

Noix fraîche : Interfel renforce son accord interprofessionnel pour garantir sa qualité

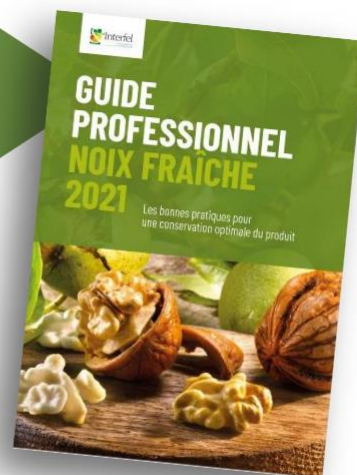
A l'occasion du lancement de campagne, Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais, annonce le renforcement de son accord interprofessionnel sur la noix fraîche avec de nouvelles dispositions, garantissant ainsi au consommateur la qualité et l'excellence de ce produit unique.

Reflet de l'engagement de toute la filière des fruits et légumes frais, l'accord interprofessionnel sur la noix fraîche évolue et se consolide : il inclut désormais **des conditions d'étiquetage sur la conservation du produit**, contribuant ainsi à une meilleure diffusion des bonnes pratiques.

Les critères de maturité à respecter pour pouvoir commercialiser la noix fraîche subsistent : tout lot de noix fraîches ne pourra être commercialisé qu'à la condition de présenter, à **80% minimum, une cloison médiane interne complètement brune**.

L'accord en vigueur sur les campagnes 2021-2023 a été étendu par arrêté du 11 mai 2021 publié au Journal Officiel.

[Le Guide noix fraîche 2021](#) est un document pratique à destination des professionnels de la filière



La Noix fraîche, repères et bonnes pratiques

Campagne : de septembre à octobre.

Sa teneur en eau avoisine les 20%, lui offrant un goût unique. Cette caractéristique nécessite qu'elle soit conservée au maximum au frais sur une période courte.

Son cerneau peut ou non être pelé selon la saveur recherchée : la peau, qui apporte de l'amertume, laisse place, une fois ôtée, à un goût plus doux.

Afin de faire apprécier au mieux ses qualités au consommateur, quelques informations utiles pour préserver ce fruit fragile :

- Stocker les noix fraîches au maximum en chambre froide entre 1 et 4°C.
- En rayon, les placer près des fruits d'automne (poires, figues, raisins)
- Favoriser la mise en rayon de petits volumes et un réassort dans la journée

Pour en savoir plus, accéder à [l'accord](#) et voir [la carte d'identité](#) du fruit.

A propos d'Interfel :

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.
www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com