

## **Un nouvelle AOC est née : l'huile de noix du Périgord obtient le précieux sésame**

L'organisme de défense et de gestion de la Noix du Périgord A.O.P, vient de décrocher l'AOC pour l'huile de noix du Périgord, une reconnaissance nationale avant celle de l'Europe qui se traduira par l'Appellation d'Origine Protégée.

Détenteurs d'une appellation d'origine contrôlée depuis 2002, puis de l'appellation d'origine protégée dès 2004 pour la Noix du Périgord, les producteurs ont démarré très vite les démarches auprès de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) pour obtenir une appellation d'origine sur l'huile de noix issue du même bassin de production. Un long parcours enfin récompensé par la publication au JORF du 23 novembre 2018.

### **L'huile de noix du Périgord, un patrimoine culturel et gastronomique :**

Dans les siècles passés l'huile de noix était un élément essentiel de la vie quotidienne locale puisque la noix n'était pas seulement récoltée pour sa consommation en tant que fruit mais davantage pour la fabrication d'huile de noix qui constituait la matière grasse utilisée dans le grand sud-ouest (du Limousin aux Pyrénées en passant par les Charentes, le Périgord et le Quercy.), à l'instar du beurre ou de l'huile d'olive dans d'autres régions. Les moulins à huiles sont nombreux, l'activité est intense jusqu'à l'aube du XXème siècle.

Le commerce de l'huile de noix va s'affaiblir peu à peu pour différentes raisons : les guerres, l'apparition des huiles tropicales (œillette, colza, arachide) qui vont progressivement concurrencer l'huile de noix, et des froids exceptionnels, comme le grand gel de 1956 qui mettent à mal la noyeraie.

Cependant la culture de la noix persiste et se modernise, relançant aussi la production d'huile de noix dans les 1980-1990 soutenue par l'attrait des aliments réputés bénéfiques pour la santé et encouragée par le développement du tourisme autour des produits du terroir.

### **L'Appellation d'Origine Contrôlée, une identité forte :**

L'obtention de l'AOC permet de consacrer un savoir-faire ancestral, d'identifier une production spécifique, codifiée dans un cahier des charges qui garantit l'origine et la qualité du produit.

Les caractéristiques principales de l'huile de noix du Périgord résident dans l'utilisation de cerneaux de noix de qualité issus des variétés traditionnelles Marbot, Corne, Grandjean et Franquette. Elles résident aussi dans l'équilibre aromatique entre les notes végétales et les arômes de noix fraîche pour l'huile extraite à froid, et entre les notes aromatiques fruitées de noix, de croûte de pain grillé pour l'huile extraite à chaud. Sa robe aux reflets dorés ou ambrés, ses arômes délicats, sa rondeur et sa persistance en bouche en font sa spécificité.

### **L'Appellation d'Origine Contrôlée sur l'huile, un atout supplémentaire pour la filière noix :**

La filière noix, après l'obtention du signe officiel de qualité pour la noix coque, fraîche, sèche et le cerneau de noix, complète sa carte de visite. Seule AOP en Europe sur le cerneau noix, c'est également la 1<sup>ère</sup> AOC sur l'huile de noix **qui pourra être revendiquée dès la récolte 2019**. Des atouts qui permettent à la filière de se démarquer des produits similaires sur le marché, qui apportent une plus-value aux producteurs, aux transformateurs et aux metteurs en marché ; des professionnels impliqués dans le développement de ces productions emblématiques du Périgord et des départements qui composent l'aire géographique de l'AOC : Dordogne, Lot, Corrèze, Charente, Lot-et-Garonne et Aveyron.

**Syndicat Professionnel de la noix et du cerneau et de l'huile de Noix du Périgord**, reconnu **Organisme de Défense et de Gestion** pour la Noix du Périgord et l'huile de noix du Périgord, productions en appellation d'origine. A ce titre, il assure les missions de gestion et de contrôle de la Noix du Périgord AOP et de l'huile de noix du Périgord AOC, veille au respect des cahiers des charges et promeut ces signes officiels de qualité.

Perrical – 46600 Creysse - Tél : 05.65.32.22.22 - [contact@noixdupericord.com](mailto:contact@noixdupericord.com) / [www.noixdupericord.com](http://www.noixdupericord.com)

#### Contacts :

Alain Pouquet, Président (06.75.63.85.88)

Carmen Vilhena de Castro, Chargée de mission (06 71 22 81 30)