# Noix du Périgord

Fruit à coque

## LE PRODUIT

La noix du Périgord AOP se présente sous 3 formes : fraîche, sèche et en cerneau. Les 4 variétés autorisées sont locales, traditionnelles et bien adaptées aux conditions pédoclimatiques de la région : Marbot, Corne, Grandjean et plus particulièrement Franquette. Fraîche, cueillie dès septembre, elle est séparée de son enveloppe verte, le brou. Sèche elle est récoltée dès qu'elle tombe au sol.

## ARÔMES ET SAVEURS

La noix fraîche présente un cerneau blanc et croquant, c'est un fruit frais, fin, aux arômes suaves. Riche en eau, elle se pèle facilement, ce qui permet de lui ôter sa pointe d'amertume que lui confère la peau. En sec, elle présente des arômes plus intenses, les cerneaux clairs et savoureux présentent un bon équilibre des saveurs et un croquant agréable.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production est composée de 612 communes de l'Aveyron, de la Charente, de la Corrèze, de la Dordogne, du Lot et du Lot-et-Garonne. Elle est située en Piémont du Massif Central, marqué par des étés chauds et secs et une pluviométrie importante.

## UN PRODUIT RECONNU

La Noix du Périgord est une appellation d'origine depuis 2002. Elle est particulièrement appréciée pour ses qualités gustatives. Elle témoigne également d'un savoir-faire ancestral des producteurs. Elle a permis la conservation des vergers de noyers sur son territoire et dans les paysages du Périgord.

> ### Le saviez-vous
>
> La Noix du Périgord s'apprécie aussi bien salée que sucrée. C'est un véritable concentré nutritionnel, riche en Oméga 3, Oméga 6, en vitamines B et E. Elle représente un aliment énergétique de choix. Pensez-y, mangez 3 à 5 noix par jour !

# Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

### Situation

L'aire d'implantation des vergers s'étend sur 578 communes (20 en Charente, 80 en Corrèze, 297 en Dordogne et 181 dans le Lot) auxquelles il convient de rajouter 34 communes supplémentaires qui forment l'aire d'énoisage et de conditionnement, située dans les départements de l'Aveyron, la Charente, la Corrèze, la Dordogne, le Lot et le Lot-et-Garonne.

### Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
**Aire géographique**

Contacts

### Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Interprofessionnel de la noix, du cerneau et de l’huile de noix du Périgord pour l’appellation d’origine Huile de noix du Périgord

Perrical
46600 CREYSSE

**N°SIRET :** 40135314900024
**Contact :** Carmen Vilhema de Castro
**Tél. :** 05 65 32 22 22
**Mél. :** contact@noixduperigord.com

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Gaillac

Centre Technique du Vin
52 Place Jean Moulin
81600 GAILLAC

**N°SIRET :** 13000270200152
**Tél. :** 05 63 57 14 82
**Fax :** 05 63 57 51 40
**Mél. :** inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr

## Organismes de contrôle (OC)

CERTISUD

Siège
70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

**N°SIRET :** 39325663100028
**Tél. :** (33) (0)5 59 02 35 52
**Fax :** (33) (0)5 59 84 23 06
**Mél. :** accueil@certisud.fr

**Source URL:** *https://www.inao.gouv.fr/produit/noix-du-perigord-6431*

**List of links present in page**

1. mailto:contact@noixduperigord.com
2. mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr
3. mailto:accueil@certisud.fr