

## Beaulieu, commune iséroise

Le territoire de la **commune de Beaulieu** compte 879 hectares et s'étage sur trois terrasses de la vallée de l'Isère, face au **Vercors**. L'altitude varie de 170 à 375 mètres.

La commune est limitée à l'est par l'Isère qui la sépare de Cognin-les-Gorges, au nord par le ruisseau du **Tréry** qui sert de frontières sur une partie seulement avec Vinay, au sud et à l'ouest par le **Vézy** limite naturelle avec **Têche**.

La population s'élève à 648 habitants actuellement.

Notre commune fait partie du **Canton de Saint- Marcellin**.

Elle adhère à **Saint Marcellin Vercors Isère Communauté**, ce qui lui permet de bénéficier et de proposer à ses habitants tous les services dédiés à la petite enfance, à la culture, aux structures sports et loisirs, etc.



**Beaulieu, commune nucicole.** La polyculture a fait place à la culture presque exclusive de noyers, à l'exception d'une diversification récente vers la noisette.

La Franquette, la Mayette, et la Parisienne sont les 3 variétés de noix pour l'AOP Noix de Grenoble. La récolte des noix se fait entre mi-septembre et mi-octobre.

Avant la mécanisation, les noyers étaient gaulés et les noix ramassées à la main au sol. Les vibreurs et ramasseuses se sont progressivement implantés rendant ces travaux moins pénibles. Une fois ramassées, elles sont ensuite lavées dans des laveuses rotatives, calibrées et triées puis séchées dans des cellules. Certaines fermes possèdent encore des anciens séchoirs à noix traditionnels, témoignages du passé.

La noix, riche en oméga 3 et 6, calcium, zinc, fer, cuivre et vitamines est un aliment sain et naturel qui convient à tous. La noix peut se déguster seule mais aussi de multiples façons : nature, en accompagnement d'un bon saint-marcellin, dans une salade... elle se prête aussi à de nombreuses préparations salées et sucrées : pain au noix, gâteaux et tarte aux noix, huile. Et lorsqu'elle est cueillie au mois de juin, avant que la coquille ne soit formée, elle peut être utilisée pour réaliser vin de noix et confitures.

