

Article rédigé avec différents conseils à destination des producteurs de noix et de produits à base de noix

L'objet de cet article est de présenter la manière de limiter à la fois les pertes de production et de prendre en compte les risques alimentaires.

La France est un petit contributeur à la production mondiale de noix (environ 2,25 %). Cet aliment, fragile, nécessite de bonnes conditions de conservation mais aussi un contexte particulier lors de l'élaboration de ses produits dérivés comme l'huile de noix ou la confiture.

Les méthodes de conservation afin d'éviter le rancissement et le développement des moisissures

Chaque année, près du quart de la production mondiale de noix est perdue par faute d'une bonne conservation. En effet, des moisissures peuvent se développer à la surface de cet aliment et produire alors des mycotoxines, particulièrement dévastatrices.

Non seulement la noix est dégradée dans ses qualités gustatives et nutritives et devient alors avariée, mais en plus, l'aliment devient dangereux pour l'Homme.

Les mycotoxines sont en effet des microorganismes pathogènes qui sont susceptibles de provoquer chez le consommateur une intoxication alimentaire dont les troubles parfois graves peuvent conduire jusqu'à la mort de l'individu.

Pour s'affranchir de ces microorganismes, il faut mettre un frein aux facteurs qui favorisent son développement.

C'est pourquoi il est préconisé de sécher les noix via un courant d'air chaud et sec dont le taux d'humidité ne doit pas dépasser 40 %, c'est-à-dire un taux largement inférieur aux 65 à 70 % nécessaires aux moisissures pour commencer à se développer.

Mais la température de ce courant d'air chaud ne sera pas choisie aléatoirement. Les moisissures proliférant autour d'une température de 20-25 °C, on choisira idéalement une température proche de 50°C où celles-ci sont majoritairement détruites.

Contexte de fabrication de différents produits à base de noix

Une fois la production sauvée, la transformation de la matière première nécessite elle aussi quelques précautions d'usage.

La fabrication de l'huile de noix est par exemple obtenue par pression à froid pour limiter la prolifération des microorganismes.

Une fois obtenue, l'huile se conserve correctement pendant près d'une année mais ensuite, l'action du dioxygène de l'air sur les corps gras conduit à leur rancissement.

Pour l'éviter, il suffit de conserver l'huile à l'abri de la chaleur et de la lumière qui sont des facteurs accélérant son oxydation.

Quant à la confiture de noix, sa conservation est assurée par sa méthode de fabrication : le fait de chauffer au-delà de 100°C détruit les microorganismes et élimine une grosse partie de l'eau, milieu favorable à leur développement.

Par ces différents procédés, on limite ainsi les pertes de matière première. Les rendements peuvent ainsi être améliorés et pourraient permettre à la France de gagner quelques rangs dans le classement mondial des pays producteurs de noix.