

Pourquoi des noix de Californie?

Les normes de traitement pour les noix varient d'un pays à l'autre. Donc, une partie des noix importées au Canada sont meilleures que d'autres. Les normes élevées de production et de manutention de la Californie, alliées aux conditions idéales de croissance de la région de la vallée centrale, donnent des noix qui offrent à tout coup l'excellence du goût et de l'apparence.

Lorsqu'on les compare à la concurrence, les noix de Californie sont grosses, dodues, de couleur fauve et ont un léger goût sucré. Elles sont conservées dans leur écale à températures contrôlées pour une conservabilité optimale, expédiées sur demande et ouvertes seulement lorsque le marché de la noix écalée en fait la demande.

L'industrie prend racine

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 régions du sud de la Californie, où elles comptaient pour 65 pour cent de toutes les acres productives.

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 déménagements 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. Son climat doux et ses sols fertiles profonds procurent aux noix de Californie des conditions de culture idéales, qui comptent pour 99 pour cent de la production commerciale américaine et les deux tiers de la production mondiale.

Renseignements cités comme source de référence de : www.globalgourmet.com

La production de la noix parfaite

Les noix sont produites commercialement sur plus de 200 000 acres de terre dans la vallée centrale de la Californie et dans les vallées côtières.

La plantation du verger terminée, on doit s'armer de patience, car il faut de six à huit ans avant d'obtenir une première récolte de noix parfaites de Californie. 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. Après avoir été planté et avoir atteint une certaine stabilité, le noyer continuera à produire de beaux fruits de qualité pendant environ 100 ans.

À la fin août, les branches de noyer de la Californie ploient sous le poids des noix couvertes d'épaisses coques protectrices. La récolte commence lorsque les coques protectrices vertes s'ouvrent, ce qui indique que les noix sont prêtes à être retirées de l'arbre, et cela se poursuit jusqu'au début de novembre. Les opérations de récolte sont largement automatisées. D'abord, le sol du verger est nettoyé des branches, roches et autre débris du verger. Puis les noix sont jetées à terre par une secoueuse mécanique, soufflées en rangées et ramassées par des cueilleuses mécaniques pour le nettoyage et le décortilage.

Quelle est l'étape suivante?

Des vergers, les noix décortiquées sont transportées par camion à des usines d'emballage du voisinage. De là, les noix de Californie peuvent entrer sur le marché de nombreuses façons différentes.

Dans l'écale

Les noix aux belles et grosses écales sont choisies pour le marché de la noix en écale où la mondée (ou le cassage) des noix du temps des fêtes est une tradition qui remonte à loin.

Écalées

Les noix 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 «écalées» (écale enlevée). Seules les noix de qualité entrent dans les filières de transformations, toutes conçues selon les normes de traitement, d'hygiène et de contrôle de qualité les plus rigoureuses au monde.

- Les noix destinées à la consommation de la clientèle et à l'utilisation industrielle sont retirées de l'entreposage au besoin et expédiées à un centre de décorticage où elles sont cassées mécaniquement.
- Ensuite, les noix sont examinées, pour séparer les cerneaux en diverses tailles. Les cerneaux sont ensuite séparés en une série de tailles, et on retire tout fragment d'écale.
- Finalement, les noix 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.

Une noix de qualité

Toutes les noix doivent atteindre ou dépasser les normes fixées par le *Walnut Marketing Board* et exécutées par le *Dried Fruit and Tree Nut Association of California* (DFA). Cela assure que les noix de Californie sont vraiment les meilleures au monde.

Emballage

Les noix de Californie sont produites dans une grande variété de tailles et de couleurs pour répondre aux spécifications des acheteurs de noix de partout dans le monde.

Règle générale, les noix sont offertes à l'industrie alimentaire en boîtes de carton ondulé de 25 livres alors que les noix plus petites sont habituellement offertes en boîtes de 30 livres. Les fournisseurs expédient aussi des conteneurs de 1 000 lb et de 2 000 lb et autres tailles industrielles.

Conservation

Les noix écalées devraient être gardées dans un environnement sans odeur, loin d'une source excessive de chaleur, d'humidité, de lumière et d'air pour assurer une conservabilité maximale. Pour maintenir une fraîcheur optimale, les cerneaux de noix écalées devraient être gardés en entreposage réfrigéré de 32 °F à 38 °F et à une humidité relative de 55 à 65 pour cent.