

Article paru dans « Linéaires » en Octobre 2007

MIEUX CONNU ► mieux vendu ◀

La noix du Périgord AOC

Moins connue que sa grande sœur de Grenoble, la noix du Périgord bénéficie depuis 2002, elle aussi, d'une appellation d'origine contrôlée.

Tout d'une grande. Avec plus de 3000 tonnes commercialisées en 2006, la noix du Périgord commence doucement à se faire un nom sur les étals. Cette réussite, elle la doit essentiellement à l'obtention, en mai 2002, d'une appellation d'origine contrôlée. Celle-ci s'applique à trois produits : la noix fraîche ou primeur, la noix sèche et le cerneau de noix. Pour le consommateur, la présence sur les sachets de l'estampille officielle garantit un certain nombre de spécificités par rapport à une noix commune.

L'AOC Périgord est bien sûr une assurance d'origine. Toutes les étapes de conduite du verger et de conditionnement sont réalisées dans une aire géographique délimitée. Celle-ci s'étend de la Dordogne au Lot en passant par la Corrèze et la Charente. L'AOC est également le gage d'une typicité gustative. Ainsi, uniquement quatre variétés, au profil agronomi-

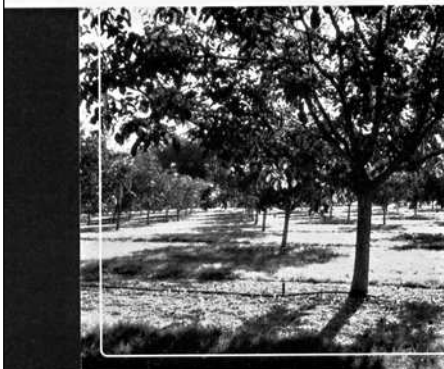
que et organoleptique bien particulier, sont mises en œuvre. La franquette représente l'essentiel du verger avec 70 % des surfaces. Les trois autres – la corne, la marbot et la grandjean – sont spécifiques du terroir Périgord.

Par ailleurs, la durée de commercialisation sous appellation d'origine est réglementée. Une date de fin d'expédition est fixée : 15 octobre de l'année en cours pour la noix primeur et 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte pour la noix sèche et le cerneau. Les taux de défauts sont aussi plus stricts. Les imperfections de la coque et de la partie comestible sont limitées à 10 % maximum quelle que soit la catégorie. Pour les noix standard, les normes européennes fixent ces limites à 15 % en cat. Extra et 20 % en cat. I. ♦

Julien Uguet



Du verger au rayon



► La récolte au verger

Les noix arrivent à maturité au début du mois de septembre. À partir de là, deux destinées sont possibles : fraîche ou sèche. Dans le premier cas, le ramassage débute dans la foulée. Les noix sont récoltées, par vibration des noyers, dans leur enveloppe verte appelée le brou. Pour les noix sèches, il faut attendre le début du mois d'octobre que le brou se fissure naturellement, laissant tomber sa noix. Elles sont ramassées, dans certains cas, à la main mais plus fréquemment à la machine.

