



Huile de noix du Périgord

Huile

LE PRODUIT

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.

ARÔMES ET SAVEURS

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. Son intensité aromatique révèle des notes de cerneaux secs, de mie de pain ainsi que des notes végétales et de noix fraîche. Ses arômes délicats offrent une bonne persistance en bouche.

Extraite à chaud, elle se distingue par une couleur allant du jaune doré au brun doré avec une texture plus nappante. Elle dévoile des saveurs fruitées de noix, de croûte de pain cuite, de grillé ou torréfié léger, complétées de notes de pain toasté et de biscuit.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Toutes les étapes de production et de 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. Ce territoire bénéficiant d'un climat et de ressources adaptés à la culture du noyer, permet 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, sèches et cerneaux de noix.

UN PRODUIT RECONNU

Le métier d'huilier est répandu dès le XIIe 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 périgourdain, reflet d'un savoir-faire qui en fait la renommée. Depuis les années 1980-1990 la production d'« Huile de noix du Périgord » n'a cessé de se développer, portée par l'attrait des aliments bénéfiques à la santé. L'importance de la production de noix en Périgord a contribué au maintien de cette production de façon plus prégnante que dans les départements voisins.

Le saviez-vous

« L'Huile de noix du Périgord » est localement surnommée « l'or jaune »

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

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

Président(e) : JOFFRE Fabien **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

Président(e) : CARPENTIER David

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/huile-de-noix-du-perigord-16392>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_HuiledenoixduPerigord_G_201812.pdf
2. <mailto:contact@noixduperigord.com>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr>
4. <mailto:accueil@certisud.fr>