Cahier des charges de l'IGP « Nougat de Montélimar »

homologué par arrêté du 17 août 2023 publié au *JORF* du 23 août 2023, relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Nougat de Montélimar » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2023-33

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, Rue Rol-Tanguy
TSA 3000 - 93555 Montreuil Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat des Fabricants de Nougat de Montélimar
Adresse : Maison des Services Publics - 1 Avenue Saint Martin - 26200 Montélimar
Tel : 07 78 41 41 67
Courriel : syndicatdesnougatiers@outlook.com
Nature et composition : syndicat professionnel composé de fabricants de « Nougat de Montélimar » (confiseurs).

TYPE DE PRODUIT

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

1. NOM DU PRODUIT

« Nougat de Montélimar »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Définition

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.

Le « Nougat de Montélimar » se présente sous deux textures en bouche différentes : le nougat dur, qui se croque et est cassant, et le nougat tendre, qui est moelleux avec une mâche onctueuse.

2.2. Mode de présentation

Il peut être présenté découpé en différents formats.

Il se présente :
- 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.

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

2.3. Caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques

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.

Présenté sous différentes formes de découpe,

- 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).
- La pâte aérée et cristallisée confère une texture tendre ou dure au nougat en fonction des paramètres de cuisson (temps de cuisson et humidité résiduelle).
- Le goût se caractérise par un subtil arôme de miel et d'amandes.

Présenté sous forme de brisure issue du « Nougat de Montélimar » dur, il se caractérise par une couleur blanche à crème ne virant pas au jaune et un parfum de miel et d'amandes, et une texture craquante.

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

2.4. Les ingrédients

Seuls certains ingrédients sont autorisés à entrer dans la composition du « Nougat de Montélimar » :

- Ingrédients de la pâte :

- Sucre, sucre glace (facultatif), sirop de glucose,
- Miel,
- Blanc d'œuf déshydraté ou blanc d'œuf frais de poule,
- Arôme naturel de vanille ou vanille en gousse (facultatif),
- Pain azyme (facultatif),
- Eau (utilisée pour la fabrication du sirop de sucre ou la réhydratation de blanc d'œuf).

- Ingrédients de la garniture :

- Amandes,
- Pistaches (facultatif).

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

2.5. Une composition spécifique

- La pâte :

- Le blanc d'œuf de poule est le seul composant autorisé pour l'aération.
- Le miel doit représenter au minimum 25% en poids de matière sèche des matières sucrantes (à la mise en œuvre).
- La seule substance aromatisante autorisée est la vanille en gousse et/ou l'arôme naturel de vanille.

- La garniture :

Elle est composée de 30% minimum d'amandes douces d'amandier, ou de minimum 28% d'amandes douces d'amandier et de minimum 2% de pistaches, dans le produit fini.

- L'amande douce d'amandier est entière (à la mise en œuvre), émondée ou non, et grillée.
- La pistache est verte et émondée.

3. <u>DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</u>

L'aire géographique du « Nougat de Montélimar » se situe dans le département de la Drôme et est centrée sur Montélimar.

Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des 14 communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 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.

Les étapes de production qui se déroulent obligatoirement dans l'aire géographique sont : 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.

Le nougat est indissociable de la ville de Montélimar qui en est devenue au cours des années « la capitale ». Les membres du syndicat demandeur sont des Nougatiers qui existent pour certains depuis plusieurs générations. Ils se situent tous dans l'aire géographique.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

IGP NOUGAT DE MONTELIMAR
Aire géographique



SOURCES : BD-CARTO, IGN, MAPINFO, INAO, OCTOBRE2021

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE

Identification des opérateurs :
Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée est tenu de s'identifier auprès du groupement et d'identifier ses outils de production en vue de son habilitation qui doit intervenir au plus tard avant le début de l'activité concernée.

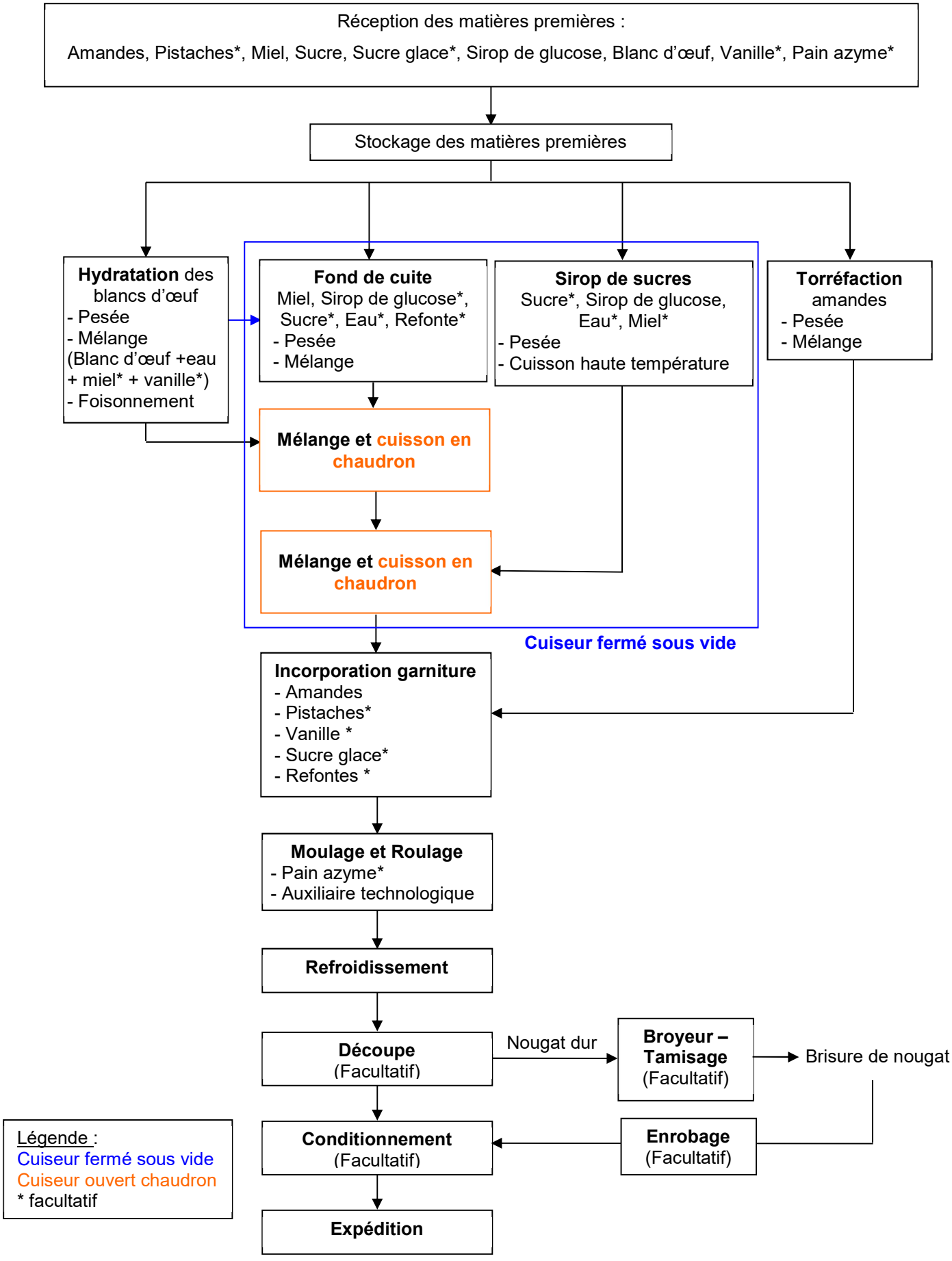
Les fabricants de nougat ont un système en place d'identification et de traçabilité prouvant que le « Nougat de Montélimar » est bien originaire de la zone et qu'il correspond aux dispositions du présent cahier des charges. Tous les opérateurs suivent séparément les lots de fabrication de « Nougat de Montélimar » IGP des autres lots de nougat.

Ce système d'identification et de traçabilité permet à partir du numéro de lot d'un produit fini livré chez le client, de retrouver les matières premières qui le composent, et à partir d'une matière première, de retrouver tous les produits finis qui la contiennent et les clients livrés avec ces produits finis.

Les éléments principaux sont repris dans le tableau suivant :
- L'identification des lots de matières premières,
- La comptabilité matière,
- Enregistrement de tous les éléments de traçabilité et des paramètres de fabrication,
- Le lot de fabrication figurant sur l'emballage et identifiant le produit fini,
- Enregistrement des quantités fabriquées et commercialisées.

Etape	Informations suivies	Documents associés
Réception des matières premières (M.P)	- Contrôle à réception des caractéristiques des matières premières utilisées pour le « Nougat de Montélimar » - Lot M.P : M.P de même nature provenant du même fournisseur et livrée à la même date.	Bon de livraison fournisseur Facture Stock de MP Identification de la M.P conforme pour l'élaboration de « Nougat de Montélimar » laissée à l'initiative du fabricant
Fabrication	Lot de fabrication Paramètres de fabrication Identification du produit en cours de fabrication Comptabilité matière des matières premières utilisées pour la fabrication du « Nougat de Montélimar » et le produit fabriqué	Fiche recette avec la date de fabrication, la formule de fabrication et la traçabilité des M.P, les paramètres de fabrication. Laissée à l'initiative du fabricant qui permet de différencier en cours de fabrication le « Nougat de Montélimar » des autres nougats sur un enregistrement. Enregistrement des éléments de comptabilité matière permettant de vérifier la concordance entre les réceptions de MP et les ventes.
Identification du produit fini et Conditionnement	Lot du produit fini qui doit être mis en relation avec un ou des lots de fabrication	Etiquette ou emballage imprimé où figure le lot de fabrication, la DDM, la dénomination « Nougat de Montélimar », le logo et l'adresse du fabricant
Documents de vente	Produit fini « Nougat de Montélimar IGP »	Facture - Bon de livraison où figure l'identification du lot de fabrication, la DLUO, la dénomination « Nougat de Montélimar », le logo, l'adresse du fabricant et les quantités livrées

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION



5.1. Process de fabrication

Les étapes du process de fabrication qui se déroulent dans l'aire géographique sont : 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.

Le process de fabrication du Nougat de Montélimar consiste à fabriquer une pâte de nougat, constituée de miels, de sucres et de blancs d'œuf, battus en neige. Ces derniers vont aérer la pâte et lui donner la couleur blanchâtre traditionnelle du nougat. Ensuite la garniture est incorporée à la pâte afin d'obtenir les marquants de fruits secs.
La pâte de nougat peut être préparée de deux manières : soit dans un chaudron, c'est à dire un cuiseur ouvert, soit dans un cuiseur fermé sous vide (voir le diagramme de fabrication).

Tout au long du process des auxiliaires technologiques peuvent être utilisés pour faciliter le laminage, le moulage, le roulage, la découpe. Les auxiliaires technologiques autorisés sont les amidons en poudre (fécule), des huiles ou graisses végétales et de la glycérine.

5.2. Caractéristiques des ingrédients

Outre les caractéristiques décrites dans la partie description du produit, les ingrédients répondent aux conditions suivantes :

- Le miel de catégorie réglementaire 'miel destiné à l'industrie' est interdit.
- Le sirop de glucose utilisé a un DE (Dextrose Equivalent) de 40 (± 5) et la quantité incorporée est de maximum 25% en poids de matière sèche des matières sucrantes pour le Nougat de Montélimar tendre et de maximum 35% pour le Nougat de Montélimar dur.
- Les amandes peuvent être utilisées émondées ou naturelles (c'est-à-dire non émondées).
- Les amandes sont entières, saines, propres et exemptes de défauts organoleptiques. Toutefois il peut être accepté des tolérances sur les amandes présentant les défauts ci-dessous dans les lots de matière première :
    - Produits rances, atteints de pourriture, moisis, endommagés par des parasites ou altérés ≤ 3**
    - Taux de casse due au traitement (lavage, séchage, torréfaction...) au moment de leur mise en œuvre : morceaux et demi-amandes, amandes fendues et brisées ≤ 40** dont 30% maximum à la réception.
    - Insectes vivants ≤ 0**
    - Matières étrangères, coques vides, fragments de coque, fragments de brou, poussières (sur la base de leur poids) ≤ 0,25**

  **Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids.
- Les pistaches sont vertes et émondées, des grades « S », «A», «B» et «C» comme défini par le nuancier en annexe du cahier des charges.
- Le pain azyme est un pain sans levain à base principalement de fécule de végétaux riches en amidon, d'eau, et éventuellement d'huile végétale.

5.3. Réception et torréfaction des amandes :

Elles peuvent être fournies déjà préparées (triées et torréfiées) ou préparées par le transformateur.

Les amandes douces d'amandier sont entières, émondées et triées (élimination des amandes avec la peau, des amandes tachées,..) ou naturelles puis torréfiées. La torréfaction doit être conduite afin que l'amande soit dorée à cœur sans être brûlée à l'extérieur.

Une fois que la torréfaction est finie, l'amande émondée ou naturelle est de couleur beige et légèrement croquante à cœur. Dans ce cas, soit la couleur des amandes torréfiées est contrôlée et conforme à un nuancier, annexé au cahier des charges ou soit le taux d'humidité des amandes torréfiées est contrôlé et inférieur ou égal à 3%.

5.4. Préparation de la pâte

La préparation de la pâte peut se faire en chaudron (cuiseur ouvert) ou dans un cuiseur fermé sous vide. A cette étape, les matières premières utilisées sont : sucre, miel, sirop de glucose, blanc d'œuf frais ou en poudre, eau et éventuellement vanille.

Cuiseur ouvert (chaudron) :

Les chaudrons peuvent être en contact direct avec la flamme ou équipés d'une double enveloppe chauffante.

- Préparation du fond de cuite

Le "fond de cuite" est composé de miel, et éventuellement de sirop de glucose, de sucre et d'eau. Sa préparation se fait dans un chaudron par mélange et cuisson de ces différents ingrédients, à une température maximum de 100°C.

- Foisonnement des blancs d'œufs

Les blancs d'œuf frais, ou les blancs d'œufs en poudre, après réhydratation, sont montés en neige (foisonnés) au batteur. Il est possible à cette étape d'ajouter du miel et de la vanille.

- Préparation du sirop de sucre

Le sirop est composé de sucre, de sirop de glucose, et éventuellement de miel et d'eau.
Le mélange est cuit entre 110°C et 160°C en fonction de la texture souhaitée.
Pour obtenir du nougat tendre, le sirop de sucre doit être cuit entre 110°C et 145°C et pour le nougat dur entre 145°C et 160°C.

L'élaboration de la pâte de nougat consiste à :

- Mélanger de manière homogène les différentes préparations (fond de cuite, blanc d'œufs foisonné, sirop de sucre) réalisées précédemment :

Les blancs d'œufs foisonnés sont incorporés au fond de cuite dans le chaudron. Le sirop de sucre est ensuite incorporé au mélange blanc d'œuf et fond de cuite. Cette pâte de sucre (fond de cuite, blanc d'œuf et sirop de sucre), portée à haute température, stabilise le mélange. Cette stabilisation doit se faire sans casser les blancs foisonnés afin de donner au « Nougat de Montélimar » sa texture aérée particulière et après cuisson cet aspect de pâte levée caractérisant le « Nougat de Montélimar ».

- Cuire lentement ce mélange à 100°C maximum : le mélange est cuit et éventuellement complété de miel. La cuisson contribue au développement des arômes mais aussi, grâce au phénomène de déshydratation, à la texture du « Nougat de Montélimar ».

La pâte est prête lorsque le contrôle de la couleur et de la texture de la pâte répond aux critères de l'opérateur qualifié appelé « cuiseur ». Les critères sont : une couleur de la pâte blanche et une texture onctueuse et aérée.

Cuiseur fermé sous vide :

Après dosage des différents ingrédients (sucre, sirop de glucose, miel), le mélange est transféré dans un cuiseur sous vide. La préparation se déroule en deux temps jusqu'à atteindre les températures demandées :

- Cuisson à pression atmosphérique (à une température minimale de 110°C),

Pour obtenir du nougat tendre, le mélange doit être cuit entre 110°C et 130°C et pour le nougat dur entre 130°C et 150°C.

- Puis mise sous vide afin de faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans le sirop (à une température minimale de 103°C).

Les blancs d'œufs, préalablement réhydratés, sont envoyés dans un foisonneur (cuve fermée que l'on peut mettre sous pression et équipée d'un batteur puissant), où ils sont rejoints par le sirop et éventuellement la vanille et le complément de miel.
La préparation (sirop + blancs d'œufs + vanille et miels éventuels) est alors soumise à une surpression et fouettée afin d'être aérée.
La pression nécessaire au foisonnement du mélange est de 2 +/- 0,5 bars.

La pâte, transférée dans le mélangeur, est prête lorsque le contrôle de la couleur et de la texture de la pâte répond aux critères de l'opérateur qualifié appelé « cuiseur ». Les critères sont : une couleur de la pâte blanche et une texture onctueuse et aérée.

5.5. Incorporation de la garniture

Pour rappel, la garniture est composée de 30% minimum d'amandes douces grillées, ou de minimum 28% d'amandes douces d'amandier grillées et de minimum 2% de pistaches vertes émondées dans le produit fini.

L'incorporation à la pâte de nougat, du sucre glace, des amandes torréfiées, et éventuellement des pistaches se fait en fin de cuisson dans un mélangeur. Il peut y avoir ajout de vanille. Un dernier malaxage donne à la masse un maximum d'homogénéité.

5.6. Incorporation possible de "refontes"

Les "refontes" sont les chutes provenant de l'opération de découpe des plaques ou des bandes de « Nougat de Montélimar ». Elles peuvent être incorporées en début ou en fin de cuisson dans le mélangeur.
L'utilisation de « refontes » est permise, mais dans des conditions très strictes de réalisation et de suivi :

- utilisation exclusivement de chutes de découpe de « Nougat de Montélimar »,
- fabrication moins de 3 mois avant réincorporation,
- proportion maximale de 20%,
- éventuellement étuvées pour faciliter la réincorporation dans la pâte de nougat.

Après cette étape de préparation / cuisson, la pâte de « Nougat de Montélimar » est prête, et les étapes de mise en forme et de conditionnement peuvent commencer.

5.7. Moulage et roulage de la pâte

La pâte de nougat, qui n'est pas encore cristallisée, et qui est liquide et visqueuse (car encore chaude), peut être alors :

- soit coulée dans des moules de formats différents (moulage), c'est la méthode en discontinu :
  - Soit le moule est carré ou rectangulaire et contient une feuille de pain azyme dans le fond. Avec un rouleau, la pâte est aplanie sur le dessus du moule puis recouverte d'une autre feuille de pain azyme. Le nougat se présente alors sous la forme de plaques.
  - Soit le moule est cylindrique ou avec d'autres formes, et dans ce cas le nougat se présente sous forme de tubes ou d'autres formes en fonction du moule utilisé.
- soit laminée entre des feuilles de pain azyme. Le nougat se présente alors sous la forme de bandes, qu'on appelle également abaisses de nougat (méthode en continu).

5.8. Refroidissement de la pâte et découpe du « Nougat de Montélimar »

La pâte doit ensuite être refroidie afin de commencer sa cristallisation. Ce refroidissement s'effectue soit dans un tunnel ventilé, soit à température ambiante. Une fois refroidi, le nougat est prêt à être découpé.

Le nougat est commercialisé sous différentes formes :

- Des cubes, dominos, barres et bâtons confectionnés à partir des plaques ou des bandes de nougat qui sont découpées au format souhaité,
- Des formes moulées autres que des plaques.

Les bords de bandes, irréguliers, couverts de pain azyme ou d'aspect blanc sont mis de côté et pourront faire partie des refontes.

5.9. Broyage

Pour obtenir du « Nougat de Montélimar » sous forme de brisure, une étape de broyage de « Nougat de Montélimar » dur est nécessaire. Au préalable, le nougat doit avoir cristallisé complétement.

Les morceaux concassés sont tamisés afin d'obtenir des granulométries différentes de 1,6mm à 15mm.

Les brisures de « Nougat de Montélimar » peuvent être enrobées d'une fine pellicule de matières grasses végétales afin d'éviter qu'elles ne colmatent et de les protéger une fois qu'elles sont incorporées à un produit transformé.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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

6.1. 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. Les premières recettes de nougat blanc figurent dans un livre de Bagdad du Xème siècle. Transmises grâce aux commerçants phéniciens jusqu'aux rivages européens, elles se répandent 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. Puis en 1178, l'Empereur Frédéric Barberousse déguste cette friandise à Montélimar, imité deux siècles plus tard, en 1390 par Marguerite, princesse des Baux. 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 vrai « Nougat de Montélimar » au miel et aux amandes apparaît pour la première fois dans les archives de la ville. Montélimar en a offert un quintal à Philippe V d'Anjou, petit fils de Louis XIV lors de son passage dans la ville. La mode du nougat-cadeau était lancée jusqu'à la cour du Roi de France.
En 1899, Emile Loubet, Sénateur-Maire de Montélimar, est élu Président de la République. Il joue un rôle important pour le développement du « Nougat de Montélimar » au niveau national et international, en l'offrant à de nombreuses personnalités. Il en devient l'ambassadeur. 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 le « Nougat de Montélimar » 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. La plus ancienne est celle de la famille Mège (1760), devenue Verdelet (jusqu'aux années 1990). En 1770, la famille Michel, crée l'une des premières fabriques puis la famille Stoupany, dont le nom est encore utilisé. De nombreuses autres fabriques vont être créés par la suite : en 1837, la Maison Arnaud Soubeyran (toujours existante), en 1848, l'usine Séverin-Déjour (qui deviendra Chabert et Guillot).
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 (représentant jusqu'à 100 boutiques) d'augmenter leurs ventes. Cette époque glorieuse est aujourd'hui symbolisée par la boîte en forme de borne kilométrique RN7 (créée dans les années 1930) qui constitue souvent un conditionnement original pour le « Nougat de Montélimar ». Cette période a pris fin en 1968 avec l'ouverture de l'Autoroute A7. Les nougatiers se sont organisés dans le GIE Internougat pour commercialiser ensemble sur les aires d'autoroute.

Ce tissu important de fabricants de « Nougat de Montélimar » 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 à la fabrication du « Nougat de Montélimar » est stratégique. Le maître confiseur doit 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. Il doit 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.
L'étude bibliographique montre que l'utilisation de blanc d'œuf comme agent d'aération est historique. Dans les premiers écrits mentionnant le « Nougat de Montélimar », en avril 1701, il est fait mention de nougat au miel et aux amandes. Le Codétalloz précise déjà que le « Nougat de Montélimar » est un nougat fin, constitué par une pâte parfumée, […] composée de sucre, de sirop de glucose et de miel, cuits et battus avec du blanc d'œuf, frais ou desséché, et dans laquelle on incorpore quinze à vingt pour cent d'amandes émondées. » 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 du « Nougat de Montélimar » 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 % ou 35 % 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 à cœur, pouvant être complétées de pistaches vertes émondées.
Les étapes de fabrication du « Nougat de Montélimar » sont conformes aux recettes anciennes.
L'élaboration débute par la cuisson d'un 'fond de cuite' (eau, sucres, miel) qui est mélangé aux blancs d'œufs montés en neige, 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 « Nougat de Montélimar » peut ensuite 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.

6.2. Spécificité du produit

Le « Nougat de Montélimar » est composé d'une pâte blanche à crème, aérée, ne virant pas au jaune et d'une garniture constituée d'amandes douces torréfiées complétées éventuellement par des pistaches vertes émondées. Sa pâte aérée et cristallisée présente une densité de 0,75 à 1,15. Il présente un subtil arôme de miel et d'amandes.

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, ou bien moulé. Il se présente en outre sous forme de brisure issue de nougat dur de granulométrie allant de 1,6 à 15 mm,

6.3. 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 monté en neige. Mélangé précautionneusement aux sirops cuits, puis refroidi, il contribue à donner sa texture aérée et cristallisée au « Nougat de Montélimar », que reflète sa densité inférieure à 1,15.
Le miel et les amandes ont toujours été des composants importants du « Nougat de Montélimar ». L'utilisation de miel de qualité comme matière sucrante à hauteur de 25 % minimum des matières sucrantes apporte au nougat son arôme subtil de miel, qui va présenter des variantes suivant l'origine florale du miel. Les amandes douces grillées à cœur, qui représentent minimum 30% du produit, contribuent à sa texture en bouche et à l'arôme subtil d'amandes du « Nougat de Montélimar ». 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 ». Les phases de mélange avec les blancs d'œufs montés en neige et les cuissons prévues par la recette sont délicates à maîtriser. Leur réussite conditionne la texture finale du produit.

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 1500 tonnes, commercialisées sur tout le territoire national en Grandes Surfaces, en magasins spécialisés, ou bien dans les boutiques des nougatiers.
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 est défendue par une confrérie et se retrouve dans toutes les manifestations locales ou 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 en avant ce produit. Les nougatiers de Montélimar sponsorisent différents événements sportifs ou culturels et contribuent à l'image du 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.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des produits comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

La dénomination « Nougat de Montélimar » 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).

9. EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
Fabrication du « Nougat de Montélimar » dans la zone géographique	Contrôle visuel et documentaire
Respect du pourcentage de miel à la mise en œuvre dans le « Nougat de Montélimar »	Contrôle documentaire
Proportion de la garniture (amandes ou amandes / pistaches) dans le produit fini « Nougat de Montélimar »	Contrôle documentaire et mesure
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Contrôles organoleptiques

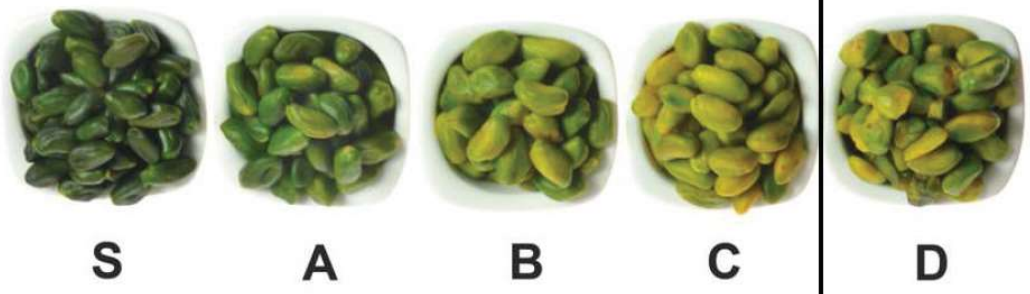
ANNEXE :

- **Grille de sélection des pistaches** :

SYNDICAT DES FABRICANTS DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

09/10/2018

CRITERES DE COULEUR DES PISTACHES



S A B C D

ZONE DE CONFORMITE

Pistaches entières émondées

Belle couleur de pistaches vertes

Grade S : extra verte foncée
Grade A : extra verte
Grade B : verte
Grade C : verte

Pistaches vertes jaunes ou marrons,

entières ou en morceau

- **Critères pour l'appréciation des amandes torréfiées**

Pour les amandes émondées : conformité de la couleur appréciée à l'extérieur et à l'intérieur des amandes.
Pour les amandes non émondées : conformité de la couleur appréciée à l'intérieur des amandes

SYNDICAT DES FABRICANTS DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

09/10/2018

CRITERES DE TORREFACTION DES AMANDES



ZONE DE NON CONFORMITE	ZONE DE CONFORMITE	ZONE DE NON CONFORMITE
Amandes crues blanches, crèmes	Degré de torréfaction / couleur conforme beiges, dorées, brunes	Amandes trop cuites marrons, noires
Peu croquantes	Croquantes à très croquantes	Friables