



L'HUILE DE NOIX DITE « À GOÛT », LE NEC PLUS ULTRA GASTRONOMIQUE !

Il était une « noix » qui se transforma en or exquis...

Si aujourd'hui la noix est le fruit du terroir français par excellence, elle est originaire d'Orient. Elle fût introduite en Europe par les Romains pour prendre une place bien gourmande dans nos régions. Les médecins de l'Antiquité repèrent très vite ce fruit sec pour ses vertus nutritionnelles. Mais ce n'est qu'à partir du XII^e siècles que son jus - de couleur dorée à brun clair, doté d'une saveur singulière très parfumée entre arômes de croûte de pain et de biscuit - devint un produit marchand fort prisé.



Ainsi, le règne de l'huile de noix commence et s'attable avec truculence aux côtés des patrimoines gastronomiques.

Dans les années 1920, la production rayonne dans l'hexagone, par ordre d'importance, la Dordogne, le Lot, la Corrèze, l'Isère, la Charente, l'Aveyron, la Drôme, la Savoie, les Deux-Sèvres, le Puy-de-Dôme, l'Allier, les Basses-Alpes et l'Ain. Aujourd'hui, les vergers se concentrent majoritairement dans le Périgord et le Dauphiné.

Une filière qui a bonne mine...

Aujourd'hui, grâce à ses vertus reconnues, l'huile de noix est en plein développement car elle s'inscrit parfaitement dans les nouveaux modes de consommation bénéficiant de l'intérêt des consommateurs pour des huiles riches en acides gras polyinsaturés type oméga 3, oméga 6, bonnes pour la santé.

... et bien dans son Concours Général Agricole !

Le nombre d'échantillons présents au Concours Général Agricole n'a cessé d'augmenter ces dernières années. Cet engouement met en évidence l'engagement des producteurs et des huiliers à faire reconnaître les qualités de leur production hors de l'échelon local ou régional. Face à la concurrence des huiles du marché, raffinées et standardisées, ils jouent avec succès la carte de la différenciation, des savoir-faire et de l'origine, «noitées».



NOUVEAUTÉ 2020 :

Formation Huile de Noix le 25 janvier 2020

Il est encore temps de s'inscrire et de devenir juré, RENDEZ-VOUS ICI

@Ils en parlent

« Nous avons participé au Concours Général Agricole l'année dernière afin de connaître l'avis de dégustateurs chevronnés. On ne s'attendait pas à remporter un prix pour cette première participation. Cela nous a fait très plaisir et nous a conforté dans l'idée de continuer à développer notre production. La médaille nous apporte une vraie reconnaissance nationale et c'est un vrai plus pour nous les producteurs ! »

Guillaume Jay - Producteur Gaec du Rocher

« Du point de vue de nos régions, obtenir une médaille au Concours Général Agricole apporte une vraie légitimité à nos produits. Cela assure une pérennité dans nos ventes. Je le vois notamment avec notre huile vierge de noix d'Aiguevive, récompensée l'année dernière par une médaille d'or. Mes ventes ont été multipliées par 6 sur ce produit. »

Laurent Chambon - Producteur Laurent & Chambon

« Notre production est une affaire de famille. Mon père, avant moi, a participé au Concours Général Agricole pour la première fois en 1996 lors de la création du Concours produits nucicoles. Sur nos 18 participations nous avons été primés 8 fois avec 2 médailles d'or, 5 médailles d'argent et 1 médaille de bronze. Cela nous a permis d'obtenir le Prix d'Excellence en 2015 et en 2016. »

Gilles Convert - Producteur Gaec de Riquetière - Convert père et fils

L'HUILE DE NOIX AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE EN BREF

En 2019, 8 médailles décernées :



Le palmarès complet est disponible sur le site internet du Concours Général Agricole : www.concours-general-agricole.fr. Les consommateurs peuvent y retrouver toutes les références des produits médaillés.



La noix en France,
2^{ème} verger après la pomme



Production française :
40 000 tonnes/an en moyenne



La France :
2^{ème} exportateur mondial

2 AOP EN FRANCE

NOIX DU PÉRIGORD

7 000 tonnes



Aire géographique élargie à
645 communes

5 000 ha de vergers de noyers

NOIX DE GRENOBLE

12 000 tonnes

55% de la production est exportée

7 000 ha de vergers de noyers



Service de Presse

du Concours Général Agricole Produits & Vins



01 42 30 81 00

Laurence Fauchet - l.fauchet@rpca.fr - 06 20 67 67 15
Anne-Sophie Rocher - as.rocher@rpca.fr - 06 28 31 73 14