



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

26 novembre 2024

LA DÉNOMINATION « NOUGAT DE MONTELMAR » ENREGISTRÉE EN IGP

La dénomination « nougat de Montélimar » est officiellement reconnue en Indication Géographique Protégée (IGP), par publication, le 26 novembre 2024, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union Européenne.

Un nougat « millénaire »

La première trace du nougat dans la ville de Montélimar remonterait au XI^{ème} siècle. Adhémar le Rouge, alors seigneur de Montélimar, aurait ramené le nougat sur ses terres en revenant de la première croisade.

C'est en 1701 que le « nougat de Montélimar », au miel et aux amandes, est cité pour la première fois dans les archives de la ville, et devient un cadeau de choix pour la noblesse. Au XIX^{ème} siècle, le Président Emile Loubet le fait connaître à l'échelle internationale. Depuis, son développement et sa renommée en France n'ont cessé de croître, en devenant un produit apprécié et reconnu par plus de trois français sur quatre (78% des moins de 15 ans et 94% des plus de 35 ans).

Une production ancrée dans son territoire

Au XVI^{ème} siècle, se développent des plantations d'amandiers dans la région, dont les fruits vont rapidement remplacer la noix et compléter le miel dans la confection du nougat de Montélimar qui a trouvé dans cette région les conditions climatiques idéales (sécheresse de l'air qui évite d'avoir un nougat collant).

Cette production est restée centrée sur Montélimar et est aujourd'hui toujours réalisée dans cette ville ainsi que dans 13 communes alentour, au sud du département de la Drôme.

Alors qu'il était fabriqué initialement par des pâtisseries, c'est à la fin du XVIII^{ème} siècle que la profession de nougater s'ancre dans la région, ce qui a permis le maintien des savoir-faire des maîtres cuiseurs et la perpétuation locale des traditions de fabrication jusqu'à nos jours.

Une recette traditionnelle, unique et exigeante

Le « nougat de Montélimar » IGP se distingue par sa recette traditionnelle et exigeante qui lui donne sa texture et son arôme subtil de miel et d'amandes.

Il est composé d'une pâte blanche aérée grâce à des blancs d'œuf montés en neige, cuite avec du miel (25% au minimum des matières sucrantes) et du sucre, ainsi que d'une garniture d'amandes douces entières torréfiées à cœur (30% au minimum) éventuellement complétées de pistaches vertes. Aucun additif n'est autorisé en dehors de la vanille (gousse ou arôme naturel). Il se présente sous deux textures : dur et croquant, ou bien tendre et moelleux. On le trouve sous forme de plaques, de petits pavés rectangulaires ou moulé (sous la forme d'œufs par exemple à Pâques) ou bien encore sous forme de brisures pour agrémenter les desserts.

Données économiques

- 3 000 tonnes de nougat produites par an
- 13 fabricants
- 200 emplois directs



© Nougat Chabert et Guillot



En savoir plus sur l'Indication géographique protégée (IGP) :

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'Etat.

Service Communication INAO

Nadia Michaud / Raphaël Bitton

Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39

Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / r.bitton@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr

12, rue Henri Rol-Tanguy
93 555 Montreuil Cedex



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

IGP NOUGAT DE MONTELMAR
Aire géographique



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

Service Communication INAO

Nadia Michaud / Raphaël Bitton

Tél : 01 73 30 38 78 / 01 73 30 38 39

Mél : n.michaud@inao.gouv.fr / r.bitton@inao.gouv.fr

www.inao.gouv.fr

12, rue Henri Rol-Tanguy
93 555 Montreuil Cedex