

Noix fraîche : un fruit d'exception à faire découvrir !

En cette période de lancement de campagne pour la plupart de ses opérateurs, Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais, rappelle que la noix fraîche bénéficie d'un accord interprofessionnel garantissant au consommateur la qualité de ce produit unique.

Véritable gage de qualité, cet accord fixe les critères de maturité à respecter pour pouvoir commercialiser la noix fraîche. En effet, selon cette décision professionnelle, tout lot de noix fraîches ne pourra être commercialisé qu'à la condition de présenter, à 80% minimum, une cloison médiane interne complètement brune.

Pour rappel, par arrêté du 20 mars 2018 au Journal Officiel, Interfel a obtenu l'extension de son accord interprofessionnel relatif à la maturité des noix fraîches. Les dispositions de cet accord sont étendues, donc rendues obligatoires pour une durée de trois ans pour tous les opérateurs de la filière.

La production française de noix fraîche se concentre dans le Sud-Est et le Sud-Ouest et est notamment valorisée par deux AOP – Appellation d'Origine Protégée¹ sur ces aires géographiques : « Noix du Périgord » et « Noix de Grenoble ».

Zoom sur la noix fraîche : conseils pratiques



Campagne : de septembre à octobre.

Sa teneur en eau avoisine les 20%, ce qui lui confère son caractère fraîcheur et ses arômes uniques. Son cerneau peut ou non être pelé selon que l'on est amateur d'amertume ou que l'on préfère une saveur plus douce, « une amande de noix ».

Afin de faire apprécier au mieux ses qualités et sa saveur au consommateur, quelques informations utiles pour préserver ce fruit fragile et le mettre en avant :

- Stocker la noix fraîche en chambre froide entre 1 et 4°C
- Favoriser une mise en rayon avec de petits volumes et plusieurs réassorts dans la journée
- Remettre les invendus du soir en chambre froide (durée de vie à température ambiante : trois jours environ)
- En rayon, placer la noix fraîche près des fruits d'automne (poires, figues, raisins). N'hésitez pas à communiquer sur ce fruit méconnu !

Pour plus d'informations sur la noix fraîche :

- www.interfel.com, rubrique « noix »
- [Détails Fruits et légumes n°357](#), Octobre 2019, p.4 (consultable après inscription sur www.ctifl.fr)

¹ L'Appellation d'Origine Protégée est un Signe Officiel d'identification de la Qualité et de l'Origine (plus d'informations sur www.inao.gouv.fr)