

Le Moutaret



Séchoir à noix



Ce modeste séchoir situé sous la dépassée de toiture est l'un des rares répertoriés sur le territoire de la commune, bien que la culture de la noix y ait été largement associée aux diverses cultures fruitières locales (notamment de pommes et de poires) afin de procurer aux familles une base de revenus.

Une fois émondée, la noix, fruit à coque emblématique de la région de Grenoble, était alors transportée au moulin en cerneaux pour sa transformation en huile (il faut environ 2 kg de cerneaux pour faire 1 litre d'huile) mais aussi vendue pour la pâtisserie. Nous n'oublierons pas de signaler que lors de sa maturité, la noix peut servir à la confection d'un excellent apéritif.

Variétés locales cultivées : franquette, mayette et parisienne.

La culture de ces noix se fait sur des sols légèrement acides à forte rétention en eau mais suffisamment filtrants, situés sur des terrains en zones collinaires, à des altitudes généralement inférieures à 600 m.

L'AOC « Noix de Grenoble » s'étend de la Savoie à la Drôme en passant par le département de l'Isère.