



Fruit historique et emblématique de la région, la Noix du Périgord fête cette année les 10 ans de son Appellation d'Origine Contrôlée.

Cet automne, elle sera mise à l'honneur lors de deux événements régionaux importants : la 10ème fête de la Noix de Saillac (19) en octobre et le Salon International du Livre Gourmand de Périgueux (24) en novembre. L'occasion de découvrir ou de redécouvrir ce produit traditionnel.

Un livret de 12 recettes dont 6 réalisées par le Chef Vincent Poussard sera également édité à cette occasion. Le Syndicat Professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord ne s'arrête pas là et demande la reconnaissance AOP de l'huile de Noix.

L'AOC "Noix du Périgord" a 10 ans !

Moteur de l'agriculture dans le Périgord, la Noix est un patrimoine à protéger. C'est pour cette raison que le Syndicat de défense de la noix et du cerneau de Noix du Périgord (devenu le Syndicat Professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord) a été fondé en 1994 dans le but premier d'obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) "Noix du Périgord" pour la noix fraîche, la noix sèche et le cerneau de noix. Après 8 ans de travail en étroite collaboration avec l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), l'AOC "Noix du Périgord" a vu le jour en mai 2002. Pour le consommateur, l'AOC "Noix du Périgord", c'est une garantie d'origine, de typicité gustative et de qualité. Depuis le 1er mai 2009, l'AOC est devenue AOP (Appellation d'Origine Protégée) afin de mettre un terme aux disparités dans les différents pays européens.

La Noix du Périgord et ses variétés



Corne, la rustique, renferme un cerneau à la saveur douce et subtile.



Marbot, la traditionnelle, est principalement dégustée fraîche, riche en eau son cerneau est blanc et croquant.



Grandjean, la typique, est la plus forte en caractère. Sa saveur est fortement marquée, doublée par une pointe d'amertume.



Franquette, la plus courtoisée dans le Périgord. Elle est appréciée et adoptée par tous pour son petit goût de noisette.

Les chiffres de la production

Le recensement des exploitations arboricoles 2010 (source Agreste N°277 – janvier 2012) montre que les noyers sont désormais le deuxième verger français. Ces 10 dernières années, les surfaces d'exploitation de la noix ont augmenté, contrairement à de nombreuses autres espèces qui stagnent voire diminuent.

La France reste l'un des premiers pays producteurs européens. Les noix proviennent de deux zones principales de production : le Sud-Ouest et le Sud-Est. Le Périgord compte 10 000 hectares de vergers de noyers, 2 000 producteurs gèrent plus de 4 000 emplois directement liés à l'activité nucicole, sans compter les retombées économiques indirectes. En 2011, ce sont plus de 7 000 tonnes de noix qui ont été récoltées sur le Bassin de production de la Noix du Périgord et près de 3 000 tonnes commercialisées en Appellation d'Origine Protégée.

La Noix du Périgord, secret d'une alimentation saine

Depuis des siècles, la Noix du Périgord jouit donc d'une réputation sans égale. Ses bienfaits pour la santé, sa qualité et ses différentes variétés en font un produit hautement estimé. Elle peut se targuer d'un profil lipidique parfait mais également d'apports nutritionnels excellents. Contenant de nombreux acides gras polyinsaturés, sa consommation réduit le risque d'apparition de maladies cardiovasculaires. Sa forte teneur en potassium, zinc et cuivre en fait l'aliment parfait des sportifs et des personnes en manque d'énergie. La Noix du Périgord est riche en acides gras essentiels pour lutter contre le mauvais cholestérol. Source de jeunesse grâce à sa teneur en vitamines B1, B2, B12 et E, la Noix du Périgord ralentit le processus de vieillissement.



Le projet du Syndicat Professionnel : une AOP pour l'huile de noix

L'huile de noix est un produit fortement lié au patrimoine gastronomique du Périgord, à un savoir-faire particulier qui fait sa renommée. Aussi les mouliniers/transformateurs revendiquent, par l'apposition de l'origine "Périgord" sur leurs bouteilles d'huile de noix, le lien de cette production à ce terroir, à l'histoire de l'huile de noix en Périgord, gage d'un savoir-faire ancestral et de qualité. C'est aussi le besoin de disposer d'un outil de développement économique et structurant pour la filière huile de noix, qui a conduit le Syndicat Professionnel à porter auprès de l'INAO, une demande de reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée pour ce produit typique du Périgord. La commission permanente de l'INAO des 24 et 25 janvier 2012 s'est prononcée favorablement sur le lancement de l'instruction de cette demande.

La Noix du Périgord mise à l'honneur à l'occasion de la 10ème fête de la Noix à Saillac le 7 octobre 2012

Pour sa 10ème édition, la Fête de la Noix aura lieu le dimanche 7 octobre 2012 à Saillac, berceau de la Noix Marbot et capitale de cette production. Cet événement, coïncidant avec le début de la récolte des noix fraîches, est la plus grande organisation commerciale et festive, unique en Limousin autour de ce fruit et de ses dérivés tant en amont qu'en aval de la production. L'objectif 2012 étant principalement la promotion et la valorisation de la culture de la noix à travers de nombreuses animations (concours de desserts, fabrication d'huile de noix sur place, concours photo sur le thème de la noix, etc). Sans oublier la 3ème édition du Concours régional de l'huile de Noix, lancé en 2010 à l'occasion de la manifestation «Il était une fois la Noix du Périgord» à Terrasson. Cette initiative est liée à la démarche d'obtention de l'AOP sur l'huile de noix menée par le Syndicat Professionnel.

Mais aussi lors du Salon International du Livre Gourmand (SILG) du 16 au 18 novembre 2012 à Périgueux

Rendez-vous incontournable des amoureux de la gastronomie, dans les livres mais aussi dans l'assiette, le Salon International du Livre Gourmand se tiendra du 16 au 18 novembre 2012 à Périgueux. L'occasion idéale pour fêter les 10 ans de l'AOC "Noix du Périgord" ainsi que les autres filières sous le signe de qualité et d'origine Périgord. Le vendredi 16 novembre 2012, une grande soirée d'inauguration réunira près 700 personnes autour d'un cocktail mettant à l'honneur noix et cerneaux de Noix du Périgord.

Un livret de 14 recettes dédié à la Noix du Périgord

Afin de déguster la Noix du Périgord sous toutes ses saveurs, un livret contenant 14 recettes est édité cette année.

6 recettes inédites ont été réalisées par Vincent Poussard, chef ambassadeur de l'école de cuisine Quai des Saveurs. Ancien chef de cuisine à l'Elysée, il partage aujourd'hui sa passion du produit et du Sud-Ouest avec tous, en animant des cours de cuisine.

50 livrets seront offerts aux premières personnes le demandant par mail au syndicat :
contact@noixduperigord.com.

Informations complémentaires et visuels
sur demande auprès du service de presse

Service de presse : ALCHEMIE

Emmanuelle SMADJA & Lucie BARBERINI

Tél. 01 42 33 01 13

emmanuelle.smadja@alchimie-rp.com

