

COMMUNIQUE de PRESSE

FÊTE de la NOIX à VINAY

L'inauguration de la manifestation aura lieu le samedi 27 novembre à 11h avec les personnalités politiques, au gymnase municipal avenue Paul Martinais à Vinay.

Contact presse :

Véronique GUERRE-TISSOT, conseillère municipal de Vinay - 04 76 36 90 48 / 06 83 60 37 11

Adrien CARRAUD, Directeur du Grand Séchoir - Maison du Pays de la noix - 04.76.36.36.10

LA CAPITALE DE LA NOIX DE GRENOBLE EN FETE !

Vinay organise les 26, 27 & 28 novembre 2010

le 10^{ème} Anniversaire de la fête de la Noix de Grenoble.

En 1992, la commune de Tullins a organisé la première fête de la noix.

Vinay a repris par la suite cette manifestation qui a lieu tous les deux ans.

Cette édition 2010 rassemblera une quarantaine exposants gastronomiques, artisanaux et professionnels.

La culture du noyer s'est développée dans notre région depuis le 11^{ème} siècle, et a obtenu son appellation d'origine contrôlée (AOC) le 17 juin 1938.

L'Appellation origine protégé (AOP), label Européen a été confirmé en 1996.

Cette AOC concerne 3 variétés, la franquette (découverte par Mr nicoud-Franquet), la parisienne (greffée par Mr Croizat-Paris) et la mayette (importée par Mr Mayet).

La zone d'appellation s'étend sur 3 départements : l'Isère (82 % de la production), la Drome (17%) et la Savoie (1%).

Chaque saison la récolte est de l'ordre de 15000 à 20000 tonnes de noix et couvre une zone de 7000 hectare, ce qui représente environ 700 000 arbres.

La date de récolte est fixée par arrêté préfectoral suite à la décision de la commission maturité du CING (Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble), aux environs du 25 septembre.

Ce fruit sec aux bienfaits reconnus scientifiquement, offre une large gamme de consommations de l'apéritif au dessert.

Il faut évoquer le bois, arbre dont le tronc droit et robuste, se distingue par la finesse de son grain, et sert à fabriquer des meubles, bois merveilleux, facile à polir, à sculpter.

Pour ce dixième anniversaire, autour la municipalité de Vinay, une équipe de bénévoles composée des membres des Jeunes Agriculteurs de Tullins Vinay (JA), de retraités et autres passionnés, se sont investis sur un projet de longue haleine. Le Grand Séchoir - Maison du Pays de la Noix est également partenaire de cette édition.

Un ouvrage « surprise » exceptionnel réalisé par une quarantaine de bénévoles motivés et financé par la Mairie de Vinay et des sponsors locaux de la filière agricole, très impliqués dans le projet, sera dévoilé le **samedi 27 novembre à 11 heures** lors de l'inauguration en présence de Monsieur André VALLINI, Madame Laura BONNEFOY maire de Vinay et Messieurs les conseillers généraux Jean-Claude COUX et Jean-Michel REVOL.

De nombreuses animations sont prévues au programme :

- concours de vin de noix
- concours de gâteaux aux noix
- chapitres de confréries de la Noix de Grenoble et celle de l'huile d'olive de Nions
- conférence de Madame le professeur ALARY
- groupes folkloriques
- chorale
- championnats du monde du meilleur casseur de noix
- patoisants
- ballade en poneys
- Pressée d'huile de noix
- pressée de jus de pommes et atelier noix grillées salées, réalisés par les jeunes agriculteurs de Tullins Vinay.
- expositions travaux scolaires

Notre rosière 2010 sera présente pour décerner les différents prix.

Entrée gratuite et restauration sur place.

La Noix

L'histoire de la noix relève plus de l'épopée romantique que du récit historique avec un grand "H". En effet, le noyer a poussé aux portes des déserts, dans les pas des conquérants.

Il s'est épanoui sous toutes les grandes civilisations à l'origine de notre monde moderne.

Il sera lentement domestiqué.

Des jardins suspendus de Babylone à la cour de Persépolis, par la route des épices ou sur la route de la soie, de César au grand Kubilaï, la noix participera à tous les temps forts de l'histoire de l'humanité.

Omniprésente mais discrète, elle s'évanouira souvent dans les mémoires comme une caravane s'estompe dans un vent de sable.

Pour renaître ailleurs, parfois identique, souvent différente, tel le Phénix.

Michel DUCROS

La noix et l'huile de noix : aliments ou médicaments ?

La noix et l'huile de noix obtenue par pression des cerneaux sont véritablement des aliments d'exception.

Par sa richesse particulière en acide gras polyinsaturés (les fameux oméga 3 notamment!), l'huile de noix a un effet préventif vis à vis des maladies cardiovasculaires et permet un bon fonctionnement du cerveau.

La noix contient aussi des antioxydants (polyphénols, tocophérols...) qui ont des effets préventifs vis à vis du cancer, des fibres assurant un bon fonctionnement intestinal et des éléments minéraux dont certains sont en quantités très favorables (magnésium, phosphore, cuivre, sélénium...).

Pour préserver toutes les qualités nutritionnelles de la noix et de son huile, il faut éviter la dégradation de leurs acides gras et antioxydants, donc les conserver à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur.

Ainsi, en croquant des noix ou en introduisant de l'huile de noix dans sa salade, non seulement on se fait plaisir, mais on prend également soin de sa santé.

Josette ALARY