



CONCEPT 2026 / 2027 POUR LA CULTURE ET LA COMMERCIALISATION DES NOIX BIO

Décision du 18 août 2026, GS fruits Bio Suisse

Introduction

Le concept pour la culture et la commercialisation des noix bio résume les principales bases et informations utiles pour un développement ordonné et réussi du marché des noix biologiques suisses. Le secteur «Nuciculture» est au centre de ce concept, c.-à-d. du développement de la nuciculture en Suisse. Les noisettes et autres espèces de fruits à coques sont comprises dans ces bases, et d'autres étapes de développement peuvent être soutenues et intégrées.

1. Buts

Un approvisionnement du marché et une formation des prix de référence équitables pour tous les acteurs du marché sont des buts importants. Quand le marché est équilibré, les prix équitables doivent permettre à tous les partenaires commerciaux Bourgeon d'avoir une possibilité de développement positive. Cette notion inclut la couverture des frais de production, la réalisation d'un revenu convenable et la réalisation d'une marge d'investissement normale. Selon le concept directeur du Bourgeon – maintenir l'homme, l'animal et la nature en équilibre, il faut prendre en compte aussi bien des méthodes de culture modernes que d'autres ayant une grande valeur écologique. Pour correspondre à la demande, l'augmentation de la quantité de noix biologiques commercialisée doit s'étaler sur une période aussi longue que possible. La production biologique suisse des noix doit être rentable.

Dans la perspective d'une considérable augmentation des quantités récoltées en Suisse, il est nécessaire d'assurer un soutien mutuel entre les producteurs, les grossistes, le commerce de détail et la transformation. Le principe du développement progressif adopté par les concernés favorise un développement positif et poursuit le but d'atteindre une disponibilité adaptée et continue dans le commerce. La réflexion et la planification à long terme dans la production des noix biologiques exigent une réflexion et une planification analogues dans la commercialisation.

2. Culture: Principes

La planification et le développement de la culture s'organisent en fonction des souhaits et des exigences des différents canaux de commercialisation. Cela concerne le choix des espèces et des variétés ainsi que les systèmes arboricoles. Le but premier de la culture biologique des noix est une production de qualité adaptée aux conditions locales qui garantit le mieux possible les principes biologiques concernant l'écologie, la biodiversité et les paysages cultivés. Il faut accorder tout le poids nécessaire à la conservation et à l'encouragement des noyers de grande valeur isolés ou formant des allées.

On vise une étroite collaboration avec la recherche et la vulgarisation pour continuer de faire avancer le développement d'une nuciculture biologique rentable et écologique.



3. Approvisionnement (et segmentation) du marché

Les producteurs de noix Bourgeon orientent le développement des surfaces, le choix des variétés et la conception de la qualité en tenant le plus possible compte des préférences du marché. La communication des caractéristiques distinctives des produits bio est une tâche permanente de ceux qui les commercialisent. Les noix bio sont positionnées dans le segment premium. Le groupe-cible des noix Bourgeon est le segment hétérogène des clients qui recherchent la qualité. Ils accordent de l'importance à la possibilité d'avoir un produit de haute qualité venant d'une production écologique et indigène. Le but de l'acquisition de nouvelles parts de marché passe par des arguments de qualité (goût, authenticité, absence de résidus, écologie, biodiversité, entretien des paysages etc.). Le Bourgeon garantit des normes très élevées de la production à la consommation.

4. Critères de qualité

Principes: Le déroulement des récoltes et du séchage doit être planifié de manière à ce que les noix soient ramassées et séchées le plus rapidement possible. Pour maintenir une haute qualité des noix bio, il est recommandé de remplir les exigences de qualité de la FUS (voir l'annexe 1).

Une récolte et un séchage dans les règles de l'art font partie des facteurs décisifs pour que les exigences générales pour les noix Bourgeon puissent être remplies.

4.1 Exigences générales pour les noix bio de table et les noix pour la transformation

- saines, normalement développées
- entières
- propres, sans restes de coque ni autres impuretés
- sèches
- goût et odeur typiques des noix
- exemptes de défauts qui diminuent les valeurs alimentaires naturelles
- exemptes de moisissure visible

4.2 Exigences concernant la qualité interne

- les cerneaux doivent se séparer de la coque quand on la casse
- cerneaux clairs, sains, de couleur et de forme correspondant à la variété
- goût authentique sans goût de rance

4.3 Catégories

- noix de table
calibrage: 28 – 32 mm+
- noix pour la transformation

Tolérances pour les noix de table (28 – 32 mm+)	Valeurs tolérées en pourcents (grandeur des échantillons: 100 pces)
Qualité externe - restes adhérents de brou - corps étrangers - coquilles cassées ou endommagées	Jusqu'à 15% maximum
Qualité interne - cerneaux rabougris, endommagés, immangeables - cerneaux rances ou couverts de moisissures	Jusqu'à 8% maximum
Au total au maximum 15 % de noix défectueuses par échantillon	

Les tolérances pour les noix de transformation seront déterminées plus tard en collaboration avec les transformateurs.

5. Éviter les contaminations microbiennes

Les producteurs-trices de noix bio ont l'obligation de récolter et de sécher les noix le plus rapidement et correctement possible. Cela diminue fortement le risque de toxines de moisissures dans les noix. Ceux qui mettent en vente des noix bio sont responsables d'effectuer régulièrement et sur échantillonnage des analyses des mycotoxines. Pour déterminer la fréquence des analyses, un principe basé sur les risques doit être déterminant.

Recommandation/base :

- <50 t de noix bio une analyse de mycotoxines / an
- >50 t de noix bio deux analyses de mycotoxines / an

Les principes suivants doivent être appliqués pour prévenir les contaminations microbiennes (E. Coli, salmonelles etc.):

- Les noix des surfaces qui ont été pâturées ou ont reçu des engrais de ferme après la mi-juin ne devraient pas être ramassées sur le sol; il faut planifier un délai adéquat pour maintenir la propreté des zones de récolte.
- Il est recommandé de ne pas ramasser des noix sur le sol des parcours pour les volailles. On conseille d'utiliser des systèmes où les noix ne touchent pas le sol ou d'étendre sur le sol des bâches imperméables à la saleté.
- Les grandes quantités de noix qui sont mises dans le commerce doivent être vérifiées en fonction des risques sur le plan des contaminations microbiennes.
- Nettoyage / maintenance de l'infrastructure pour garantir un traitement adéquat des denrées alimentaires (p. ex. outils de récolte, installation de lavage...).



Les prescriptions légales de la Loi suisse sur les denrées alimentaires et de ses ordonnances doivent être respectées.

6. Promotion de la culture et des ventes (développement du marché)

L'étape qui suivra l'établissement de ce concept consistera à élaborer en collaboration avec l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) les recommandations culturelles pour les producteurs Bourgeon. Bio Suisse soutient des projets de recherche, de vulgarisation et de mise en œuvre dans les domaines de la sélection végétale, des systèmes arboricoles, des études variétales et de la qualité. La production indigène selon le Cahier des charges Bourgeon est aussi soutenue par les directives de Bio Suisse pour les importations. Bio Suisse s'occupe de la communication de base pour la marque Bourgeon et entretient les rapports avec les preneurs de licences Bourgeon. Le Bourgeon fait partie des marques suisses les plus connues et il bénéficie de la confiance de nombreux consommateurs*trices. Tous les acteurs du marché sont appelés à mettre en œuvre les principes élaborés en commun pour le concept de commercialisation de Bio Suisse.

7. Formation des prix de référence

Les prix de référence à la production pour les noix bio sont, comme toutes les parties de ce concept, périodiquement révisés par le groupe spécialisé Fruits de Bio Suisse (et promulgués d'entente avec le commerce). Les prix de référence à la production doivent permettre une nuciculture biologique à la fois rentable, durable et novatrice. Dans l'intérêt de tous les partenaires commerciaux, les prix sont maintenus aussi stables que possible et définis selon un système simple.

Prix de référence 2026/2027

Prix de référence à la production pour les noix de table Bourgeon:

Noix de table: 28 – 32 mm+, propres, sèches, triées

Récolte prix de référence production Vrac, ouvert	Valeurs tolérées Qualité externe	Valeurs tolérées Qualité interne	Au total au maximum
8.40 Fr./kg	9 – 15 %	5 – 8 %	max. 15%
9.10 Fr./kg	0 – 8 %	0 – 4 %	max. 8%

Pour les noix de table présentant un maximum de 8% de défauts externes et 4% de défauts internes (total max. 8%), un supplément de CHF 0.70/kg est payé.

Les noix qui ne remplissent pas les exigences de qualité pour la vente au détail doivent être vendues aux prix du marché pour la transformation.



Annexe 1

Exigences de qualité de la Fruit Union Suisse pour les noix (extrait du concept de commercialisation 2026 pour les noix)

Les noix sont récoltées à maturité optimale et ne doivent pas rester plus de cinq jours sur le sol car la qualité se détériore rapidement. La récolte s'effectue en trois à cinq passages. Il est recommandé de secouer une à deux fois par récolte, dont une fois à la fin de la récolte.

Les noix récoltées sont stockées dans des conteneurs aérés et dans un local aéré. Pour les noix fraîches qui sont destinées au séchage, le séchage commence le plus tôt possible, mais au plus tard 18 heures après la récolte. Les noix fraîches doivent être conservées à une température de moins de 8 degrés Celsius.