

La filière noix TOI, MOI, NOIX !

L'arbre est beau et majestueux, le fruit est à croquer, la commercialisation n'a pas besoin de publicité et la production alors ? La noix est un produit de diversification que l'on peut retrouver sur certains étales et paniers d'AMAP et les consommateurs remarquent très vite ce produit de choix ! Certains producteurs et productrices témoignent pour Symbiose sur la place qu'a pris la coquille de noix dans leur vie professionnelle !

Etat des lieux de la filière noix

D'après l'Agence bio, les surfaces en fruits à coque (noix, noisettes) en conversion et en bio en Bretagne ont très fortement augmenté pour atteindre plus de 170 ha en 2024. Les noix récoltées en bio en Bretagne proviennent des vergers plantés, mais aussi des ramassages issus des noyers plantés historiquement dans les haies.

Au niveau national : en 2023, avec 10 654 ha bio, la noix est la première production fruitière certifiée bio, suivie de la pomme de table (8 056 ha), les olives (7 344 ha) et les châtaignes (6 764 ha) !

Au niveau mondial, depuis 2009, la production de noix a doublé pour atteindre 3,6 millions de tonnes en 2024. La France produit environ 37 000 t de noix bio et conventionnelles confondues sur 25 000 ha et se classe mondialement au 10e rang des pays producteur. En revanche, la compétitivité des marchés mondiaux pousse la France à exporter environ 70 % de la production française en noix sèches (noix entière) pendant qu'elle importe 10 000 t de cerneaux de noix principalement des États-Unis, Mexique, Chili, Ukraine, etc. Elle est le premier pays exportateur européen... vers l'Europe.

Ces chiffres pointent du doigt une coquille vide : celle de la structuration de la filière, en particulier des besoins en investissements matériels pour proposer du cerneau de noix français en France ! Pour qui : les boulangers pâtisseries, les particuliers, les transformateurs !

Pour vous, producteurs et productrices, la noix entière, fraîche ou sèche peut représenter un produit d'appel ! La noix offre un itinéraire technique accessible et une valorisation simple qui attire sans publicité. Même si peu se destinent à devenir nuciculteurs, nombreux sont ceux qui glanent des infos pour se lancer dans cette production.

Elle montre son minois sur les étalages !

Si la production et surtout l'après-récolte sont un peu techniques, la commercialisation se fait d'elle-même !

Les producteurs et productrices du réseau GAB-FRAB témoignent, « la demande en noix est forte de la part des consommateurs ! une demande qu'il est difficile de satisfaire ! ». En effet, nombreux sont les mangeurs de noix qui, tels des écureuils, font leurs réserves pour l'hiver... ou pour l'année et sont prêts à acheter

jusqu'à 5 kg d'un coup. A ce rythme, peu de clients suffisent ! Plusieurs d'entre vous ont d'ailleurs partagé les prix de leur gamme à la coque dure : de 6 à 8 €/kg via les intermédiaires (magasins spécialisés) et 7,50 à 8,50 €/kg en vente directe : les noix sont très bien valorisées si vous choisissez de faire peu d'interventions. La rentabilité, elle, dépendra de vos coûts de production. Et il y a de la place, en effet, nombreux sont les magasins spécialisés en Bretagne qui se fournissent dans le Périgord.



Pour éviter de se noyer dans la technique

« La noix est facile à produire techniquement, le tout est de bien démarrer son verger. » Les noix sont de grands arbres qui ont besoin de place et de terrains profonds ! Pensez à sonder votre sol avant de vous lancer dans la nuciculture !

Les facteurs techniques à prendre en compte

- ▶ Le noyer a besoin de sols profonds et plutôt argilo-calcaires, non hydromorphes, au pH entre 6 et 7.
- ▶ Le noyer est très sensible aux gelées printanières dès son débourrement (en dessous de -1.5 °C, -2 °C). En France, les variétés choisies débourrent en général après le 15 avril.
- ▶ Ses besoins en eau sont supérieurs en été pendant le grossissement du fruit et en août/septembre lors de la formation du cerneau. Il est important de les arroser à la plantation. En croisière, différentes pratiques sont observées sur le terrain.
- ▶ La pousse des branches se fait en 2 phases : en mai puis en juillet

- ▶ Les noyers étant monoïques et autofertiles, la pollinisation croisée entre arbres est très importante. En effet, la pleine floraison des fleurs femelles se fait en décalée de la pleine floraison mâle sur un même arbre. Des arbres pollinisateurs seront alors plantés au milieu des arbres producteurs de noix. C'est le vent qui se chargera de la pollinisation. Les variétés pollinisatrices que l'on peut retrouver en Bretagne sont Fernette ou Ronde de Montignac. Certains producteurs bretons plantent 1 pollinisateur pour 20 noyers.

Les choix variétaux ont été faits relativement aux facteurs techniques mentionnés ci-dessus. Les variétés sélectionnées (Lara, Parisienne, Fernor et Franquette principalement) ont un délai de mise à fruit très rapide et un niveau de productivité important. De manière générale, les noyers sont assez vigoureux mais comme tout organisme vivant, plus il sera sélectionné et modifié, plus il aura besoin de soutien technique (fertilisation, irrigation, sol drainant mais portant). Les ports de ces variétés se font sur axe vertical.

La plantation des noyers se fera avec un espacement d'environ 6-7m sur le rang et jusqu'à 10m entre rangs au regard de l'ampleur de son développement.

Pour favoriser un port ouvert, réceptif à la lumière et en axe vertical, il est fréquent de rabattre le plant à environ 20 cm au-dessus du point de greffe l'année qui suit sa plantation. Cela stimulera le plant qui montrera une pousse vigoureuse et favorisera un port plus ouvert.

Parmi les maladies plus connues, nous retrouverons la mouche du brou et le carpocapse du noyer qui serait similaire au carpocapse du pommier. Mais en Bretagne, les plantations de noyer ne sont pas encore si communes et les pressions sanitaires non plus ! Cela est reposant !

Un point clé à avoir en tête avant la plantation est... le délai de mise à fruit. La 1ère production peut atteindre 500 kg/ha au bout de 5 ans et 1 t/ha de noix sèches en pleine production au bout de 7 à 10 ans. Cela peut représenter 40 à 50 kg/arbre les bonnes années. Le rendement dépendra en revanche du soutien technique (fertilisation, irrigation, etc) que vous apporterez. De manière générale, peu d'interventions sont requises sur l'arbre à part l'arcure des branches de l'année, fin août, pour faciliter la mise à fruit. En Bretagne, l'arrivée à maturité des noix arrive entre mi-septembre et fin octobre.



« Le plus chronophage reste le triage/lavage/ séchage »

La partie du travail la plus importante demeure le travail post-récolte sur la noix. C'est à partir de la récolte (et ce qui suit) que l'organisation et l'équipement sont requis ! Il est préconisé de récolter 2 fois par semaine pour récolter des noix fraîches et qui ne soient pas altérées par leur séjour au sol. Lorsqu'elles sont mûres, les noix sortent naturellement de leur brou mais restent tachées. La récolte se fait au sol, à la main ou en cueillette libre, sur des filets à olive. Elle peut aussi se faire grâce à un aspirateur à fruits au sol. L'herbe doit donc être tondue et le sol propre (pensez à retirer les animaux plusieurs semaines avant si vous faites du pâturage dans les noyers). Très rapidement, les noix ont besoin d'être lavées et séchées, puis triées. Les noix peuvent sécher en vrac dans des cellules, même si certains profitent des séchoirs de productrices de PPAM par exemple ! La température requise est de 30 °C maximum avec installation d'une ventilation. Le séchage peut durer 10 jours à 3 semaines en vrac (par lot de 200 kg). Tout l'enjeu du séchage est de prolonger la conservation des noix (plus d'un an), de leur faire atteindre un goût désirable et un aspect extérieur indemne de pourriture.

Finalement, la noix peut être une bonne idée de diversification car la conduite culturale est simple et le marché est en demande. Les choix de conduite seront à poser en fonction de la rentabilité visée en prenant particulièrement en compte le délai d'entrée en production des arbres.

Parmi les pistes de développement à explorer

- ▶ La commercialisation en noix fraîche pour s'économiser le séchage (se vend aussi très bien d'après un producteur des Côtes d'Armor)
- ▶ mais surtout la participation à la structuration d'une filière « cerneau de noix » pour répondre aux besoins importés jusqu'à présent.



Producteurs témoins : Benoît le Quentrec, Alice Poisson, Hervé Delestre, François Vanghent



Claire Sallibartan
Technicienne Arboriculture -GAB22