



# Danske Nødder



FONDEN FOR  
**PLANTEBASEREDE**  
FØDEVARER



# Nødder med danske rødder, 27/11-25

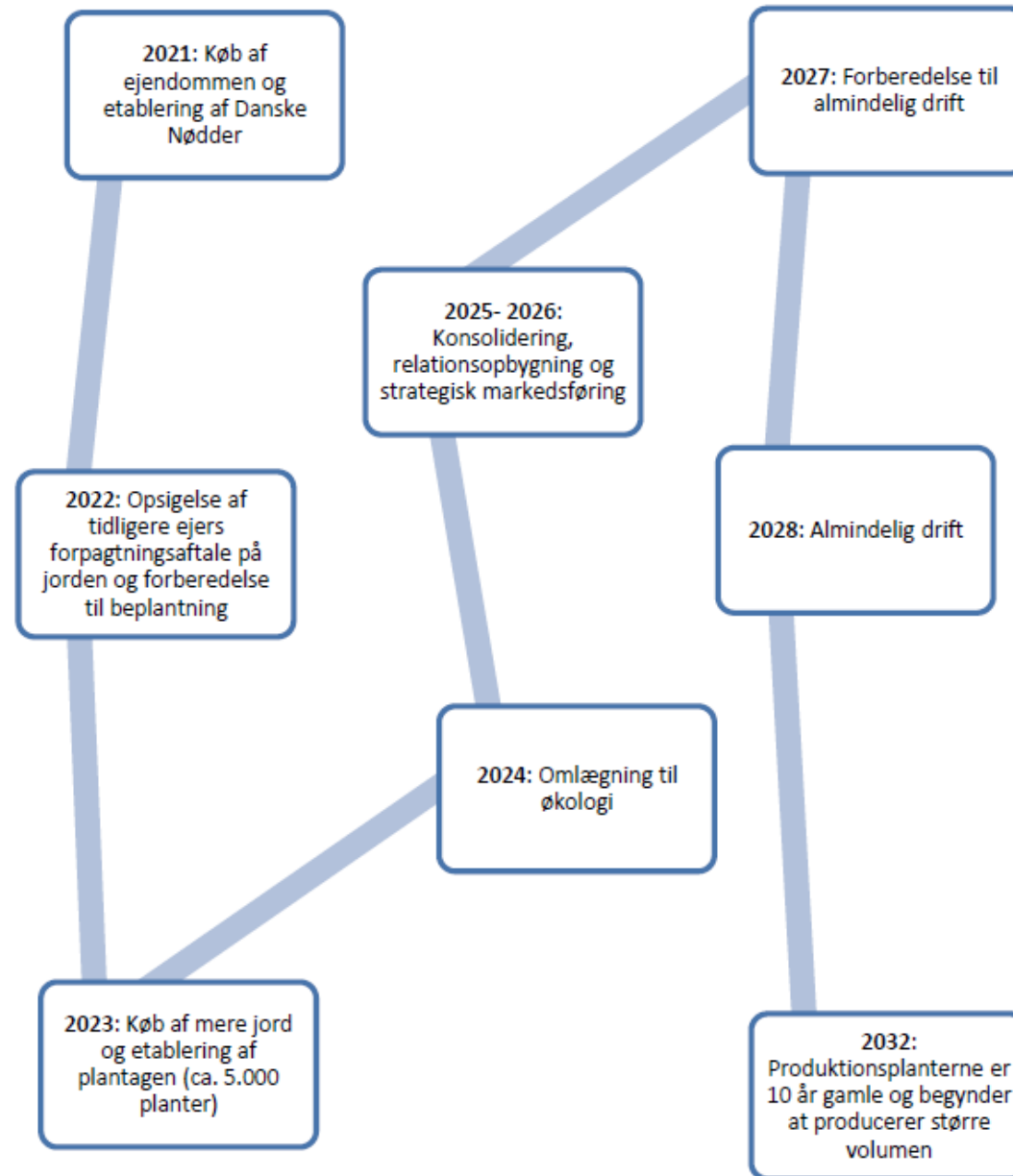
I dag:

1. Kort om Danske Nødder
2. Inspiration fra udlandet: Maskiner
3. Tid og tal
4. Hvis tiden tillader: "Bagud på points"

Spørgsmål er velkomne undervejs 😊

En anden dag:

- Dyrkningssystem
- Skadedyr og sygdomme
- Beskæring
- Gødning
- Osv.



# Plantesammensætning

Valnød (ca 750)	Hassel (ca 750)	Spisekastanje (ca 30)	Læhegn (ca 9.000)
Franquette	Webbs Cop Prize (rodægte)	Marigoule	Rødel
Fernor	Zellernød (rodægte)	Maravel	Lind
Lara	Lombardi (rodægte)		Rødeg
Marbot	Lambert Filbert (rodægte)		Almindelig røn
Fernette	Nottingham (rodægte + Colurna)		Fransk bjergfyr
Chandler	Gustav Zeller (rodægte + Colurna)		Mirabel
Lake	Corabel (Colurna)		Hæg
Milotai	Emoa 1 (Colurna)		Syrn
<i>Ronde de Montignac</i>			Rød kornel
<i>Meylannaise</i>			Almindelig ene
			Tjørn
			Sitkagran















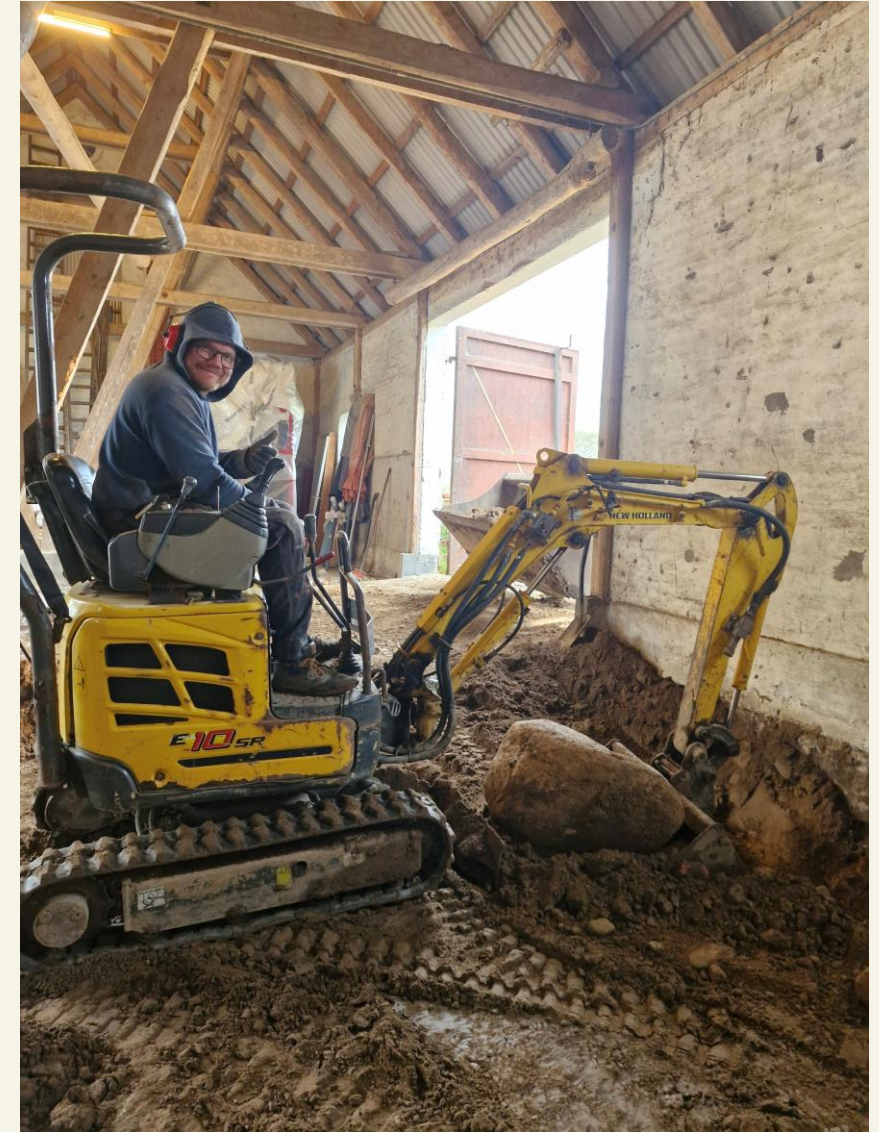




- Cooperativer for maskiner (fælles maskinpark)
- Cooperativer for markedsføring og salg
- Maskinstation og mekanikere med det rette udstyr
- Danske Nødder har indkøbt forarbejdningsmaskiner, og vil gerne leje kapacitet ud.







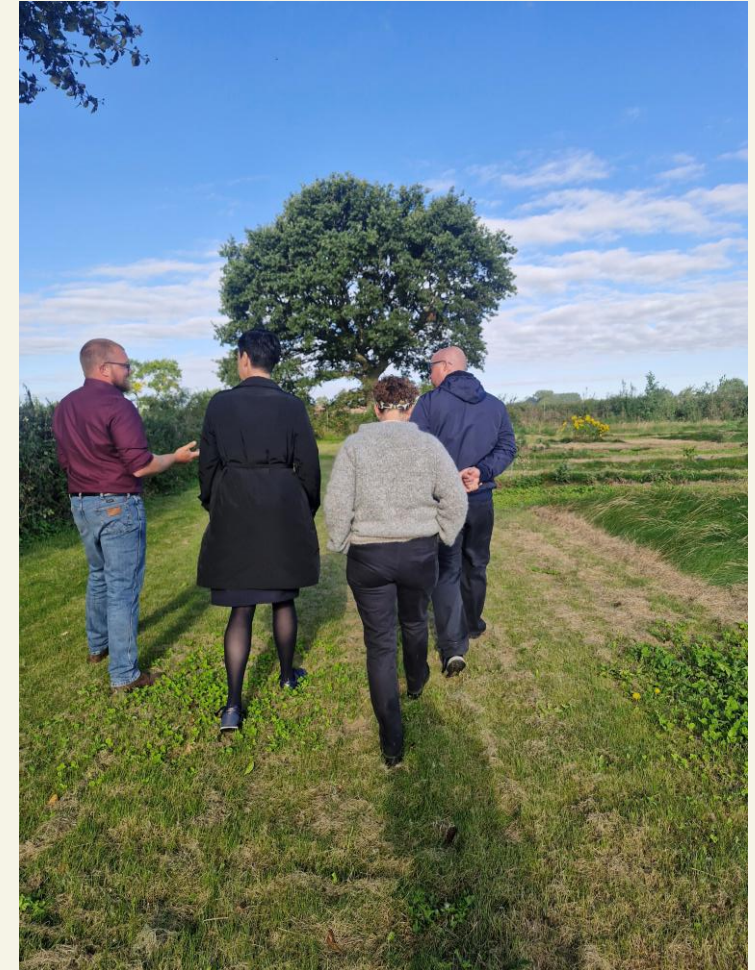


Produktionsplanter	Ca. 300.000 kr
Vildtheqn	Ca. 100.000 kr.
Høstmaskine	Omtrent 1 mio. kr
Vaskinemaskiner og vand/renseinstallationer	Ca. 500.000 kr.
Tørrefaciliteter og opbevaring... Varmekilde??	Nok ikke under 500.000 kr.
Fødevarer godkendte lokaler	1.2 mio. kr.
Forarbejdning maskiner	400.000 kr
“Det løse”; traktor, teleskoplæsser, slagleklipper, stenedlægger, gyllevogn, beskæring osv.	600.000 kr.
Estimeret investeringsbehov	4.600.000 kr. (FØR JORD og andre bygninger mv.)





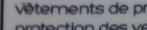
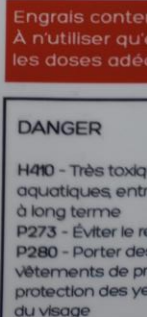
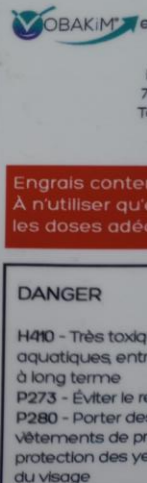
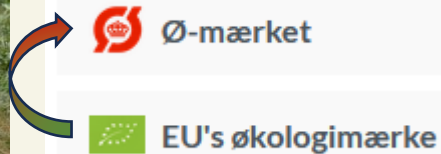






















# L'AOP Noix du Périgord



La Noix du Périgord bénéficie d'un terroir spécifique grâce au climat océanique et à la richesse de ses sols à dominante argilo-calcaire. L'aire géographique s'étant sur 612 communes des départements de la Dordogne, du Lot, de la Corrèze et de la Charente. La variété la plus couramment cultivée est la **Franquette**, qui est particulièrement appréciée pour sa saveur fine et sa texture croquante. La Noix du Périgord est également connue pour son parfum délicat, sa couleur bien définie et la qualité de sa coque. Les noyers sont cultivés en vallées ou en coteaux bien exposés, la récolte s'étale généralement de la fin septembre à la fin octobre. Les producteurs doivent suivre un cahier des charges strict pour garantir la qualité de la noix, ce qui inclut des critères concernant la culture, la récolte, le séchage et le conditionnement du produit.

L'AOP Noix du Périgord a été instaurée pour protéger la qualité et la spécificité du produit contre toute imitation et pour valoriser le travail des producteurs locaux. L'appellation garantit que la noix provient exclusivement du territoire du Périgord (Dordogne, Lot, Corrèze et Charente) et respecte des critères rigoureux de production.

Les producteurs de la Noix du Périgord sont associés au sein d'un syndicat qui œuvre pour le respect de ces normes et pour la promotion de l'appellation. Grâce à cette démarche, la Noix du Périgord bénéficie d'une reconnaissance officielle qui soutient son image de produit de qualité et favorise sa commercialisation, aussi bien en France qu'à l'international.

En somme, la Noix du Périgord AOP est non seulement un produit savoureux, mais aussi un symbole du patrimoine agricole et culinaire de la région, marquant son enracinement dans la culture locale tout en répondant à une demande croissante pour des produits authentiques et de qualité.

## Les variétés de l'AOP

### FRANQUETTE - LA COURTISÉE



La Noix du Périgord AOP de variété **Franquette**, est une noix **oblongue**. Son cerneau est blond et se distingue par son **arôme délicat**. Prenez le temps de la déguster, vous apprécierez son léger goût de noisette.

### GRANDJEAN - LA TYPIQUE



La Noix du Périgord de variété **Grandjean AOP** a la particularité d'être **destinée au cassage**. Noix ronde de calibre moyen, elle est appréciée pour son **cerneau charnu** au goût marqué, doublé d'une pointe d'amertume.

### CORNE - LA RUSTIQUE



La noix du Périgord AOP de variété **Corne** se fait aussi appeler "la rustique". Noix de **table** par excellence, ne tardez plus à la déguster : sa coquille solide préserve un **cerneau sucré**, à la texture très fine en bouche.

### MARBOT - LA TRADITIONNELLE



La plus précocée des 4 : la Noix du Périgord AOP de variété **Marbot** est une noix **ronde** de gros calibre, et sa précocité en fait une noix de prédilection pour la **noix fraîche**. En sec, elle présente un cerneau finement veiné.

## La noix dans tous ses états !



### La Noix Verte

Récoltée pour la Saint-Jean (fin juin/début juillet) avant la formation complète du cerneau, elle est surtout utilisée dans les vins et les liqueurs.



### La Noix Fraîche

Récoltée en septembre, elle est consommée encore gorgée de son humidité naturelle. Le cerneau a une petite peau qu'il faut enlever avant de le manger. Conservation 10 jours maximum.



### La Noix Sèche

Récoltée en octobre, elle est ensuite séchée ce qui rend sa texture croquante et révèle sa saveur. Elle pourra être conservée tout au long de l'année.



### Cerneaux extra

Cerneaux avec une belle couleur dorée. Entiers ils sont utilisés en décoration sur les gâteaux. En morceaux ils sont utilisés pour la pâtes à pain, gâteaux, etc.



### Cerneaux arlequins

Cerneaux un peu plus foncés, rougeâtres. Entiers ils sont utilisés pour l'ennobaie (caramel ou chocolat). En morceaux ils sont employés pour la fabrication de l'huile.

