RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Le Nougat obtient le Label Rouge [ODG]

Avis aux gourmand.e.s : le Nougat est la première confiserie reconnue en Label Rouge, suite à la publication de son arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 4 novembre 2022. Ce label garantit un produit de qualité supérieure comparé à un produit standard. La reconnaissance du nougat, fabriqué selon une recette traditionnelle, contribuera au développement des filières françaises d'amandes et de Miel de Provence IGP.

Un nougat noir ou blanc, sublimé par le Miel de Provence IGP

Le nougat Label Rouge est décliné en nougat blanc et nougat noir. Il est fabriqué à partir d'amandes non émondées et torréfiées (35% minimum pour le blanc et 55% minimum pour le noir), issues de la récolte de l'année en cours ou de l'année précédente. Le deuxième ingrédient principal est le miel de Provence IGP de lavande, souvent associé au Label Rouge « Miel de lavande et de lavandin », pour la touche sucrée et une saveur intense.
Le nougat Label Rouge sera commercialisé sous forme de barres ou de bonbons de nougat emballés individuellement.

Une fabrication à l'ancienne, au chaudron

La qualité supérieure du produit est liée à ses conditions de production exigeantes. Les amandes homogènes en calibre sont méticuleusement sélectionnées par le nougatier pour assurer la régularité du produit. La torréfaction est obligatoirement effectuée la veille ou le jour de fabrication du nougat, pour garantir le développement et la préservation des arômes. Le nougat Label Rouge est cuit au chaudron ouvert, permettant le contrôle visuel de la bonne cuisson du produit. Cette méthode traditionnelle permet l'expression du savoir-faire

des fabricants et assure à ce produit artisanal toute sa qualité.

Une contribution au développement des filières de ses matières premières

Situés à Montélimar ou à proximité de cette zone de production historique du nougat en France, les opérateurs à l'initiative de cette reconnaissance souhaitent s'approvisionner en grande partie avec des filières locales d'amandes. Environ 1000 ha d'amandiers sont plantés au niveau national, pour 500 tonnes d'amandes récoltées. L'objectif est de doubler d'ici 5 ans la surface plantée et tripler la récolte. Le nougat Label Rouge contribuera également au développement de la filière de l'IGP Miel de Provence déjà bien organisée.

Données chiffrées (2022)

40

tonnes par an environ (production prévue au démarrage)

Source URL: *https://inao.gouv.fr/lettres-odg/novembre-2022/label-rouge-nougat*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actus-odg