



L'huile de noix de Rhisnes, une production unique en Wallonie : bio et locale !

Sophie Engel, Biowallonie

Entretien avec Guy Lejeune, Administrateur délégué et gestionnaire de la Noiseraie

Située à Rhisnes, près de Namur, la Noiseraie voit le jour en 2008. Suite à la vente de terrains, due à l'extension du zoning se trouvant à côté du domaine, la surface de l'exploitation ne permet plus la culture céréalière. Le propriétaire des terres décide alors de réinvestir le produit de la vente dans la création d'un verger sur les 15 ha restants.

La plantation de plus de 1.000 arbres est venue compléter les 200 noyers d'une quinzaine d'années déjà présents.

En 2014, Jean Kluyskens, le propriétaire du domaine, engage Guy Lejeune pour gérer et développer les activités du domaine. Arrive avec lui la volonté de faire certifier le verger en bio. 2017 fut l'année de la première récolte certifiée.

Un jeune verger, un investissement sur le long terme !

Il faut entre 10 et 15 ans au noyer avant d'arriver à maturité !

La plantation du verger s'est accompagnée de la construction de deux bâtiments : d'une part, un bâtiment dédié à la transformation, à la conservation et au stockage des noix et, d'autre part, une habitation avec des chambres d'hôtes. Cette diversification et cette complémentarité permettent d'étendre l'activité, en attendant les pleines capacités de production du verger.

Actuellement, sous réserve de bonnes conditions météorologiques, la récolte est d'environ quatre tonnes de noix sèches. Quand le verger sera à maturité, celui-ci sera capable de produire entre **40 et 50 tonnes de noix sèches durant 90 ans** ! Le domaine emploie aujourd'hui cinq personnes et de belles perspectives d'évolution sont attendues au cours des prochaines années.

Une commercialisation en circuit court

Au début du projet, l'objectif était de produire seulement de l'huile. Mais très vite l'utilité de diversifier l'offre s'est imposée comme une évidence.

Noix en coque en filet, cerneaux de noix en sachets ou sous vide et vin aux noix sont venus compléter la gamme. Pour Guy, malgré une concurrence importante des noix étrangères, 99 % des noix seraient importées, sa production rencontre un succès car la qualité est au rendez-vous. Pour s'affranchir de l'activité commerciale, Guy Lejeune est devenu coopérateur chez Paysans-Artisans. Plusieurs autres canaux de distribution sont utilisés : vente sur le domaine, petits commerces, épiceries fines, boulangeries bio...

La culture des gourmandises à coque !

Franquette, Bijou, Lara sont les jolis noms des variétés présentes sur le domaine. L'avantage d'avoir plusieurs variétés plus ou moins tardives est de pouvoir échelonner la récolte. Il s'agit aussi d'avoir « une chance » de ne pas perdre toute la production en cas de gel pendant la période de floraison.

La faible densité de plantations de noyers en Belgique permet, jusqu'à présent, d'être protégé des maladies et des nuisibles.

Le désherbage mécanique et la tonte de la pelouse demandent une attention particulière. Le terrain doit être bien préparé pour la récolte mécanique : sol propre, sans trous et une herbe la plus courte possible.

Une bonne taille de formation, une à deux fois par an, est très importante durant les premières années du verger, afin de donner aux arbres un bon port. Les années suivantes, il s'agit d'une taille d'entretien : branches cassées, maladies...

La récolte s'effectue de septembre à fin octobre.

La transformation en huile de noix

Les petites quantités actuellement récoltées permettent à Guy Lejeune et à son équipe de travailler sur la connaissance des équipements de transformation et de les perfectionner.

Après la récolte, les noix sont lavées plusieurs fois, écalées, triées, séchées puis calibrées. Les noix qui ne présentent pas le calibre requis pour être vendues entières seront cassées, afin d'en extraire les cerneaux.

Les cerneaux sont ensuite triés à l'aide d'un contrôle visuel (équipe de deux ou trois hommes), afin d'extraire les mauvais cerneaux (en

termes de goût et de conservation), les déchets résiduels de coques et de croisillons (cloison membraneuse qui divise en quatre l'intérieur d'une noix)... Les plus petits calibres seront pressés pour en extraire l'huile.

Les cerneaux destinés à la production d'huile sont d'abord hachés en petits morceaux pour obtenir un calibre homogène. Vient ensuite l'étape de sudation : les cerneaux sont chauffés afin d'en dilater les pores et de faciliter l'extraction de l'huile lors du pressage. Une dernière étape permet de purifier l'huile grâce à une filtration.

Le pressage à chaud permet d'augmenter le rendement en huile de 50 % et d'extraire les antioxydants naturels, présents dans les noix. Les antioxydants permettront de conserver l'huile au réfrigérateur une année après l'ouverture de la bouteille (contre seulement six mois si les noix sont pressées à froid). Le pressage à chaud entraîne une légère perte nutritive pour le produit, notamment en oméga 3. Mais celle-ci n'est vraiment pas significative.

Il n'y a pas que les noix et l'huile qui peuvent être lucratifs !

En fonction des opportunités, Guy trouve différents débouchés pour valoriser les coproduits de la fabrication de l'huile.

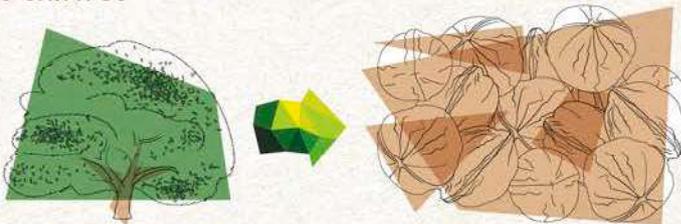
Les coques peuvent être utilisées dans les parcs et jardins comme couverture de sol. Elles peuvent servir de combustibles ou, encore une fois réduites en poudre, être utilisées comme sablage.

Le tourteau (résidu solide de l'extraction de l'huile des cerneaux) peut être utilisé pour l'alimentation animale ou humaine (pâtes à tartiner, farine...).

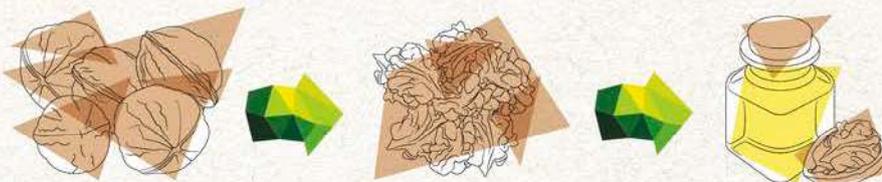
N'oublions pas **le bois du noyer** qui est une essence très recherchée pour la confection de crosses de fusils, les sculptures, les menuiseries...



Quelques chiffres



Un noyer à maturité produit 50 kg de noix sèches par an.



4 kg de noix sèches donnent 1 kg de cerneaux, qui contiennent 0,5 l d'huile.

Le pressage des noix à façon : prix informatifs

Transformation en huile (quantités minimales, au-delà prix dégressifs)

	Calibrage / cassage / pressage
100 kg de noix sèches	230 € tva / 100 kg
	Uniquement le pressage
30 kg de cerneaux	121 € tva / 30 kg

Transformation en cerneaux

10 kg de noix sèches	1,45 € / kg
----------------------	-------------

LA NOISERAIE
PRODUCTION

Tél. : +32 (0)81/25.32.22 • E-mail : neverlest@lanoiseraie.be



moulins - moulins
DEDOBBELEER

le numéro 1 en
alimentation animale
biologique

Pour tous les animaux (bovins, porcs, volailles, ovins, caprins, équidés,...)

Calcul de rations

Condiments minéraux

Aliments complets ou mélange de matières premières

Achat de céréales panifiables, fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

Moulins Dedobbeleer
Graankaai - 1500 Halle
Tel : 02/356.50.12.
Fax : 02/356.93.55.
info@dedobbeleermills.be

