

Zeitschrift: Technique agricole Suisse

Herausgeber: Technique agricole Suisse

Band: 85 (2023)

Heft: 1

Artikel: Noix bio : la recette du succès

Autor: Hunger, Ruedi

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1085702>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Johannes Janggen a été photographié en octobre dernier au volant de sa récolteuse lors du ramassage des noix. Cette machine est spécialement configurée à cet effet. Photos: Ruedi Hunger

Noix bio: la recette du succès

Cela fait une bonne dizaine d'années que Johannes Janggen, de Malans (GR), a planté ses premiers noyers. Sa noyeraie compte aujourd'hui plus de 1200 arbres. Dans un entretien accordé à *Technique Agricole*, le président de la coopérative Swissnuss évoque les défis auxquels les nuciculteurs sont confrontés.

Ruedi Hunger

Johannes Janggen a fait des noix sa passion. Il n'en a pas toujours été ainsi. En 1992, notre maître agriculteur de Malans, dans la Seigneurie grisonne, a repris l'exploitation agricole de ses parents. Avec sa femme Maja et son fils cadet, qui vient de terminer son apprentissage d'agriculteur, il cultive en bio les 30 hectares de la ferme «Neuberg». Ces 30 dernières années, la ferme a beaucoup évolué, passant de la culture avec élevage laitier à la culture avec élevage de vaches allaitantes. Entretemps, des bœufs bio de pâture ont pris la place des vaches allai-

tantes. Plus de 1200 noyers ont été plantés au cours de cette décennie. La nuciculture est ainsi appelée à devenir une activité prépondérante. Le fils, Andres, fort de sa formation professionnelle, travaille déjà à la ferme, ce qui permet à Johannes Janggen de s'adonner entièrement à sa passion.

Technique Agricole: Qu'est ce qui vous a décidé à vous lancer dans la nuciculture?

Johannes Janggen: Je réfléchis depuis longtemps à une alternative à l'élevage.

Nous avons planté les premiers noyers en 2011, sans trop de connaissances préalables. J'ai donc dû me familiariser rapidement avec la nuciculture. Depuis lors, les choses vont bon train. Après avoir étudié les débouchés, nous avons dû organiser la récolte et la transformation. Comme chaque fois qu'on se lance dans une nouvelle branche, nous avons commencé par planter quelques arbres. Constatant que les débouchés ne manquaient pas, nous avons rapidement étendu les plantations. A ce jour, plus de 1200 noyers ont été plantés sur cinq hectares.



La récolte de cette année se chiffre à 1,5 à 2 tonnes par hectare. Le rendement maximal est d'environ 9 tonnes par hectare.

C'est en vain qu'on chercherait les vieux noyers aux larges couronnes, si caractéristiques du paysage autour des fermes et le long des chemins de desserte. Ils ont pour la plupart disparu.

En effet. Pour nous, la nuciculture n'est pas un simple passe-temps, mais une filière à part entière, dont nous devons assurer la rentabilité. Cette nouvelle activité n'a plus rien d'une production de niche. Il s'agit clairement d'une culture intensive. Jusqu'à une période récente, plus de 98% des noix consommées en Suisse étaient importées. La situation est fondamentalement restée la même, la production indigène couvrant à peine 10% des besoins. Il faut savoir que nous subissons la concurrence du marché mondial de plein fouet et ne sommes pas protégés

par nos frontières. Sans label bio et sans la bienveillance des consommateurs qui préfèrent les noix provenant de noyeraines régionales, même si en l'occurrence la «région» englobe la quasi-totalité du pays, la nuciculture a peu de chances d'atteindre le seuil de rentabilité. Pour revenir à votre question, nous avons opté pour la forme la plus basse des arbres haute tige. Ce choix a pour effet positif que les plus petits noyers sont aussi les premiers à produire.

A quel âge les noyers commencent-ils à produire et quand atteignent-ils leur production maximale?

Les noyers donnent un petit nombre de noix dès la première année. Nous préférons cependant les éliminer au cours des trois premières années, afin de favoriser

Prix Bio Grischun



Début février 2022, l'agriculteur Johannes Janggen de Malans s'est vu décerner le prix Bio Grischun (soit bio des Grisons) pour sa capacité d'anticipation. Il a surtout été distingué pour ses mérites, ses idées audacieuses et ses efforts incessants en faveur de la noix bio des Grisons. En effet, l'octroi en septembre du label «Bourgeon Bio Gourmet» pour le «produit bio de l'année» 2022 a été un résultat indirect de ses efforts. Le vainqueur était en fait la tourte aux noix bio des Grisons de la boulangerie-pâtisserie «Meierbeck» à Santa Maria dans le Val Müstair. Depuis 2019, cet établissement s'approvisionne en noix chez Johannes Janggen.

le développement du bois. Il faut que l'arbre grossisse rapidement en volume. A partir de la dixième année, la production devrait être maximale. Je table sur un rendement compris entre 3,5 et 4,5 tonnes de noix par hectare.

Revenons à la noix et à la nuciculture. Quels sont les sols, le climat et l'altitude de prédilection du noyer?

Le noyer a approximativement les mêmes exigences climatiques que la vigne. A l'égard du sol, le noyer sera ce-



Cette décortiqueuse achetée par Johannes Janggen aux USA est la plus grosse de ce type en service en Suisse. Les cerneaux sont séparés des résidus de coque et triés selon la taille.



L'emballage constitue la dernière étape durant laquelle les cerneaux sont mis sous vide. Auparavant, nous vérifions soigneusement que tous les morceaux de coques ont été enlevés.

pendant plus exigeant, notamment en ce qui concerne la profondeur de l'horizon de surface. Au sud des Alpes, les noyers se rencontrent au-delà de 1000 mètres d'altitude, par exemple dans le val Poschiavo.

Y a-t-il des différences de sensibilité au gel, de maturation ou de qualité des noix entre les variétés?

C'est effectivement le cas. Entre variétés précoces et tardives, l'écart peut atteindre trois semaines, un temps qui risque d'être décisif en cas de gel printanier. La variété tardive, qui est notre variété principale, n'a encore jamais subi de dommages à cause du gel. On ne peut pas en dire autant de la variété précoce. Les variétés tardives sont aussi celles qui arrivent à maturité en dernier, au point qu'entre les travaux de récolte, de transformation et d'emballage, nous avons du mal à suivre le rythme en automne. La qualité des noix dépend moins de la variété que de la récolte, du lavage et du séchage.

La coopérative «Swissnuss», dont le siège se trouve à Malans, a été fondée en 2018. Qui sont ses sociétaires?

Assez parlé de notre nuciculture. Passons à la coopérative: Swissnuss a été fondée conjointement par des producteurs de notre région, du val Poschiavo, de la vallée saint-galloise du Rhin et du canton de Lucerne. L'objectif déclaré était de regrouper l'offre. La forme de la coopérative permet de concentrer la création de valeur entre les mains des producteurs de

«Nous tablons sur une production régionale proche de la nature et des distances de transport réduites.

noix et de leurs clients. En même temps, il a été question de créer un centre de transformation, à même de garantir la qualité des noix par des méthodes de travail véritablement professionnelles. En tant que président de la coopérative c'est aussi à moi qu'il appartient de diriger la production.

La récolte des noix est mécanisée. La récolteuse est-elle une machine standard?



Le dispositif d'ensachage des coques de noix est au premier plan, devant le bâtiment qui abrite le centre de transformation de la coopérative Swissnuss.

Les noix ne devraient pas être laissées au sol plus de trois jours, sous peine de pertes qualitatives. Nous les ramassons avec une récolteuse conçue par un constructeur français. La machine de base peut aussi récolter d'autres fruits. En l'occurrence, elle est spécialement configurée pour la récolte des noix. Nous l'utilisons en commun avec des producteurs de la vallée saint-galloise du Rhin. Après la récolte, les noix sont lavées, nettoyées, puis séchées. Elles peuvent ensuite être stockées en attendant leur transformation.

Votre exploitation de Malans héberge à la fois le centre de compétences de Swissnuss et celui de transformation de noix. Comment avez-vous procédé?

Ce n'est pas parti d'une intention, c'est arrivé comme ça. Je suis fier d'annoncer que nous avons actuellement la décortiqueuse de noix la plus moderne de Suisse. La machine provient de Californie, autrefois un haut lieu de la nuciculture. La décortiqueuse proprement dite est un composant relativement petit, mais néanmoins important, de toute l'installation. Selon le produit reçu, elle doit être adaptée au calibre à traiter. La séparation des cerneaux de la coque a lieu en plusieurs étapes. Les débris de coque sont éliminés à l'aide d'un séparateur photo-optique, grâce à un procédé pneumatique. Une inspection manuelle est indispensable avant l'emballage. Nous

nous faisons un point d'honneur de ne jamais emballer de débris de coque avec les cerneaux.

Quel est le tonnage de noix transformées annuellement dans l'installation, et à qui sont destinées les noix?

Cette année, nous avons traité environ 35 tonnes, mais l'année prochaine nous espérons arriver à 50 tonnes, si tout va bien. Nous fournissons principalement des boulangeries-pâtisseries ou des clients utilisant les noix pour une activité annexe. Notre objectif est naturellement de produire un maximum de noix indigènes pour la fabrication de spécialités telles que la tourte aux noix des Grisons. La tâche s'annonce ardue. Surtout avec la grande distribution, il peut être difficile de trouver un terrain d'entente. En effet, le prix mondial se situe entre 11 et 17 francs par kilo, tandis que nos produits sont quatre ou cinq fois plus chers. Notre principal argument commercial ne sera donc pas le prix, mais plutôt une production régionale proche de la nature et des distances de transport réduites.

Une dernière question: vous est-il arrivé de douter de la réussite de votre entreprise?

Je n'irais pas jusqu'à parler de doute, mais les phases difficiles n'ont pas manqué [il rit].. Ne dit-on pas que les difficultés sont là pour être surmontées? ■



Mots croisés

Gagnez ce sac à dos ainsi que son contenu, d'une valeur globale de CHF 80.–



Définitions

Horizontalelement

- 1 Répartition non uniforme des intrants dans la parcelle
 - 2 La mienne
 - 3 Pouvant être labouré
 - 4 Rame
 - 5 Envie de vomir
 - 6 Arachnide minuscule
 - 7 Unité pour quantifier le bétail
 - 8 Qui exprime la gaieté
 - 9 Abri des Indiens d'Amérique
 - 10 Justicier masqué à cheval
 - 11 Meilleur ami de l'Homme
 - 12 Là
 - 13 Composante du cycle de l'azote assimilable par les plantes
 - 14 Gros rongeur
 - 15 Poisson d'eau douce courant
 - 16 Utile pour une énigme
 - 17 De même conformation
 - 18 Interjection pour interpeller
 - 19 Equipement servant à abaisser la température
 - 20 Suite d'actions ordonnées répétées régulièrement
 - 21 Cri de dérision poussé par un groupe de personnes
 - 22 Unité de mesure de superficie
 - 23 Monnaie communautaire
 - 24 Alimenter les cultures en eau
 - 25 Ancienne station fédérale de recherches agricoles

Verticalement

- 26 Notion décrivant le déplacement de charges
 - 27 Phénomène météo craint lors de la récolte
 - 28 Alcool de cerise
 - 29 Recette de bœuf mariné
 - 30 Pronom personnel sujet de la 2^e personne du singulier
 - 31 Elle au masculin
 - 32 Grande banque suisse

Envoyez-nous un SMS avec le terme **SVLT**, le mot-mystère, votre nom et votre adresse au numéro 880 (CHF 1.-) et remportez avec un peu de chance ce prix.

Date limite: le 31 janvier 2023

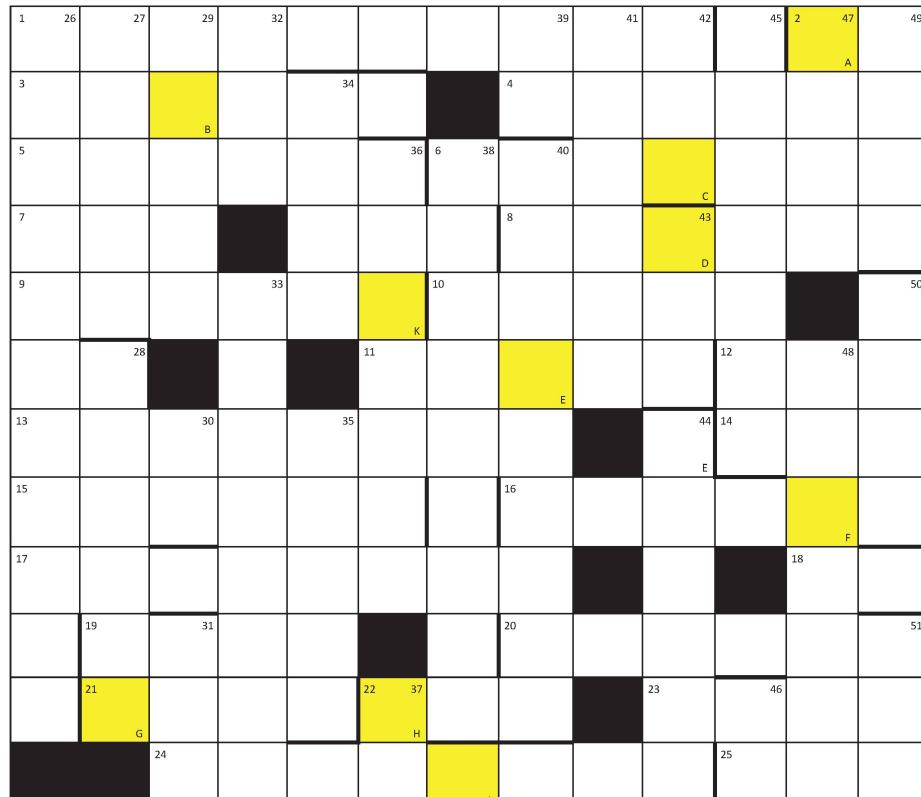
Le mot à découvrir en décembre était: HYDROGÈNE

Le gagnant est:
Jean Christen,
Les Petites-Crosettes 9,
2300 La Chaux-de-Fonds (NE)



A gagner:

- Un sac à dos Motorex «Lifestyle Collection»
 - Un spray universel de graissage et de protection contre la corrosion «Intact MX 50» (500 ml)
 - Un spray d'imprégnation pour textiles et cuir «Protex» (500 ml)



Mot-mystère