



Avec son climat humide et venteux, la vallée de l'Isère offre des conditions propices à la culture de la noix de Grenoble, appellation d'origine protégée depuis 1938.



Au volant de sa ramasseuse, Ludovic récolte la totalité des noix des 32 hectares de la ferme en seulement quelques jours.

La belle histoire d'une noix

En cette toute fin d'été, il fait frais sous les noyers isérois de la famille Belle. Les fruits sont mûrs à point, et les feuilles des arbres dégagent un doux parfum de gourmandise à venir...

Texte et photos JULIE SCHWOB



Exploitation familiale depuis 1855, la ferme Belle se consacre exclusivement à la production et à la transformation des noix.



À maturité, le brou s'ouvre, laissant apparaître la coquille de la noix.

Aux confins du Grésivaudan, des Chambarrans et de la Bièvre s'étend le terroir de la noix de Grenoble, première appellation d'origine contrôlée (AOC) fruitière. Délivrée en 1938, elle devient protégée (AOP) en 1996. Quelque 260 communes des départements de l'Isère, de la Drôme et de la Savoie forment l'aire géographique de cette culture. À Saint-Hilaire-du-Rosier, à quelques kilomètres du fief du Comité interprofessionnel de la noix de Grenoble, s'alignent à perte de vue des noyers de près de 25 m de haut, parfois vieux de 70 ans. Plantés dans les sinuosités de l'Isère, ils ont le massif du Vercors pour toile de fond. Au cœur de ce paysage exceptionnel est implantée la ferme nucicole de la famille Belle. On y cultive la noix depuis 1855. Quand Maurice et Myriam prennent leur retraite en 2015, c'est leur fils Ludovic qui reprend les cultures et commence la conversion vers l'agriculture biologique. Avec sa femme, Dorothee, ils décident de développer la fabrication de produits sucrés et salés à base de noix et de vendre l'ensemble de leur production en direct. Séverine, la sœur de Ludovic, offre, elle, un service de >>>

Les noix doivent être bien sèches à la sortie du séchoir à soufflerie.



Seule une petite partie de la récolte est gardée fraîche pour la vente. La grande majorité des noix sera mise à sécher.



LA FERME EST CERTIFIÉE NATURE & PROGRÈS, GAGE DE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Un nouveau tri manuel est réalisé après le séchage pour retirer les derniers fruits qui présenteraient un défaut.



>>> pressage à façon pour les particuliers baptisé le Moulin La Belle Huile. En nuciculture, le travail de l'année voit son accomplissement lors de la récolte de fin d'été. Et c'est l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), avec les informations fournies par le Comité interprofessionnel des noix de Grenoble, qui donne le top départ de la récolte après avoir jugé de la maturité de plus de 80 % des fruits.

FRAÎCHES OU SÉCHÉES

Quand les noix sont à point, le brou s'entrouvre et laisse tomber les coquilles au sol. Un tracteur secoueur est parfois utilisé pour accélérer ce processus. Arrive ensuite la ramasseuse, machine développée à moins d'une quinzaine de kilomètres de la ferme, qui récolte les fruits aux plus près des troncs et les débarrasse de leurs feuilles. Les noix sont rapidement triées et lavées en moins de 24 heures. Si quelques-unes sont réservées aux amateurs de noix fraîches, le reste de la récolte va être mis à sécher. Le séchage autrefois réalisé à l'air libre sur de fines lames de bois (que l'on peut découvrir au musée du Grand Séchoir de Vinay) a été remplacé par un système à soufflerie plus homogène et plus maîtrisé en 3 à 4 jours seulement. Les noix sont calibrées, et les plus petites, non conformes au cahier des charges de l'appellation, sont systématiquement cassées pour en récupérer les cerneaux. En quelques jours, Ludovic, Dorothee et leur équipe vont ramasser l'intégralité des 32 hectares de la ferme. >>>

Le tri par tailles est réalisé au moyen d'une calibreuse.



Il faut toute la force de la meule d'une tonne pour réduire les noix en poudre avant la torréfaction et le pressage en huile.



Après avoir été triées, les noix sèches sont stockées à l'air libre avant transformation.



Ce fruit sec permet d'imaginer toutes sortes de gourmandises telles que les pâtes à tartiner.



À LA BONNE FRANQUETTE

Des trois variétés autorisées par l'appellation d'origine, la Franquette génère près de 80 % des volumes. Son nom vient d'un certain Nicoud-Franquet, originaire de Notre-Dame-de-l'Osier, dans l'Isère, qui a sélectionné cette variété dès 1784 pour sa robustesse, sa douceur et ses rendements. Les variétés Mayette et Parisienne, rustiques, douces et parfumées, complètent les récoltes. Les fruits qui sont cultivés dans la même aire géographique mais ne répondent pas aux critères du cahier des charges sont vendus sous l'appellation Noix du Dauphiné.

>>> Après l'effort, le réconfort, et le temps plus long de la transformation. Les noix sèches sont cassées, et les cerneaux, mondés et proposés entiers à la vente ou transformés en farine, pâte à tartiner, mélange pour l'apéritif, préparation pour gâteaux... Quant aux coquilles, rien ne se perd ! Elles sont brûlées dans la chaudière de la ferme. Séverine prend le relais tout au long de l'hiver pour réaliser de l'huile. Une fois broyées sous la grosse meule en inox de plus de 1 tonne, les noix sont torréfiées 25 min à 125 degrés, puis pressées par la presse hydraulique pour en extraire l'huile. La pulpe de noix, conservée sous forme de tourteaux secs, peut être utilisée comme farine si elle est mixée et finement tamisée. Elle peut également servir de nourriture aux bovins. Quant aux noix vertes dont on fait un délicieux vin à déguster à l'apéritif ou en digestif, il faudra attendre l'année prochaine, la période de cueillette optimale étant la Saint-Jean, le 24 juin. Pour patienter, on trinquera (avec modération) avec le Trinqu'Noix, un apéritif maison à base de vin, d'infusion de noix vertes de la ferme et d'épices. Une spécialité parmi d'autres dont on pourra garnir son panier à la boutique de la ferme ou en ligne. 📍

📍 La Belle Noix, Saint-Hilaire-du-Rosier (38). Boutique en ligne et à la ferme tous les jours, sauf le dimanche, de 9h à 12h et de 14h à 18h.



Si la récolte des noix est saisonnière, leur transformation a lieu toute l'année.



Huile, biscuits, pâtes à tartiner, vin de noix... sont proposés en direct à la boutique.



Huile maison ! Séverine propose aux particuliers un service de pressage à façon de leurs propres noix.



Vendue en bouteille, l'huile peut aussi prendre part à la composition de cosmétiques (savon, baume, soin du corps...).