

# ÉCO-MUSÉE de la NOIX

ESPACE NATUREL  
VIVANT ET  
ÉCOLOGIQUE



FERME DE VILLECROZE - 24230

CASTELNUD LA CAMPENNE

## Le MUSÉE

C'est en plein cœur du Périgord Noir, dans un ancien corps de ferme du XVIII<sup>e</sup> siècle, que s'est logé l'Éco-musée de la noix.

Le visiteur aura une large vision sur les origines, l'histoire, le travail, la culture du noyer et de la noix du Périgord.

Une présentation ludique et un film documentaire retracent au fil des saisons les attraites de cet arbre et de ses fruits généreux.



EXPOSITION D'ŒUVRES  
D'ARTISTES LOCAUX RÉALISÉES  
DANS CE BOIS NOBLE



## DANS LE MOULIN DE L'ÉCO-MUSÉE, VOUS DÉCOUVRIREZ LA FABRICATION TRADITIONNELLE D'HUILE DE NOIX

On ne manquera pas de vous commenter nos préparations culinaires, mais aussi cette préparation, on vous vantera comment les anciens du pays en avaient également les bienfaits sur la santé de cette huile délicieuse. Vous la dégusterez et vous apprendrez comment elle agrémente

- MARDI ET JEUDI EN JUILLET ET EN AOÛT.
- AUTRE PÉRIODE : PRENDRE CONTACT



After visiting the Eco-museum of the Périgord walnut, you can also walk long a specially traced path through the walnut grove or take advantage of the picnic area.  
Open every day from 10 a.m to 7 p.m from Easter to the beginning of november. Coach park.



CETTE HUILE DE NOIX 100 % NATURELLE EST EN  
VENTE À LA BOUTIQUE AINSI QUE DE NOMBREUX  
PRODUITS "BIO"

## La NOYERAIE

POURSUITE DE LA VISITE PAR UNE  
BALLADE INITIATIVE À LA  
DÉCOUVERTE DE LA FAUNE ET DE  
LA FLORE LOCALES, DANS  
LA NOYERAIE BIO DE 4 HA.



In an old restored farmhouse, at the ferme de Vielcroze, the Eco-museum of the Périgord walnut presents the visitor with a panorama of the origins, the history, the growing and all the work involved around the walnut tree and the Périgord walnut and a documentary film.

As a result of constant concern for quality on the part of producers, the renown of the Périgord walnut in the culinary field has continued to grow over the years. The Eco-museum of the walnut is a natural place to discover its myriad qualities: its benefits for health, exceptional taste and widespread usage in savoury gastronomic recipes...  
With, as a bonus, a shop where local produce can be bought: walnuts, walnut cakes, walnut wine, walnut oil...

An mill ensures that walnut oil at the Eco-museum is prepared in a traditional way.

