



AGRICULTURE



## Le Département met un coup de projecteur sur la Noix du Périgord AOP pour inciter le grand public à en consommer

A l'instar de la filière noix en France, celle de la Noix du Périgord traverse une crise de surproduction sans précédent. Ce constat a conduit le Conseil départemental de la Dordogne à mettre en place une opération de promotion de la Noix du Périgord originale pour mettre un coup de projecteur sur ce fruit emblématique du département et ainsi inciter à une consommation locale du produit.

*Publié le 12 juin 2023*

Cette opération de promotion passe par les chefs de cuisine des collèges de Dordogne et leurs équipes qui ont été invités à élaborer et à proposer des recettes originales à base de noix (plats ou desserts) et mettant l'accent sur les qualités nutritionnelles et les vertus médicales de la Noix du Périgord. L'ensemble de ces recettes pour 10 et 100 personnes, sera compilé dans un livret qui sera présenté à l'occasion du Festival du Livre gourmand en novembre prochain. En parallèle, un concours culinaire doit être organisé dans les collèges et les écoles sur la base de ce livret.

A travers cette opération, le Département souhaite renouveler son engagement en faveur d'une filière de qualité incontournable dont l'histoire s'est toujours conjuguée avec celle du Périgord et ce, depuis l'époque de l'homme de Cro-Magnon, qui mangeait des noix du Périgord, en témoignent des traces de coques retrouvées sur un gisement à proximité de Terrasson. Cette occupation du territoire vieille de plus de 17.000 ans est unique dans l'histoire des filières agricoles du département.

Au Moyen-Age, l'huile de noix était la matière première indispensable à l'éclairage. A la veille de la Révolution Française, elle est à la base de la cuisine de la plupart des paysans. Le commerce de l'huile et des grumes de noyers a été une composante incontournable de la navigation fluviale entre Souillac et Libourne. Les noyers se développent et façonnent une grande partie des paysages de la Dordogne. Si le 19<sup>ème</sup> siècle s'est traduit par un fort déclin de l'huile de noix, le Sarladais s'est spécialisé dans le cerneau en ayant recours à la Grandjean, une variété à coque tendre.

### Une filière agricole organisée

<https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-departement-met-un-coup-de-projecteur-sur-la-noix-du-perigord-aop-pour-inciter-le-grand-public-a-en-consommer-22333563?>

La Noix est la filière la plus patrimoniale des productions du Périgord. Elle a connu un renouveau à compter des années 1950 quand la filière s'est mobilisée et organisée autour de la constitution de nouvelles noyeraies.

Le Comité interprofessionnel de la Noix et du Noyer de la Dordogne (regroupant près de 500 adhérents) a été associé à la gestion du Plan Départemental Noix. Au niveau régional, le Syndicat professionnel de la Noix et du Cerneau de Noix du Périgord a été créé en 1994. Il est reconnu comme Organisme de Défense et de Gestion (ODG) depuis 2007. En 2021, l'Interprofession InterNoix Sud-Ouest a vu le jour pour influencer sur les orientations et le devenir de la filière vis-à-vis des pouvoirs publics ; elle réunit l'ensemble des acteurs des régions Nouvelle Aquitaine, Occitanie et Centre Val de Loire.

Le verger périgourdin s'étend sur plus de 6.300 hectares. Il est porté par près de 1.500 producteurs pour une surface moyenne d'exploitation comprise entre 5 et 6 hectares. Il représente 53% du verger de notre bassin de production et pourvoit jusqu'à 50% de son tonnage. Il équivaut à 28% des surfaces de noyeraies en France. 4 Organisations de Producteurs opèrent sur le territoire départemental (CoopCerno, Perlim Noix, Promonoix et La Périgourdine/Bitarelle). La noix du Périgord est un enjeu agricole primordial pour la Nouvelle Aquitaine. Elle est incontournable au sein du bassin de production français.

Dès la création du Syndicat professionnel de la Noix et du Cerneau de Noix du Périgord, la filière a fait le choix de la certification et de l'authentification de la qualité de ses productions. Une première reconnaissance sera obtenue grâce à l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC « Noix du Périgord ») puis de l'AOP à dimension européenne.

Depuis 2017, l'Appellation d'Origine Protégée concerne les noix fraîches, les noix sèches et les cerneaux. 4 variétés peuvent y prétendre : Franquette, Marbot, Corne et Grandjean. Elle est la seule AOP en Europe attribuée à un cerneau de noix.

Depuis 2020, l'AOP huile de noix a été obtenue. Un premier millésime a pu être pressé la même année. La zone de production de l'AOP Noix du Périgord concerne principalement le département de la Dordogne, étendue au Lot, au bassin briviste et à quelques communes du Lot-et-Garonne frontalières du Lot.

## **Une surproduction et la concurrence internationale**

Aujourd'hui, la filière noix en Dordogne est soumise à un contexte de surproduction qui est étroitement lié à une progression importante de la concurrence internationale, notamment de la Roumanie et, indirectement, de la Chine. Le marché du cerneau est particulièrement vulnérable. Le Conseil départemental de la Dordogne a toujours été aux côtés de la filière. Par un appel public à la consommation de noix du Périgord, il entend encourager des pistes de diversification des débouchés alimentaires de cette production emblématique de son terroir.

La France est le neuvième producteur mondial. Elle est le quatrième exportateur de noix à coques. Elle subit pour autant les effets de la modification des équilibres des échanges mondiaux qui lui sont défavorables.

Pour sa part, la Dordogne est le deuxième département producteur de noix derrière l'Isère. Elle représente plus d'un quart des surfaces de noyers du territoire national. Elle subit d'autant plus les aléas du marché international qu'elle a bénéficié en 2022 de conditions climatiques particulièrement favorables à la production de noix. En France, la production avoisine les 50.000 <https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-departement-met-un-coup-de-projecteur-sur-la-noix-du-perigord-aop-pour-inciter-le-grand-public-a-en-consommer-22333563?>

tonnes contre les 37.000 tonnes moyennes des années précédentes. L'offre a largement dépassé les capacités d'absorption du marché déjà soumis à la concurrence internationale. Le prix moyen d'achat de la noix a été divisé par deux.

## **Une filière toujours soutenue par le Département**

Le Département de la Dordogne est un fidèle partenaire de la Noix du Périgord. Afin d'accompagner sa structuration, le Département a soutenu le syndicat de la noix et du cerneau pour plus de 160.000 euros depuis 2015 et à hauteur de 17.500 euros annuels. Depuis la même date, près de 500 dossiers de subventions à l'investissement ont été instruits de manière favorable aux exploitations de la filière pour une enveloppe globale de près d'un million d'euros.

En parallèle, le Département s'est engagé à soutenir les activités de transformation de la noix. 6 entreprises ont été accompagnées dans leurs démarches d'investissement dans la production d'huile de noix pour un montant global de près de 225.000 euros de subventions. L'engagement financier de la collectivité pour la filière noix s'élève de près de 1,4 millions d'euros.

## **Un fruit aux multiples vertus**

La noix possède des qualités nutritionnelles indéniables indispensables à une alimentation saine. Excellente source de protéines, elle permet des apports importants en oméga 3 et en antioxydants. Les omégas 3 sont des acides gras essentiels à la santé. La noix s'intègre ainsi parfaitement dans une approche diététique des repas. Elle contribue au maintien d'une cholestérolémie normale. Elle améliore l'élasticité des vaisseaux sanguins, contribuant à réduire les risques cardio-vasculaires.

La noix du Périgord contient des oméga 3, des omégas 6, du calcium, du magnésium du phosphore, des vitamines E, B1, B6 et B9, du zinc, du cuivre et du fer. Parce qu'elle regorge de nutriments essentiels, la noix est une remarquable source de protéines pour les sportifs afin de les accompagner dans leur approche en matière de reconstruction musculaire, d'apports d'énergie.

## **Des pistes de développement**

Dans un contexte mondial où les exportateurs sont plus nombreux, marqué par la concurrence avec les pays de l'Est de l'Europe et du Chili, la Noix du Périgord dispose de plusieurs atouts pour se démarquer, à commencer sa qualité gustative et la présentation des cerneaux. Grâce au savoir-faire typiquement français en matière d'énoisage, le produit est immédiatement identifiable. Il se singularise par sa qualité visuelle.

En Dordogne, les signes officiels de qualité permettent également de disposer d'un avantage comparatif encore plus décisif tandis qu'une partie non négligeable de notre production est déjà certifiée en Agriculture Biologique (près de 30% du verger).

Le Cerné du Périgord pourrait être plus largement associé à la commercialisation d'autres productions emblématiques du bassin de production sous signe officiel de qualité, comme notamment les cabécous du Périgord et/ou les Rocamadour. La commercialisation de l'huile de noix pourrait renouer avec les circuits commerciaux de ses origines, notamment avec les vins de Bergerac. La valorisation de la noix doit être plus marquée en pâtisserie et en friandises que ce soit sous la forme de cerneaux chocolatés ou d'un incontournable des productions pâtisseries. Le

<https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-departement-met-un-coup-de-projecteur-sur-la-noix-du-perigord-aop-pour-inciter-le-grand-public-a-en-consommer-22333563?>

pain aux noix mériterait enfin d'être développé auprès des artisans boulangers du département.