



NOUGATS

C'est l'une des confiseries les plus populaires et les plus réputées au monde.

Installé en Provence dès le Moyen Age, le nougat a conquis l'Ardèche au XVIe siècle, grâce aux plantations d'amandiers développées par Olivier de Serres...

C'est à la fin du XVIe siècle que Montélimar devient la capitale du nougat. La plus belle légende concernant son origine remonte au XVIIe siècle et raconte que l'appellation nougat viendrait de l'expression " tu nous gâtes ".

Tendre ou dur, noir ou blanc, aux amandes, aux pistaches, aux noisettes... les ingrédients qui le composent varient en fonction des régions où on le fabrique (Provence, Ardèche...).





CODE DE BONNES PRATIQUES

”NOUGAT”

*Adopté par le Bureau Directeur, le 17 novembre 1997
Mise à jour validée par le Conseil d'Administration le 4 octobre 2013*

Ce Code de Bonnes Pratiques "Nougats" ne vise que les produits de confiserie « nougats » vendus au consommateur final.

Il exclut donc les avant-produits traditionnels, utilisés en tant qu'ingrédients tels que la pâte de nougat, la crème de nougat...

Ce Code de bonnes pratiques donne une définition générale du nougat puis définit les nougats à pâte aérée et les nougats à pâte non aérée.





1) DÉFINITION

Les nougats sont des produits de confiserie, composés :

- d'une pâte de base, de différentes consistances aérées ou non-aérées, constituée par des matières sucrantes¹. Elle peut être notamment additionnée de miel. L'aération de la pâte de base peut être obtenue à l'aide d'un ou plusieurs agents d'aération autorisés, tels que : blanc d'œuf de poule, albumine d'œuf, albumine de lait, gélatine alimentaire...
et,
- d'une garniture de base représentant au moins 15% si elle est constituée par les fruits secs, entiers ou morceaux, suivants :
 - des amandes douces de l'amandier,
 - des noisettes,
 - pistaches,ou,
- d'autres garnitures représentant au moins 20% si elles sont constituées par les ingrédients suivants :
 - noix,
 - noix de pécan,
 - amandes de noyaux doux,
 - arachides,
 - fruits confits, séchés ou autrement transformés.

Du pain azyme² peut faire partie de la composition du nougat et être apposé sur son pourtour.

¹ Les " matières sucrantes " sont définies dans une annexe commune aux différents "Codes d'Usages Confiserie».

² Le pain azyme se définit comme un pain sans levain à base principalement de féculé de diverses origines (pommes de terre, céréales...) et d'eau.





2) TYPOLOGIE

Les nougats se répartissent selon deux grands types :

A) NOUGAT À PÂTE AÉRÉE

A1) NOUGAT

Dénomination	Pâte de base	Garniture
- Nougat	<ul style="list-style-type: none"> - Définition générale - Pâte aérée - Dure ou tendre 	<ul style="list-style-type: none"> - Représentant au moins 15 % du produit fini. - Amandes, noisettes, pistaches

A2) NOUGAT AVEC QUALIFICATIF FAISANT RÉFÉRENCE À DES INGRÉDIENTS

Dénomination	Pâte de base	Garniture
<ul style="list-style-type: none"> - Nougat aux amandes - Nougat aux noisettes - Nougat aux pistaches <p>Si d'autres ingrédients facultatifs sont ajoutés à la garniture, ils doivent être déclarés dans la dénomination de vente, selon un ordre d'importance décroissant, dès lors qu'ils représentent plus de 3% du produit fini.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition générale - Pâte aérée - Dure ou tendre 	<ul style="list-style-type: none"> - Représentant au moins 15 % du produit fini. - D'autres ingrédients facultatifs peuvent être ajoutés dans la garniture tels que : noix, noix de pécan, amande de noyaux doux, pignon de pin, arachides, fruits confits ou séchés ou autrement transformés, céréales soufflées, pralines, végétaux confits, grains d'anis, grains de coriandre.
<ul style="list-style-type: none"> - Nougat aux noix, - Nougat aux noix de pécan, - Nougat aux amandes de noyaux doux, - Nougat aux pignons de pin, - Nougat aux arachides, - Nougat aux fruits confits ou séchés ou autrement transformés. <p>(un ou plusieurs ingrédients cités dans la dénomination de vente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition générale - Pâte aérée - Dure ou tendre 	<ul style="list-style-type: none"> - Représente au moins 20 % du produit fini. - Les ingrédients doivent être cités dans la dénomination de vente selon un ordre d'importance décroissant.
- Nougat au miel	<ul style="list-style-type: none"> - Définition générale - Pâte aérée - Dure ou tendre <p>Le miel doit représenter 10 % au minimum en poids des matières totales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Représentant au moins 15 % du produit fini. - Amandes, noisettes, pistaches



Code de bonnes pratiques nougat



A3) NOUGAT AVEC AUTRES QUALIFICATIFS

Dénomination	Pâte de base	Garniture
- Nougat de Montélimar (3)	<ul style="list-style-type: none"> - Pâte aérée - Aération obtenue uniquement au moyen d'albumine d'œuf et/ou de blanc d'œuf de poule. - Le miel doit représenter 25 % au minimum, en poids de matière sèche des matières sucrantes (4). - Seule substance aromatisante autorisée : vanille en gousse et/ou arôme naturel de vanille. - Dure ou tendre 	<ul style="list-style-type: none"> - Représente au moins 30 % du produit fini. - Garniture composée de : <ul style="list-style-type: none"> o 30 % minimum d'amandes douces d'amandier (entières (1) émondées grillées) ou <ul style="list-style-type: none"> o 28 % minimum d'amandes douce d'amandier (entières(1) émondées grillées) et 2 % minimum de pistaches vertes émondées (2).
- Nougat blanc de Provence (3)	<ul style="list-style-type: none"> - Pâte aérée - Aération obtenue uniquement au moyen d'albumine d'œuf et/ou de blanc d'œuf de poule. - Le miel doit représenter au moins 30 % des matières sucrantes mises en œuvre. Il doit s'agir de miel de lavande de Provence ou d'origine du sud-est de la France (région PACA ; Drôme) - Seule substance aromatisante autorisée : vanille en gousse et/ou arôme naturel de vanille. 	<ul style="list-style-type: none"> - Représente au moins 35 % du produit fini. - Garniture composée exclusivement d'amandes douces d'amandier d'origine méditerranéenne et/ou pistaches.

- (1) Au moment de leur mise en œuvre, on pourra tolérer jusqu'à 40 % de morceaux et de demi-amandes du à leur traitement (lavage, séchage, grillage...).
- (2) Pour le Nougat de Montélimar seules les pistaches vertes émondées des grades «S», «A», «B» et «C» définis par le Syndicat national des fruits secs sont autorisées [ou équivalents étrangers].
- (3) Si un produit fait l'objet d'une AOP ou d'une IGP, la dénomination de vente est réservée au produit fabriqué dans la zone concernée et répondant aux spécifications de l'AOP ou de l'IGP
- (4) Pour ce calcul, on considérera par convention que le miel contient le pourcentage d'eau maximum autorisé soit 20%





B) NOUGAT À PÂTE NON AÉRÉE

B1) NOUGAT NOIR, NOUGAT ROUGE, CROQUANTE

Dénomination	Pâte de base	Garniture
- Nougat noir	- Définition générale	- Représentant au moins 15 % du produit fini.
- Nougat Rouge	- Pâte non-aérée	- Amandes, noisettes, pistaches
- Croquante	- Dur et fortement caramélisée	

B2) NOUGAT NOIR AVEC QUALIFICATIF FAISANT RÉFÉRENCE À DES INGRÉDIENTS

Dénomination	Pâte de base	Garniture
<ul style="list-style-type: none"> - Nougat noir aux amandes - Nougat noir aux noisettes - Nougat noir aux pistaches <p>Si d'autres ingrédients facultatifs sont ajoutés à la garniture, ils doivent être déclarés dans la dénomination de vente, selon un ordre d'importance décroissant, dès lors qu'ils représentent plus de 3% du produit fini.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition générale - Pâte non-aérée - Dur et fortement caramélisée 	<ul style="list-style-type: none"> - Représentant au moins 15 % du produit fini. - D'autres ingrédients facultatifs peuvent être ajoutés dans la garniture tels que : noix, noix de pécan, amande de noyaux doux, pignon de pin, arachides, fruits confits ou séchés ou autrement transformés, céréales soufflées, pralines, végétaux confits, grains d'anis, grains de coriandre.
<ul style="list-style-type: none"> - Nougat noir aux noix, - Nougat noir aux noix de pécan, - Nougat noir aux amandes de noyaux doux, - Nougat noir aux pignons de pin, - Nougat noir aux arachides, - Nougat noir aux fruits confits ou séchés ou autrement transformés. <p>(un ou plusieurs ingrédients cités dans la dénomination de vente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définition générale - Pâte non-aérée - Dur et fortement caramélisée 	<ul style="list-style-type: none"> - Représente au moins 20 % du produit fini. - Les ingrédients doivent être cités dans la dénomination de vente selon un ordre d'importance décroissant.
<ul style="list-style-type: none"> - Nougat noir au miel 	<ul style="list-style-type: none"> - Définition générale - Pâte aérée - Dure ou tendre - Le miel doit représenter 10% au minimum, en poids des matières totales . 	<ul style="list-style-type: none"> - Représentant au moins 15 % du produit fini. - Amandes, noisettes, pistaches





B3) NOUGAT NOIR AVEC AUTRE QUALIFICATIF

Dénomination	Pâte de base	Garniture
- Nougat noir de Provence	<ul style="list-style-type: none">- Définition générale- Les matières sucrantes doivent contenir au minimum 25 % de miel de Provence ou d'origine du sud-est de la France (région PACA ; Drôme)- Seule substance aromatisante autorisée : vanille en gousse et/ou arôme naturel de vanille.	<ul style="list-style-type: none">- La garniture représente au moins 50 % du produit fini.- Elle est composée exclusivement d'amandes douces d'amandier et/ou de pistaches et/ou de graine de coriandre ou d'anis.

