

Nougat de Montélimar

Confiserie

LE PRODUIT

Reconnu en Indication Géographique Protégée (IGP) le 26 novembre 2024, le « Nougat de Montélimar » est une confiserie traditionnelle à base de miel, blancs d'œuf et amandes (parfois complétées de pistaches). Il se décline en deux textures : dur et croquant ou tendre et moelleux. Il se présente sous forme de plaques, petits pavés, moulages ou brisures pour agrémenter desserts et gourmandises. Sa pâte blanche et aérée, ponctuée de morceaux d'amandes torréfiées, révèle un goût délicat et harmonieux où se mêlent arômes subtils de miel et de fruits secs.

ARÔMES ET SAVEURS

Le « Nougat de Montélimar » incarne une douceur onctueuse avec des notes délicates de miel et d'amandes. La version dure offre un croquant cassant, tandis que la version tendre propose une texture moelleuse et fondante. Chaque bouchée est un équilibre parfait entre ses saveurs naturelles et gourmandise raffinée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le « Nougat de Montélimar » est ancré dans le sud de la Drôme, autour de Montélimar et 13 communes alentour.

Le climat sec et ensoleillé de la région est idéal pour la fabrication du nougat, permettant à la pâte de rester ferme et non collante.
La tradition de l'amandier s'y développe depuis le XVIe siècle, fournissant des amandes riches et parfumées, qui remplacent progressivement les noix dans la recette historique. Chaque ingrédient de qualité est sélectionné localement quand cela est possible, et la confection respecte un savoir-faire artisanal transmis depuis le XVIIIe siècle.

UN PRODUIT RECONNU

Le « Nougat de Montélimar » puise sa renommée dans des siècles de tradition : dont le nougat « millénaire. »
Les premières traces remontent au XIe siècle, lorsque Adhémar le Rouge aurait rapporté le nougat de la première croisade. Cité dans les archives municipales en 1701, il devient au XVIIIe siècle le symbole d'un tissu artisanal solide, avec des maîtres cuiseurs qui ont transmis leur savoir-faire de génération en génération.
Cette reconnaissance récente en IGP est le résultat de plus de 30 ans de collaboration entre la filière et l'INAO, consacrant l'excellence et l'authenticité de ce produit emblématique.

Le saviez-vous

Le « Nougat de Montélimar » était autrefois un produit de prestige, apprécié dès le XIXe siècle par le président Emile Loubet, qui contribua à sa renommée internationale. Aujourd'hui, il reste un incontournable : plus de trois français sur quatre le connaissent et l'apprécient, du plus jeune au plus âgé. Chaque morceau raconte l'histoire d'un savoir-faire ancestral, où le miel et les amandes se mêlent pour créer un plaisir unique et intemporel.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique du Nougat de Montélimar se situe dans le département de la Drôme et est centrée sur Montélimar.
Cahier des charges de l'IGP Nougat de Montélimar homologué par arrêté du 17 août 2023

Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national
compétent, englobe le territoire de 14 communes sur la base du code officiel géographique de l'année 2021

Carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Fabricants de Nougat de Montélimar

Maison des Services Publics
1, Avenue Saint-Martin
26200 MONTELIMAR

Président(e) : STOFFEL Marie-Claude **Contact :** Emilie JOUET
Tél. : 07 78 41 41 67
Mél. : syndicatdesnougatiers@outlook.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Valence

Z.I. des Auréats
17 rue Jacquard
26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269
Tél. : 04 75 41 06 37
Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/nougat-de-montelimar-4392*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_NougatdeMontelimar_G_20241203.pdf
2. mailto:syndicatdesnougatiers@outlook.com
3. mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:slepesteur@certipaq.com