



## Noix de Grenoble

Fruit à coque

### LE PRODUIT

Sèche ou fraîche, bien protégée dans sa coque dorée, la noix de Grenoble est un fruit sec aux remarquables vertus diététiques, qui saura vous séduire par ses saveurs raffinées.

### ARÔMES ET SAVEURS

L'AOP Noix de Grenoble développe en bouche de délicats arômes de pain frais beurré et de noisette. Les gourmets s'y retrouveront tant elle se marie volontiers aux recettes sucrées comme salées : biscuit poire-noix, cake morille-noix...

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Solidement ancrée dans la vallée de l'Isère, l'AOP Noix de Grenoble s'étend des monts savoyards jusqu'aux plaines de la Drôme. Cette zone comprend 261 communes, dont la grande majorité

sont situées en Isère.

## UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes, de la production dans les vergers jusqu'au conditionnement des noix, sont réalisées dans l'aire géographique (voir carte). Le climat alpin y est venté, frais et humide en automne, ce qui est tout à fait favorable à cette production. Seules 3 variétés locales sont utilisées, ce qui renforce la finesse et la richesse des arômes : la Franquette (la plus connue), mais aussi la Mayette et la Parisienne.

### Le saviez-vous

Nuciculteur ! Qu'est-ce donc cela ? C'est tout simplement le nom donné aux producteurs de noix. ☐ ☐

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Située dans la région du Dauphiné, l'aire géographique s'étend principalement le long de la vallée de l'Isère, allant des confins sud-ouest du département de la Savoie jusqu'au nord-est du département de la Drôme.

Les plantations les plus denses sont localisées dans la vallée du Bas Grésivaudan en aval de Grenoble, au pied du Vercors.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble

---

385 Route de Saint Marcellin

38160 CHATTE

**N°SIRET** : 35298772100011

**Contact** : Nathalie GAILLARD

**Tél. :** 04 76 64 06 64

**Mél. :** [coordination@noixdegrenoble.com](mailto:coordination@noixdegrenoble.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Valence

---

Z.I. des Auréats  
17 rue Jacquard  
26000 VALENCE

**N°SIRET :** 13000270200269

**Tél. :** 04 75 41 06 37

**Mél. :** [INAO-VALENCE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) CERTISUD

---

Siège  
70 avenue Louis Sallenave  
64000 PAU

**N°SIRET :** 39325663100028

**Tél. :** (33) (0)5 59 02 35 52

**Fax :** (33) (0)5 59 84 23 06

**Mél. :** [accueil@certisud.fr](mailto:accueil@certisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/noix-de-grenoble-20004>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP\\_NoixdeGrenoble%20G\\_20230501.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_NoixdeGrenoble%20G_20230501.pdf)
2. <mailto:coordination@noixdegrenoble.com>
3. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr>
4. <mailto:accueil@certisud.fr>