



Résumé de la demande d'enregistrement de *l'Huile de noix vaudoise*

1. Groupement demandeur

Interprofession Huile de noix vaudoise, p.a. Moulin-Huilerie de Sévery, Rte du Moulin 10, 1141 Sévery

2. Nom du produit

Huile de noix vaudoise

3. Protection demandée

Appellation d'origine protégée (AOP)

4. Type de produit

Huile de noix

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Pour le calcul de sa représentativité, le groupement s'est basé sur les données livrées par la direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires du canton de Vaud (DGAV). Selon le recensement effectué par la DGVA début 2019, les détenteurs de noyers (exploitations agricoles), recensés sont au nombre de 1'251 avec au total 18'599 noyers. Toutefois, la grande majorité des 1'251 exploitants n'ont qu'un ou trois noyers sur leurs parcelles et ne récoltent même pas les noix ou, au mieux, en font faire de l'huile à façon pour leur propre consommation. Par conséquent, pour le calcul de la représentativité au niveau de la production, en l'espèce, il est sensé de ne prendre en compte que les détenteurs de noyers représentant une quantité significative de la matière première. Dès lors, si l'on considère les exploitants détenant 40 noyers et plus, ils sont au nombre de 67. Ces derniers possédant 10'547 noyers sur les 18'599 recensés, représentent ainsi plus de 56% des noyers recensés dans l'aire géographique. Parmi ces détenteurs de noyers, 43 exploitants sont membres du groupement, représentant ainsi 64% du total des producteurs. Au niveau des volumes, en possédant 9'679 noyers, ils couvrent 52% du total des noyers recensés sur l'aire géographique.

Trois des cinq huileries artisanales de l'aire géographique sont membres du groupement. Il s'agit du Moulin-Huilerie de Sévery, de la Société coopérative Moulin d'Yverdon et de l'Huilerie Sous-Tour de Corcelles-Payerne. La part minimale de 60% des membres transformateurs est donc aussi atteinte. Les volumes traités par les trois huileries membres du groupement dépassent les 90% de la production d'huile de noix de l'aire géographique définie.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

De nombreuses références historiques attestent du développement de moulins et d'huileries ainsi que de la plantation de noyers dans le canton de Vaud dès l'époque romaine. Localisés généralement sur les cours d'eau, ces moulins-huileries artisanaux permettent la plupart du temps une activité d'appoint.

Le Jura, le Plateau avec son versant lémanique, les Préalpes et les Alpes donnent au canton de Vaud une hydrologie équilibrée, alimentant la fabrication d'huile de noix sur le territoire vaudois depuis le 14^e siècle.

En outre, par l'ajout de l'élément géographique « vaudoise » au terme « Huile de noix », la dénomination accompagnée du localisant et dont le berceau historique se situe indéniablement dans le canton de Vaud, la désignation *Huile de noix vaudoise* ne peut être considérée comme générique.

7. Eléments historiques

Le noyer, bien que l'on trouve des traces antérieures, s'est véritablement implanté à l'époque romaine entre la région des Trois Lacs et le Lac Léman. L'archéologie a permis d'établir que le noyer a suivi la progression de l'établissement des postes militaires, le long des grands axes routiers des Romains, avec les relais entre Avenches, Moudon, Oron, Nyon et Vevey. Pour la récolte des noix, les statistiques vaudoises de la fin du 19^e et du début du 20^e siècles donnent toujours ces mêmes lieux et districts. La colonisation romaine dans les villages, les domaines d'exploitations agricoles a encore renforcé la diffusion de l'arbre. Au 8^e siècle, c'est Charlemagne qui a donné l'ordre de planter des noyers dans son royaume. L'expansion s'est poursuivie sous les Savoyards. De cette époque survivent les noms des lieux-dits et des villages vaudois, comme Les Noyers, Noyerettes, Neyruz, Noréaz et d'autres références toponymiques. Au 19^e siècle, le noyer connaît encore une apogée qui se traduit par la création de nouvelles huileries.

Le développement des huileries en terre vaudoise est lié à celui des moulins. Localisés généralement sur les cours d'eau, ces moulins-huileries artisanaux permettent la plupart du temps une activité d'appoint. Le Jura, le Plateau avec son versant lémanique, les Préalpes et les Alpes donnent au canton de Vaud une hydrologie équilibrée, alimentant un vaste réseau de ruisseaux et de rivières, exploités déjà dans l'Antiquité pour la force motrice.

8. Preuve du lien au terroir

Le lien au terroir de l'*Huile de noix vaudoise* est dû au fait qu'elle est élaborée avec de la matière première issue de l'aire géographique pourvue de qualités spécifiques. Bien qu'une différenciation variétale ou de provenance ne soit guère perceptible au niveau des qualités intrinsèques du produit transformé, les caractéristiques pédoclimatiques de l'aire géographique permettent un développement optimal des noix. Le terroir de la noix utilisée pour l'*Huile de noix vaudoise* se caractérise par les éléments suivants: une région de plateau, voire de plaine (plus de 63% de l'aire du canton de Vaud), une altitude moyenne autour de 600 m, bien ventilée et une température moyenne annuelle autour de 8°C et des précipitations entre 800 et 1000 mm. Par conséquent, le canton de Vaud présente un profil géomorphologique idéal et un climat bien adapté pour la culture du noyer. Ceci explique d'ailleurs l'implantation de noyers dans le canton de Vaud dès l'époque romaine. Les noyers sont de type « *Juglans regia* », dont les variétés majeures sont : Franquette, Mayette et Parisienne, en culture extensive, à haute tige et fructification terminale. Le greffage étant quasiment absent, ou peu systématique, ce sont l'auto-fertilité et l'inter-compatibilité pollinique qui déterminent les variétés présentes dans le canton.

9. Preuve des méthodes locales, loyales et constantes

L'*Huile de noix vaudoise* est une huile pressurée dans le canton de Vaud selon la méthode artisanale traditionnelle de torréfaction à partir de noix provenant exclusivement du canton de Vaud. Avant la torréfaction, plusieurs étapes nécessitent le savoir-faire humain, notamment la récolte et le traitement des noix, le séchage et le stockage ainsi que le cassage et le tri des cerneaux. La fabrication artisanale d'huile de noix par pression à chaud est probablement antérieure au 16^e siècle et clairement documentée depuis le 18^e siècle et jusqu'à nos jours. Cette méthode de fabrication « à l'ancienne » est l'élément-clé identitaire de l'*Huile de noix vaudoise*. Quatre des cinq huileries encore présentes sur le territoire l'utilisent.

10. Cahier des charges

a) Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de l'*Huile de noix vaudoise* comprend le canton de Vaud, dont les limites supérieures d'altitude ne se situent pas au-delà de 800 m, afin d'éviter au maximum le risque de gélivures et de dégâts de gel invisible dans le bois. La production des noix et des cerneaux, la transformation en huile et le conditionnement de cette dernière se déroulent exclusivement dans l'aire géographique.

b) Description du produit et principales caractéristiques

L'*Huile de noix vaudoise* est une huile pressurée qui se caractérise par des arômes toastés et persistants de fruits secs. Comme tout produit noble et vivant, son profil sensoriel peut varier au cours du temps, analogue au vin, tout en gardant les qualités gustatives et la flaveur qui la distinguent des huiles de noix obtenues par d'autres procédés.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Pour l'obtention de l'*Huile de noix vaudoise*, il faut passer par les étapes suivantes : récolte, séchage et stockage des noix, préparation, tri, concassage et broyage des cerneaux.

La torréfaction est directe et à feu vif, au chaudron (torréfacteur). Pour éviter que la pâte ne brûle ou ne colle, un maximum d'un dl d'eau par kg de pâte doit être ajouté. Afin d'assurer une chaleur uniforme dans la pâte, celle-ci doit être brassée en continu. La plage des températures pour la torréfaction à l'ancienne est supérieure à 90° et inférieure à 150°C. Le processus de la torréfaction dure normalement trois minutes par kg de pâte. Il est surveillé en permanence par l'artisan-huillier, dont le savoir-faire dicte le moment d'arrêt de la torréfaction. La pâte torréfiée est transférée dans le moule ou « corset », avec une toile en jute naturel à l'extérieur. La pressée est mécanique, pour sortir l'huile de la pâte. La pâte ne doit être pressée qu'une seule fois, en continu. Le décantage de l'*Huile de noix vaudoise* doit se faire par sédimentation naturelle, sans filtrage, sans floculant et sans adjonction d'arômes, de colorants, ou de conservateurs. Ce procédé doit se faire dans un endroit frais, inodore, propre et à l'abri de la lumière.

d) Organisme de certification

Organisme intercantonal de certification (OIC ; SCESp 0054)

e) Etiquetage et traçabilité

Les bouteilles de verre opaque de l'huile conditionnée exclusivement dans l'aire géographique portent la mention obligatoire « *Huile de noix vaudoise* AOP » et arborent le logo défini par le groupement.