



amandes de californie

Depuis les temps anciens, les amandes sont appréciées dans le monde entier pour leur goût délicieux, leur texture croustillante et, de plus en plus, pour leur valeur nutritionnelle.

La Californie est le plus gros producteur d'amandes du monde. Avec ses conditions de culture idéales, y compris un climat modéré, un sol riche et un soleil abondant, cette région produit environ 80 % de la production mondiale d'amandes, et les exporte dans près de 90 pays. Pour assurer un produit uniforme et sain, de haute qualité, toute l'année, des équipements de pointe et des techniques spécialisées de culture, récolte, traitement et conditionnement sont utilisés.

L'industrie des amandes de Californie respecte l'environnement et a pour préoccupation la santé des consommateurs avec des programmes de sécurité alimentaire et d'assurance qualité dans les vergers, pendant le traitement et pendant le conditionnement.

Les amandes de Californie sont très polyvalentes. Elles sont disponibles dans un grand nombre de variétés et de formes appropriées pour leurs diverses possibilités d'utilisations. Utilisez ce guide pour vous aider à déterminer la variété, la taille, la forme et la qualité d'amande les plus appropriées à vos besoins.

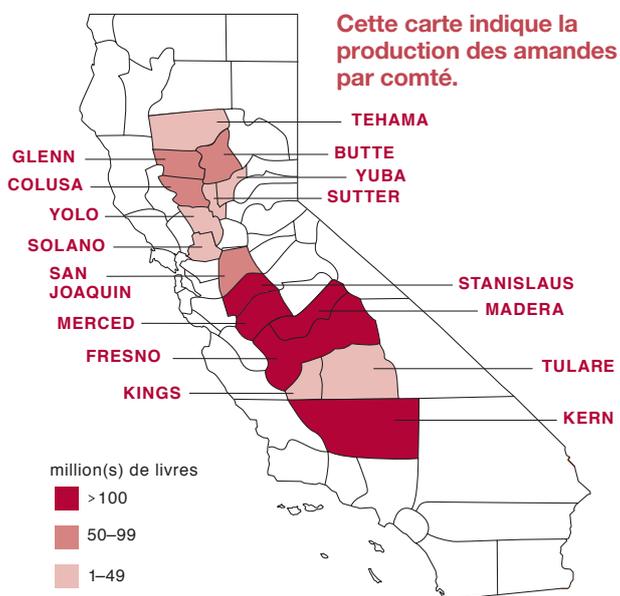
VUE D'ENSEMBLE DE L'INDUSTRIE DES AMANDES DE CALIFORNIE

Six mille agriculteurs prennent soin de plus de 283 000 hectares (700 000 acres) de vergers d'amandiers dans la région centrale de Californie, connue pour son climat de culture idéal. Les étés chauds et secs et les hivers frais et pluvieux aident à assurer un approvisionnement stable d'amandes saines de Californie. La Californie est le seul endroit des États-Unis où les amandes sont cultivées à des fins commerciales.

LA COLLECTIVE DES AMANDES DE CALIFORNIE

La Collective des amandes de Californie a été établie en 1950 par le Congrès américain pour administrer un ordre fédéral de marketing prescrit par les agriculteurs sous la supervision du Ministère américain de l'agriculture. La mission de la Collective des amandes est de créer un environnement favorable pour la production, le traitement et la commercialisation des amandes de Californie. Ses efforts se concentrent sur l'expansion de la distribution, la consommation et l'utilisation nationale et internationale des amandes en finançant diverses activités génériques qui bénéficient à l'ensemble de l'industrie. Le Conseil des amandes est financé par un impôt annuel sur le poids des noyaux d'amandes commercialisables.

Les activités du programme incluent des fonctions clés telles que la commercialisation nationale et internationale ; la recherche sur la nutrition, la production et l'environnement ; les initiatives de qualité et de sécurité alimentaires ; les questions de surveillance du commerce et de l'accès aux marchés ; et l'analyse et la communication des statistiques de l'industrie. La Collective des amandes de Californie n'établit pas les prix des produits.



saisons des amandes

Comme les nectarines, les pêches et les prunes, l'amande est classée botaniquement comme un fruit. Les amandes sont classifiées comme étant douces (*Amygdalus communis L. var. dulcis*) ou amères (*Amygdalus communis L. var. amara*), mais seules les amandes douces sont cultivées en Californie.

Les amandes proviennent d'arbres qui fleurissent entre la mi-février et la fin mars. Ces arbres ne sont pas sujets à l'autopollinisation, aussi les abeilles jouent un rôle important. Pour que les arbres soient producteurs, au moins deux variétés différentes d'amandiers doivent être plantées selon des rangées en alternance.

Les amandes se développent dans une coque qui est entourée d'une cosse (analogue à la partie charnue d'une pêche). Pendant l'été, à mesure que les noix mûrissent, la cosse sèche et se fend, en révélant une coque qui contient la noix. Les noix sèchent naturellement dans cette coque avant d'être récoltées.

Entre la mi-août et le mois d'octobre, les amandes sont récoltées par des « secoueurs » d'arbre mécaniques qui font tomber au sol les amandes toujours dans leur coque. Les noix sont ensuite recueillies et livrées pour leur traitement, lequel inclut la phase suivante du nettoyage et du calibrage. Enfin, elles sont vendues à des milliers de clients comme vous.





normes et qualités

Les qualités USDA des amandes naturelles correspondent à des normes minimales volontaires. L'industrie des amandes de Californie peut fournir des amandes satisfaisant aux spécifications uniques des clients, en termes de taille et de qualité, au regard de leurs futures utilisations.

QUALITÉS USDA

Qualités USDA (à partir du 24/03/97)	Noyaux entiers	Diamètre minimum (en pouces)	Dissimilaires	Doubles	Ébréchés et rayés	Corps étrangers	Particules et poussières	Fendus et cassés	Autres défauts	Défauts graves	Dimensions insuffisantes
US Fancy	—	—	5%	3%	5%	0,05%	0,1%	1%	2%	1%	—
US Extra No. 1	—	—	5%	5%	5%	0,05%	0,1%	1%	4%	1,5%	—
US No. 1 (Supreme)*	—	—	5%	15%	10%	0,05%	0,1%	1%	5%	1,5%	—
US Select Sheller Run	—	—	5%	15%	20%	0,1%	0,1%	5%	3%	2%	—
US Standard Sheller Run	—	—	5%	25%	35%	0,2%	0,1%	15%	3%	2%	—
US No. 1 Whole & Broken	30%	20/64 UOS†	5%	35%	x	0,2%	0,1%	x	5%	3%	5%
US No. 1 Pieces	x	8/64	x	x	x	0,2%	1%	x	5%	3%	5%

* L'US No. 1 est couramment appelée suprême dans l'industrie. Toutefois, suprême n'est pas une qualité USDA.

† UOS = Unless Otherwise Specified (sauf spécification contraire)

X	Pas de limite établie.
□	Aussi inclus dans « Autres défauts ».
□	Inclut 2 % max. inférieures à 20/64 pouce.
□	Inclut 5 % max. inférieures à 20/64 pouce. % aussi inclus dans « Ébréchés et rayés ».

1 tonne US = 0,907 tonne métrique
 1 tonne métrique = 2 204,6 livres
 1 livre = 453,6 grammes
 10 onces = 283,5 grammes

Tailles d'échantillon (livres)

Taille de lot	10 000	10 000–44 000	>44 000
Grammes prélevés	2 000	4 000	6 000
Grammes analysés	1 000	2 000	3 000

CALCUL DES POURCENTAGES DE QUALITÉ [Exemple]

$$\% \text{ [noyaux dissimilaires]} = \frac{\text{Poids des [noyaux dissimilaires]} \text{ (g)} \times 100}{\text{Poids total de l'échantillon (g)}}$$

Pour des renseignements supplémentaires concernant les qualités et les normes de l'USDA, veuillez consulter le site Internet de l'USDA : www.ams.usda.gov/standards/almonds.pdf

BIEN COMPRENDRE LES QUALITÉS USDA

Des spécifications plus strictes peuvent en général être négociées pour répondre aux besoins d'utilisation du client.

US FANCY

La plus haute qualité - convenant typiquement aux produits où l'aspect visuel de l'amande est primordial pour son utilisation. Cette qualité n'est pas beaucoup utilisée.

US EXTRA NO. 1

Similaire à US Fancy - idéale pour les applications alimentaires où l'aspect de l'amande est très important.

US NO. 1 (SUPREME)

Utilisé typiquement pour les applications des amandes entières ou pour un traitement supplémentaire tel que blanchir ou griller

US SELECT SHELLER RUN

Qualité intermédiaire - choix approprié aux préparations où les amandes, à la suite d'un tri/traitement minime, peuvent être incorporées à d'autres ingrédients ; par exemple, dans un produit de confiserie et lorsqu'un pourcentage plus élevé de noyaux ébréchés et rayés est accepté. Appropriée aussi pour les traitements supplémentaires tels que blanchir, hacher, griller, couper en dés ou en rondelles.

US STANDARD SHELLER RUN

Qualité appropriée aux traitements supplémentaires tels que blanchir, couper en dés, hacher ou transformer en pâte, en particulier lorsqu'un pourcentage plus élevé de noyaux fendus et cassés n'est pas important.

PARAMÈTRES DE QUALITÉ DE L'USDA

DISSIMILAIRE

Utilisé typiquement pour l'utilisation d'amandes entières ou pour un traitement supplémentaire tel que blanchir ou griller.

DOUBLES

Deux noyaux dans la même coque. Un côté d'un noyau double est plat ou concave.

ÉBRÉCHÉ ET RAYÉ

Perte de la peau du noyau à cause du traitement mécanique. Si elle est supérieure à 1/8 pouce (3,2 mm) de diamètre, elle est définie comme dommage ; si elle affecte dans l'ensemble, une surface de plus de 1/4 pouce (6,4 mm) de diamètre, elle est définie comme défaut.

CORPS ÉTRANGER

Morceaux de coque, cosses ou autre substance étrangère qui ne traverseront pas un tamis à trous ronds de 8/64 pouce (3,2 mm) de diamètre.

PARTICULES ET POUSSIÈRE

Fragments de noyau d'amande qui traverseront un tamis à trous ronds de 8/64 pouce (3,2 mm) de diamètre.

FENDU ET CASSÉ

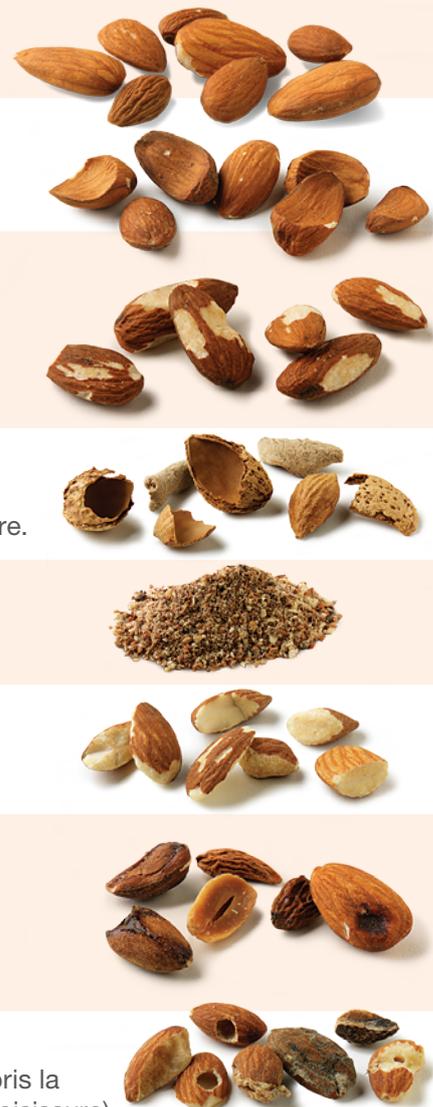
Sept huitièmes ou moins de noyaux entiers qui ne traverseront pas un tamis à trous ronds de 8/64 pouce (3,2 mm) de diamètre.

AUTRES DÉFAUTS

Tout défaut qui affecte de façon importante l'aspect du noyau individuel ou les caractéristiques comestibles ou d'expédition des amandes. Les défauts incluent la gomme, les rides, les taches marrons, les noyaux décolorés, ébréchés et rayés sur plus de 1/4 pouce (6,4 mm) de diamètre.

DÉFAUTS GRAVES

Tout défaut qui rend un noyau ou un morceau de noyau inutilisable (y compris la putréfaction, le rancissement, les dommages causés par les insectes et la moisissure).





conseils de manutention des amandes de californie

Les amandes de Californie possèdent des antioxydants naturels qui permettent une longue durée de conservation lorsqu'elles sont manipulées correctement. La condition la plus importante pour préserver la qualité incroyable des amandes de Californie est de maintenir un environnement contrôlé. Les températures élevées et l'humidité peuvent réduire considérablement la qualité et la durée de conservation. C'est pourquoi les amandes sont en général vendues en caisses, silos ou autres conteneurs en vrac qui sont entreposés dans un environnement frais et sec.

Le traitement peut aussi affecter la durée de conservation des amandes. En général, la coupe (en dés, en julienne, en rondelles ou le hachage) et le blanchiment augmentent la surface exposée et amorcent le processus d'oxydation, qui peut réduire la durée de conservation.

Puisque griller à l'huile ou à sec soumet les amandes à des températures plus hautes, les produits grillés doivent être protégés de l'oxygène. En outre, il est recommandé d'éviter l'exposition à la lumière directe du soleil, qui peut noircir la surface de la noix.

RECOMMANDATIONS D'ENTREPOSAGE

- Entreposer dans un environnement frais et sec (< 10°C/50°F et humidité relative < 65 %)
- L'humidité des amandes doit être maintenue à 6 % ou moins
- Éviter l'exposition aux odeurs fortes, car les amandes peuvent absorber les odeurs d'autres substances si elles y sont exposées pendant des périodes prolongées
- Protéger des insectes et des organismes nuisibles
- Les produits grillés doivent être protégés de l'oxygène. Le rinçage à l'azote et/ou l'emballage sous vide sont deux options qui peuvent répondre à cet impératif.
- Si elles sont conservées dans un environnement de stockage froid (< 5°C/41°F et humidité relative < 65 %), les amandes naturelles entières peuvent être entreposées pendant deux ans environ sans perte importante de qualité.
- Assurer la rotation du stock pour optimiser la durée de conservation

EMBALLAGE COURANT POUR L'EXPÉDITION PAR CONTENEURS

PRODUIT	VOLUME	CONTENEUR
AMANDES NATURELLES	25 livres (11,3 kg) 50 livres (22,7 kg)	Cartons
	2 200 livres (1 t métrique)	Caisse en fibre
AMANDES COUPÉES	25 livres (11,3 kg)	Cartons avec doublure interne plastique
	1 000 livres (454 kg) 1 500 livres (681 kg)	Caisse en fibre avec doublure interne plastique
AMANDES GRILLÉES	25 livres (11,3 kg)	Cartons avec des sachets aluminisés sous vide
AMANDES DANS LA COQUE	50 livres (22,7 kg)	Sacs



programmes d'assurance qualité et de sécurité alimentaire

S'assurer que la comestibilité des amandes de Californie commence dans le verger, jusque chez le fabricant. Les amandes de Californie sont produites en tenant compte des normes de contrôle de qualité et de sécurité alimentaire. Des pratiques ont été soigneusement établies par les agriculteurs et les traiteurs de l'industrie des amandes de Californie. La Collective des amandes de Californie travaille étroitement avec des spécialistes universitaires et a consulté les autorités californiennes et fédérales pour développer de bonnes pratiques agricoles spécifiques aux amandes pour les cultivateurs d'amandes et de bonnes pratiques de fabrication pour les traiteurs. Ces documents sont constamment évalués et mis à jour.

Les programmes d'assurance qualité et de sécurité alimentaire de l'industrie des amandes sont cruciaux pour préserver la réputation de l'industrie. Les programmes sont réévalués proactivement lorsqu'une nouvelle recherche ou de nouvelles conditions agricoles suggèrent que ces pratiques pourraient être encore améliorées. Une vigilance constante, depuis le verger jusqu'au conteneur d'expédition est effectuée pour atteindre le but final : fournir aux clients et aux consommateurs du monde entier le plus haut niveau de confiance pour les amandes de Californie.

ASSURANCE QUALITÉ

L'industrie des amandes de Californie a développé et recommande les programmes d'assurance qualité suivants :

- Bonnes pratiques agricoles (Good Agricultural Practices, GAP) qui fournissent des consignes aux agriculteurs sur la façon de réduire au minimum les dangers potentiels, tels que les agents pathogènes, les contaminants, et la gestion des matières nuisibles pendant la production et la récolte
- Procédures opérationnelles standard d'assainissement (Sanitation Standard Operating Procedures, SSOP) qui assurent un environnement propre et salubre dans les installations de traitement
- Bonnes pratiques de fabrication (Good Manufacturing Practices, GMP) qui définissent les procédures à utiliser par les entreprises de manutention pour traiter, emballer, entreposer et distribuer les amandes dans des conditions salubres
- Point de contrôle critique de l'analyse des risques (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) qui fournit une approche systématique pour identifier, évaluer et contrôler les risques biologiques, chimiques et physiques
- Surveillance environnementale/contrôle de la contamination après traitement, qui vise à contrôler les microorganismes dans l'environnement de traitement, en mettant l'accent sur la prévention de la re-contamination après-traitement

Ces programmes fournissent dans leur ensemble un programme complet de qualité et de sécurité alimentaire.

PARAMÈTRES CHIMIQUES + MICROBIOLOGIQUES

La Collective des amandes de Californie ne fournit pas de recommandations relatives aux normes chimiques et microbiologiques pour les amandes crues. Ces types de normes sont en général définis entre le fournisseur et l'acheteur. Voici des paramètres fréquemment mentionnés dans l'industrie :

PARAMÈTRES CHIMIQUES

Humidité	3.5–6%
Acides gras libres	1.5%
Valeur de peroxyde	5 m éq./kg

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES :

Comptage sur plaque des organismes aérobies	< 50 000 cfu/g
Coliformes	< 1 000 cfu/g
E. coli	< 10 cfu/g ou < 3 NPP/g
Levures et moisissures	< 5 000 cfu/g
Salmonelle	Négatif/25 g ou /375 g
Staphylocoque	Négatif/g
Streptocoque	< 100 cfu/g





variétés

Il existe environ 30 variétés d'amandes produites dans les vergers de Californie. Dix variétés représentent plus de 70 % de la production. Les variétés sont regroupées selon des classifications globales à des fins de commercialisation, en fonction de propriétés distinctives telles que la taille, la forme et la capacité de blanchiment. La majorité des amandes produites en Californie appartient à l'une des trois classifications majeures suivantes : Nonpareil, California et Mission. Certaines variétés peuvent faire partie de plus d'une classification parce qu'elles ont des caractéristiques d'un type (par exemple la Mission) mais peuvent aussi être blanchies (caractéristique de la classification California). Toutes les amandes California sont cultivées en utilisant des méthodes traditionnelles : les variétés d'amandes génétiquement modifiées ne sont pas plantées ou disponibles en Californie.

Lorsque vous achetez des amandes de Californie, il est possible de les commander selon leur classification ou selon leur variété spécifique, en fonction de ce qui est le plus approprié pour leur usage final. Lorsque vous travaillez avec le fournisseur, il est important de savoir si vos besoins seront mieux satisfaits en commandant une variété spécifique ou une classification, afin de vous assurer que les amandes que vous recevrez seront utilisables dans vos produits. Par exemple, si vous commandez des amandes California sans renseignements supplémentaires, vous pourriez recevoir diverses variétés d'amandes qui appartiennent aussi au type Mission, telles que les Butte, Padre ou Fritz, lesquelles pourraient avoir une forme différente de celle dont vous avez besoin.

NONPAREIL

La Nonpareil a la plus vaste gamme d'utilisations parmi les classifications vendues. Les Nonpareil sont facilement blanchies (leur peau est retirée) et coupées pour leur traitement. Une coque extérieure mince et un noyau lisse permettent un traitement facile, sans tâche. C'est pourquoi les amandes Nonpareil sont utilisées partout où un aspect attrayant ou une identification forte d'amande est important.

CALIFORNIA

Cette classification inclut des variétés qui peuvent en général être blanchies et qui sont utilisées principalement dans les produits industriels. Les amandes du type California ont des caractéristiques très variables de dureté de coque, de forme de noyau, de couleur de peau et de surface. De ce fait, elles sont très adaptables et conviennent à presque tous les traitements ou tous les emplois.

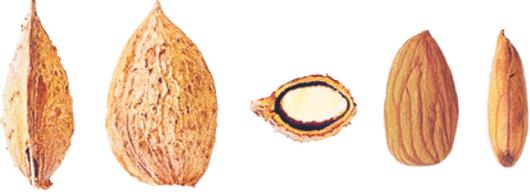
MISSION

Les amandes du type Mission ont un goût fin et leur noyau est petit, large et souvent charnu. La peau du noyau est en général plus foncée que celle de la Nonpareil et ridée, ce qui améliore l'adhérence du sel et des arômes. Le blanchiment n'est pas aussi fréquent pour ce type, mais certaines variétés de cette classification peuvent être blanchies.



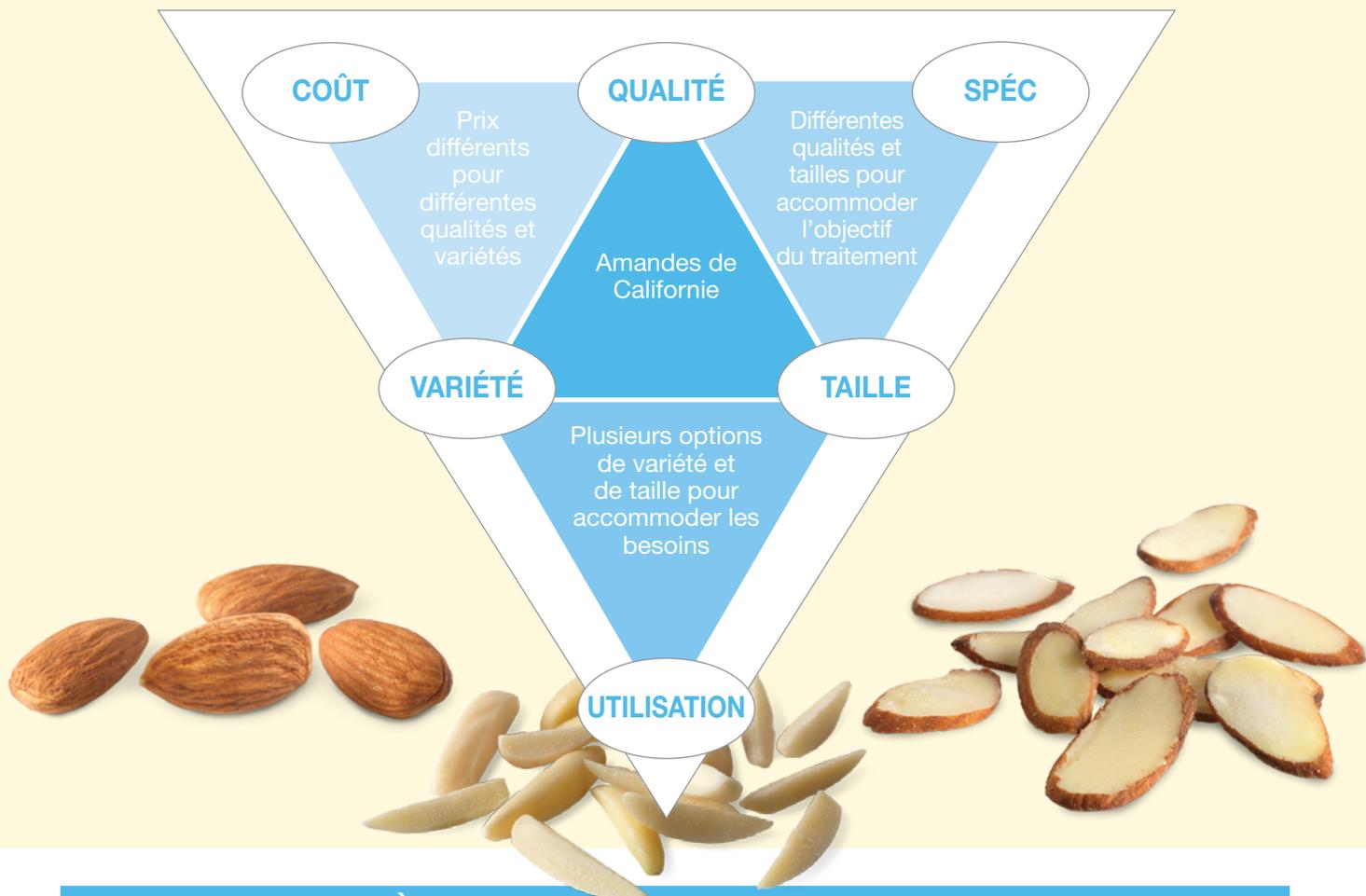
VARIÉTÉS PRINCIPALES D'AMANDES DE CALIFORNIE

variété

variété	CARACTÉRISTIQUES		CLASSIFICATION			
	LONGUE ET PLATE	COURTE ET CHARNUE/ARRONDIE	TYPE CALIFORNIA	TYPE MISSION	NONPAREIL	DANS LA COQUE COQUE DURE
<p>NONPAREIL (NP)</p>  <p>COQUE Coque souple, couleur claire, ouverture de suture large</p> <p>NOIX Taille moyenne, forme plate, surface lisse</p>	●				●	
<p>CARMEL (CR)</p>  <p>COQUE Coque souple, bonne intégrité de coque, ouverture de suture modérée</p> <p>NOIX Taille moyenne, forme étroite, surface légèrement ridée</p>	●		●			
<p>BUTTE (BT)</p>  <p>COQUE Coque semi-dure, couleur claire, surface lisse, ouverture de suture faible</p> <p>NOIX Taille petite, forme courte charnue, fortement ridée</p>		●	●	●		
<p>PADRE (PD)</p>  <p>COQUE Coque dure, bonne intégrité de coque, pas d'ouverture de suture</p> <p>NOIX Taille petite, forme courte large, fortement ridée</p>		●	●	●		
<p>MISSION (MI)</p>  <p>COQUE Coque dure, bonne intégrité de coque, pas d'ouverture de suture</p> <p>NOIX Taille petite, forme courte large, marron foncé, surface fortement ridée</p>		●		●		

	CARACTÉRISTIQUES		CLASSIFICATION			
	LONGUE ET PLATE	COURTE ET CHARNUE/ARRONDIE	TYPE CALIFORNIA	TYPE MISSION	NONPAREIL	DANS LA COQUE COQUE DURE
<p>MONTEREY (MT)</p>  <p>COQUE Coque dure, surface lisse, ouverture de suture faible</p> <p>NOIX Taille grande, forme longue et étroite, surface fortement ridée</p>	●		●			
<p>SONORA (SN)</p>  <p>COQUE Coque souple, couleur marron foncé, surface rugueuse, ouverture de suture large</p> <p>NOIX Taille large, forme longue et étroite, couleur claire, surface lisse</p>	●		●			
<p>FRITZ (FR)</p>  <p>COQUE Coque semi-dure, bonne intégrité de coque, ouverture de suture faible</p> <p>NOIX Taille petite, forme moyenne et charnue, surface assez ridée</p>		●	●	●		
<p>PRICE (PR)</p>  <p>COQUE Coque souple, couleur marron foncé, surface rugueuse, ouverture de suture large</p> <p>NOIX Taille petite, forme courte et étroite, surface assez ridée</p>	●		●			
<p>PEERLESS (PL)</p>  <p>COQUE Coque dure, bonne intégrité de coque, surface lisse, pas d'ouverture de suture</p> <p>NOIX Taille moyenne, forme large, surface assez ridée</p>	●		●			●

considérations d'achat des amandes



FACTEUR	PARAMÈTRES	TERMINOLOGIE COURANTE
VARIÉTÉ	Forme, couleur, texture ou rugosité de la peau, capacité de blanchiment	Nonpareil, Carmel, Butte, Padre, Mission, Monterey, Sonora, Fritz, Peerless, Price
TAILLE*	Nombre de noyaux d'amandes entiers par once (28,35 grammes)	18/20, 20/22, 23/25, 25/27, 27/30, 30/32, 32 à 34, 34 à 36, 36 à 40, ou plage spécifiée par le client
QUALITÉ	Noyaux dissimilaires, doubles, ébréchés et rayés, corps étrangers, noyaux fendus ou cassés, autres défauts et dommages graves	Fancy (haute qualité), Extra No. 1, No. 1 (Suprême), Select Sheller Run (production de choix), Standard Shell Run (production standard), No. 1 Whole and Broken (noix entières et cassées), No. 1 Pieces (morceaux)
DANS LA COQUE	Dureté de la coque, intégrité de la coque, ouverture de suture, qualité du noyau, fendillée	Particulier au marché, dépend de la façon dont les noix dans la coque seront finalement vendues aux clients, par exemple : Vente traditionnelle : vendues dans la coque ; coque semi-dure ou dure acceptable, fendue avec un casse-noix mécanique En-cas : vendues dans la coque ; coque souple avec ouverture de suture plus grande pour permettre aux assaisonnements de saturer la coque Ouverture à la main : vendues sous forme de noyaux ; coque souple préférable pour l'ouverture à la main

*La taille des noyaux entiers individuels peut varier d'une année à l'autre à cause des variations climatiques, des conditions de croissance et des rendements de production ; la disponibilité d'une taille particulière peut donc être limitée certaines années.



formes

Les amandes de Californie sont un ingrédient exceptionnellement polyvalent, à forte valeur ajoutée. Disponibles dans un éventail de formes plus grand que pour tous les autres fruits à coque, les amandes sont faciles à utiliser dans les préparations. Les amandes de Californie offrent une large gamme de saveurs et d'utilisations alimentaires, comprenant la confiserie, les aliments cuits au four, les produits laitiers, les aliments cuisinés et les en-cas. Puisqu'elles sont disponibles sous forme entière, coupées en rondelles, en julienne, en petits morceaux, en dés ou hachées, avec la peau (amandes naturelles) ou sans la peau (amandes blanchies), les possibilités d'utilisation sont illimitées. La sélection d'une forme particulière d'amande peut faire varier l'aspect, la texture, le goût et le potentiel d'utilisation du produit fini.

SAVEUR / GOÛT

Les amandes de Californie s'associent bien avec les autres ingrédients. Leur saveur subtile est suffisamment forte pour donner un goût de beurre et de noix, mais suffisamment légère pour donner une riche saveur de gourmet sans dominer les autres saveurs. Les amandes blanchies donnent un goût légèrement plus doux que les amandes naturelles, tandis que les amandes grillées ont un goût plus intense.

TEXTURE / CROQUANT

Les amandes de Californie ont une texture riche et croustillante que l'on retrouve dans une vaste gamme d'applications. Les plats principaux, les sucreries, les fruits et les produits laitiers crémeux bénéficient tous de l'ajout du croquant des amandes. Certaines préparations à base d'amandes peuvent aussi être utilisées pour lier les sauces ou comme enrobage pour la viande et les fruits de mer.

ATTRAIT ESTHÉTIQUE

Qu'elles soient saupoudrées en assaisonnement ou positionnées délicatement comme garniture décorative, les amandes fournissent un contraste de couleurs attrayant avec les autres ingrédients. Les amandes naturelles et les amandes grillées de couleur foncée créent un bel accent de couleurs par rapport à des fonds plus clairs. Les amandes blanchies offrent un merveilleux contraste avec les aliments colorés tels que les chocolats, les fruits et les légumes.

POPULARITÉ POUR LES CONSOMMATEURS

Les amandes de Californie ont une grande popularité auprès des consommateurs du monde entier. Les aliments qui contiennent des amandes, tels que le chocolat et les aliments cuits au four, sont considérés comme étant haut de gamme, en plus d'être délicieux. L'ajout d'amandes améliore aussi le profil nutritionnel des aliments, ce qui est un avantage marketing pour les consommateurs d'aujourd'hui, de plus en plus concernés par les questions de santé.



FORMES PRINCIPALES DES AMANDES DE CALIFORNIE

entières, naturelles ou blanchies

SPÉCIFICATIONS COURANTES

Classifications USDA pour les amandes naturelles ; spécifications du traiteur ou du client pour les amandes blanchies

APPLICATIONS TYPIQUES

Naturelles, grillées ou donnant une saveur aux en-cas

Incorporées ou enrobées dans le chocolat

Ingrédients de confiserie, de barres d'énergie, de pâtisserie

Formes utilisées pour les préparations



coupées en rondelles, naturelles ou blanchies

SPÉCIFICATIONS COURANTES

ÉPAISSEUR

Épaisse : 1,5 à 1,8 mm Mince : 0,7 à 1,0 mm

Normale : 1,1 à 1,4 mm Extra mince : 0,5 à 0,7 mm

APPLICATIONS TYPIQUES

Assaisonnement pour les salades

Ingrédient pour les céréales

Enrobage pour les plats goûteux

Garniture pour les produits cuits au four, les desserts



coupées en julienne, blanchies

SPÉCIFICATIONS COURANTES

ÉPAISSEUR

Normale : 4,0 à 6,0 mm Moitiés : Coupées en deux

Moyenne : 3,0 à 5,0 mm

APPLICATIONS TYPIQUES

Grillées ou donnant une saveur aux casse-croûte

Ingrédient pour les produits cuits au four, les céréales

Texture pour la confiserie

Assaisonnement pour les aliments cuisinés, les salades



coupées en dés, naturelles ou blanchies

SPÉCIFICATIONS COURANTES

Taille grosse : 28/18 28/64 pouce et 18/64 pouce (11,1 et 7,1 mm)

Taille moyenne : 22/8 .. 22/64 pouce et 8/64 pouce (8,7 et 3,2 mm)

Taille petite : 12/8 12/64 pouce et 8/64 pouce (4,8 et 3,2 mm)

Taille fine : 8/0 8/64 pouce (3,2 mm)

APPLICATIONS TYPIQUES

Assaisonnement pour aliments laitiers, produits cuits au four

Enrobage pour barres de crème glacée

Garniture de pâtisserie et de confiserie

Croûte pour la viande, les fruits de mer



farinées, naturelles ou blanchies

SPÉCIFICATIONS COURANTES

Concassées

Hachées fin

(Les broyeurs et les tamis déterminent la taille des grains)

APPLICATIONS TYPIQUES

Produit pour lier les sauces

Ingédient et garniture de confiserie

Réhausseur de goût pour la pâtisserie

Enrobage pour les aliments frits



pâte + beurre, naturelles ou blanchies

APPLICATIONS TYPIQUES

Offrent une alternative aux autres beurres à base de noix

Garniture pour le chocolat, les barres de céréales, les produits de confiserie, de pâtisserie



huile

SPÉCIFICATIONS COURANTES

Pressée à froid, légère, couleur ambrée pâle

APPLICATIONS TYPIQUES

Huile de cuisson

Produits non alimentaires (par exemple : cosmétiques, hydratants)

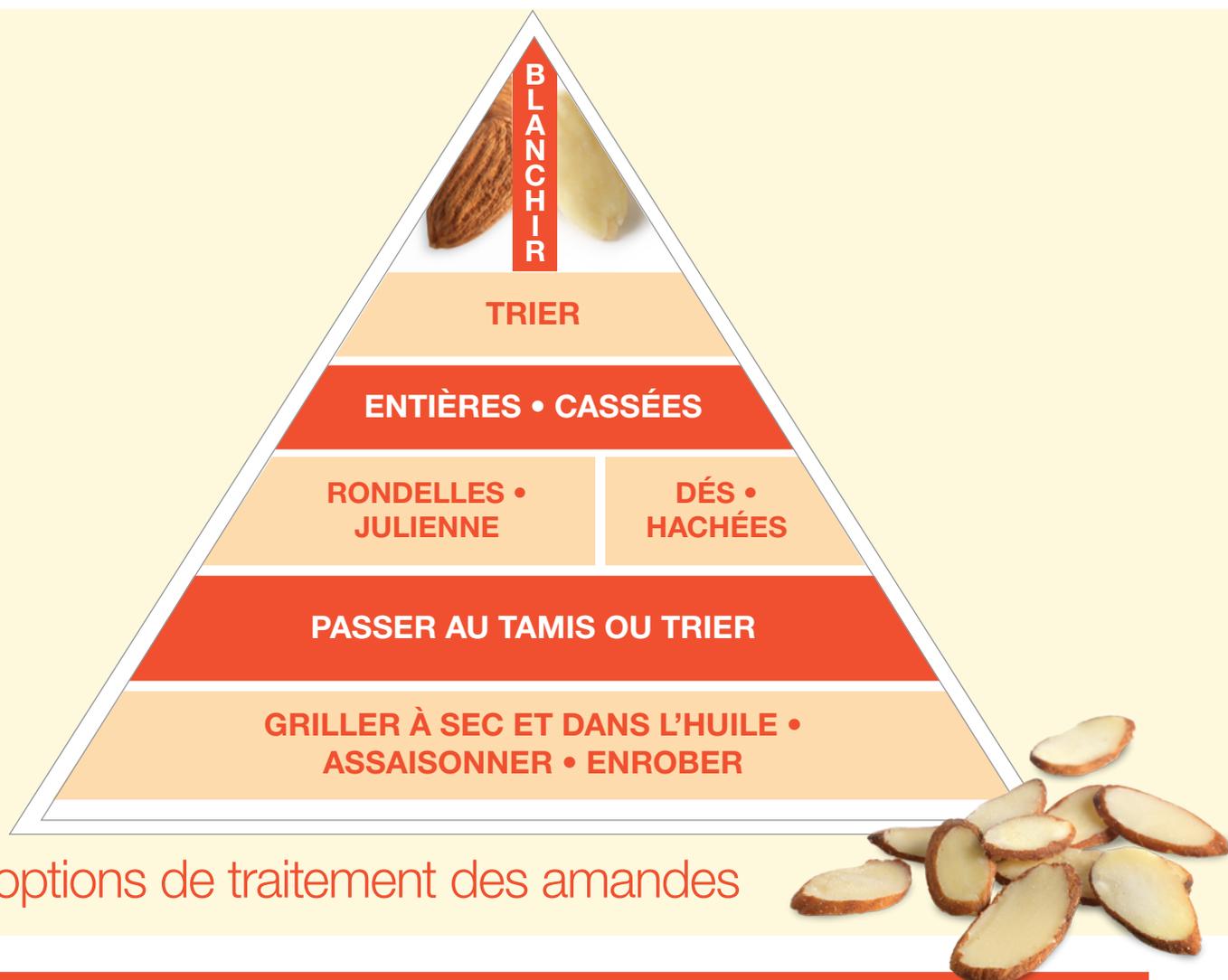


casse-croûte



aliments cuisinés





options de traitement des amandes



PROCÉDÉ	ÉTAPES PRINCIPALES	DESCRIPTIONS GÉNÉRALES
BLANCHIR	Échauder, enlever la peau, sécher, refroidir, trier	Les peaux des amandes sont pelées après avoir trempé les noyaux dans de l'eau à 85°C–100°C pendant 2 à 5 minutes. Les noyaux sont séchés à l'air chaud, puis refroidis à température ambiante.
COUPER EN RONDELLES, EN JULIENNE	Plastifier (chauffer pour adoucir les noyaux), couper, sécher, refroidir, passer au tamis	Les noyaux des amandes sont rendus pliables par le chauffage à sec ou à la vapeur avant d'être coupés par des lames de formes variées. Le produit coupé est séché et refroidi à température ambiante, puis passé au tamis.
COUPER EN DÉS, HACHER	Couper, passer au tamis	Les noyaux des amandes sont coupés en dés ou hachés, puis passés au tamis pour trier la taille des morceaux.
GRILLER	Griller à sec ou avec de l'huile, refroidir	Les noyaux des amandes sont grillés à l'air chaud à une température de 65,5°C–100°C ou dans l'huile à une température de 130°C–170°C pendant une période qui varie en fonction des besoins de l'application.
TRIER, PASSER AU TAMIS	Trier électroniquement ou à la main ; passer à travers des tamis à trous ronds de diamètres différents	Les imperfections et les corps étrangers sont retirés avant de poursuivre le traitement. Des tamis de tailles différentes sont utilisés pendant le traitement pour assurer l'uniformité et le dimensionnement correct du produit.



protection des récoltes

Les cultivateurs des amandes de Californie emploient diverses méthodes pour fournir un produit sain, de haute qualité, aux consommateurs et aux clients du monde entier. Les pesticides, s'ils sont utilisés de façon responsable, sont un outil parmi d'autres qui réduit les dommages potentiels dus aux parasites et autres organismes nuisibles. L'industrie des amandes a été un leader de l'emploi responsable des pesticides, en finançant un nombre considérable de programmes de recherches. Ceux-ci ont conduit à une diminution de l'utilisation des pesticides dans l'ensemble de l'industrie, et à l'importante croissance des pratiques alternatives IPM (integrated pest management, gestion intégrée des organismes nuisibles).

L'industrie des amandes de Californie a été honorée deux fois pour ses initiatives IPM par l'agence américaine pour la protection de l'environnement (Environmental Protection Agency, EPA) en recevant le prix du programme de gestion de l'environnement de l'agence. La Collective des amandes de Californie a aussi été reconnue pour ses grands projets de recherche. Ceux-ci mettent l'accent sur l'importance, pour les agriculteurs, de la surveillance de leurs vergers afin de déceler les organismes nuisibles et dangereux, en utilisant une variété d'éléments de récolte et de pratique de gestion de verger qui leur assurent un environnement sain.

RÉGLEMENTATION DES PESTICIDES EN CALIFORNIE

Pour les récoltes cultivées en Californie, tous les pesticides utilisés doivent aussi être enregistrés auprès du département de réglementation des pesticides (Department of Pesticide Regulation, DPR) de Californie. Le DPR fournit une supervision stricte de l'évaluation des produits, de l'enregistrement des produits, de la surveillance environnementale, des tests des résidus et de la mise en application de l'utilisation locale.

Les fabricants de pesticides qui souhaitent distribuer leurs produits en Californie doivent d'abord soumettre les résultats des tests et des études au DPR pour évaluation. Le DPR détermine si les produits chimiques peuvent être utilisés de façon sécurisée dans les conditions de culture spécifiques et parfois uniques que

l'on trouve en Californie. Puisque toute la production américaine des amandes est située en Californie, tout produit utilisé sur les amandes aura subi cette double évaluation rigoureuse avant son approbation.

Bien qu'il soit similaire à celui de l'EPA, l'examen du DPR nécessite parfois des données supplémentaires spécifiques, concernant par exemple l'exposition des employés et les effets sur l'environnement.

Une fois enregistrés et approuvés pour être utilisés, les pesticides sont soumis à une réévaluation périodique pour déterminer si leurs conditions d'utilisation ou leurs risques ont changé.

APPROBATION DE PESTICIDE

Avant de pouvoir vendre et utiliser des pesticides aux États-Unis, l'EPA les évalue en détails pour s'assurer qu'ils satisfont aux normes de sécurité fédérales afin de protéger la santé humaine et l'environnement. Les produits qui satisfont aux exigences reçoivent une licence ou « enregistrement » qui permet leur vente et leur emploi conformément aux instructions et exigences spécifiques indiquées sur l'étiquette du produit.

Pendant le processus rigoureux d'enregistrement, les demandeurs doivent soumettre les résultats de plus de 100 études scientifiques différentes qui démontrent la sécurité de l'emploi du produit. Des limites maximales de résidu (maximum residue limits, MRL) sont établies pour chaque pesticide et pour les récoltes sur lesquelles il peut être utilisé.

Tout le contenu d'une étiquette de pesticide doit être approuvé par l'EPA avant que le pesticide puisse être vendu ou distribué aux États-Unis. L'étiquette fournit des instructions claires pour l'utilisation efficace tout en réduisant au minimum l'exposition du personnel et de l'environnement. L'emploi d'un pesticide d'une façon non conforme à son étiquette est une violation des lois fédérales.

Les pesticides sont périodiquement réexaminés par l'EPA pour s'assurer que les produits anciens satisfont aux normes de sécurité actuelles, ou pour examiner des changements dans les modes d'utilisation. Ce processus assure que les pesticides enregistrés continuent à satisfaire aux normes de sécurité requises par les politiques et les lois en vigueur.

licence + surveillance ajoutent une protection

Pour assurer un emploi sécurisé, sain pour l'environnement et efficace des pesticides en Californie, la réglementation exige que (1) les professionnels licenciés recommandent et appliquent les pesticides, ou (2) les agriculteurs et/ou leurs employés qui appliquent les pesticides soient correctement formés et certifiés.

Depuis 1990, le DPR de Californie a un programme de « rapport d'utilisation à 100 % ». Cela signifie que tous les agriculteurs doivent signaler toutes les applications de pesticide qu'ils effectuent au comté dans lequel leur exploitation est située. Le rapport doit inclure le nom du produit, la quantité appliquée, la taille de la zone traitée et la date et le lieu de l'application.

Le DPR compile des rapports d'utilisation de pesticide et les résultats sont disponibles en ligne à www.cdpr.ca.gov sous les rubriques « databases » (bases de données), puis « pesticide use » (emploi des pesticides). Les renseignements d'application pour les exploitations agricoles individuelles ne sont pas disponibles. DPR nécessite habituellement environ 9 à 12 mois pour conduire l'examen des rapports de pesticide et les mettre à la disposition du public.

mise en application de l'emploi des pesticides

Les bureaux des commissaires agricoles du comté assurent l'éducation et la supervision des applications de pesticide. Le DPR supervise l'octroi de licences et la certification des marchands, les conseillers du contrôle des organismes nuisibles, les entreprises de contrôle des organismes nuisibles et les applicateurs. Parmi leurs responsabilités d'application, les agences de réglementation californiennes administrent, entre autres, le plus grand programme d'état du pays pour la surveillance des résidus de pesticide.

Dans son ensemble, l'emploi des pesticides par les agriculteurs de Californie est fortement réglementé et surveillé pour protéger la santé et le bien-être des agriculteurs, des employés, du public, de l'environnement et des consommateurs.

La Collective des amandes de Californie travaille étroitement avec les organismes de réglementation des USA pour surveiller les MRL dans les autres pays. Grâce à ces efforts, La Collective des amandes de Californie identifie les changements dans la réglementation des pesticides par les gouvernements étrangers ainsi que l'existence éventuelle de différences entre les MRL des USA et les MRL des autres pays. La Collective des amandes de Californie identifie également les endroits où des données pertinentes devraient être fournies pour assurer des résultats plus uniformes.

