

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“NOIX DU PERIGORD”

N° CE: [réservé CE]

☐ IGP

☒ AOP

1. DENOMINATION DE L'AOP

Noix du Périgord

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe III]

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les produits pouvant bénéficier de l'appellation d'origine « Noix du Périgord » sont les suivants : les noix fraîches ou primeurs, les noix sèches, les cerneaux de noix.

Les noix fraîches ou primeurs et les noix sèches ont un calibre minimal de 28 mm.

La noix fraîche ou primeur est un produit frais, vendu en coque, qui doit être consommé rapidement après la récolte. Ce fruit doit être cassé et **peut être** pelé pour être mangé. Le stade de récolte de cette noix permet d'obtenir un cerneau ferme et facilement pelable. Au moment du conditionnement, le taux d'humidité de la noix est supérieur ou égal à 30 %. Les deux variétés retenues pour cette production sont la Marbot et la Franquette.

La noix sèche, qui a été séchée par méthode douce après récolte, présente un taux d'humidité inférieur **ou égal** à 12 % au moment du conditionnement. Ce fruit doit être simplement cassé pour être mangé, l'amertume ayant diminué. Les variétés retenues pour cette production sont la Marbot, la Franquette et la Corne.

Le cerneau de noix est de taille supérieure à une maille de 8 mm. Les petits cerneaux de teinte claire sont recherchés. Pour les cerneaux à dominante claire, toutes les formes (entières ou parties) sont acceptées. Pour les cerneaux légèrement plus foncés, brun clair et/ou citronné, seule la forme moitié est acceptée. Au moment du conditionnement, seulement 5 % de cerneaux plus foncés que ces teintes sont tolérés et le taux d'humidité des cerneaux est d'au maximum 5 %. Les variétés retenues pour cette production sont la Corne, la Franquette et la Grandjean.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de noix et l'énoisage sont obligatoirement réalisés dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Les noix fraîches ou primeurs sont conditionnées en emballages de 10 kg au maximum.

Les noix sèches sont conditionnées en emballages de 25 kg au maximum.

Les cerneaux de noix sont conditionnés en emballages de 15 kg au maximum.

Le conditionnement dans l'aire est justifié principalement pour:

- la sauvegarde de la qualité du produit

En ce qui concerne la noix fraîche, elle contient au minimum 30 % d'eau et est soumise à « dessiccation ». Pour préserver sa qualité, il faut la conserver à une température comprise entre 1 °C et 5 °C et à une hygrométrie relative comprise entre 80 % et 95 %, c'est-à-dire en chambre froide. C'est pourquoi la mise sous emballage non étanche doit se faire le plus près possible du stade de la commercialisation et par conséquent dans l'aire de conditionnement afin de garantir la qualité de la noix en raison des conditions particulières de conservation qui ont été mises en œuvre de façon constante depuis la récolte. En outre, ce produit a une durée de vie limitée (interdiction d'expédition après le 15 octobre de l'année de récolte) et ne peut en aucun cas être transformé en noix sèches. Par ailleurs, il est précisé sur l'emballage que les noix fraîches doivent être conservées dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Pour ce qui est de la noix sèche, elle obéit également aux aspects techniques développés ci-dessus. Concernant la nécessité de conditionner le produit à l'intérieur de l'aire, celle-ci n'est pas ici liée à la présence d'eau mais plutôt à celle des lipides (acides gras) dont une mauvaise conservation peut entraîner une dégradation (rancissement). Comme pour la noix fraîche mais après le 1er mars, des normes de température (entre 2 °C et 8 °C) et d'hygrométrie (entre 60 % et 75 %) sont fixées pour la conservation. Le produit a aussi une durée de vie limitée jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

- la préservation des caractéristiques du produit

L'expédition de noix en coque ou de cerneaux de noix en vrac à l'extérieur de l'aire géographique est interdite. En effet, d'une manière générale, au même titre que le vin, la noix est un produit fongible, c'est-à-dire que l'on peut mélanger dans un même conditionnement des noix d'origines et de variétés différentes. Contrairement à d'autres régions de France, où les noix en coque sont vendues en mélange, la tradition en Périgord a toujours été de vendre les noix par variétés afin de bénéficier d'une meilleure revalorisation pour certaines variétés plus qualitatives. La seule exception à cette règle réside dans le mélange traditionnel Corne-Marbot qui permet d'écouler plus facilement la Corne dont la qualité gustative est évidente mais dont le cassage difficile rebute parfois le consommateur. Cette tradition de vendre la noix par variété a donc été à l'origine de la demande de conditionnement dans l'aire de production, pratique courante en Périgord. D'ailleurs, lors des examens organoleptiques des lots, la pureté variétale des échantillons fait partie des éléments d'appréciation dans le cadre de l'examen visuel des coques (noix fraîche et sèche). Les lots qui présentent un pourcentage de variétés autres trop élevées ne peuvent pas bénéficier de l'appellation. Pour le cerneau, la différenciation à l'œil est difficilement possible mais elle devient plus évidente au goût.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage sur les emballages unitaires des noix fraîches ou primeurs, des noix sèches et des cerneaux de noix bénéficiant de l'appellation d'origine « Noix du Périgord » comporte dans le même champ visuel et sur le devant de l'emballage:

- le système de marquage distribué par le groupement ;

- le nom de l'appellation d'origine « Noix du Périgord » inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands ;

- **le symbole AOP de l'Union européenne** ;
- et, selon le cas, la mention cerneaux de noix.

Pour les cerneaux, l'étiquetage est obligatoirement complété, éventuellement dans un autre champ visuel, par l'année de récolte.

Pour les noix sèches, l'étiquetage est obligatoirement complété, éventuellement dans un autre champ visuel, par le nom des variétés lorsqu'il s'agit d'un mélange Corne-Marbot.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la « Noix du Périgord » est composée de 612 communes des départements de l'Aveyron, de la Charente, de la Corrèze, de la Dordogne, du Lot, et du Lot-et-Garonne. Ces communes appartiennent aux cantons suivants :

Département de l'Aveyron :

Canton de Capdenac-Gare : Capdenac-Gare.

Département de la Charente :

Canton d'Aubeterre-sur-Dronne : Aubeterre-sur-Dronne, Bellon, Laprade, Montignac-le-Coq, Nabinaud, Pillac, Saint-Romain, Saint-Séverin.

Canton de Brossac : Saint-Laurent-des-Combes.

Canton de Chalais : Chalais, Montboyer, Rioux-Martin, Saint-Avit.

Canton de Montmoreau-Saint-Cybard : Bors, Juignac, Palluau, Saint-Amant, Saint-Martial, Salles-Lavalette.

Canton de Villebois-Lavalette : Vaux-Lavalette.

Département de la Corrèze :

Canton d'Argentat : Albussac, Argentat, Forgès, Monceaux-sur-Dordogne, Saint-Chamant, Saint-Hilaire-Taurieux.

Canton d'Ayen : Ayen, Brignac-la-Plaine, Louignac, Objat, Perpezac-le-Blanc, Saint-Aulaire, Saint-Robert, Segonzac, Yssandon.

Canton de Beaulieu-sur-Dordogne : En totalité.

Canton de Beynat : Albignac, Aubazines, Beynat, Pescher (Le), Sérilhac.

Canton Brive-la-Gaillarde-Nord-Est : Brive-la-Gaillarde.

Canton de Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest : En totalité.

Canton de Donzenac : Allasac, Donzenac, Sadroc, Sainte-Féréole, Saint-Pardoux-l'Ortigier.

Canton de Juillac : Chabrignac, Concèze, Juillac, Lascaux, Saint-Solve, Vignols, Voutezac.

Canton de Larche : Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Larche, Lissac-sur-Couze, Mansac, Saint-Pantaléon-de-Larche, Saint-Cernin-de-Larche.

Canton de Lubersac : Arnac-Pompadour, Beyssac, Saint-Sornin-Lavolps.

Canton de Malemort-sur-Corrèze : Malemort-sur-Corrèze, Ussac, Varetz.

Canton de Mercoeur : Atiliac, Bassignac-le-Bas, Mercoeur, Reygade.

Canton de Meyssac : En totalité.

Canton de Tulle-campagne-Nord : Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Hilaire-Peyroux.

Canton de Tulle-campagne-Sud : Cornil, Lagarde-Enval, Sainte-Fortunade.

Canton de Vigéois : Estivaux, Perpezac-le-Noir, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Troche, Vigéois.

Département de la Dordogne :

Canton de Beaumont : Bayac, Beaumont, Bourniquel, Labouquerie, Monsac, Montferrand-du-Périgord, Naussannes, Nojals-et-Clotte, Rampieux, Saint-Avit-Sénieur, Sainte-Croix.

Canton de Belvès : Belvès, Carves, Cladech, Doissat, Grives, Larzac, Monplaisant, Sagelat, Saint-Amand-de-Belvès, Sainte-Foy-de-Belvès, Saint-Germain-de-Belvès, Saint-Pardoux-et-Vielvic, Siorac-en-Périgord.

Canton de Brantôme : Agonac, Biras, Bourdeilles, Brantôme, Eyvirat, Lisle, Sencenac-Puy-de-Fourches, Valeuil.

Canton de Le Bugue : Bugue (Le), Campagne, Journiac, Mauzens-et-Miremont, Saint-Cirq, Saint-Félix-de Reillac-et-Mortemart.

Canton de Le Buisson-de-Cadouin : Alles-sur-Dordogne, Badefols-sur-Dordogne, Bouillac, Buisson-de-Cadouin (Le), Calès, Molières, Urval.

Canton de Carlux : En totalité.

Canton de Champagnac-de-Belair : Champagnac-de-Belair, Chapelle-Faucher (La), Condat-sur-Trincou, Quinsac, Villars.

Canton de Domme : En totalité.

Canton d'Excideuil : Anliac, Clermont-d'Excideuil, Excideuil, Génis, Preyssac-d'Excideuil, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jory-las-Bloux, Saint-Martial-d'Albarède, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Pantaly-d'Excideuil, Saint-Raphaël.

Canton d'Hautefort : En totalité.

Canton de Lalinde : Lalinde, Mauzac-et-Grand-Castang.

Canton de Lanouaille : Angoisse, Dussac, Lanouaille, Nanthiat, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Sulpice-d'Excideuil, Sarlande, Savignac-Lédrier.

Canton de Mareuil : Léguillac-de-Cercles, Saint-Crépin-de-Richemont, Vieux-Mareuil.

Canton de Monpazier : Gaugeac, Lavalade, Lolme, Marsalès, Monpazier, Saint-Avit-Rivière, Saint-Marcory, Saint-Romain-de-Monpazier

Canton de Montagnier : Celles, Chapdeuil, Creyssac, Douchapt, Grand-Brassac, Montagnier, Saint-Just, Saint-Victor, Ségonzac, Tocane-Saint-Apre.

Canton de Montignac : Aubas, Auriac-du-Périgord, Chapelle-Aubareil (La), Farges (Les), Montignac, Peyzac-le-Moustier, Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac, Saint-Amand-de-Coly, Saint-Léon-sur-Vézère, Sergeac, Thonac, Valojoux.

Canton de Mussidan : Saint-Front-de-Pradoux, Saint-Louis-en-l'Isle, Sourzac.

Canton de Neuvic : Chanterac, Douzillac, Neuvic, Saint-Aquilin, Saint-Vincent-de-Connezac, Vallereuil.

Canton de Nontron : Sceau-Saint-Angel.

Canton de Périgueux Nord-Est : En totalité.

Canton de Ribérac : Allemans, Bourg-du-Bost, Chassaignes, Comberanche-et-Epeluche, Petit-Bersac, Ribérac, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Méard-de-Drôme, Saint-Pardoux-de-Drôme, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Vanxains, Villeteureix.

Canton de Sainte-Alvère : Limeuil, Paunat, Trémolat.

Canton de Saint-Astier : Grignols, Léguillac-de-l'Auche, Manzac-sur-Vern, Mensignac, Saint-Astier, Saint-Léon-sur-l'Isle.

Canton de Saint-Cyprien : En totalité.

Canton de Saint-Pardoux-la-Rivière : Milhac-de-Nontron, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Pardoux-la-Rivière.

Canton de Saint-Pierre-de-Chignac : Atur, Bassilac, Blis-et-Born, Eyliac, Milhac-d'Auberoche, Notre-Dame-de-Sanilhac, Saint-Antoine-d'Auberoche, Saint-Crépin-d'Auberoche, Sainte-Marie-de-Chignac, Saint-Laurent-sur-Manoire, Saint-Pierre-de-Chignac.

Canton de Salignac-Eyvignes : En totalité.

Canton de Sarlat-la-Canéda : En totalité.

Canton de Savignac-les-Eglises : En totalité.

Canton de Terrasson-Lavilledieu : Bachellerie (La), Beauregard-de-Terrasson, Cassagne (La), Chavagnac, Coly, Condat-sur-Vézère, Dornac (La), Feuillade (La), Grèzes, Lardin-Saint-Lazare (Le), Pazayac, Peyrignac, Saint-Rabier, Terrasson-Lavilledieu.

Canton de Thenon : en totalité.

Canton de Thiviers : Corgnac-sur-l'Isle, Eyzerac, Nantheuil, Saint-Pierre-de-Côle, Saint-Romain-et-Saint-Clément, Thiviers, Vaunac.

Canton de Vergt : Cendrieux, Grun-Bordas, Lacropte, Saint-Paul-de-Serre.

Canton de Verteillac : En totalité.

Canton de Villefranche-du-Périgord : En totalité.

Département du Lot :

Canton de Bretenoux : En totalité.

Canton de Cahors-Nord-Est : Cahors, Lamagdelaine, Larroque-des-Arcs.

Canton de Cahors-Nord-Ouest : Espère, Mercuès, Pradines.

Canton de Cahors-Sud : Arcambal.

Canton de Cajarc : Cadrieu, Cajarc, Frontenac, Larnagol, Larroque-Toirac, Montbrun, Saint-Pierre-Toirac.

Canton de Catus : Boissières, Calamane, Catus, Crayssac, Gigouzac, Junies (Les), Labastide-du-Vert, Lherm, Maxou, Montgesty, Nuzéjols, Pontcirq, Saint-Denis-Catus, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille.

Canton de Cazals : En totalité.

Canton de Figeac-Est : Felzins, Figeac, Lunan, Saint-Félix.

Canton de Figeac-Ouest : Camburat, Capdenac, Faycelles, Fons, Fourmagnac, Lissac-et-Mouret.

Canton de Gourdon : En totalité.

Canton de Gramat : Alvignac, Bio, Gramat, Lavergne, Miers, Padirac, Rignac, Rocamadour, Thégra.

Canton de Labastide-Murat : Ginouillac, Vaillac.

Canton de Lacapelle-Marival : Albiac, Anglars, Aynac, Bourg (Le), Bouyssou (Le), Cardaillac, Issendolus, Lacapelle-Marival, Rudelle, Rueyres, Thémines, Théminettes.

Canton de Limogne-en-Quercy : Calvignac, Cénevières, Saint-Martin-Labouval.

Canton de Livernon : Issepts, Sonac.

Canton de Luzech : Albas, Anglars-Juillac, Bélave, Caillac, Castelfranc, Douelle, Luzech, Parnac, Saint-Vincent-Rive-d'Olt.

Canton de Martel : En totalité.

Canton de Payrac : Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Masclat, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Roc (Le).

Canton de Puy-l'Evêque : Cassagnes, Duravel, Grézels, Lagardelle, Montcabrier, Pescadoires, Prayssac, Puy-l'Evêque, Saint-Martin-le-Redon, Soturac, Touzac, Vire-sur-Lot.

Canton de Saint-Céré : Autoire, Bannes, Frayssinhes, Loubressac, Mayrinac-Lentour, Saignes, Saint-Céré, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Vincent-du-Pendit.

Canton de Saint-Germain-du-Bel-Air : Concorès, Frayssinet, Peyrilles, Saint-Chamarand, Saint-Germain-du-Bel-Air.

Canton de Saint-Géry : Bouziès, Saint-Cirq-Lapopie, Saint-Géry, Tour-de-Faure, Vers.

Canton de Salviac : En totalité.

Canton de Souillac : En totalité.

Canton de Sousceyrac : Sousceyrac.

Canton de Vayrac : En totalité.

Département de Lot-et-Garonne :

Canton de Fumel : Cuzorn, Fumel, Monsempron-Libos.

Canton de Monflanquin : Lacapelle-Biron.

Canton de Tournon-d'Agenais : Bourlens, Montayral, Saint-Vite.

Canton de Villerséal : Rives, Villerséal.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La « noix du Périgord » est issue d'un bassin traditionnel de production de noix et de cerneaux.

L'aire géographique est située principalement dans le piémont du Massif central marqué par des étés chauds accompagnés par une pluviométrie importante. Cette pluviométrie a pour conséquence la formation d'une réserve en eau dans le sous-sol, nécessaire à la culture de la noix. Cette particularité climatique favorise la mise en bourgeons et la formation de cerneaux de qualité. Cela explique donc l'implantation ancienne de vergers de noyers dans cette région.

Au sein de cette zone, les producteurs ont su, de tout temps, choisir les situations les plus adaptées à une nuciculture de qualité. Cela a permis de déterminer les critères géologiques, pédologiques et microclimatiques nécessaires à l'identification des parcelles aptes à produire de la noix du Périgord.

Cette aire a été définie au regard de deux principaux critères:

- critères géologiques, pédologiques et climatiques visant à retenir les milieux favorables à une nuciculture de qualité. En application de ce critère a été retenue une zone d'implantation des noyers au-delà de laquelle il n'est pas possible de planter des noyers destinés à la production d'appellation ;
- usages de production et de transformation de la noix: ont été retenues les communes sur le territoire desquelles existaient des vergers de noyers et/ou des noyers isolés ainsi que les communes dans lesquelles se pratique l'énoisage.

5.2. Spécificité du produit

Dès 8000 avant notre ère, la présence de noyers est attestée en Dordogne par la présence de bois et de coquilles fossiles. La première preuve écrite de la présence de noyers dans le Périgord remonte au XIII^e siècle et est apportée par les baux versés par les fermes à l'abbaye Cistercienne du Dalon. Durant le XVIII^e, les guerres et les hivers très froids ruinent la noyeraie, et l'utilisation d'autres huiles (colza, arachide, oeillette) vient concurrencer la production d'huile de noix. Cependant la culture de la noix persiste avec pour débouché la production de noix en coques et surtout de cerneaux. En 1924, le premier congrès national de la Noix et du Cerneau de Noix se tient à Périgueux et une réflexion cohérente sur les questions techniques s'engage. À cette époque, Sarlat était très réputée pour l'énoisage des noix à la main qui procurait du travail à quantité de femmes. Le grand gel de 1956 a atteint de nombreux noyers, et la production a chuté de 10 000 tonnes à 6 500 tonnes. Cette diminution s'est prolongée jusque dans les années 1980. Néanmoins 25 000 ha ont été plantés en Dordogne durant ces dernières années, qui ont maintenu la superficie de la noyeraie d'origine et permettent une relance de la production.

La notoriété de la « noix du Périgord », basée sur la qualité de ce produit, s'est développée au fil des siècles et n'est plus à démontrer. Elle est reconnue en gastronomie aussi bien en France qu'en Europe ou en Amérique depuis le XIX^e siècle.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La « noix du Périgord » est issue d'un bassin traditionnel de production de noix et de cerneaux.

Le savoir-faire des producteurs, adapté aux conditions locales, a contribué à en faire un produit d'exception.

Seules sont autorisées dans la production de la « noix du Périgord » des variétés locales traditionnelles adaptées aux conditions pédoclimatiques de la région: Marbot, Corne, Grandjean, ces variétés se trouvent uniquement dans cette région, et une variété adaptée au terroir : la Franquette.

Les conditions de production, de par l'utilisation de variétés rustiques et dans un souci de préservation de la qualité, sont extensives. Elles sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir, et à en exploiter ses richesses (densité peu élevée, irrigation limitée, taille modérée, rendements limités) et ainsi préserver les caractéristiques du produit.

Enfin, l'énoisage est resté manuel. Cet énoisage issu d'un long savoir-faire propre à la région est un gage de respect de l'intégrité du cerneau (80 % de cerneaux entiers), il permet un tri des meilleurs produits et contribue au maintien d'une activité traditionnelle.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES