C/2024/4138

28.6.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/4138)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

« Nougat de Montélimar »

N° UE:. PGI-FR-03001 — 22.9.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Nougat de Montélimar»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3.2. *Description du produit auquel se réfère la dénomination visée au point 1)*

Le « Nougat de Montélimar » est un produit de confiserie composé :

— d'une pâte de base blanche à crème, aérée grâce à du blanc d'œuf et constituée par des matières sucrantes, notamment du miel,

— d'une garniture constituée d'amandes complétées éventuellement par des pistaches.

Il se présente sous deux textures en bouche différentes : le nougat dur, qui se croque et est cassant (voire craquant sous forme de brisures), et le nougat tendre, qui est moelleux avec une mâche onctueuse.

Il peut être présenté découpé en différents formats :

— soit sous forme de plaques rectangulaires ou carrées, ou de découpes issues de ces plaques. Dans ce cas, les morceaux se présentent avec du pain azyme bordant deux faces opposées et sur les autres faces apparaissent les marquants de la garniture (amandes et éventuellement pistaches),

— soit sous des formes moulées,

— soit sous forme de brisures avec une granulométrie comprise entre 1,6mm et 15mm. Les brisures peuvent être nues ou enrobées d'une fine pellicule de matières grasses végétales.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le « Nougat de Montélimar » possède des caractéristiques organoleptiques spécifiques dues à la recette, à la mise en œuvre des matières premières et à la méthode de fabrication. Il se caractérise par une couleur blanche à crème ne virant pas au jaune avec la présence de marquants (c'est-à-dire morceaux) d'amandes torréfiées (présence de pistaches facultative) et par un subtil arôme de miel et d'amandes. La pâte est aérée et cristallisée. Elle présente une texture tendre ou dure en fonction des paramètres de cuisson (temps de cuisson et humidité résiduelle) ou craquante dans le cas des brisures.

Le « Nougat de Montélimar » a en outre une densité allant de 0,75 à 1,15.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Liste des ingrédients autorisés :

Ingrédients de la pâte :

— Sucre (saccharose), sucre glace *(saccharose), sirop de glucose,

— Miel, qui doit représenter au minimum 25 % en poids de matière sèche des matières sucrantes (à la mise en œuvre)

— Blanc d'œuf déshydraté ou blanc d'œuf frais de poule, seul composant autorisé pour l'aération de la pâte,

— Arôme naturel de vanille ou vanille en gousse *, qui est la seule substance aromatisante autorisée,

— Pain azyme *,

— Eau (utilisée pour la fabrication du sirop de sucre ou la réhydratation de blanc d'œuf).

Ingrédients de la garniture :

— Amandes : 30 % minimum d'amandes douces d'amandier, ou minimum 28 % d'amandes douces d'amandier additionnées de minimum 2 % de pistaches, dans le produit fini

— Pistaches *: vertes et émondées.

(*: ingrédients facultatifs)

Aucun additif n'est autorisé dans la fabrication du « Nougat de Montélimar ».

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée*

La préparation de la pâte, l'incorporation de la garniture, l'incorporation possible des refontes, le moulage et le roulage de pâte, le refroidissement de la pâte.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage des produits comporte la dénomination enregistrée et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

La dénomination peut être suivie des adjectifs « tendre » ou « dur » en fonction de la texture du nougat.

Il peut être précisé que le nougat est « cuit au chaudron » si toutes les étapes de la fabrication du nougat sont réalisées à pression atmosphérique et dans un chaudron (récipient métallique).

4. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

L'aire géographique englobe le territoire des 14 communes suivantes sur la base du code officiel géographique 2021 : Allan , Ancône, La Bâtie-Rolland, Châteauneuf-du-Rhône, La Coucourde, Espeluche, Malataverne, Montboucher-sur-Jabron, Montélimar, Puygiron, Rochefort-en-Valdaine, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Sauzet, Savasse.

5. **Lien avec la zone géographique**

Le lien entre le produit et l'aire géographique tient au savoir-faire ancien des Nougatiers de Montélimar qui lui confère des caractéristiques spécifiques et une réputation importante.

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

— Facteurs naturels

La production de « Nougat de Montélimar » est réalisée dans la commune de Montélimar, surnommée « les portes de Provence » et les communes alentour. Cette aire est située dans la Vallée du Rhône, au sud du département de la Drôme, au sud du 45ème parallèle. Elle est soumise à un climat de type Méditerranéen, avec un ensoleillement important, et aux influences du Mistral, qui est un vent régional principalement sec, soufflant à une vitesse moyenne de 50km/h avec des rafales supérieures à 100km/h, qui contribue à la siccité de l'air.

— Facteurs humains

Cette confiserie est originaire du Moyen-Orient. Transmises grâce aux commerçants phéniciens jusqu'aux rivages européens, les recettes de nougat blanc arrivent en Provence au Moyen-Age.

En 1097, le nougat est mentionné pour la première fois dans l'histoire de la ville de Montélimar avec Adhémar le Rouge. Initialement produit avec des noix, le nougat est ensuite élaboré avec des amandes, grâce à l'acclimatation locale de l'amandier par l'agronome ardéchois Olivier de Serre à la fin du XVIème siècle.

En 1701, le « Nougat de Montélimar » au miel et aux amandes apparaît pour la première fois dans les archives de la ville de Montélimar, qui en a offert un quintal à Philippe V d'Anjou, petit fils de Louis XIV lors de son passage. La mode du nougat-cadeau était lancée.

Après 1899, Emile Loubet, Sénateur-Maire de Montélimar, devenu Président de la République, joue un rôle important pour le développement du « Nougat de Montélimar » au niveau national et international, en l'offrant à de nombreuses personnalités. Des caricatures de l'époque le représentent avec une barre de « Nougat de Montélimar ».

Au début du XVIIIe siècle, ce sont tout d'abord les pâtissiers qui fabriquent ce nougat sous la forme de blocs ou de pains à casser. Puis la profession de nougatier se développe, ainsi que les formes de découpe et le conditionnement. Les grandes maisons de « Nougat de Montélimar » apparaissent avec des boutiques à leurs noms à partir de 1760. Certaines sont encore en activité de nos jours. Avec le début du tourisme, la Route Nationale 7 (RN7), traversant le centre-ville de Montélimar, est de plus en plus fréquentée. Les bouchons permanents s'y formant permettent aux 22 nougatiers de l'époque, installés le long des voies d'augmenter leurs ventes. Cette époque glorieuse est aujourd'hui symbolisée par la boîte en forme de borne kilométrique RN7 (créée en 1930) souvent utilisée pour le « Nougat de Montélimar ». Cette période a pris fin en 1968 avec l'ouverture de l'Autoroute A7, mais les nougatiers se sont organisés pour commercialiser ensemble sur les aires d'autoroute.

Ce tissu important de nougatiers qui s'est concentré sur Montélimar et les environs, a permis la perpétuation locale des traditions de fabrication. Le « Nougat de Montélimar » est fabriqué selon un savoir-faire spécifique développé depuis plusieurs siècles et avec des ingrédients conformes aux recettes anciennes. Cette filière dynamique regroupe actuellement une douzaine d'entreprises employant 200 personnes. La formation des maitres confiseurs ou cuiseurs est stratégique. Ils doivent prendre en compte le type de matériel utilisé, les caractéristiques des matières premières et les conditions du jour de fabrication (humidité de l'air, température ambiante) pour adapter les durées et températures de cuisson et pour obtenir la texture recherchée. Ils doivent pouvoir apprécier le degré de cuisson de la pâte.

Plusieurs ouvrages anciens mentionnent la recette du « Nougat de Montélimar » : le « Grand Dictionnaire Universel » de Pierre Larousse (19ème siècle); le « Livre du Pâtissier » de Jules Gouffé (fameux cuisinier et pâtissier) au 19ème siècle; le « Codétalloz », véritable encyclopédie méthodique à l'usage des transformateurs de sucre, édité en 1937.

Depuis 1965, la Chambre syndicale nationale de la confiserie a choisi de codifier certains produits traditionnels français comme le « Nougat de Montélimar » dans le Code des Usages de la Confiserie.

La méthode d'obtention actuelle est fidèle à cette histoire. La pâte est constituée exclusivement de blanc d'œuf, et de matières sucrantes composées à 25 % minimum de miel de qualité, de sucre, de sucre glace et de sirop de glucose. Ce dernier ingrédient est utilisé depuis le XIXème siècle et ne doit pas représenter plus de 25 % à 35 % des matières sucrantes selon la texture attendue. Aucun additif n'est autorisé, en dehors de la vanille (gousse de vanille ou arôme naturel). La garniture est composée au minimum de 30 % d'amandes douces d'amandiers, entières et torréfiées, pouvant être complétées de pistaches vertes émondées.

L'élaboration débute par la cuisson d'un «fond de cuite» (eau, sucres, miel) qui est mélangé aux blancs d'œufs montés en neige (foisonnés), sans les «casser». Ce mélange est rejoint par le sirop de sucres qui a été cuit à haute température. La pâte obtenue est cuite lentement pour la stabiliser. Les différentes cuissons sont surveillées par un maître confiseur ou cuiseur.

Ces cuissons peuvent être réalisées en chaudron, à pression atmosphérique, ou bien en cuiseur fermé sous vide, ce qui permet de réduire le temps et les températures de cuisson.

Les amandes douces, émondées ou non, sont torréfiées pour être craquantes à cœur et sont incorporées en fin de cuisson. Ensuite, il y a soit roulage ou laminage de la pâte entre deux feuilles de pain azyme, soit moulage dans des moules fantaisies. Ces formes variées étaient déjà présentes dans les catalogue des nougatiers au début du XXème siècle, particulièrement à l'occasion des fêtes (Noël, Pâques). Le produit peut être présenté sous forme de barres, de dominos, de formes moulées, ou bien de brisure de nougat dur. Cette brisure permet l'élaboration de spécialités au « Nougat de Montélimar » comme la glace, les chocolats ou la crème de nougat.

5.2. *Spécificité du produit*

Le « Nougat de Montélimar » possède une composition et des caractéristiques organoleptiques spécifiques.

Il se caractérise par une couleur blanche à crème ne virant pas au jaune, avec la présence de marquants (c'est-à-dire morceaux) d'amandes torréfiées (présence de pistaches facultative), et par un subtil arôme de miel et d'amandes. La pâte présente une texture tendre ou dure en fonction des paramètres de cuisson (temps de cuisson et humidité résiduelle) ou craquante dans le cas des brisures.

La pâte, aérée uniquement par des blancs d'œufs de poule foisonnés, et cristallisée, présente une densité de 0,75 à 1,15, qui traduit sa stabilité et sa texture. Ce nougat présente un subtil arôme de miel et d'amandes, lié à sa composition particulièrement riche en miel (25 % minimum des matière sucrantes) et en amandes grillées (minimum 30 % du produit final, ou 28 % minimum du produit final auxquels s'ajoutent 2 % minimum de pistaches)

Il se présente sous deux textures différentes en bouche : le nougat dur, qui se croque et est cassant (voire craquant sous forme de brisure), et le nougat tendre, qui est moelleux avec une mâche onctueuse.

Il peut être présenté découpé en différents formats, moulé, ou sous forme de brisure issue de nougat dur de granulométrie allant de 1,6 à 15 mm.

5.3. *Lien causal*

Historiquement, l'implantation d'une production de nougat à Montélimar s'explique par plusieurs facteurs. Tout d'abord la recette du nougat blanc s'est développée en Provence au Moyen-Age et particulièrement à Montélimar, qui est située dans une zone où la siccité de l'air local est favorable à la production de cette confiserie riche en miel, hygroscopique, qui, dans des climats plus humides, devient collante et se conserve moins bien. Le miel et les amandes étaient des productions traditionnelles régionales. Connu dès le Xème, le « Nougat de Montélimar » a été très tôt offert aux souverains de passage puis diffusé et reconnu à l'échelle internationale grâce au président Emile Loubet (1899). Montélimar est en outre située le long de la route nationale 7. Cette route a eu un rôle primordial sur la diffusion de la notoriété du «Nougat de Montélimar » au niveau national au début du 20e siècle.

Les ingrédients sélectionnés et la recette conforme aux savoir - faire anciens, permettent au « Nougat de Montélimar » de présenter des caractéristiques spécifiques.

L'aération de la pâte est obtenue par un seul agent d'aération, le blanc d'œuf de poule, qui est foisonné. Mélangé précautionneusement aux sirops cuits, puis refroidi, il contribue à donner sa texture aérée et cristallisée au produit, que reflète sa densité inférieure à 1,15.

Le miel et les amandes ont toujours été des composants importants. L'utilisation de miel de qualité à hauteur de 25 % minimum des matières sucrantes apporte au nougat son arôme subtil de miel. Les amandes douces grillées, qui représentent minimum 30 % du produit, contribuent à sa texture en bouche et à l'arôme subtil d'amandes. Elles peuvent être complétée traditionnellement par des pistaches vertes, qui donnent une touche colorée et une saveur subtile au « Nougat de Montélimar ». Selon les températures et temps de cuisson, le nougat obtenu est tendre ou dur.

L'implantation des nougatiers depuis plus d'un siècle pour certains à Montélimar, et leur concentration dans cette capitale du nougat, a permis la perpétuation du savoir-faire des maîtres confiseurs élaborant le « Nougat de Montélimar », qui maîtrisent les étapes délicates de la recette. La réputation du « Nougat de Montélimar » est largement étendue dans toute la France, depuis la fin du XIXème siècle et perdure de nos jours. Actuellement, chaque année, les nougatiers de Montélimar en élaborent plus de 1 500 tonnes, commercialisées sur tout le territoire national.

Le « Nougat de Montélimar » est devenue partie intégrante du patrimoine culturel des Montiliens. La capitale du nougat organise régulièrement la fête du « Nougat de Montélimar ». L'image du produit se retrouve dans les manifestations locales, les événements sportifs ou culturels, et dans les publications touristiques ou gastronomiques. Le musée du nougat et de la confiserie à Montélimar, et les ateliers des nougatiers ouverts à la visite mettent aussi en avant ce produit. Des études spécifiques sur la réputation du « Nougat de Montélimar » ont été réalisées en 1994 et 2014. Le sondage de 2014 de l'organisme CSA a confirmé la renommée de cette dénomination auprès des Français : 78 % de moins de 35 ans, et 94 % des plus de 35 ans, assimilent la ville de Montélimar au nougat. Ces chiffres sont encore meilleurs que l'étude réalisée en 1994, où 75 % des consommateurs citaient spontanément le nougat quand on leur parlait de la ville de Montélimar et réciproquement.

Le « Nougat de Montélimar » est une gourmandise associée à la fête populaire, aux fêtes de famille et à l'enfance.

Référence de la publication du cahier des charges

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-NougatMontelimar-QCOMUE1-postCP1212.pdf