



Transformation et commercialisation des noix: étapes de transformation, technologie et opportunités de commercialisation

www.af4eu.eu



Le noyer est une véritable ressource multifonctionnelle avec un large éventail d'utilisations potentielles : chaque partie de l'arbre - des fruits au bois - peut être utilisée.

Les découvertes archéologiques prouvent que le noyer (*Juglans regia*) est l'un des arbres les plus anciens utilisés par l'homme. De nos jours, les noix sont populaires pour leurs applications multifonctionnelles et polyvalentes : les produits comestibles comprennent les noix, l'huile, le thé, la liqueur et les édulcorants. Outre les applications médicales, le bois revêt également une grande importance économique en raison de sa valeur élevée et de sa durabilité. Cependant, de la litière, du tanin, des colorants, des insectifuges, des bio-pesticides et des herbicides ainsi que de l'huile (pour les peintures, le polissage du bois et la fabrication de savon) peuvent également être générés. La consommation de noix en Allemagne augmente, mais la majorité des produits à base de noix sont importés, principalement de Californie. En outre, l'Allemagne importe environ 13 500 tonnes de cerneaux de noix chaque année, ce qui en fait le deuxième plus grand importateur au monde. Malgré une demande et une popularité croissantes, la culture commerciale de la noix en Allemagne reste sous-développée. Il en résulte un potentiel prometteur pour les producteurs nationaux. Pour libérer le potentiel de création de valeur de la production de noix en Allemagne, les étapes clés de transformation suivantes doivent être prises en compte :

- | | |
|--|--|
| 1. Noix brutes | 3. Noix hachées ou concassées |
| - Récolte et collecte | - Décortiquage |
| - Nettoyage et lavage | - Hachage |
| - Séchage (teneur en humidité cible : de 6 à 12 % pour éviter la formation de moisissures et de mycotoxines) | - Emballage (sous vide ou hermétique) |
| - Stockage frais et aéré | 4. Farine ou poudre |
| - Tri et calibrage | - Broyage des noix décortiquées |
| 2. Noix décortiquées | - Tamassage (facultatif) |
| - Égrenage (retrait de la pellicule externe) | - Emballage (hermétique) |
| - Décortiquage (extraction de la coque) | 5. Huile de noix |
| - Tamisage (criblage) | - Pressage à froid |
| - Tri | - Filtration |
| | - Mise en bouteille (dans des récipients en verre foncé pour préserver la qualité) |

Conclusion : La demande croissante de produits à base de noix en Allemagne offre de nouvelles opportunités commerciales et des potentiels de marché intéressants pour les producteurs locaux et régionaux, en particulier dans le secteur agroforestier en pleine croissance.



Daniel Fischer*, Ahmed Manzim Ridwan*, Peter Zander*

Leibniz Centre for Agricultural Landscape Research (ZALF) e.V., working group "Agricultural Economics and Ecosystem Services"



**Funded by
the European Union**

Ce projet a bénéficié d'un financement du programme de recherche et d'innovation HORIZON EUROPE de l'Union européenne au titre de la convention de subvention n° GA 101086563. Les points de vue et opinions exprimés sont toutefois ceux des auteur(s) uniquement et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne. Ni l'Union européenne ni l'autorité accordant la subvention ne peuvent être tenues pour responsables de ceux-ci.