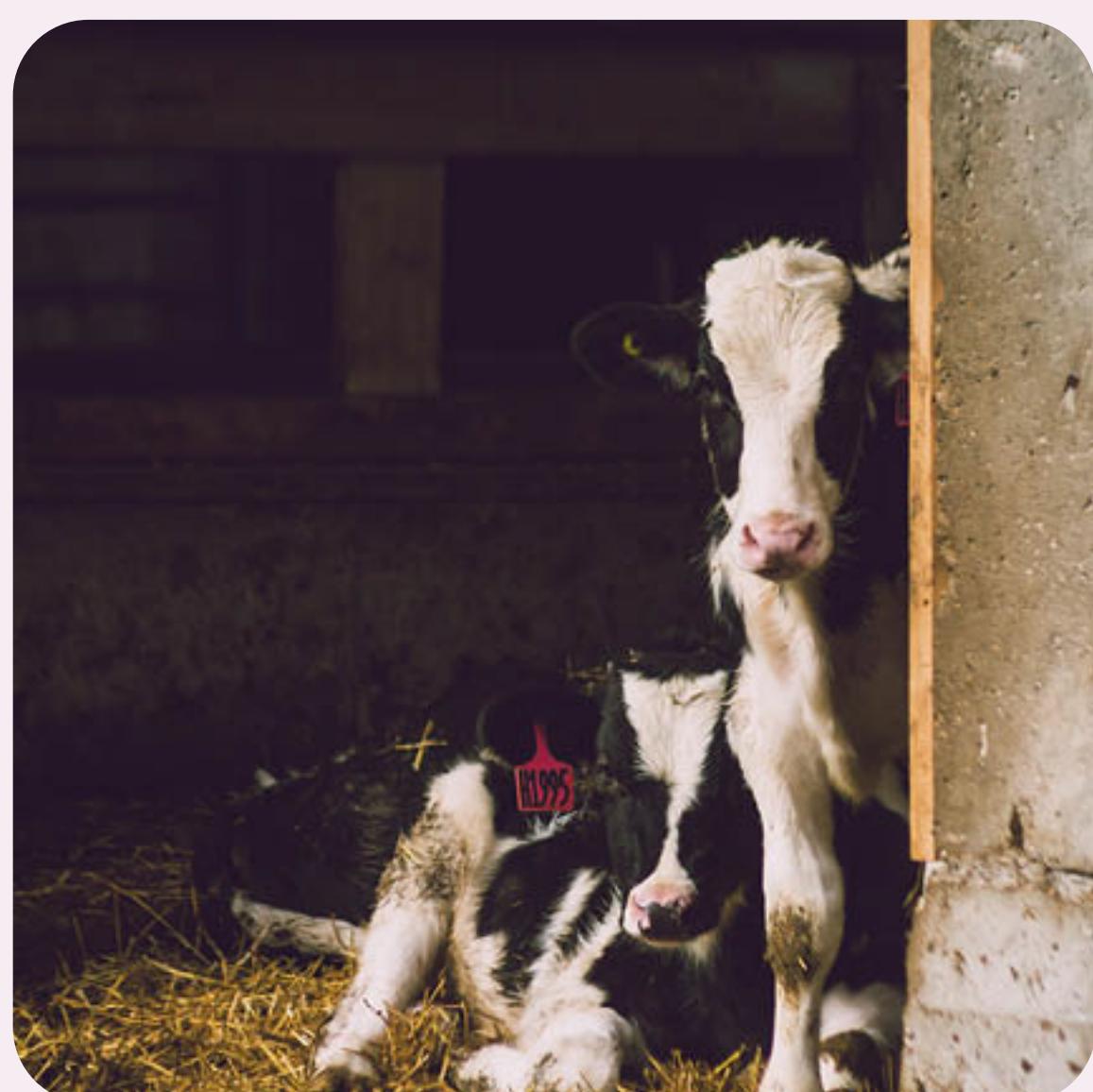
Nature
Le langage des baleines



Portraits
En verre et contre tout



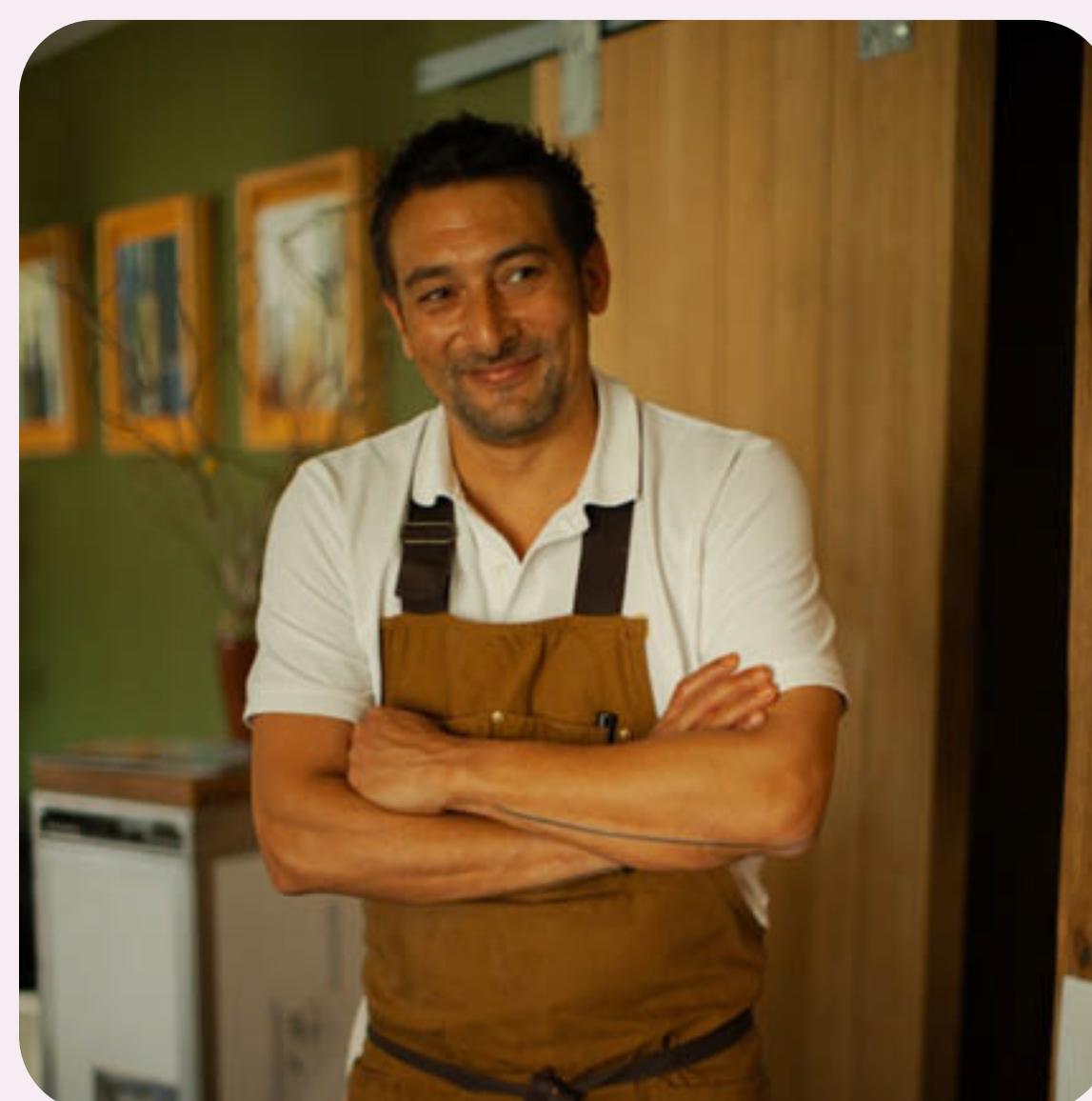
Actualités
Le pétrole, le sang noir du monde moderne



Nature
Les vaches ont des meilleures amies



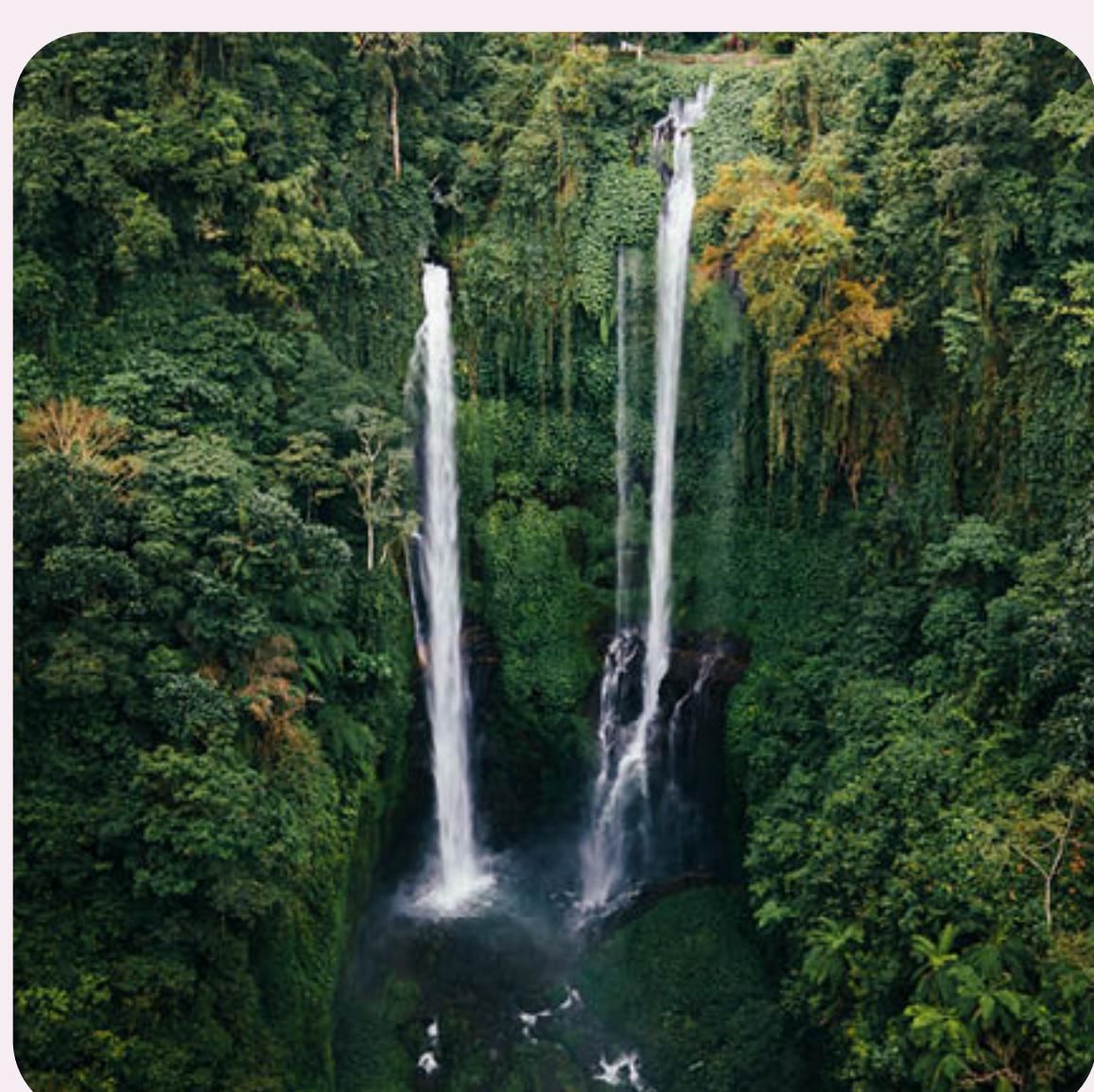
Portraits
Médecins de la terre



Portraits
Sur la route du bonheur



Actualités
Le problème français du blé



Nature
Les plus belles cascades



Portraits
Hortillons par passion



Portraits
Rabindranath Tagor



Actualités
Les résistants

SéSAME

37 rue de la liberté
Paris, 75110
contact@sesame.fr



La noix de Grenoble

pépite du terroir Isérois

La noix de Grenoble est la première noix au monde à afficher un label de qualité. Véritable fleuron de l'agriculture traditionnelle dauphinoise, elle est aujourd'hui reconnue Appellation d'origine protégée (AOP). Pour en apprendre plus sur cette fameuse noix, j'ai rendez-vous à la ferme familiale des Côtes de l'Isère, aux pieds du Vercors, où se cultivent la passion et la transmission de la noix depuis plus de 150 ans.

Partir à la découverte de la production de la noix de Grenoble AOP est pour moi l'occasion d'en apprendre davantage sur ma terre d'adoption qu'est la région iséroise. Sur la route qui mène à la ferme, j'observe inlassablement les noyers se succéder les uns après les autres. Ces arbres confèrent aux paysages du territoire un caractère contemplatif. J'arrive enfin à destination après avoir sillonné les routes verdoyantes et encore brumeuses de la vallée de l'Isère. Je suis alors accueilli chaleureusement par Robert, un ancien nuciculteur (nom donné au producteur de noix), aujourd'hui à la retraite. Passionné, il est venu prêter main-forte à la famille durant la période la plus dense de l'année.



Du champ à l'assiette

Retour au programme de la matinée. Robert me conduit dans les parcelles où j'assiste au ballet des secoueuses et ramasseuses. Sur le trajet jusqu'aux vergers, il m'explique que la récolte, autrefois manuelle, s'est mécanisée au fil du temps. Lorsque les noix ne se sont pas décrochées naturellement, ces étonnantes machines permettent de secouer vivement chaque noyer pour faire tomber une pluie de feuilles et de noix au sol. Le parcours est bien rodé. Robert, à pied, suit la secoueuse et veille à protéger les fruits tombés sur le sentier en attendant le passage de la ramasseuse. De retour à la camionnette, il me tend quelques noix glanées au passage. Ce sont les trois variétés reconnues par l'appellation AOP : la Mayette, la Parisienne et la Franquette. De jolis noms qui soulignent leurs différences de formes et de goûts. Les prochaines étapes de la production se passent à la station de lavage, sous l'ancien séchoir. Bertrand, qui s'est lancé aux côtés de ses parents, m'accompagne. L'endroit est impressionnant et le bruit assourdissant. Les coquilles de noix s'entrechoquent, l'eau coule et les machines tournent à plein régime. Sous la charpente, c'est un véritable dédale qui s'étend sur plusieurs étages. Je n'aurais jamais imaginé qu'il puisse y avoir ici une telle effervescence. Lors de ma visite au printemps dernier, le bâtiment était vide et silencieux car chaque saison, la station est montée puis démontée en attendant la prochaine récolte. Tout en me tenant un casque anti-bruit, Bertrand m'explique les différentes étapes et processus en commençant par le lavage.

Par Constance Scaccia — Photographies : Constance Scaccia

Voir plus



Nature
Le langage des baleines



Portraits
En verre et contre tout



Actualités
Le pétrole, le sang noir du monde moderne



Nature
Les vaches ont des meilleures amies