



fiche d'information sur les noix de Californie: historique et production

sommaire

- Le climat doux et les sols fertiles de l'État de Californie procurent les conditions idéales pour la culture des meilleures noix du monde entier. Récoltées lorsqu'elles sont mûries à point, les noix de Californie sont soigneusement triées, nettoyées, séchées et préparées pour l'expédition.
- Quatre-vingt-dix-huit pour cent des noix de Grenoble vendues au Canada proviennent de la Californie. En 2005 et 2006, les expéditions de noix de Grenoble de Californie au Canada ont dépassé 15,7 millions de livres (7 millions de kilos). Les Canadiens n'ont pas tardé à apprécier la saveur et la qualité uniformément supérieures des noix de Grenoble de Californie, et ils en dégustent environ 0,5 lb (0,22 kg) per capita annuellement.
- La fraîcheur revêt une importance clé pour la California Walnut Commission (CWC). Une variation importante dans l'ensemble des normes de culture a entraîné la disparité de qualité des noix importées au Canada. La CWC vise à changer l'opinion négative des consommateurs en respectant un programme de culture et de traitement rigoureux qui assure l'excellence de son produit.
- Les Canadiens et Canadiennes reconnaissent rapidement la saveur et la qualité sans cesse supérieures des noix de Californie, le total des ventes ayant l'an dernier augmenté de 20 p. 100 et les expéditions ayant atteint plus de 13 millions de livres (plus de 6 millions de kg).
- Voici les principales caractéristiques des noix de Californie :
 - Grosses et dodues, elles sont de couleur ocre.
 - Elles ont un goût riche et sucré.
 - Elles confèrent facilement de la saveur et de la texture à toutes sortes de plats, y compris les salades, les desserts et les plats principaux.
- En plus de leur saveur supérieure, les noix de Californie regorgent d'éléments nutritifs et rassasiants. Pour obtenir de plus amples renseignements sur la valeur nutritive des noix, veuillez lire le document « Fiche d'information sur les noix de Californie : une poignée de santé ».
- En Californie, on cultive 37 variétés de noix, quatre d'entre elles représentent plus de 80 p. 100 de la production totale : la *Chandler*, la *Hartley*, la *Payne* et la *Serr*.

l'industrie des noix de Californie : un bref historique

Les premières plantations commerciales de noix de Californie ont débuté en 1867 lorsque Joseph Sexton, un arboriculteur fruitier et pépiniériste de Goleta dans le comté de Santa Barbara, a planté des noyers d'Angleterre. Pendant plusieurs années, on a surtout cultivé les noix dans les secteurs sud de la Californie.

Environ 70 ans après la première plantation de Sexton, le centre californien de production de noix s'est déplacé vers le nord dans la région de Stockton. Il s'agit de l'un des plus importants changements horticoles de l'histoire. La région du nord était plus propice à cette culture et offrait un système d'irrigation supérieur ainsi qu'une meilleure désinsectisation. Les récoltes augmentèrent d'une année à l'autre.

La vallée centrale de la Californie est maintenant la principale région de culture des noix de la Californie. Son climat doux et ses sols fertiles leur procurent des conditions de culture idéales. Les noix de Grenoble de Californie sont expédiées à plus de 40 pays dans le monde entier et comptent pour 99 pour cent de la production commerciale américaine et les deux tiers de la production mondiale.

normes de qualité

Toutes les noix doivent respecter ou dépasser les normes établies par le Walnut Marketing Board. Mises en vigueur par la Dried Fruit and Tree Nut Association of California (DFA), les normes visent à ce que les noix de Californie soient vraiment les meilleures au monde.

On encourage les consommateurs et les entreprises de l'industrie de l'alimentation à rechercher l'étiquette Produit de Californie/États-Unis lorsqu'ils achètent des noix afin d'obtenir une saveur et une fraîcheur supérieures.

culture des noix de Californie

On fait la culture commerciale des noix à la grandeur de la vallée centrale de la Californie et dans les vallées côtières, de Redding, au nord, à Bakersfield, au sud. Actuellement, il y a plus de 200 000 acres de culture des noix.

La plantation du verger terminée, il faut de six à huit ans avant d'obtenir une première récolte. À chaque étape, on porte une attention particulière constante à chaque noyer – y compris lors de l'émondage, de l'arrosage, de la fertilisation et de l'irrigation – afin d'avoir un verger en santé. Après avoir été planté et avoir atteint une certaine stabilité, le noyer continuera à produire de beaux fruits de qualité pendant environ un siècle.

À la fin août, les branches de noyer de la Californie ploient sous le poids des noix. La récolte commence lorsque la coque protectrice verte s'ouvre, ce qui indique que les noix sont prêtes. Les méthodes de récolte utilisées dépendent de la taille du verger ainsi que des machines et du personnel à la disposition du producteur. La saison de récolte dure habituellement jusqu'au début novembre.

transformation : séchage

Après le décorticage et le lavage, les noix de Grenoble sont transférées de la moissonneuse mécanique à une trémie où elles sont mécaniquement déshydratées (séchées à l'air) au niveau d'humidité désirable de huit pour cent. Cela empêche la détérioration de la noix et protège sa qualité durant l'entreposage. La déshydratation mécanique – rapide, complète et scientifiquement contrôlée – représente une amélioration majeure sur la méthode de séchage au soleil utilisée autrefois.

transformation : noix de Grenoble en écales

Les noix de Grenoble possédant les traits désirables, notamment des belles grosses coques, sont choisies pour le marché des noix en écales. La noix de Grenoble est nettoyée, séchée et préparée pour les marchés du monde entier où, selon une vieille tradition, se passe la mondée, le cassage des noix de Grenoble. Les noix de Grenoble en écales sont classées en « Géantes », « Grosses », « Moyennes » ou « Petites », selon les normes de la USDA.

transformation : noix de Grenoble décortiquées

Les noix de Grenoble propres et séchées sont entreposées jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être cassées à l'aide d'un équipement d'avant-garde pour produire ce qu'on appelle des noix de Grenoble « décortiquées » (écale enlevée). Seules les noix de Grenoble de qualité entrent dans les filières de transformations, toutes conçues selon des normes rigoureuses de traitement, d'hygiène et de contrôle de qualité.

- Les noix de Grenoble destinées à la consommation de la clientèle et à l'utilisation industrielle sont retirées de l'entreposage au besoin et expédiées à un département de décortiquage où elles sont cassées. Le cassage se fait mécaniquement.
- Ensuite, les noix de Grenoble sont examinées, pour séparer les cerneaux en diverses tailles. Les cerneaux sont ensuite séparés par air pour retirer tout fragment d'écale.
- Par systèmes d'élévateur à godets et de convoyeurs, les cerneaux sont alors amenés à des séparateurs électroniques de couleur et à des trieuses au laser. Finalement, les noix de Grenoble sont triées à la main pour la qualité par des inspecteurs qualifiés, et sont prêtes à emballer dans des sacs de pellicule claire ou des boîtes en vrac.

à propos de la *California Walnut Commission*

Fondée en 1987, la *California Walnut Commission* (CWC) s'implique dans des activités d'expansion des marchés d'exportation, la recherche sur la nutrition, la promotion et l'éducation sur les noix de Grenoble et leurs bienfaits nutritionnels. La CWC est financée par des évaluations obligatoires des producteurs et travaille conjointement avec le Secrétariat du Département agro-alimentaire de la Californie. La *California Walnut Commission* est une agence de l'État de la Californie.

Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Martine Geoffrion
514-894-1703
mgeoffrion@ddmg.ca

Natalie Pavlenko
905-206-0577 ext. 231
npavlenko@fayeclack.com