

## Production française

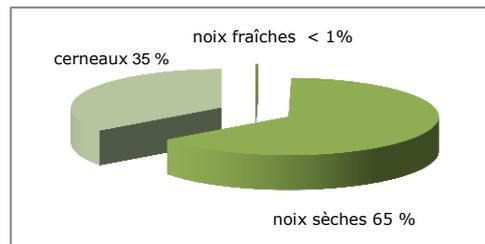
Devançant la Roumanie, la France est le 1er pays producteur de noix de l'Union européenne, avec une moyenne de 38 000 tonnes par an. Elle est scindée en deux grands bassins Sud-ouest et Sud-Est, à production équivalente.

Sur les 4 départements Dordogne, Lot, Corrèze et Charente, près de 9 000 hectares de vergers sont englobés dans l'aire d'Appellation d'Origine Protégée Noix du Périgord.

## Echanges commerciaux français

Le marché français est segmenté en 3 produits :

- 1% en noix fraîches
- 65% en noix sèches
- 35% en cerneaux.

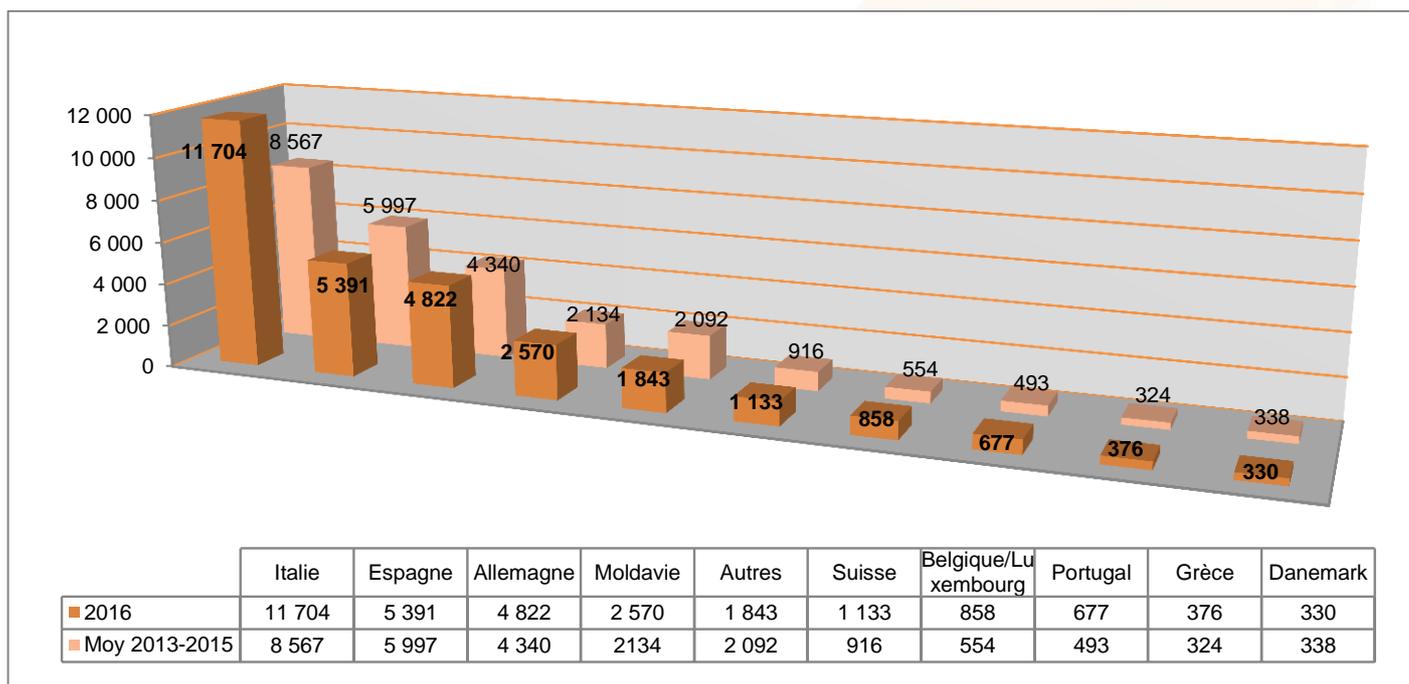


## La France est le premier pays exportateur européen

|                      | Moy. 2010-2012 | Moy. 2013-2015 | 2016          |
|----------------------|----------------|----------------|---------------|
| Exportation totales  | 31 144         | 28 841         | 32 907        |
| <b>Noix en coque</b> | <b>28 246</b>  | <b>25 754</b>  | <b>29 704</b> |

La France maintient un bon niveau de ses exportations vers l'Europe grâce à la qualité de ses produits. Près de 80% des noix françaises destinées à la table sont exportées. L'Italie, devenue la première destination des exportations françaises constitue, avec l'Espagne et l'Allemagne, les principaux clients pour la noix coque.

## Les principaux clients de noix coque françaises (en tonnes) :



La France perd cependant de son influence en cerneau sur un marché en pleine progression du fait de la concurrence avec les pays de l'Est de l'Europe et du Chili.

|                            | 2014                | 2015                | 2016                |
|----------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Cerneaux</b>            | <b>3 008 tonnes</b> | <b>3 222 tonnes</b> | <b>3 213 tonnes</b> |
| <b>en équivalent coque</b> | <b>7 520 tonnes</b> | <b>8 055 tonnes</b> | <b>8 032 tonnes</b> |

Source : Douanes Françaises

Face à la concurrence des cerneaux d'importation, moins chers, le cerneau français a du mal à être compétitif. Il se démarque pourtant par sa qualité gustative et sa présentation, due au savoir-faire typiquement français en matière d'énoisage.

### **La France est un gros importateur de cerneaux**

La France importait en 1990 2 415 T de cerneaux. En 2000, le volume importé avait triplé et atteignait les 6 400 T. Ce chiffre ne cesse de progresser puisque les importations se situent autour de 9 700 T sur 3 dernières années (source : Douanes françaises).

Le 1<sup>er</sup> fournisseur du marché du cerneau de noix est les Etats-Unis qui occupent 60 à 70% du marché. Le Chili est devenu en quelques années le 2<sup>ème</sup> fournisseur. Ses apports en constante augmentation s'expliquent par l'augmentation des surfaces de production.

Les pays de l'Est dont la Moldavie et la Roumanie ont des parts de marché en constante évolution également. L'Ukraine mais aussi l'Inde et la Hongrie approvisionnent également le marché du cerneau français.

**L'AOP Noix du Périgord se place, pour le consommateur, comme un écran face à ces importations en garantissant l'origine d'un cerneau français de qualité issu d'un terroir « Périgord ». C'est un rempart fiable contre les mélanges d'origine.**

### **Une ouverture toute naturelle vers l'Europe**

Les investissements en matériel, réalisés sur les exploitations par l'ensemble des producteurs de la région depuis les années 1990, ont relevé le niveau qualitatif de la noix et du cerneau de noix, en parfaite adéquation, désormais, avec les attentes de la clientèle française et européenne.

Fait reconnu par les acheteurs, la noix du Bassin de production «Périgord» est synonyme d'une qualité constante, valorisée par le dynamisme et la réactivité sur le plan logistique des opérateurs commerciaux locaux.

Une mise en marché de plus en plus précoce en saison, dès la mi-octobre, bien avant l'arrivée des noix américaines sur le sol européen, constitue leur véritable atout.

Des courants d'exportation bien ancrés dans la commercialisation de la noix assurent aussi à la "Noix du Périgord" des débouchés privilégiés.

**L'Appellation d'Origine Protégée (AOP), transformation de l'AOC Noix du Périgord en un signe officiel de qualité européen, obtenue pour la récolte de noix 2004 permet de garantir l'origine au-delà du territoire national et constitue un intérêt commercial supplémentaire.**