



Raviole du Dauphiné

Pâtes fraîches

LE PRODUIT

Spécialité de la région drômoise, la Raviole du Dauphiné est fabriquée à partir de farine de blé tendre et d'œufs frais pour la pâte et garnie de Comté AOP ou d'emmental français Est-Central IGP, de fromage blanc frais et de persil. □ Cette raviole est facilement reconnaissable grâce à sa présentation en plaque, elle se cuisine aussi bien pochée ou en gratin que poêlée. □

ARÔMES ET SAVEURS

L'IGP Raviole du Dauphiné est farcie de fromage frais et de fromage à pâte cuite (AOP Comté ou IGP Emmental français). À noter : ce produit IGP bénéficie également d'un label rouge. De nombreux chefs la considèrent comme « un régal du palais, un miracle du goût ».

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Produite dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, cette raviole est uniquement fabriquée dans une zone géographique limitée qui s'étend de Romans-sur-Isère (Isère, 38) à Saint-Jean-en-Royans (Drôme, 26). Les oeufs et le fromage frais sont d'origine locale.

UN PRODUIT RECONNU

La Raviole du Dauphiné a obtenu l'IGP en 2009. ☐ Elle est issue d'un savoir-faire traditionnel et ne contient pas d'additifs. ☐ Sa pâte fine est obtenue à partir de blé tendre qui favorise une cuisson très rapide. ☐ La farce est à la fois onctueuse et savoureuse du fait de l'utilisation de fromages de qualité et de persil revenu au beurre.

Le saviez-vous

Dès la fin du XIXème siècle, lors de grandes occasions, des femmes se déplaçaient de maison en maison pour y préparer les ravioles : on leur donnait le surnom de « ravioleuses ». ☐

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La définition de l'aire géographique est directement liée à l'historique du produit. En effet, dans les régions alpines du bas Dauphiné seuls les blés tendres poussaient; les troupeaux nombreux, moutons, chèvres, quelques bovins, donnaient du lait, donc des fromages et fournissaient la viande, met de luxe, réservé aux citadins fortunés. Les paysans portaient leur blé au meunier local qui ouvrait un compte en farine chez le boulanger. Celui-ci, en échange, leur fournissait pain et farine de blé tendre. On n'achetait rien, si ce n'était le sel, on échangeait son blé, on consommait les racines, les légumes qui constituaient la base de l'alimentation.

Les origines de la raviole remontent à l'antiquité lorsqu'elle était encore composée de «rave». Puis ses ingrédients ont évolués au cours des siècles en fonction des matières premières que l'on trouvait dans la région dauphinoise pour enfin arborer la recette que l'on connaît aujourd'hui à savoir: pâte à base de farine de blé tendre, et farcie au Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP, au fromage blanc frais et persil.

Ne contenant pas de viande, les ravioles ont d'abord été un plat des jours de jeûne puis un plat servi à l'occasion des fêtes. La raviole s'est surtout développée au début du XXe siècle, où les «ravioleuses» passaient de fermes en fermes pour fabriquer les ravioles les veilles de fêtes.

En 1873 une ravioleuse, la mère Maury, vint se fixer à Romans (qui est toujours le centre principal de production des Ravioles du Dauphiné), où elle reprit le café de la banque sur la place de la mairie. Elle fut la première à fabriquer des ravioles et à les faire déguster sur place. D'autres ravioleuses l'imitèrent bientôt, comme la mère Fayet.

La première guerre mondiale porta un coup à la consommation des ravioles, et les ravioleuses disparurent peu à peu.

En 1930, il ne restait plus que quelques restaurants qui servaient des ravioles dont celui d'Emile Truchet, ayant appris à fabriquer des ravioles avec l'aide de la mère Fayet.

Emile Truchet a confectionné une machine afin de moderniser la production de ravioles. En 1953, à la foire de Romans sur Isère, Monsieur Truchet est venu fabriquer des ravioles sur la foire. Les ravioles remportèrent un immense succès qui fut confirmé au cours des années suivantes.

Grâce à la fabrication de cette première machine à ravioles, la notoriété de ce produit et sa production se sont développées fortement.

Les entreprises de production de Ravioles du Dauphiné sont toujours situées dans la zone d'origine de ce produit: les environs de Romans et le Royannais.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de défense de la véritable Raviole du Dauphiné

44 av des Allobroges

26100 ROMANS

N°SIRET : 31182126800027

Contact : Emilie CHIEPPA

Tél. : 04 75 05 83 80

Mél. : odg@raviolesdudauphine.fr

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)
BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/raviole-du-dauphine-21896>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_RavioleduDauphine_G_200901.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_RavioleduDauphine_G_200901.pdf

ne_A_200901.pdf

3. <mailto:odg@raviglesdudauphine.fr>
4. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
7. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>