



Noix
du Périgord AOP



**DOSSIER
DE PRESSE
2018**

www.noixdupericord.com

RENSEIGNEMENTS PRESSE :

Carmen Vilhena de Castro

Tél. : 05 65 32 22 22 - Port. : 06 71 22 81 30

E-mail : carmen.vilhenadecastro@noixdupericord.com



SOMMAIRE

UNE APPELLATION POUR 3 PRODUITS

P. 3

- Découvrir la Noix du Périgord AOP à travers ses 4 variétés
- Fraîche, sèche ou en cerneau, la noix se déguste toute l'année
- La noix, c'est bon pour la santé

UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

P. 5

- Le Périgord, véritable berceau de la noix
- Un terroir et une aire géographique bien délimités
- De l'arbre au fruit

UNE APPELLATION D'ORIGINE POUR L'HUILE DE NOIX

P. 9

- Le patrimoine culturel et gastronomique du Périgord
- L'AOC/AOP espérée prochainement

UNE FILIÈRE EN ORDRE DE MARCHÉ

P. 11

- Un Syndicat qui soutient toute une filière
- Une production dynamique
- La route de la noix... toute la richesse d'un territoire à découvrir
- Les animations en 2018

ANNEXES

P. 14

- Fiche d'identité
- La noix en France et dans le monde
- Idées de recettes



UNE APPELLATION POUR 3 PRODUITS

Depuis 2004, la Noix du Périgord bénéficie de l'AOP, Appellation d'Origine Protégée, véritable signe de reconnaissance qui garantit son authenticité et sa qualité. C'est l'assurance pour le consommateur de son origine et de sa typicité gustative. Mais la Noix du Périgord AOP ne se contente pas d'être belle et délicieuse. Elle est aussi bienfaisante et révèle de formidables atouts santé.

Découvrir la Noix du Périgord AOP à travers 4 variétés

Fruit millénaire, la noix rappelle les deux hémisphères d'un cerveau. Comme lui, elle abrite des richesses insoupçonnées. Le terroir du Périgord qui s'étend sur la Charente, la Corrèze, la Dordogne et le Lot, est riche de 4 variétés : Franquette, Marbot, Corne, Grandjean.



FRANQUETTE, LA COURTISÉE

La Franquette est très présente sur le bassin de production. Noix oblongue, son cerneau est blond et se distingue par son arôme délicat et un léger goût de noisette. Elle est consommée sous AOP en noix coque et en cerneau.

MARBOT, LA TRADITIONNELLE

La Marbot est la plus précoce des 4 variétés. Noix ronde de gros calibre, elle est dégustée dès sa récolte vers la mi-septembre. Riche en eau, son cerneau est blanc et croquant. En sec, elle présente un cerneau finement veiné. On retrouve la Marbot dans le secteur de Meyssac, Beaulieu et Argentat en Corrèze. Elle est vendue sous AOP uniquement en noix coque.

GRANDJEAN, LA TYPIQUE

Noix ronde de calibre moyen, elle est destinée au cassage. Elle est uniquement vendue sous AOP en cerneau. La Grandjean se trouve essentiellement dans le Sarladais en Dordogne. Son cerneau charnu a un goût marqué, doublé d'une pointe d'amertume.

CORNE, LA RUSTIQUE

Noix de table par excellence vendue en noix coque et cerneau, la Corne présente une coquille solide qui préserve un cerneau sucré de texture très fine en bouche. Sa saveur douce et sucrée lui confère un goût subtil et raffiné. Son berceau d'origine se situe dans le canton d'Ayen en Corrèze avec un prolongement sur Hautefort en Dordogne.

Le seul mélange variétal autorisé est l'association des Corne et Marbot.

Fraîche, sèche ou en cerneau, la noix se déguste toute l'année



Récoltée à maturité dès mi-septembre, la noix fraîche ouvre la saison de la noix. A peine cueillie, elle est séparée de son enveloppe verte, appelée le brou. Non séchée, elle est vendue aussitôt pendant quelques semaines seulement. Riche en eau, on la reconnaît à son cerneau très blanc dont la petite peau qui lui donne une pointe d'amertume se pèle facilement. Produit frais et fragile, elle se conserve au réfrigérateur et doit être consommée rapidement. Avec du raisin, du fromage et un verre de vin, c'est une note de fraîcheur assurée !

La noix sèche, quant à elle, est ramassée durant les premiers jours d'octobre dès qu'elle tombe naturellement au sol. Aussitôt lavée, elle est séchée dans des séchoirs à ventilation d'air chaud. Son taux d'humidité est réduit à 12 % grâce à un séchage indépendant des conditions climatiques, garant d'une régularité de qualité et d'un cerneau de couleur claire. La noix sèche se conserve à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et frais. Elle permet de retrouver toute l'année le plaisir ludique de briser la coquille et de s'imprégner des senteurs du Périgord.



Il n'y a qu'en Périgord que le cerneau de noix bénéficie d'une AOP. C'est véritablement la consécration d'un savoir-faire et la reconnaissance d'un produit d'exception qui a contribué depuis toujours à la notoriété de la région. Une fois les noix séchées, une partie d'entre elles est destinée au cassage pour en extraire le cerneau. Le tri se fait ensuite sur la forme (moitié, quart...) et sur la couleur (blond ou plus coloré). Prêt à être consommé, facile à grignoter, le cerneau de Noix du Périgord AOP accompagne agréablement un apéritif convivial, calme les petits creux et inspire les cuisiniers soucieux d'innover. Selon les enseignes, on le retrouve tout au long de

l'année au rayon fruits et légumes ou pâtisserie. Le cerneau se conserve à l'abri de la chaleur et de la lumière.

La noix, c'est bon pour la santé

A l'heure où "le manger sain et équilibré" devient une priorité pour tous, la noix peut se prévaloir d'atouts santé importants. Fruit à coque oléagineux, tout comme les amandes et les noisettes, la noix est dotée d'un profil nutritionnel très différent de celui de la plupart des fruits frais, caractérisée par une proportion élevée de lipides. Les nutritionnistes s'accordent pour dire que manger chaque jour 3 à 5 noix est bon pour la santé !

La noix contient de l'acide alpha linoléique (ALA ou Oméga 3) de la famille des acides gras polyinsaturés (AGPI), bénéfiques pour la santé. Les AGPI sont des acides gras dits essentiels, indispensables à l'homme et non synthétisés par l'organisme. Il est donc essentiel de les trouver dans l'alimentation. Manger une noix permet d'apporter 14% d'OMEGA 3 et 58% d'OMEGA 6 de nos besoins journaliers.

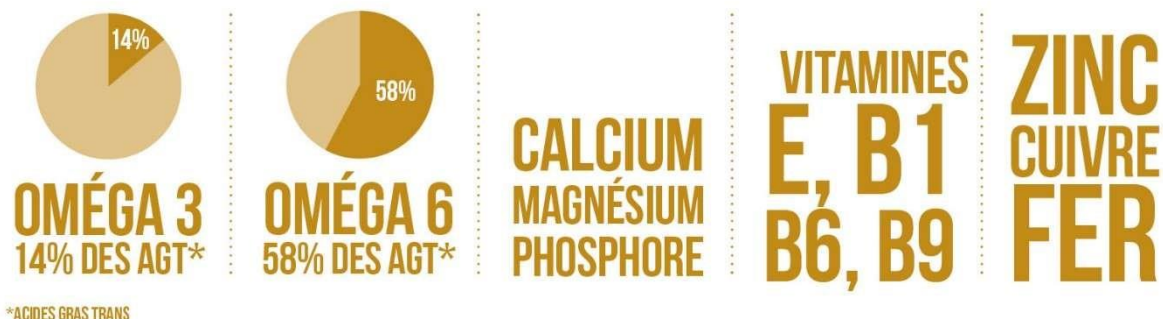
Dans un régime alimentaire, le fait de consommer 30 gr de noix/jour (soit 3 à 5) permet de remplacer des graisses saturées par des graisses insaturées, contribuant ainsi au maintien d'une cholestérolémie normale et améliorant l'élasticité des vaisseaux sanguins.

La noix représente également une mine d'or nutritionnelle pour les sportifs (et pas que !) car elle est une excellente source de protéines. Son contenu élevé en arginine, acide aminé, en fait un aliment particulièrement intéressant pour la reconstruction musculaire lorsqu'on soumet son corps à un entraînement sportif intense.

La noix est également une source de jeunesse. Ce fruit à coque contient en effet des vitamines (E, B1, B6, B9), du zinc, du cuivre et du fer qui interviennent dans de nombreux processus métaboliques. A noter que la vitamine E (3,54 mg/100 g de noix) présente un grand intérêt en raison de son effet antioxydant. Riche en minéraux et oligo-éléments, la noix est donc un allié nutritionnel privilégié.

Facile à emporter et d'un excellent rapport énergie/poids/prix, elle est un aliment de choix pour agrémenter une séance de sport ou couper une petite faim. Enfin, elle est conseillée dans de nombreux types d'alimentation : sans cholestérol, sans gluten, sans lactose, végétarien/végétalien, à faible teneur en sel, diabète...

LA NOIX DU PÉRIGORD CONTIENT :





UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Façonnée par 17 000 ans d'histoire, la noix a acquis ses lettres de noblesse diététiques et gastronomiques. Elle est d'ailleurs souvent sublimée dans les plus grands restaurants.

Le Périgord, véritable berceau de la noix

Le Périgord est certainement un des berceaux de la noix. C'est ainsi que l'on a découvert une noix de plus de 8 millions d'années lors de fouilles archéologiques dans un gisement de Peyrat, à côté de Terrasson en Dordogne. On la retrouve également dans les habitations de l'homme de Cro-Magnon et à l'époque azilienne ce qui fait du noyer l'arbre le plus anciennement cultivé...

Un peu plus tard... au IV^{ème} siècle avant Jésus-Christ, nos voisins de Grèce antique déclarèrent qu'il suffisait d'avoir des noix et du vin pour être heureux... Au X^{ème} siècle, sa valeur était telle que déjà les paysans acquittaient leurs dettes en setiers de noix.

En Périgord, au XIII^{ème} siècle, l'huile de noix était considérée comme un bien aussi précieux que l'or. Les baux étaient par exemple versés en huile de noix à l'Abbaye Cistercienne du Dalon. Elle contribua à la fortune de la région.

Cet élixir aux multiples usages permettait d'éclairer les humbles masures ou les plus majestueuses cathédrales, faisait le bonheur des peintres et celui des belles qui se savonnaient le corps au savon mou. En 1730, les trois-quarts des paysans n'utilisaient que celle-ci pour la cuisine. "L'huile de noix donne l'apparence de bouillon à l'eau chaude qui trempe la soupe" disait-on d'ailleurs à l'époque.

Au XVII^{ème} siècle, le commerce de l'huile de noix du Périgord se développe via Bordeaux, vers la Hollande, la Grande-Bretagne et l'Allemagne. Sur le fleuve Dordogne, les gabariers transportent l'huile mais aussi les grumes de noyers et les noix du port fluvial de Souillac jusqu'à Libourne, donnant ainsi son nom à l'un des quais "le port des noyers". Les noyers connaissent une forte expansion dans toute la France et surtout dans le Sud-Ouest où la noix fait l'objet d'un vrai commerce.

Les grands froids de 1830 portent un coup sérieux à la noyeraie. L'avènement de nouvelles oléagineuses comme l'œillette ou le colza et l'arrivée des huiles tropicales bouleversent le commerce de l'huile de noix qui se retrouve en plein déclin à la fin du XIX^{ème} siècle. A l'initiative de négociants bordelais, le commerce se diversifie vers la noix en coque avec la Corne et la Marbot.

Le Sarladais se spécialise dans le cerneau avec une variété à coque tendre, la Grandjean. Les exportations se font à destination de l'Angleterre et des États Unis.

En 1950, la filière Noix du Périgord se mobilise pour créer, sur des bases modernes, de nouvelles noyeraies à partir de variétés traditionnelles. La Franquette est introduite dans le bassin de production.



Un terroir et une aire géographique bien délimités

L'aire d'Appellation d'Origine Protégée Noix du Périgord sur laquelle ont lieu la production, l'énoisage et le conditionnement s'étend sur 612 communes des départements de la Dordogne, du Lot, de la Corrèze et de la Charente principalement, ainsi que de l'Aveyron et du Lot et Garonne. C'est un véritable bassin de production qui a conféré à la Noix du Périgord sa précieuse identité.

Le noyer a toujours trouvé sur les terres du Périgord les éléments pour se développer. Il prospère essentiellement sur des sols argilo-calcaires du secondaire : terrains du jurassique et du crétacé pour 90 % du terroir. Il se développe aussi sur des schistes fissurés ou gneiss plus compacts au niveau des premiers contreforts du Massif Central.

Sensible au gel, il est soit abrité dans des vallées, soit exposé sur des coteaux à moins de 500 m d'altitude. Des sols bien drainés, suffisamment profonds, minimum 50 cm ou moins si la roche mère est fissurée, assurent un développement harmonieux du noyer.

Enfin le climat avec une température moyenne annuelle supérieure à 10,5°C et une pluviométrie moyenne annuelle supérieure à 750 mm, optimise la qualité des fruits.

De l'arbre au fruit

Le noyer commun, *Juglans regia* fait partie de la famille des Juglandacées. Cette famille regroupe également les genres *Carya* (*Carya* est le mot grec du noyer), *Pterocarya* et *Platycarya*.





La noyeraie française est constituée essentiellement de 6 variétés classiques à fructification terminale (noix en bout de branches). Parmi ces variétés, on trouve Franquette, Corne, Marbot et Grandjean, support de l'AOP Noix du Périgord. Les deux autres, Mayette et Parisienne, sont prépondérantes en Isère. Deux variétés à fructification sur brindilles latérales (noix tout le long de la branche) complètent la gamme variétale : Lara et Fernor.

Le noyer est une espèce monoïque, c'est-à-dire qu'un même arbre porte les fleurs mâles et femelles. Les fleurs mâles sont appelées les chatons, pendants et cylindriques facilement reconnaissables, qui naissent sur les pousses de l'année précédente. Les fleurs femelles se développent sur les pousses de l'année, au printemps. Non protégées, ces fleurs craignent le froid. Les gelées printanières peuvent les détruire annihilant ainsi les futures récoltes.

Les variétés de noyer actuellement plantées en France sont toutes protandres, c'est-à-dire que la période d'émission du pollen et la période de floraison femelle ne se chevauchent que très peu de temps. Une période de pluies importante à ce moment-là est un véritable risque pour l'autopollinisation. Afin d'assurer un niveau de production satisfaisant, les producteurs ont installé des pollinisateurs. Une fleur femelle fécondée donnera une noix dont l'enveloppe charnue verte est appelée le brou.

Le noyer souffre de peu de maladies : la bactériose et l'antracnose sont combattues par des pulvérisations de cuivre. Le ravageur principal du noyer est le carpocapse (le même ver que celui de la pomme) que l'on arrive à détruire avec des produits respectueux de la faune auxiliaire ou par confusion sexuelle. La stratégie de protection phytosanitaire des noyers du Périgord s'inscrit naturellement dans les préoccupations agro-environnementales actuelles.

Côté production, il faut être patient : un noyer commence à produire autour de 10 ans et atteint sa maturité à l'âge de 12 / 15 ans. En revanche, un noyer est planté pour plusieurs générations puisqu'on connaît des noyers centenaires. En variétés traditionnelles, le potentiel de production est en moyenne de 2 T/ha de noix sèches.



UNE APPELLATION D'ORIGINE POUR L'HUILE DE NOIX

L'huile de noix est un produit fortement lié au patrimoine gastronomique du Périgord et à un savoir-faire ancestral. Par l'apposition de l'origine "Périgord" sur leurs bouteilles d'huile de noix, les mouliniers/transformateurs revendiquent le lien de cette production à leur terroir et à son histoire, gage d'un savoir-faire de qualité.

Le patrimoine culturel et gastronomique du Périgord

Dans les siècles passés, la noix n'était pas récoltée pour sa consommation en tant que fruit mais plus pour la fabrication d'huile de noix. De nombreux textes attestent que jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, on pouvait diviser la France en 3 : au Nord celle de la cuisine au beurre, dans les régions méditerranéennes celle de la cuisine à l'huile d'olive et dans le grand sud-ouest (du Limousin aux Pyrénées en passant par les Charentes, le Périgord et le Quercy), la France de la cuisine à l'huile de noix.

Le commerce de l'huile de noix du Périgord remonte au XIII^{ème} siècle. A l'aube du XX^{ème} siècle, le sarladais, les vallées de la Dordogne et de la Vézère, une partie du Lot et de la Corrèze ne sont plus qu'une vaste plantation de noyers et les moulins à huile fonctionnent plus que jamais. Dans le Quercy, on estime qu'au XIX^{ème} siècle, chaque commune possédait au moins un moulin à huile de noix, souvent d'ailleurs en association avec le moulin à écraser les céréales.

Broyés, enfermés dans des sacs, pressés à froid, les noix donnaient une huile qui fruitait la salade et faisait briller la chevelure. Reconnu pour sa finesse, c'était avec le saindoux et les graisses d'oie et de canard, le seul corps gras utilisé par les cuisinières périgourdines.

De nombreux écrits sur la production d'huile de noix dans le Sud-Ouest décrivent des procédés de fabrication toujours en vigueur de nos jours bien que les techniques d'extraction aient évolué au fil des siècles. On trouve ainsi trace de deux modes d'extraction de l'huile :

- par pressage des cerneaux de noix après les avoir réduits en pâte sans les exposer au feu.
- par pressage des cerneaux de noix après les avoir réduits en pâte, en les exposant au feu dans une grande poêle. La chauffe de la pâte de cerneaux influe sur le goût, la saveur et la couleur de l'huile de noix obtenue.





Dans tous les cas, la qualité de la matière première utilisée est cruciale dans l'obtention d'une huile de qualité.

La plupart des moulins à huile de noix ont été abandonnés principalement après la dernière guerre ou encore à la suite des gelées de 1956 qui ont détruit la plus grande partie de la noyeraie locale.

L'AOC/AOP espérée prochainement

L'obtention d'une AOC puis de l'AOP sur l'huile de noix permettrait de consacrer ce savoir-faire ancestral, un savoir-faire empirique transmis de génération en génération comme une évidence par les mouliniers. Les gestes qui président à l'extraction de l'huile de noix faisant partie de leur culture comme fait partie de leur paysage le noyer dans cette région.

Lors de l'élaboration du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Huile de Noix du Périgord, des séances d'analyses sensorielles ont été réalisées. Ce travail a permis de dégager un profil sensoriel caractéristique de l'Huile de Noix du Périgord et de le lier à un process de fabrication déterminé.

C'est ainsi qu'il a été déterminé que l'Huile de Noix du Périgord proposée à l'AOC/AOP doit être obtenue par pressage de la pâte, soit à température ambiante, soit à une température maximale de 100° C.

Sur un plan gustatif, elle doit avoir une saveur douce, un goût fruité et agréable auquel s'ajoutent un goût léger de grillé et les arômes de croûte de pain lorsque le moulinier a recours à un procédé thermique. L'intensité du goût permet de répondre à une demande diversifiée des consommateurs : certains aiment l'huile de noix "légère", d'autres la préfèrent plus "corsée".

En 2016, en lien avec l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO), l'aire géographique de la future appellation a été délimitée. Il concerne 645 communes réparties sur les départements de l'Aveyron, la Charente, la Corrèze, la Dordogne, le Lot et le Lot-et-Garonne (liste des communes proposées consultable sur www.inao.gouv.fr).

D'août à octobre 2017, une enquête publique sur le projet d'aire géographique a été menée.

Le cahier des charges pour l'huile de noix du Périgord a été de nouveau présenté en Comité National de l'INAO au mois de juin 2018 et a reçu un avis favorable.

Suit une procédure nationale d'opposition (PNO) d'une durée de 2 mois pendant laquelle toute personne intéressée peut adresser une opposition motivée auprès des services de l'INAO, avant la parution au Journal Officiel qui pourrait intervenir à l'automne 2018.





UNE FILIÈRE EN ORDRE DE MARCHÉ

2^{ème} région française productrice de noix, le Sud-Ouest a su se structurer et s'organiser pour que la Noix du Périgord AOP devienne l'un des fleurons de son patrimoine. Moteur de l'agriculture, la noix est un patrimoine à protéger.

Un Syndicat qui soutient toute une filière

Dès sa création en septembre 1994 sous forme d'association Loi de 1901, le Syndicat Professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord s'est donné pour mission d'obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour la noix fraîche, la noix sèche et le cerneau de noix du Périgord.

Consécration des efforts engagés, la Noix du Périgord a obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée en 2002 suivie en 2004, de l'Appellation d'Origine Protégée (règlement CE n° 1486/2004 de la Commission). Cette protection au niveau européen est un élément important pour la filière, plus de la moitié des Noix du Périgord étant exportée vers des pays comme l'Italie, l'Espagne et l'Allemagne.

Dès lors, le syndicat veille à l'application du cahier des charges garantissant l'authenticité et la qualité du produit en épaulant producteurs, groupements et négociants qui assurent la mise en marché. Ce cahier des charges fait également l'objet de contrôles internes et externes en collaboration avec un organisme certificateur.

Le Syndicat participe également très activement à la promotion de la Noix du Périgord AOP.

Une production dynamique

Même si 2011 et 2015 resteront dans les annales avec des récoltes exceptionnelles de plus de 7 000 tonnes, le tonnage moyen s'élève à 6 200 tonnes (moyenne sur les 5 dernières années 2011/2016). Comme pour toutes productions fruitières, la récolte dépend des conditions climatiques. 6 555 tonnes auront été produites en 2016.

L'année 2017 s'annonce avec une baisse de l'ordre de 40 % ; une récolte fortement impactée par deux vagues de gel, les 20 et 21 avril dans le Lot, puis les 27 et 28 avril sur l'ensemble du verger de la zone et plus particulièrement dans le nord de l'aire géographique. Ces événements climatiques ont occasionné d'importants dégâts sur la noyeraie.

A fin 2017, 982 producteurs sont engagés dans la démarche AOP pour 4 640 hectares. Dans un secteur agricole où la surface des vergers en France métropolitaine diminue, la taille des exploitations de noix a augmenté entre 2000 et 2010. Cet accroissement de surface passe cependant par une réduction régulière du nombre de ses producteurs.



Chaque produit dispose de son propre circuit de distribution. C'est ainsi que la noix fraîche est un marché de niche. Elle représente à peine 1% des volumes commercialisés en AOP. 10% des ventes sont réalisées en vente directe, 50% via les grossistes, 40% via la GMS.

En ce qui concerne la noix sèche, 67% de la production 2016 ont été exportées à 99% dans l'Union Européenne (Italie, Espagne et Allemagne). Le reste de la production est vendue en France : 50% par les grossistes, 32% à la GMS, 18% en vente directe chez les détaillants, magasins Bio, commerces de proximité et professionnel de l'agroalimentaire.

A contrario, seulement 26% de la production de cerneau de noix AOP sont vendues à l'export, 74% restant sur le marché intérieur. Sur ce marché, les circuits de distribution pour le cerneau sont à 47% grossistes, 21% en GMS, 19% professionnel de l'agro-alimentaire et 13% divers dont ventes de proximité.

Reconnu par les acheteurs, la Noix du Périgord AOP 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, dès la mi-octobre, bien avant l'arrivée des noix américaines sur le sol européen, constitue leur véritable atout.





La route de la noix... toute la richesse d'un territoire à découvrir

Faire découvrir la production et le savoir-faire à travers son territoire et ses acteurs, telle est l'ambition de la Route de la Noix du Périgord. La rivière Dordogne, jadis nommée "la rivière espérance" pour son commerce florissant de la noix, est le fil conducteur de ce parcours via les départements de la Corrèze, du Lot et de la Dordogne.

Avec des étapes aux noms prestigieux comme Collonges-la-Rouge, Martel, Domme ou encore Sarlat, ce parcours touristique conduit le visiteur à travers les noyeraies, à la découverte d'un patrimoine chargé d'histoire, d'un terroir et d'un savoir-faire qui ont empreint l'activité économique de la région.

En reprenant l'itinéraire du commerce de la noix dans les temps anciens, ce guide emmène les visiteurs à la découverte de la Noix du Périgord et les invite à la rencontre de tout un pan de son histoire. Ils peuvent partir à la rencontre de producteurs de noix qui ouvrent leur exploitation et racontent mieux que personne les techniques et les traditions. Les plus curieux et les plus gourmands pourront également visiter des Moulins à huile de noix, le Musée de la Noix ou les distilleries et se régaler dans une des boulangeries/pâtisseries ou restaurants qui ont fait de la noix leur fleuron...

La Route de la Noix est disponible gratuitement dans les Offices de Tourisme de la zone d'appellation, chez les restaurateurs et producteurs engagés dans la démarche. Tous les partenaires sont à retrouver sur la rubrique dédiée du site internet www.noixdupericord.com. Une carte interactive permet de localiser et d'obtenir un descriptif de chacun d'eux

Les animations en 2018

Tout au long de l'année, le Syndicat Professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord participe à des manifestations qui permettent de mettre en avant le produit.

- 24 février au 4 mars 2018 : SIA, Salon International de l'Agriculture à Paris
- 7 & 8 juillet 2018 : Festival Lot of Saveurs à Cahors où la Noix du Périgord sera à l'honneur
Manifestation parrainée par Christophe ADAM
- Septembre 2018 : Toulouse à Table, festival gourmand grand public en plein cœur de la ville rose – Le village gourmand se tiendra du 05 au 8 septembre, Square Charles de Gaulle, au pied du Capitole.
- Dimanche 7 octobre 2018 : 13^{ème} fête de la noix fraîche à Saillac en Corrèze. Terre de prédilection de la noix Marbot, Saillac met en avant (tous les 2 ans) la production présente sur la commune depuis le 14^{ème} siècle. L'occasion de découvrir le Musée de la noix « Les 4 demoiselles » qui témoigne de l'importance de ce fruit dans la vie locale.
- Dimanche 23 octobre 2018 : **20^{ème} édition** de la Fête de la Noix à Thégra dans le Lot. De nombreux exposants et diverses animations autour de la noix sont proposés aux visiteurs tout au long de cette journée nucicole : démonstration de ramassage de noix manuel, mécanique, d'énoisage. A l'occasion de ce 20^{ème} anniversaire on note la participation inédite **d'André et Arnaud DAGUIN**.
- Du 23 au 25 novembre 2018 : Salon du Livre Gourmand à Périgueux



Fiche d'identité

Adresse	Syndicat Professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord Perrical - 46600 Creysse Tél. 05 65 32 22 22 Email : contact@noixdupericord.com
Site internet	www.noixdupericord.com
Les dates à retenir	Création du Syndicat en 1994 Appellation d'Origine Contrôlée : 2002 Appellation d'Origine Protégée : 2004
Dirigeants	Alain Pouquet, Président Carmen Vilhena De Castro, Chargée de mission
Chiffres clé	982 producteurs Noix du Périgord AOP (fraîche, sèche et cerneau) : 4 640 ha sur 612 communes (Charente, Corrèze, Dordogne et Lot) Huile de Noix : 631 communes (Aveyron, Charente, Corrèze, Dordogne, Lot et Lot-et-Garonne) Production moyenne : 6 200 tonnes/an En 2016 : 6 555 tonnes produites 1 hectare produit en moyenne 2 tonnes de noix par an
Distribution noix fraîche AOP	50% grossistes, 40% GMS, 10% en vente directe
Distribution noix sèches AOP	67% en 2016 à l'export Pour le marché français : 50% grossistes, 32% GMS, 18% en vente directe
Distribution cerneau AOP	26% en 2016 à l'export Pour le marché français : 47% grossistes, 21% GMS, 13%, 19% professionnels de l'agroalimentaire en vente directe
Les bienfaits de la noix (base 5) OMEGA 3 :	14% des Acides Gras Trans OMEGA 6 : 56% des Acides Gras Trans Calcium, Magnésium, Phosphore Vitamines E, B1, B6 et B9 Zinc, Cuivre et Fer

La noix en France et dans le monde

DANS LE MONDE

De 2012 à 2014, la moyenne de la production mondiale de noix s'élève à 3,4 millions de tonnes par an. En tête des pays producteurs viennent la Chine, les Etats-Unis, l'Iran, la Turquie, le Mexique et l'Ukraine. La France se situe au 10^{ème} rang mondial.

Parmi ces pays producteurs, seuls les Etats-Unis sont largement exportateurs. La France se place au 2^{ème} rang mondial derrière les Etats-Unis pour les exportations de noix coques, suivie de près par des pays tels que la Chine, le Mexique, le Chili et l'Ukraine.

Dans le monde



EN EUROPE

Pour couvrir ses besoins, l'Union Européenne importe des quantités équivalentes, voire supérieures à ce qu'elle produit, soit environ 185 800 tonnes en équivalent coque en 2016. Les échanges intracommunautaires sont importants, l'Union Européenne

étant la plateforme essentielle pour les échanges commerciaux mondiaux. Les importations de noix coque se font essentiellement en provenance des USA et du Chili. Les cerneaux sont importés quant à eux de Moldavie, Ukraine, Inde, Chine, Chili et Californie.

En Europe



La consommation moyenne en Europe reste modeste avec 500 g/an/hab. La production des pays membres de l'Union Européenne s'élève à 148 650 tonnes en moyenne sur les années 2013 à 2015. La France est le 1^{er} pays producteur européen avec près de 38 000 t de noix par an, suivie de la Roumanie (30 000 t), la Grèce (22 000 t), l'Allemagne (17 000 t), l'Espagne (15 000 t) et l'Italie (12 000 t). Sans oublier la Pologne, la Hongrie, le Portugal, l'Autriche et la Bulgarie. En dehors des pays membres de l'Union, l'Ukraine, la Biélorussie, la Serbie et la Moldavie affichent de forts volumes de production.

EN FRANCE

La France est le 1^{er} pays producteur de noix de l'Union européenne avec une moyenne de près de 38 000 tonnes par an. Elle est scindée en deux grands bassins Sud-Ouest et Sud-Est à production équivalente. Le marché français est segmenté en 3 produits : 1% en noix fraîches, 65% en noix sèches et 35% en cerneaux.

En France



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 1^{ère} destination des exportations françaises, constitue avec l'Espagne et l'Allemagne, les principaux clients pour la noix coque. 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. Il se démarque cependant par sa qualité gustative et sa présentation, due au savoir-faire typiquement français en matière d'énoblage.

Idées de recettes à base de Noix du Périgord AOP

La Noix du Périgord AOP se marie et se déguste aussi bien avec des saveurs sucrées que salées. Elle trouve aisément sa place dans de nombreuses recettes que l'on peut retrouver sur le site www.noixdupericord.com.

SUCETTES DE FROMAGE FRAIS AUX NOIX DU PÉRIGORD

Recette proposée par Frédéric Coiffé

Pour 4 personnes - Préparation 15 min - Facile

INGRÉDIENTS

- 100 g de fromage frais de vache
- 100 g de fromage frais de chèvre
- 100 g de fromage frais à l'ail et fines herbes
- 200 g de cerneaux de noix du Périgord
- Sel, piment d'Espelette

PRÉPARATION

1. Torrifier les cerneaux de Noix du Périgord au four ou à la poêle quelques minutes pour que les noix prennent une belle couleur dorée.
2. Laisser refroidir et les concasser au mixeur, en gardant une partie juste concassée et continuer de mixer le reste pour obtenir une poudre de noix.
3. Assaisonner le fromage frais de vache et de chèvre avec le sel et le piment d'Espelette. Ajouter des noix concassées dans le fromage frais de chèvre. Former des petites boules avec les 3 fromages et les congeler 10/15 min. Sortir les petites boules de fromage et les paner avec les cerneaux de Noix du Périgord torréfiés et concassés pour le fromage de vache, avec la chapelure fine de Noix du Périgord pour le fromage de chèvre et celui à l'ail et fines herbes.
4. Déguster à l'apéritif bien frais.



GASPACHO DE POMMES DE TERRE EMULSIONNÉ À L'HUILE DE NOIX, CROSTINI DE NOIX DU PÉRIGORD ET MAGRET FUMÉ

Recette proposée par Frédéric Coiffé

Pour 4 personnes - Préparation 10 min - Cuisson 15 min - Facile

INGRÉDIENTS

- Gaspacho : 300 g de pommes de terre type Agatha ou Amandine, 150 g d'asperges vertes, 10 cl de lait, 10 cl de crème liquide, 8 cl d'huile de noix du Périgord, 1 feuille de gélatine
- Crostini : 2 tranches de pain de mie, 2 cl d'huile d'olive, 1 tomate, 6 tomates cerise, 100 g de cerneaux de Noix du Périgord, 12 tranches de magret fumé, gros sel, sel, piment d'Espelette

PRÉPARATION DU GASPACHO

Eplucher les pommes de terre et les couper en cube, les cuire à l'eau salée puis les mixer avec le lait, la crème et la moitié de l'huile de noix du Périgord.

Prélever 8 copeaux sur les pointes d'asperges vertes avec un rase-légumes, les réserver pour la décoration.

Cuire les asperges dans de l'eau salée à ébullition. Les refroidir dans de l'eau glacée dès qu'elles sont cuites pour garder la couleur bien verte.

Mixer fortement avec un peu d'eau de cuisson et passer au chinois pour éliminer les petits filaments. Tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide, l'essorer et la faire fondre dans une petite partie du velouté d'asperges réchauffé puis l'ajouter au reste du velouté. Dresser le velouté d'asperges dans de jolis verres et refroidir au réfrigérateur.

Verser le gaspacho de pommes de terre sur le velouté d'asperges légèrement gélifié et disposer quelques gouttes d'huile de noix du Périgord.

PRÉPARATION DU CROSTINI

Tailler 4 grosses allumettes dans les tranches de pain de mie. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et cuire les allumettes jusqu'à ce qu'elles soient bien blondes. Frotter une tomate coupée en deux sur la surface du pain toasté. Dresser les tranches de magret fumé en alternant avec des demi-tomates cerise et les copeaux d'asperges vertes, puis déposer de jolis cerneaux de Noix du Périgord.

Server la verrine avec le Crostini aux Noix du Périgord et accompagner-la avec une pipette d'huile de noix du Périgord pour assaisonner à la convenance de chacun.



SAVEUR PERIGOURDINE AUX NOIX DU PÉRIGORD

Recette proposée par Pierre Mouly – Clémence Campredon - Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse

Pour 4 personnes - Difficulté moyen

INGRÉDIENTS

- Biscuit chocolat/noix : 140 g pâte d'amande, 150 g d'œuf, 75 g de chocolat noir, 40 g de beurre, 25 g de farine, 5 g de levure, cerneaux de Noix du Périgord
- Crème princesse : 250 g de lait, 4 jaunes d'œuf, 50 g de sucre, 25 g de maïzena, 1,5 feuille de gélatine, 75 g de crème liquide, 15 g de poudre de Noix du Périgord, 5 g de liqueur de noix
- Tuiles : 20 g de beurre, 20 g de sucre, 15 g de farine, 5 g de cacao, ¼ de blanc d'œuf - Feuillantine : 25 g de praliné, 50 g de chocolat noir, 35 g de crêpe dentelle
- Sauce chocolat/noix : 50 g de chocolat, 130 g de crème liquide, 20 g de liqueur de noix

PRÉPARATION

1. Biscuit chocolat/noix : Mélanger la pâte d'amande et l'œuf, ajouter la farine et la levure ensemble. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie, l'ajouter au reste de la préparation. Verser sur du papier cuisson, parsemé de cerneaux de Noix du Périgord concassés, cuire 7 min à 200°C (Th.7).
2. Crème Princesse : Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre, ajouter la maïzena. Verser le lait bouillant dessus et mettre à cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange devienne plus épais. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Laisser refroidir et incorporer la crème fraîche montée.
3. Feuillantine : Faire fondre au bain marie le chocolat avec le praliné. Ajouter les tuiles dentelles écrasées. Étaler très finement entre 2 feuilles de papier cuisson et laisser prendre au frigo.
4. Sauce chocolat/noix : Faire bouillir le lait avec la liqueur et verser sur le chocolat. Laisser refroidir.
5. Tuiles : Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre puis la farine et enfin le cacao. Cuire sur papier film environ 3 min. à 200°C (Th.7).
6. Montage : Détailler le biscuit en rectangle, la feuillantine à la même dimension. Disposer le biscuit en fond d'assiette, mettre la crème par-dessus avec une poche à douille. Poser une plaque de feuillantine puis de la crème à nouveau. Faire des points de sauce autour du biscuit. Disposer harmonieusement les tuiles sur le gâteau.

