

D Itinéraire technique pour une noix fraîche de qualité

ETAPES	CONTRÔLE - SURVEILLANCE - ENREGISTREMENT
Itinéraire qualité au verger	Techniques culturales adaptées à la production d'une noix fraîche de qualité (fertilisation, irrigation, protection phytosanitaire, taille des arbres).
Vibrage et récolte	Récolte au stade optimum de maturité lorsque la noix acquiert sa pleine qualité gustative : plus de 50 % des noix de l'échantillon prélevé doivent avoir un brunissement complet de la cloison interne.
Réception	Identification des lots. Contrôle de la maturité en station.
Stockage des brous en stations	Si le stockage est long, conserver au froid : 15 jours maximum à 4°C. À température ambiante, le délai de stockage doit être inférieur à 5 jours.
Écalage - lavage triage	Enregistrement des dates d'écalage Élimination des noix non consommables et cassées.
Calibrage	Identification des lots par calibre.
Stockage des noix fraîches écalées	Température basse et stockage court dès que la noix est écalée : délai 3 jours maximum à 4°C entre écalage et expédition.
Contrôle qualité	Contrôle des caractéristiques sur le produit fini avant conditionnement : taux d'humidité, facilité d'épluchage, calibre, pourcentage de noix consommables.
Conditionnement palettisation	Filets unitaires ou plateaux vrac.
Expédition	Livraisons rapides et fractionnées en camions réfrigérés.
Distribution	À réception des noix fraîches, stockage à températures basses : 8 à 12°C.
Mise en rayons	Privilégier la rotation du produit en mettant en rayon au fur et à mesure des ventes car à température ambiante le délai de conservation est limité à 2 jours.

Ctifl



Noix fraîche Guide de récolte à bonne maturité



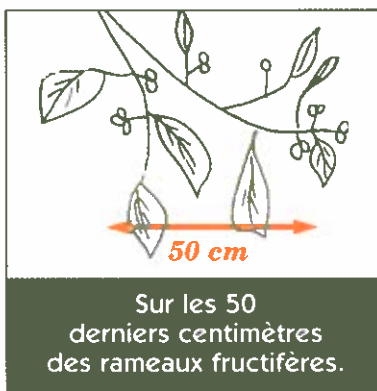
A Comment procéder

- À partir du début Septembre, faire deux à trois contrôles par semaine.

Dans le verger, prélever 50 noix soit 10 noix sur 5 arbres différents dont 1 arbre est situé en bordure de la parcelle.

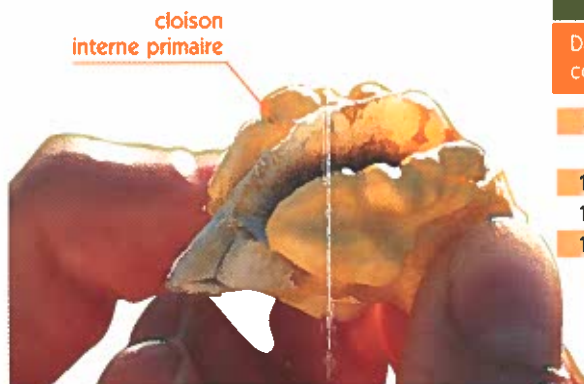


À 1 mètre au-dessus de la frondaison basse, tout autour des arbres.



B Observations et comptage

- Ouvrir les noix avec un couteau à lame inoxydable et propre et extraire la cloison interne primaire située entre les lobes du cerneau.
- Compter le nombre de noix dont la cloison interne primaire est complètement brune.



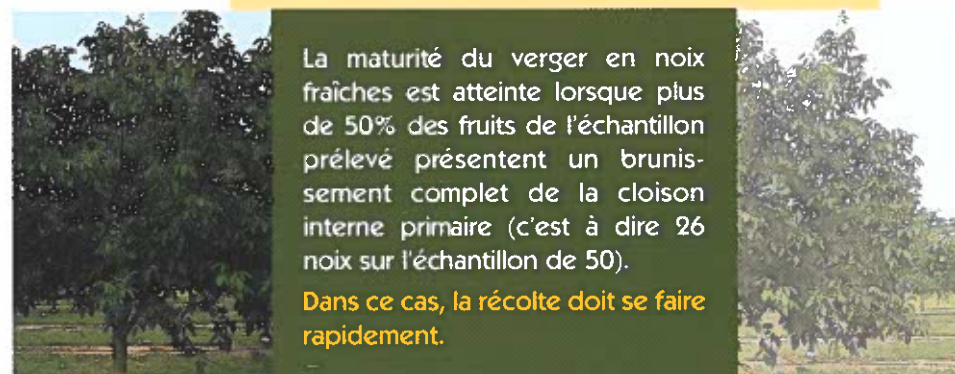
1
Cloison blanche immature



2
Cloison en cours de brunissement



3
Cloison complètement brune



C Résultats et éléments de décision

Exemple de fiche d'enregistrement

NOM OU NUMÉRO DE PARCELLE : Jardi		VARIÉTÉ : Marbot		
Dates de contrôle	Nombre de noix dont la cloison interne est complètement brune	Décision		Date de vibrage
		Immaturité	Maturité	
5 / 09	10	★		
8 / 09	12	★		
11 / 09	20	★		
13 / 09	26		★	13 / 09
14 / 09	35		★	14 / 09