



## **A.O.C NOIX DU PERIGORD**

**Par Michel JAMME**

Depuis le 4 mai 2002, 181 communes du Lot se trouvent incluses dans la zone de production de la NOIX DU PERIGORD, bénéficiant désormais de la si recherchée Appellation d' Origine Contrôlée.

Les producteurs situés dans cette zone doivent évidemment présenter une déclaration d'aptitude à l'I.N.A.O. ( Institut National des Appellations d'Origine ) pour revendiquer le droit de commercialiser leur récolte en A.O.C ... et être retenus. Le 10 septembre 2002 était, pour cette année, la date limite de présentation de la déclaration d'aptitude.

Jusqu'à cette date de mai 2002, seule la NOIX DE GRENOBLE, essentiellement produite dans le " ROYANS ", à l'Ouest du VERCORS, bénéficiait d'une A.O.C depuis 1938. C'était alors la première A.O.C pour des fruits.

L'appellation A.O.C Noix du PERIGORD a été obtenue pour les noix fraîches, les noix sèches et les cerneaux alors que l'A.O.C NOIX DE GRENOBLE n'est pas étendue aux cerneaux.

4 variétés sont concernées par l'appellation :

La franquette pour environ 70% des surfaces

La marbot pour environ 12% des surfaces

La corne pour environ 11% des surfaces

La grandjean pour environ 4% des surfaces

Le solde d'environ 3% concerne quelques variétés nouvelles telle la LARA qui se consomme fraîche en "primeurs" dès la mi-septembre et la FERNOR.

En année moyenne la FRANCE, premier pays producteur d'EUROPE, produit de 25 à 35.000 tonnes de noix équitablement réparties (50/50) entre PERIGORD et GRENOBLE.

La consommation intérieure française est estimée à 20.000 tonnes, ce qui permet de consacrer une part importante, jusqu'à 15.000 tonnes, à l'exportation. Pour le moment le risque de surproduction est écarté dans la mesure où la production totale européenne de 70.000 tonnes ne représente que la moitié de la consommation.

Le noyer, c'est bien connu, est un arbre recherché pour le bois d'ébénisterie notamment dans les variétés anciennes comme le "MARBOT" dont on trouve encore de vieux spécimens âgés de plus de 50 ans et qui, après abattage, ne sont pratiquement pas remplacés. En effet la culture actuelle privilégie les variétés à fruits, principalement "franquette" à production plus rapide et dont on ne trouve pas encore de vieilles plantations.

Contrairement aux idées préconçues, la noix est un bienfait nutritionnel efficace pour lutter contre le mauvais cholestérol et pour prévenir les maladies cardio-vasculaires en raison de sa forte teneur en acides gras poly-insaturés (72%) qui sont également indispensables pour le développement du cerveau et de la rétine. Pour les sportifs en quête d'un coup de pouce, la noix peut efficacement remplacer l' E.P.O puisqu'elle est riche en potassium, zinc et cuivre. Son taux de phosphore est un excellent stimulant de mémoire qui peut en faire l'aliment de choix des cruciverbistes.

Notons enfin la mise en place de la ROUTE DE LA NOIX DU PERIGORD qui sera déclinée en 4 versions :

- Route de la FRANQUETTE qui, de SOUILLAC à BRETENOUX, passera par FLOIRAC et CARENNAC.

-Route de la MARBOT de COLLONGES à ARGENTAT

-Route de la CORNE vers HAUTEFORT et OBJAT

-Route de la GRANDJEAN vers SARLAT- DOMME- BEYNAC.

En ANNEXE, vous trouverez les principaux renseignements concernant le Bassin de Production de la NOIX DU PERIGORD aimablement fournis par J.Pierre Prunet, ingénieur CTIFL, responsable technique de la très remarquable station expérimentale de CREYSSE qui est le site d'accueil des *nuciculteurs* et des organisations professionnelles.

On y trouve tout ce qui intéresse la culture et la conservation de la noix :

- meilleures variétés traditionnelles de noyers
- nouveaux hybrides variétaux français de noyers créés par l'INRA de BORDEAUX.
- nouveaux porte-greffes noyer CTIFL " juglares regia", vigoureux et tolérants aux maladies
- mise au point des techniques culturales prenant en compte les aspects taille et densité de plantation
- protection phyto-sanitaire raisonnée pour lutter contre les maladies et les ravageurs
- entretien du sol et irrigation
- ramassage et séchage
- conservation du produit frais ou transformé

La Station Expérimentale de CREYSSE fonctionne toute l'année avec un effectif de plus de 15 personnes, Ingénieurs, Techniciens, Agents d'exploitation, parmi lesquels notre concitoyen Alain Daubet.

Il m'est agréable de remercier vivement J. Pierre Prunet pour son accueil, ses explications et la mise à disposition d'une importante documentation qui ne peut évidemment pas être reproduite " in-extenso" dans notre Bulletin Local d'information.

***STATION EXPERIMENTALE DE CREYSSE***

***B.P 18 - 46600 MARTEL***

***Tél. 05 65 32 22 22 - Fax . 05 65 32 27 44***

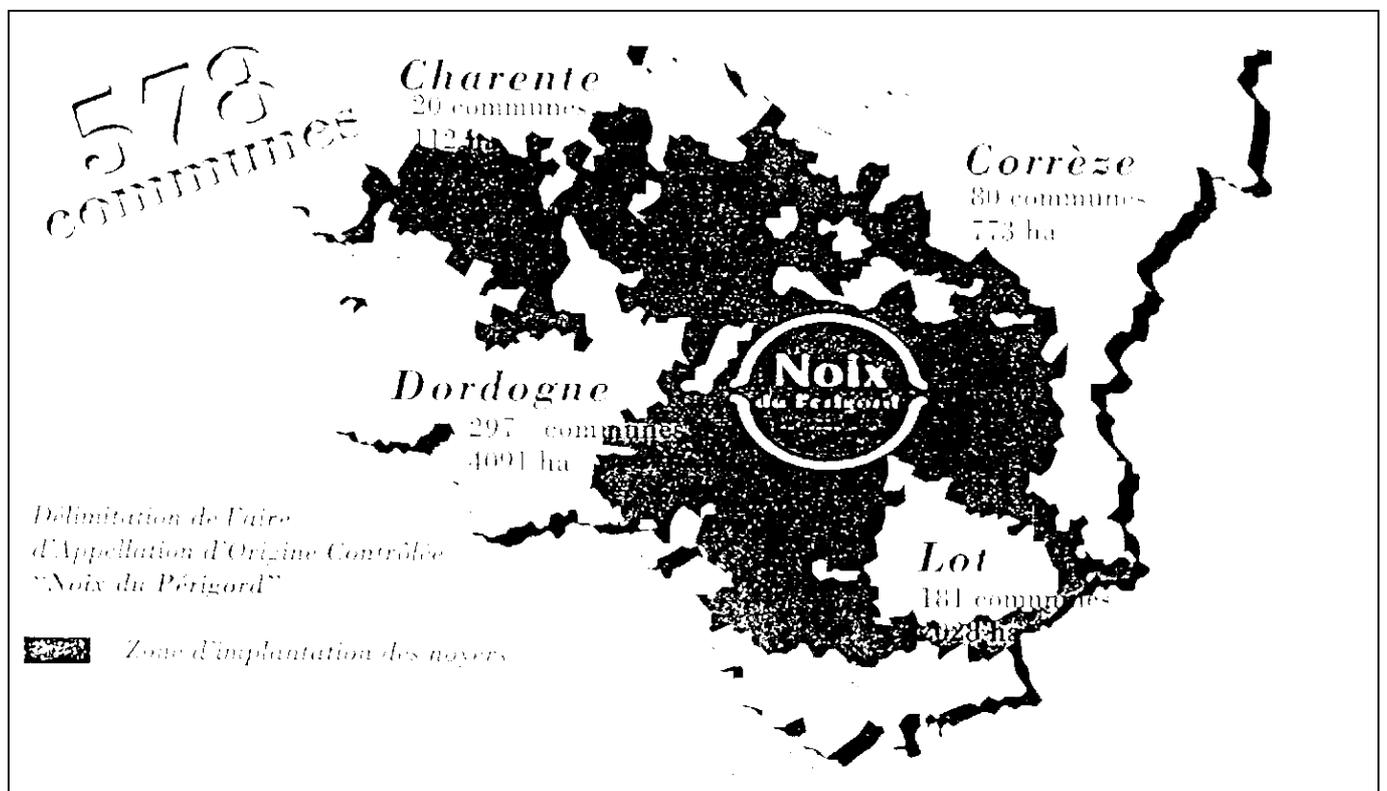
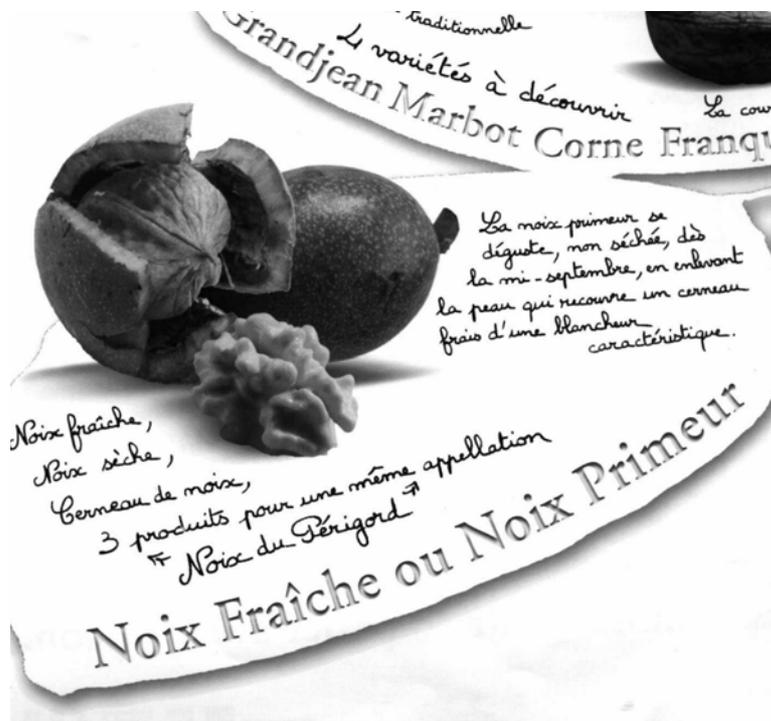
Souhaitons maintenant que l'arrière-saison soit favorable au ramassage manuel ou mécanique et que l'obtention de l'A.O.C permette une commercialisation facilitée et, souhaitons-le, plus rémunératrice de nos noix. Une part importante de l'économie locale et régionale en dépend.

Les terrains ont été préparés. La saison peut démarrer. Bonne récolte 2002 !

M. Jamme

**A noter:**

- Il faut 5kg de noix sèches pour obtenir 2kg de cerneaux qui, pressés, donnent 1 litre d'huile.
- La consommation intérieure française correspond à 1 noix de 10gr par jour et par personne !



Bassin de production de la Noix du Périgord

