

GUIDE PROFESSIONNEL NOIX FRAÎCHE 2022

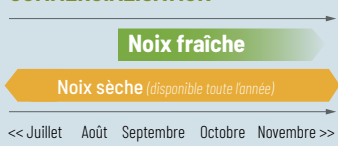
Les bonnes pratiques pour
une conservation optimale du produit



LES CONSEILS DES PROFESSIONNELS

Connaître le calendrier de campagne : la noix fraîche ouvre la saison de la noix !

COMMERCIALISATION



La campagne de la noix fraîche :

> **RÉCOLTE** : débute la première quinzaine de septembre

> **COMMERCIALISATION** : juste après la récolte et sur quelques semaines seulement

Point de vigilance : attention à ne pas confondre « noix fraîche » et

« noix nouvelle récolte » (qui correspond à un terme générique sans lien avec le type de noix, éviter son utilisation car confusante pour le consommateur).

COMMENT DIFFÉRENCIER LA NOIX FRAÎCHE DE LA NOIX SÈCHE



1. Prenez comme référence le calendrier de commercialisation

2. Fiez-vous à l'étiquetage des colis

L'accord interprofessionnel « Noix fraîche - Maturité » en vigueur depuis 2021 impose le marquage des conditions de conservation du produit.

3. Faites appel à votre œil d'expert

La distinction n'est finalement possible qu'une fois la coque ouverte.

Les cerneaux de la noix fraîche sont plus clairs et il est possible de les peler.

Le consommateur non averti peut d'ailleurs facilement se tromper.

Le conseil du professionnel est alors essentiel pour l'informer.

4. Retenez ces principales différences

Noix fraîche	Noix sèche
Récolte : la 1 ^{ère} à être récoltée	Récolte : environ 15 jours après la noix fraîche
Non séchée, conserve sa teneur en eau	Séchée
À conserver au frais pendant quelques jours	À conserver dans un endroit frais et sec pendant plusieurs mois

LES VARIÉTÉS

Les variétés précoces, adaptées à ce marché du frais, sont essentiellement Lara¹, Marbot¹ et Franquette.



Lara[®]

- **Robe** : cette grosse noix bien ronde renferme un cerneau blond de belle taille ;
- **En bouche** : le fruit est goûteux et dénué d'amertume ;
- **Production** : issue de Gironde à partir de la variété californienne Payne, elle est très cultivée dans le Lot et Garonne mais peut l'être dans la France entière ; très précoce, on la récolte dès début septembre.



Marbot

- **Robe** : cette noix de gros calibre à la coquille tendre renferme un cerneau d'une blancheur délicate ;
- **En bouche** : elle rappelle l'amande fraîche avec son goût très doux, presque laiteux.
- **Production** : très présente dans le Lot ainsi qu'en Corrèze, sa récolte commence dès la mi-septembre.

1- (Détail F&L, CTIFL, n°313, Septembre 2014)



Franquette

- **Robe** : une coque oblongue (plus longue que large) qui contient un cerneau blond et charnu ;
- **En bouche** : très croquante et aromatique, elle surprend par son petit goût de noisette ;
- **Production** : elle est cultivée dans la France entière et se récolte à partir de la mi-octobre.

VALORISER LA NOIX FRAÎCHE EN RAYON

À réception, il s'agit de vérifier l'intégrité des coques et l'absence de moisissures. Attention à la fragilité des coques lors de la manutention du produit (Détail F&L, CTIFL, n°357, Octobre 2019)

La noix fraîche, achat d'impulsion par excellence !

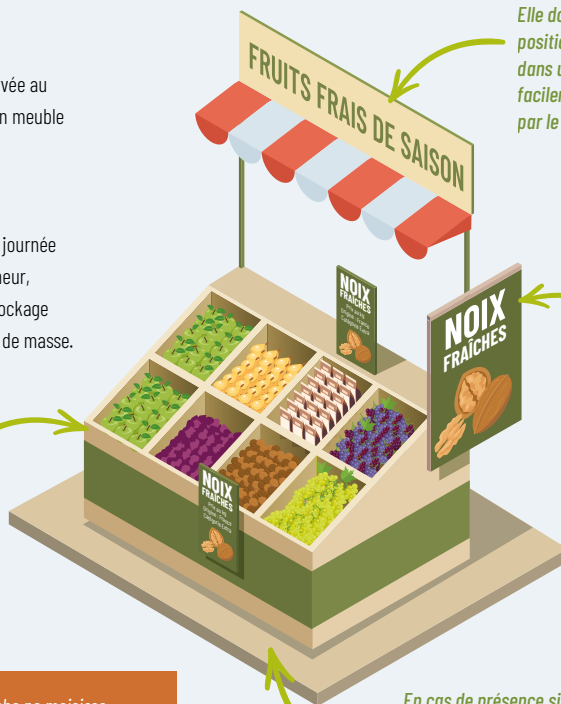


Gestion des lots

La noix fraîche doit être conservée au maximum au frais. À défaut d'un meuble réfrigéré, il est conseillé de :

- favoriser la mise en place de faibles volumes en rayon,
- faire un réassort en cours de journée pour optimiser l'état de fraîcheur,
- privilégier les éléments de stockage adéquats pour créer un effet de masse.

Elle pourra être associée à des produits de saison phares (pomme, raisin) ou à des spécialités de la saison (exemple : la figue).



Elle doit être positionnée dans une zone facilement visible par le client.

L'utilisation d'une PLV adaptée sera utile pour faire découvrir ce produit rare.



Comment éviter que la noix fraîche ne moisisse en rayon ? En remuant régulièrement le lot pour l'aérer et éviter toute humidité excessive.

Bon à savoir : une noix moisie à l'extérieur est systématiquement moisie à l'intérieur. Elle sera donc à écarter du lot, risquant de contaminer les autres noix.

En cas de présence simultanée des deux types de noix, il est conseillé de ne pas les présenter côte à côte afin d'éviter toute confusion pour les consommateurs voire le mélange des lots.

CONSEILS CONSOMMATEUR

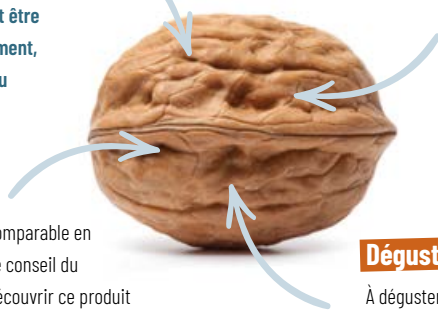
Définition et caractéristiques

Récoltée à maturité mais non séchée, elle est dégustée fraîche comme son nom l'indique.

Ses cerneaux sont clairs et peuvent être dégustés tels quels ou pelés facilement, pour une saveur plus douce (la peau apporte une certaine amertume).

Ses atouts gustatifs

Sa texture croquante et son goût incomparable en font un produit rare et d'exception. Le conseil du professionnel sera la clé pour faire découvrir ce produit méconnu par de nombreux consommateurs non avertis.



Conservation

Fortement conseillée en chambre froide (entre 1 et 4°C, pour éviter le développement de moisissures). Très sensible de par sa teneur en eau, la noix fraîche doit être commercialisée et consommée dans les meilleurs délais (consommation jusqu'à une semaine environ après l'achat).

Dégustation

À déguster par exemple en accompagnement du fromage ou du raisin, à l'apéritif ou en snacking...

La noix fraîche est issue de 3 bassins traditionnels de nuciculture

Auvergne-Rhône-Alpes

Nouvelle-Aquitaine

Occitanie



LA FILIÈRE S'ENGAGE !

En France, l'accord interprofessionnel étendu* « Noix fraîche - Maturité » garantit la bonne qualité des noix produites sur le territoire, en ne permettant que la commercialisation des lots dont 80% des noix respectent un brunissement total de la cloison médiane du fruit, gage de sa bonne maturité.

* Un accord étendu par les pouvoirs publics devient d'application obligatoire et est publié au Journal Officiel de la République Française.

SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



La production de noix (fraîche et sèche) françaises se distingue par l'existence d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP), qui témoigne du lien au terroir de chaque région productrice :



LA NOIX DU PÉRIGORD :

Le label concerne les variétés Marbot et Franquette pour une commercialisation en frais

Le cahier des charges de la Noix du Périgord interdit l'expédition de la noix fraîche après le 15 octobre de l'année de récolte.

Plus d'informations sur www.noixdupérigord.com et www.inaa.gouv.fr



LA NOIX DE GRENOBLE :

Le label concerne principalement la variété Franquette, mais aussi les variétés Mayette et Parisienne pour une commercialisation en frais

Pour les noix fraîches, le cahier des charges des noix de Grenoble précise qu'elles ne peuvent être mises en circulation sous l'appellation d'origine « Noix de Grenoble » qu'au plus tard 2 mois après la date d'ouverture de récolte.

Plus d'informations sur www.aoc-noixdegrenoble.com et www.inaa.gouv.fr

LES POINTS CLÉS POUR MIEUX CONSEILLER ET VALORISER LA NOIX FRAÎCHE

Savoir différencier noix fraîche et noix sèche

Former ses équipes aux spécificités du produit

Conserver la noix fraîche au frais : privilégier les petits volumes en rayon et plusieurs réassorts dans la journée

Communiquer ! Conseiller le consommateur sur les caractéristiques de ce produit primeur et sa conservation courte à domicile (jusqu'à une semaine), dans le bac à légumes du réfrigérateur



www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com

@Interfel / @FruitsLegumesFR

Interfel

@lesfruitsetlegumesfrais