



Nailhac (24390)

« L'huile de Noix du Périgord » dans la presse

<https://www.sudouest.fr/dordogne/dordogne-l-huile-de-noix-du-perigord-de-l-or-jaune-en-bouteille-4440060.php>

Dordogne : l'huile de noix du Périgord, de l'or jaune en bouteille



L'AOP huile de noix du Périgord concerne six départements, dont la Dordogne. © Crédit photo : archives Guillaume Bonnaud / SO

Par Valentin Larquier

Publié le 01/08/2021 à 21h09.

Mis à jour le 06/08/2024 à 16h36.

Désormais protégée par une AOP, l'huile de noix du Périgord est un savoir-faire qui se transmet de génération en génération.

Une grande année pour l'huile de noix du Périgord. En 2021, le produit a obtenu l'Appellation d'origine protégée (AOP), qui lui offre la reconnaissance que toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu. Pour cela, l'huile vierge est de première pression, obtenue uniquement par procédé mécanique, extraite à chaud ou à froid.

Commercialisée depuis le XIII^e siècle

Historiquement, la noix était récoltée pour en faire de l'huile, commercialisée dès le XIII^e siècle. En Dordogne, les noyers ont toujours fait partie du paysage. Ce sont leurs fruits, les cerneaux, qui offrent la qualité de l'huile de noix du Périgord.

Les producteurs les sélectionnent parmi plusieurs variétés locales : le Marbot, la Corne, la Grandjean et la Franquette. Récoltées, les noix sont broyées, laissant place à une pâte qui est destinée à être chauffée, puis pressée. Comme tout succès, la recette à son petit secret, celui du moulinier capable de maintenir une chaleur douce et homogène. Un savoir-faire qui offre aux noix ses qualités nutritionnelles.

La Dordogne fait partie des six départements habilités à produire l'huile de noix du Périgord sous AOP. Il n'y a plus qu'à la déguster dans une bonne salade périgourdine.