



Article paru dans « Journal du Périgord Hors Série » le 13 Décembre 2007

JOURNAL DU PERIGORD HORS SERIE
12 RUE FOURNIER LACHARMIE
24000 PERIGUEUX - 05 53 08 12 53

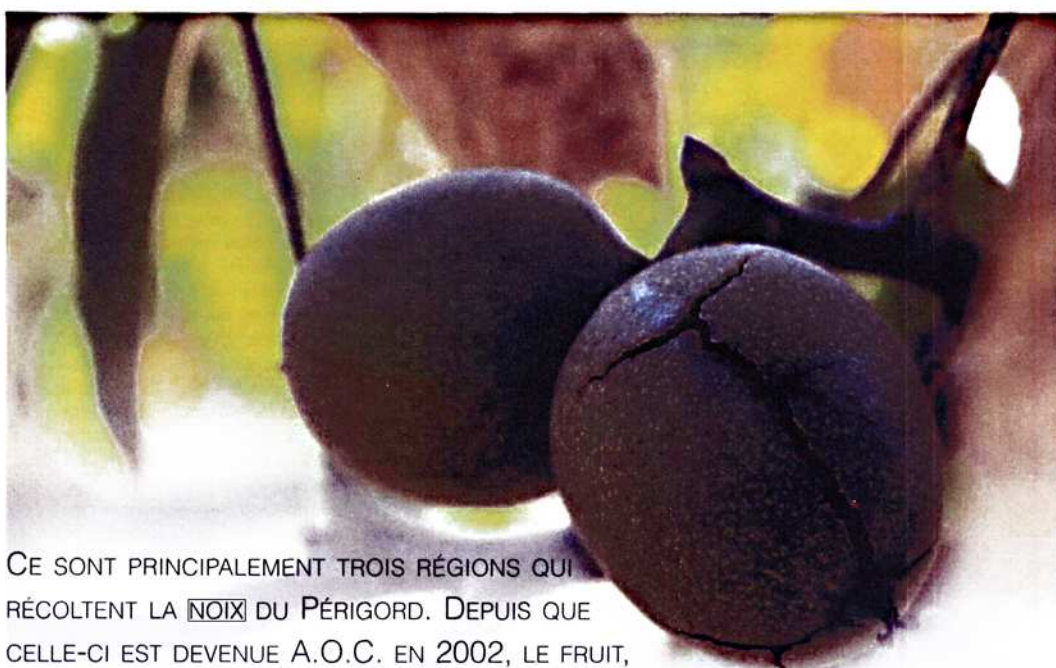
DEC 07
Semestriel

Surface approx. (cm²) : 832

13 DEC. 2007

Page 1/2

La noix, enfant du Périgord et du Quercy



CE SONT PRINCIPALEMENT TROIS RÉGIONS QUI RÉCOLTENT LA NOIX DU PÉRIGORD. DEPUIS QUE CELLE-CI EST DEVENUE A.O.C. EN 2002, LE FRUIT, DONT LES USAGES S'ANCRENT DANS UNE LONGUE TRADITION PAYSANNE, PEUT ÊTRE CUEILLI DANS CERTAINS CANTONS OU COMMUNES DE DORDOGNE, CORRÈZE, LOT, AVEYRON ET MÊME CHARENTE. ON RETROUVE DES TRACES DE LA CONSOMMATION DE NOIX CHEZ L'HOMME DE CRO-MAGNON.

Les mains calleuses et maculées de noir d'un paysan à l'automne ne peuvent surprendre que celui qui ne connaît pas le rite des saisons dans le Périgord ou le Quercy. Chaque année, lorsque vient l'automne, ils vont le dos courbé sous des frondaisons émeraude, cueillant à petits pas le fruit fragile logé dans sa coque dure parfois recouverte d'une peau tendre et sombre. Hommes ou femmes, patiemment, ils avancent un panier à côté d'eux. Le silence les accompagne à peine troublé par la chute de

quelques fruits ou le jaillissement d'un écureuil emportant son trophée. Le ronronnement d'un tracteur équipé de pinces géantes se fait entendre: secouant un arbre dans un grand frisson, on entend le crépitement de la chute des noix sur son chapeau de métal.

Clair ou Arlequin

Corne, grandjean et marbot sont les noix sélectionnées par des générations de paysans sur ce territoire de l'AOC Périgord, un ensemble géographique présentant

une homogénéité climatique et de savoir-faire. Nouvelle venue dans ce bassin de production ancestral, la Franquette y a trouvé des conditions telles qu'elle ne pouvait que s'y adapter. Ces 4 variétés constituent le socle aux différents usages actuels de la noix du Périgord. Fraîche ou primeur, elle est récoltée avec un degré d'humidité de 30% permettant d'en peler le cerneau, pour être commercialisée jusqu'au 15 octobre avec un goût et une texture recherchés par des amateurs. Sèches et ou en cerneaux, les noix ont une



période d'utilisation beaucoup plus large, jusqu'au 31 décembre de l'année suivant la récolte. Seuls les cerneaux clairs et légèrement plus foncés, dénommés Arlequin, sont retenus dans la production AOC. Une vignette portant la mention AOC noix du Périgord permet d'identifier le produit dans ces différentes catégories.

L'éclipse de l'huile de noix

« Le noyer fournit la provision d'huile domestique, l'éclairage du cantou ou de la table familiale et encore, en participant à la liturgie, celle du sanctuaire », a écrit Jean Lartigaut dans « les Campagnes du Quercy après la guerre de cent ans ». « Jadis le dénoisillage avait pour but la préparation des noix destinées à l'huilerie ; aussi les noix étaient-elles autrement abondantes que de nos jours, puisqu'il fallait faire face à la consommation énorme d'huile remplacée aujourd'hui par celles de l'olive, de l'arachide et du coton », souligne en 1903 Ardouin Dumazet dans ses Voyages en France. En fait, l'huile de noix a été et reste attachée à notre histoire où elle servait à de multiples usages. Elle a été éclipsée par la concurrence de l'huile d'arachide puis de tournesol. Aujourd'hui, l'huile de noix retrouve sa place dans la cuisine grâce à l'intérêt que lui portent des personnes qui la fabriquent ou l'utilisent avec enthousiasme et gourmandise.

Station de la noix à Creysse dans le Lot

La noix a regagné du terrain après l'hiver désastreux de 1956 où l'on entendait, rapportent quelques anciens, les noyers éclater à grand fracas à cause du gel. Les nuciculteurs sont sensibles à l'emploi de pratiques respectueuses de l'environnement. Des coquilles légèrement colorées ne sont pas synonymes d'un fruit sale mais le résultat de l'abandon du lavage avec de l'eau légèrement javellisée. La culture du noyer réclame très peu de traitements : le désherbage mécanique des plantations et leur irrigation constituent les principaux soins culturaux. La station expérimentale de Creysse dans le Lot, pôle régional du grand Sud-Ouest, contribue à améliorer les techniques culturales, perfectionner la protection contre les parasites et les ravageurs, sélectionner de nouvelles portes-greffes ou hybrides.



LA COULEUR DE L'HUILE DE NOIX



Territoire et patrimoine

L'arbre et le fruit appartiennent à notre patrimoine. C'est pour cette raison que la route de la noix a été créée, se répartissant en 4 itinéraires dédiés aux 4 variétés : le parcours de ces circuits est l'occasion de

découvrir un territoire dans toutes ses richesses à partir des musées, de l'artisanat de bouche, des marchés locaux et des restaurants qui jouent la carte de la gastronomie régionale.