

# GUIDE PROFESSIONNEL NOIX FRAÎCHE 2021

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 confuse pour le consommateur).**

## COMMENT DIFFÉRENCIER LA NOIX FRAÎCHE DE LA NOIX SÈCHE



Exemple de noix fraîche



Exemple de 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 en 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 <sup>ère</sup> 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 Lara<sup>®</sup>, Marbot<sup>1</sup> et Franquette.



### Lara<sup>®</sup>

- **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)



### Gestion des lots

La noix fraîche doit être conservée au maximum au frais.

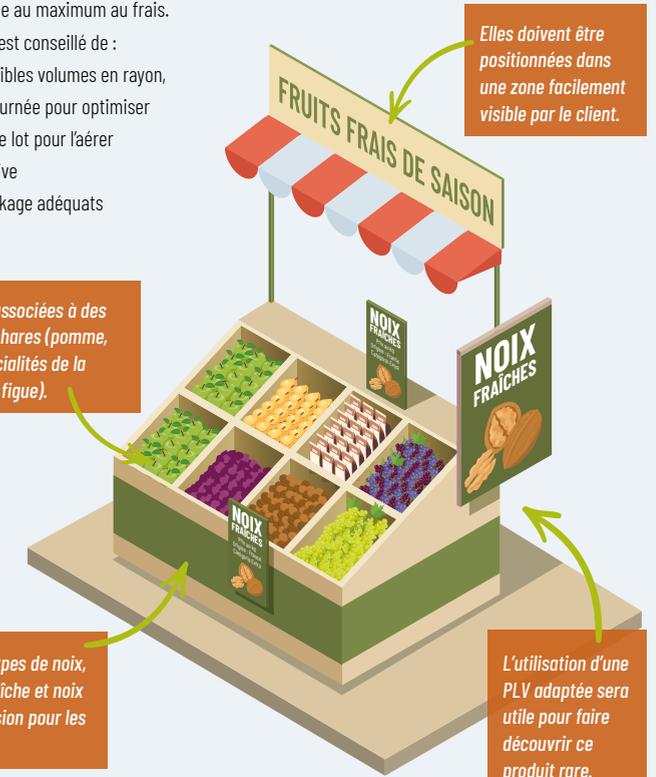
À défaut d'un meuble réfrigéré, il est conseillé de :

- > favoriser la mise en place de faibles volumes en rayon,
- > faire un réassort en cours de journée pour optimiser l'état de fraîcheur, en remuant le lot pour l'aérer et éviter toute humidité excessive
- > privilégier les éléments de stockage adéquats pour créer un effet de masse.

Elles pourront être associées à des produits de saison phares (pomme, raisin) ou à des spécialités de la saison (exemple : la figue).

La noix fraîche, achat d'impulsion par excellence !

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



Elles doivent être positionnées dans une zone facilement visible par le client.

## 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

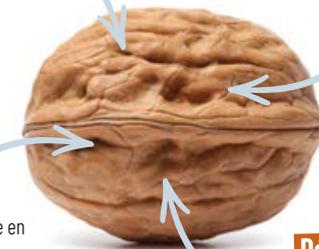
Sa texture croquante et son goût incomparable en font un produit rare et d'exception. Le conseil du professionnel sera la clé pour faire découvrir ce produit méconnu par de nombreux consommateurs non avertis.

### 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. L'accord est en vigueur pour les années 2021 à 2023.

## 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.noixdupericord.com](http://www.noixdupericord.com) et [www.inaa.gov.fr](http://www.inaa.gov.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](http://www.aoc-noixdegrenoble.com) et [www.inaa.gov.fr](http://www.inaa.gov.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](http://www.interfel.com) / [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

 @Interfel / @FruitsLegumesFR

 Interfel

 @lesfruitsetlegumesfrais