RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

L'Huile de noix du Périgord reconnue en AOP [CP]

« L'Huile de noix du Périgord » a obtenu le 4 février 2021, l'appellation d'origine protégée (AOP) par règlement publié au Journal Officiel de l'Union Européenne : une reconnaissance pour ce produit d'exception, surnommé localement « l'or jaune », qui bénéficie désormais d'une protection à l'échelle européenne.

Une huile vierge de première pression

L'« Huile de noix du Périgord » est une huile vierge, de première pression, obtenue uniquement par procédé mécanique, extraite à chaud ou à froid. Elle est produite à partir de cerneaux de noix de qualité, issus de variétés traditionnelles telles que la Marbot, la Corne, la Grandjean et la Franquette.

Le savoir-faire reconnu des huiliers du Sud-Ouest

Le métier d'huilier est déjà répandu dès le XIIe siècle dans le Périgord, en témoigne la présence de nombreux moulins à huile à cette époque. Aujourd'hui encore, l'huile de noix est fortement liée au patrimoine gastronomique du Périgord, reflet d'un savoir-faire qui en fait la renommée. La fabrication se déroule traditionnellement en deux ou trois étapes : le broyage, le chauffage (facultatif selon la méthode d'extraction) et le pressage de la pâte de cerneaux de noix pour extraire l'huile. La maîtrise des températures lors de la chauffe, si elle est

pratiquée, est l’étape déterminante pour garantir l’équilibre aromatique de l’huile. Il se dit d’ailleurs que c’est sur cette maîtrise que l'huilier fait sa réputation.

Deux univers sensoriels distincts selon la méthode d’extraction

Extraite à froid, l’ « Huile de noix du Périgord » présente une couleur limpide variant du jaune-paille à reflets vert pâle au jaune doré et une texture fluide. Elle est dotée d’une intensité aromatique soutenue de cerneaux de noix secs, de mie de pain et des notes aromatiques végétales et de noix fraîche.
Extraite à chaud, elle se distingue par une couleur allant du jaune doré au brun doré avec une texture nappante. On se régale de sa saveur fruitée de noix, de croûte de pain cuite, de grillé/torréfié léger, complétée de notes de pain toasté et de biscuit.

Une aire géographique liée à celle de l’AOP « Noix du Périgord »

Toutes les étapes de sa production et de sa transformation ont lieu dans l’aire géographique répartie sur les départements de l’Aveyron, la Charente, la Corrèze, la Dordogne, du Lot et du Lot et Garonne, qui bénéficient d’un climat et de ressources adaptés à la culture du noyer et permettent ainsi une production de noix de qualité. Cette zone est d’ailleurs reconnue en AOP « Noix du Périgord » depuis 2004 pour la production de noix fraîches, noix sèches et cerneaux de noix.

Source URL: *https://inao.gouv.fr/cp-huile-de-noix-perigord-reconnue-aop*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance