

Voici un tableau qui schématise au mieux de nos expériences, observations et tests de goût les différents temps de séchage et de conservation idéalement requis pour chaque sorte de noix nordique qu'il serait possible de cultiver au Québec, afin d'obtenir une qualité optimale pour leur mise en marché.

Séchage et conservation des noix nordiques			
Type de noix	Temps de séchage à la température pièce en écale (hors brou / involucre / bogue / cupule)	Temps de conservation en écale à la réfrigération	Temps de conservation en écale à la congélation
Avelines	Un mois	Huit mois	Un an et demi
Coudres (noisettes à long bec)	Dix jours	Six mois	Six mois
Noisettes (noisetiers hybrides)	Vingt jours	Six mois	Six mois
Noix cendrées	Trois mois	Deux ans	Un an
Noix hybrides (Cœur x cendrées)	Trois mois	Deux ans	Un an
Noix en cœur	Trois mois	Un an	Un an
Noix des Carpates	Trois mois	Un an et demi	Un an
Noix de Mandchourie	Quatre mois	Un an et demi	Un an
Noix de noyer noir	Quatre mois	Deux ans	Un an
Dryopes (noix de caryer ovale)	Un mois	Un an	Deux ans
Noix de caryer lacinié	Un mois	Huit mois	Six mois
Pacanes du nord	Un mois	Huit mois	Six mois
Fâines de hêtre	Une semaine	Trois mois	Nil
Châtaignes d'Amérique	Une semaine	Trois mois	Six mois
Pignes (noix de Pin de Corée)	Deux semaines	Six mois	Quatre mois
Glands de chêne doux (à gros fruits, blanc, bleu, pédonculé)*	Une semaine	Six mois	Six mois
Amandes de Russie	Inconnu	Inconnu	Inconnu
Noix de Gingko Biloba**	Deux semaines	Un mois	Un an

À noter que les temps de congélation ne doivent pas s'ajouter aux temps de réfrigération, pour chaque sorte de noix nordique en écale, il faudra choisir l'un ou l'autre mode de conservation pour chacune.

*Notez que les glands de chêne doux noircissent dans leur écale quand on les sort de la congélation. Il s'agit par ailleurs d'une phase transitoire pendant laquelle ils sont particulièrement délicieux mais ce phénomène est temporaire, ces glands « noircis à l'américaine » continueront d'évoluer vers le moisissement au bout de 6 à 8 heures à température pièce ou même conservés à la réfrigération.

** Deux semaines fraîches (avec les cœurs gélatineux verdâtres) - Un mois si cuites au four dans leurs écales (avec les cœurs jaunies et poudreux) - Un mois à la réfrigération (avec les cœurs gélatineux verdâtres) - Trois mois sorties du four (avec les cœurs jaunies et poudreux) - Un an à la conservation (avec les cœurs gélatineux verdâtres) – Impossible de les conserver à la congélation si cuites au four (avec les cœurs jaunies et poudreux)