

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

4 février 2021,

L'HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD RECONNUE EN AOP

« 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 XII^e 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.



© Syndicat professionnel de la noix, du cerneau et de l'huile de Noix du Périgord

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.

Service Communication INAO

Nadia Michaud / Sophie Mauriange
Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39
Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / s.mauriange@inao.gouv.fr
www.inao.gouv.fr / www.nosproduitsdequalite.fr

12, rue Henri Rol Tanguy
93 555 Montreuil Cedex

Données chiffrées :

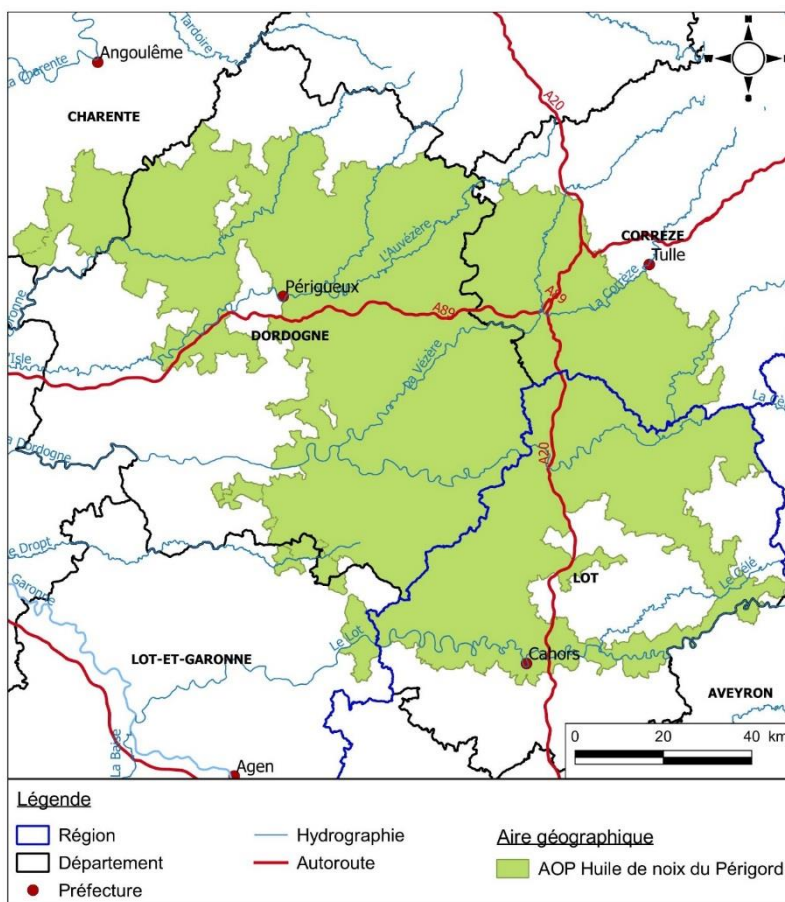
- 706 producteurs
- 42 transformateurs (24 mouliniers et 18 producteurs à façon)
- Potentiel à terme estimé par la filière : 100 000 litres d'huile par an

En savoir plus sur l'appellation d'origine protégée (AOP) : L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

AOP HUILE DE NOIX DU PERIGORD
Aire Géographique



Sources: INAO, QGIS, IGN ADMIN_Express COG 2020-Mars 2020

Service Communication INAO

Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39
Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / s.mauriange@inao.gouv.fr