



À L'ABORDAGE !
DE LA ROUTE DE LA NOIX DU PÉRIGORD

GRAND JEU

du 11/07
au 25/09/11

L'Aquitaine, le goût du bonheur



Durant tout l'été,
le Syndicat professionnel de la noix
et du cerneau de Noix du Périgord
organise une animation ludique pour
faire découvrir la Noix du Périgord et
ses produits dérivés.

Les participants munis d'un passeport
partiront à l'abordage des partenaires
de la Route de la noix pour tenter de
gagner un magnifique week-end de
découvertes et de gourmandises pour
2 personnes ainsi que de nombreux
autres lots.

LE GRAND JEU : À L'ABORDAGE DE LA ROUTE DE LA NOIX DU PÉRIGORD !

Ce grand jeu se déroulera du 11 juillet au 25 septembre 2011 inclus. Il est destiné à tous les curieux (touristes ou locaux) qui voudront découvrir ou redécouvrir la production de noix, la diversité des produits dérivés.

A l'issue d'un tirage au sort, les participants pourront gagner un magnifique week-end de découvertes et de gourmandises pour 2 personnes ainsi que de nombreux autres lots autour de la Noix du Périgord.

Munis d'un passeport, les visiteurs devront aller de site en site et faire viser leur passage chez trois partenaires différents de la Route de la Noix (producteur, restaurateur, moulin, distillerie, etc).

Trois visas sont nécessaires pour valider le passeport qui comprend aussi un bulletin de participation. Ce bulletin devra être complété des coordonnées des participants et ensuite déposé dans les urnes à disposition dans les Offices Tourismes et sites partenaires de l'opération. Une surprise sera offerte à chaque participant lors du dépôt du bulletin dans l'urne (sous réserve des stocks disponibles).

Les passeports seront disponibles auprès des partenaires de la Route de la Noix et des Offices de Tourisme (liste disponible sur le site www.noixdupericord.com).

Le jeu est gratuit et sans obligation d'achat, règlement disponible sur www.noixdupericord.com.

LA NOIX DU PÉRIGORD

La production

La production mondiale de noix s'élève à 1,6 million de tonnes par an.

En tête des pays producteurs, viennent la Chine, les Etats-Unis, l'Iran, la Turquie et l'Ukraine.

Avec près de 36 000 tonnes de noix en moyenne par an, la France est l'un des premiers pays producteurs européens.

Premier exportateur européen, elle se situe au second rang mondial derrière les Etats-Unis pour les exportations de noix coques.

Les noix proviennent de deux principales zones de production : le Sud-Ouest et le Sud-Est, qui exportent environ 70% de leur production.

Le Périgord compte 10 000 hectares de vergers de noyers, 2 000 producteurs génèrent plus de 4 000 emplois directement liés à l'activité nucicole, sans compter les retombées économiques indirectes.

La noix, le secret d'une alimentation saine

Depuis des siècles, la Noix du Périgord jouit d'une réputation sans égale. Ses bienfaits sur la santé, sa qualité et ses différentes variétés en font un produit hautement estimé.

La noix peut non seulement se targuer de son profil lipidique parfait, mais également de ses apports nutritionnels excellents et de ses effets réduisant le risque d'apparition de maladies cardio-vasculaires grâce aux nombreux acides gras polyinsaturés qu'elle contient.

Sa forte teneur en potassium (480 mg pour 100 g de noix), zinc (2,7 mg) et cuivre (3 mg) en fait l'aliment parfait des sportifs et des personnes en manque d'énergie. L'intérêt principal de la noix est son fort contenu en acides gras (72%). Il s'agit principalement d'acide linoléique (oméga 6) et alpha-linolénique (oméga 3). Ces deux acides gras ne peuvent être synthétisés par notre corps et doivent être fournis quotidiennement par l'alimentation, ils sont de ce fait appelés acides gras essentiels. Grâce à eux, elle lutte activement contre le cholestérol.

La noix est également une source de jouvence : sa forte teneur en vitamines B1, B2, B12 et E ralentit le processus de vieillissement.

L'AOP, la garantie d'origine et de qualité



AOC depuis 2002, la Noix du Périgord bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée depuis 2004. Cette appellation d'origine lui permet de garantir sa noblesse, avec un taux de défauts autorisé très réduit, et de défendre son identité du terroir Périgourdin. Cette AOP constitue un atout majeur pour la Noix du Périgord : le savoir-faire ancestral des producteurs en fait un produit du terroir aux saveurs et aux vertus préservées.

4 variétés, supports de l'appellation Noix du Périgord

La Noix du Périgord recouvre quatre variétés différentes.

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

La noix traditionnelle, "Marbot", est principalement dégustée fraîche, aussitôt récoltée. Son cerneau est blanc et croquant.

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

Enfin, la noix la plus courtisée dans le Périgord, "Franquette", a été adoptée par tous, fortement appréciée pour son petit goût de noisette.

3 produits sous appellation Noix du Périgord

On pense bien souvent à la noix coque sèche lorsque la noix est évoquée. Mais c'est mal connaître la richesse de ce produit qui se décline sous les 3 formes suivantes :

La noix fraîche, appelée aussi noix primeur ouvre la saison.

Elle est récoltée à maturité dès la mi-septembre et séparée ensuite de son enveloppe verte, le brou. Non séchée, elle est vendue aussitôt pendant quelques semaines seulement.

Elle est encore riche en eau et se reconnaît à son cerneau très blanc dont la petite peau qui lui donne une pointe d'amertume, se pèle facilement.

Fragile, il faut la conserver, en vrac, dans le bac à légumes du réfrigérateur et la consommer rapidement.

La noix sèche est ramassée les premiers jours d'octobre lorsque son brou se fissure et qu'elle chute naturellement au sol. Aussitôt lavée, elle est séchée dans des séchoirs à ventilation d'air chaud.

La noix sèche se conserve toute l'année à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et frais.

Le cerneau de noix : extrait de la coquille après séchage, le tri des cerneaux se fait ensuite selon leur forme (entier, écorné, quart, etc) et leur couleur (blond ou plus coloré).

On l'apprécie à l'apéritif, en grignotage, pour la décoration en pâtisserie ou l'incorporation dans de nombreuses préparations culinaires.

Prêt à être consommé, il se conserve à l'abri de la chaleur et de la lumière.

L'huile de noix

L'huile de noix est extraite à partir des noix broyées et est une excellente source d'oméga 3 et de vitamine E. L'huile de Noix du Périgord est un produit extrêmement raffiné, vierge et de première pression. Sa saveur est très parfumée et saura réaliser des mariages gustatifs uniques, se déclinant à l'infini.

Ce produit emblématique du Périgord fait l'objet d'une demande de reconnaissance en Appellation d'Origine afin de préserver et identifier un savoir-faire unique fortement lié à la production de la noix sur le même territoire.

LA ROUTE DE LA NOIX DU PÉRIGORD

Autrefois, la "Rivière espérance" (la Dordogne) représentait la route qui mettait à l'unisson le Lot, la Corrèze et la Dordogne pour le commerce florissant de la noix.

Aujourd'hui, la Route de la Noix du Périgord entretient cette harmonie et dévoile tous les secrets de son terroir sur un parcours jalonné par un arbre majestueux : le noyer.

Restaurants, musées, marchés locaux, exploitations nucicoles, artisanat de bouche font découvrir aux touristes les richesses cachées de la Noix du Périgord et l'histoire des hommes qui en vivent.

La Route de la Noix du Périgord sillonne le Bassin nucicole et allie la découverte d'une production emblématique du territoire à la découverte de sites culturels remarquables tant en Corrèze, dans le Lot ou en Dordogne.

A chaque étape, la nature et l'homme prouvent leur talent.

Informations et visuels disponibles sur demande
auprès du Syndicat Professionnel de la noix et du
cerneau de Noix du Périgord
Perrical – Station de Creysse – 46600 Creysse
05 65 32 22 22 – contact@noixduperigord.com
www.noixduperigord.com

Agence :
CODE Communication
20 avenue Jean Jaurès - 19100 Brive
06 66 44 85 56
contact@code-communication.fr
www.code-communication.fr