

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 3/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«RAVIOLE DU DAUPHINÉ»****N° CE: FR-PGI-0005-0583-28.12.2006****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Raviole du Dauphiné»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 2.7. — Pâtes alimentaires

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les Ravioles du Dauphiné sont une spécialité régionale se présentant sous la forme de petits carrés bombés, composés d'une pâte fine de farine de blé tendre farcie aux fromages frais, au fromage à pâte pressée cuite (Comté AOC et/ou Emmental français Est-Central IGP) et au persil revenu au beurre.

Le processus de fabrication est caractérisé par un pétrissage de pâte, un malaxage de la farce et un assemblage de la pâte et de la farce. Deux feuilles de pâte (pâte «avant» et pâte «arrière») sont laminées finement et sont soudées l'une à l'autre, alors que la farce est insérée entre les deux. L'opération est très rapide et s'enchaîne avec un passage dans un moule donnant leur forme spécifique aux ravioles.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

Cette spécialité est composée:

- à 55 % maximum d'une pâte très fine (environ 0,7 mm) à base de farine de blé tendre à très faible taux de cendres (cœur de blé), d'eau, d'œufs frais et d'huile végétale,
- et d'une farce (minimum 45 %) composée de Comté AOP et/ou d'Emmental français Est-Central IGP, de fromage blanc frais au lait de vache, de persil, d'œufs frais, de sel et de beurre.

Les Ravioles du Dauphiné sont présentées sous forme fraîche (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), ou surgelée.

La Raviole du Dauphiné est commercialisée en plaques de 48 unités prédécoupées (6 × 8) pour le frais (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), et séparées pour le surgelé.

Le poids d'une plaque est compris entre 60 et 65 grammes, ce qui correspond à un poids de chaque carré compris entre 1 et 1,5 g.

Les caractéristiques organoleptiques de la raviole du Dauphiné sont: une pâte fine et fondante, ainsi qu'une farce onctueuse et tendre, caractérisée par un équilibre gustatif entre le persil et les fromages.

3.3. Matières premières

La Raviole du Dauphiné ne contient ni colorant, ni conservateur, ni aucun rajout de texturant tels que chapelure, féculé, flocons de pomme de terre et ne subit aucun traitement thermique autre qu'une éventuelle surgélation.

Ingrédients de la pâte:

Farine

La farine utilisée est caractérisée par:

- granulométrie inférieure à 200 microns,
- teneur en cendres sur sec inférieure à 0,50 (farine ≤ type 45),
- humidité comprise entre 13 et 16 %,
- teneur en protéines sur sec comprise entre 9 et 12 %,
- aucun additif chimique incorporé.

Œuf frais

Autres composants:

- huiles végétales (sauf margarine et huile d'arachide),
- eau,
- sel (facultatif).

Ingrédients de la «farce»:

Fromage frais au lait de vache, égoutté et pasteurisé

- taux minimum de gras/sec de 30 % (ou gras/poids total: minimum de 8,5 %),
- quantité à l'incorporation: 30 % au moins de la farce.

Fromage à pâte pressée cuite

Les types de fromage à pâte pressée cuite utilisables pour la préparation de la farce sont exclusivement (pour des raisons de tradition et de qualités gustatives):

Comté A.O.P et/ou Emmental français Est-Central IGP.

Quantité à l'incorporation: 40 % au moins de la farce.

Persil

Le persil est utilisé sous deux formes: en frais ou surgelé, à un taux d'incorporation minimum de 4 % dans la farce. Le persil lyophilisé est interdit. Il est revenu au beurre.

Autres composants:

- œufs frais,
- beurre frais,
- sel alimentaire,
- épice autorisée: poivre (poivre n'ayant subi aucun traitement par ionisation).

Les œufs frais et le fromage frais sont issus de l'aire géographique de fabrication de la Raviole du Dauphiné ou des départements limitrophes suivants: Drôme, Isère, Ardèche, Loire, Rhône, Ain, Savoie, pour plusieurs raisons:

- l'utilisation de matières premières fraîches (œufs frais, fromages frais) impose des livraisons régulières voire quotidiennes et donc un fournisseur local. Il n'y a pas de traitement thermique sur le produit fini autre qu'une éventuelle surgélation, et il y a assemblage des ingrédients en l'état (œufs, fromages). Il est donc capital d'avoir des produits très frais et de pouvoir assurer un suivi pointu des fournisseurs,
- cette proximité facilite le contrôle des fournisseurs, car la fraîcheur et la qualité des matières premières doit être irréprochable,
- depuis les origines de la raviole du Dauphiné, ce produit utilise des ressources locales. Les transformateurs ont depuis, et sans discontinuer, toujours privilégié des circuits d'approvisionnement courts avec des fournisseurs locaux, répondant en terme de qualité des produits et de réactivité aux exigences des transformateurs. Il est à noter que les producteurs de fromages frais ou d'œufs frais sont souvent inchangés depuis de nombreuses années.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Sans objet.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

- préparation de la pâte,
- préparation de la farce,
- assemblage de la pâte et de la farce,
- surgélation éventuelle,
- conditionnement.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le conditionnement (en emballage papier, cartonné ou en barquette sous film) doit obligatoirement être fait dans l'aire géographique car il s'avère impossible de transporter un produit aussi fragile que la raviole sans qu'il soit préalablement conditionné et ce pour des raisons de préservation de la qualité gustative du produit.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

- la dénomination produit: Raviole du Dauphiné,
- logo IGP.

4. **Délimitation concise de l'aire géographique**

La Raviole du Dauphiné est une production très localisée dont l'aire de fabrication est la suivante:

- pour la Drôme: les communes d'Alixan, Barbières, La Baume d'Hostun, Beaugard-Baret, Bésayes, Bourg de Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Chateauneuf-sur-isère, Châtillon-Saint-Jean, Chatuzange-le-Goubet, Clérieux, Crépol, Echevis, Eymeux, Génissieux, Geysans, Hostun, Jaillans, Léoncel, Marches, Miribel, Montmiral, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusèbe, Oriol-en-Royans, Parnans, Peyrins, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-sur-Isère, Saint-Bardoux, Saint-Bonnet-de-Valclérieux, Sainte-Eulalie-en-Royans, Saint-Jean-en-Royans, Saint-Laurent-d'Onay, Saint-Laurent-en-Royans, Saint-Martin-le-Colonel, Saint-Michel-sur-Savasse, Saint-Nazaire-en-Royans, Saint-Paul-lès-Romans, Saint-Thomas-en-Royans, Triors, Saint-Vincent-la-Commanderie,

- pour l'Isère: les communes d'Auberives-en-Royans, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bessins, Châtelus, Chatte, Chevrières, Choranche, Dionay, Izeron, Montagne, Murinais, Pont-en-Royans, Presles, Rencurel, Saint-André-en-Royans, Saint-Antoine-l'Abbaye, Saint-Appolinard, Saint-Bonnet-de-Chavagne, Saint-Hilaire-du-Rosier, Saint-Just-de-Claix, Saint-Lattier, Saint-Pierre-de-Chérennes, Saint-Marcellin, Saint-Romans, Saint-Sauveur, Saint-Vérand, La Sône, Têche.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La définition de l'aire géographique est directement liée à l'histoire 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 XX^e 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.

5.2. Spécificité du produit

La spécificité des ravioles du Dauphiné est à la fois basée sur des caractéristiques particulières, un savoir faire et sa réputation.

Les caractéristiques spécifiques du produit sont liées à un choix des matières premières et à un savoir-faire local:

Les ravioles sont un produit composé d'ingrédients nobles, sans colorant ni conservateur, ni aucun rajout de texturant. La Raviole est unique de part sa cuisson d'une minute dans l'eau bouillante grâce à sa pâte fine à base de blé tendre.

Si l'on assimile à tort la raviole à une pâte fraîche, celle-ci s'en distingue par différents critères qui lui procurent sa spécificité.

- Pâte à base de farine de blé tendre

Les pâtes fraîches ont, pour constituant céréalière unique de la pâte, la semoule de blé dur (décret n° 55-1175 du 31.8.1955 relatif aux pâtes alimentaires). La pâte des ravioles est fabriquée à l'aide de farine de blé tendre extraite au cœur du blé. Cette farine au taux de cendres extrêmement faible donne à la pâte sa couleur blanche caractéristique ainsi que son goût fin et délicat.

- Finesse de la pâte: l'utilisation d'une farine de blé tendre comme constituant de la pâte permet de réaliser des laminages d'une extrême finesse et de réduire les zones de soudure de la pâte. Cette caractéristique particulière donne à la raviole une rapidité de cuisson unique (1 minute) et un fondant inégalé. De manière générale, les pâtes fraîches ont des épaisseurs de pâte comprises entre 0,9 mm et 1,1 mm.
- Farce onctueuse et tendre à base de Comté AOC et/ou Emmental Français Est-Central IGP, fromage blanc frais et persil.
- Produit frais: la raviole ne subit aucun traitement thermique autre qu'une éventuelle surgélation venant altérer ses qualités organoleptiques. Les pâtes fraîches sont quand à elles majoritairement pasteurisées voir doublement pasteurisées.

La recette utilisée actuellement est conforme à la recette traditionnelle utilisée par les «ravioleuses» avant l'utilisation des «machines à ravioles» qui ont permis l'augmentation de la production et la diffusion de ce produit spécifique.

La réputation de la Raviole du Dauphiné est établie:

Le mot raviole découlerait en fait du mot «rissole». Les rissoles étaient des boulettes de hachis frites. Mais durant le carême, la viande était remplacée par des raves, d'où le terme de «raviole».

L'origine exacte des ravioles n'est pas connue mais des recherches prouvent qu'elles sont très anciennes. Ainsi, selon des recherches effectuées par Frédéric Godefroy, le mot raviole est mentionné dans un texte de 1228.

D'autre part, Godefroy a, par ses recherches («Dictionnaire de l'ancienne langue française [...]», 1891), établi un lien entre les ravioles et la religion comme le montre la définition suivante: «raviole, olle, S. m. morceau de pâte contenant du hachis de viande et du rachis de rave en carême».

Progressivement les ravioles furent présentes aussi bien pour les fêtes civiles que religieuses. Les ravioles étaient servies à l'entrée mais aussi après les légumes et la volaille (le plus souvent une poule bouillie), dont le bouillon servait à cuire les ravioles.

Après l'invention de la machine à ravioles, qui progressivement se substitue au travail des «ravioleuses», la production s'est considérablement accrue en respectant d'ailleurs la recette traditionnelle à base de fromage.

Sa pâte fine et sa farce à base de fromage, caractéristiques remarquables et uniques, ont permis à ce produit de conquérir de nombreux chefs qui le considèrent comme «un régal du palais, un miracle du goût».

On retrouve donc la raviole du Dauphiné dans une multitude de recettes locales: ravioles en gratin, ravioles frites en accompagnement de salades, ravioles à la crème, aux morilles, aux écrevisses...

Jusqu'en 1975, la production de ravioles du Dauphiné est assurée par de petits producteurs et les «ravioleuses», le marché restant inférieur à 100 tonnes annuelles. Les circuits de distribution sont alors principalement les restaurants, les traiteurs et les petits magasins. A partir du début des années 1990, le marché de la raviole du Dauphiné se développe en GMS (grandes et moyennes surfaces), atteignant des volumes de 1 000 tonnes annuelles. Les volumes annuels de production de ravioles du Dauphiné atteignent ainsi en 1997 plus de 2 500 tonnes. Le développement des ventes dès lors est plus que jamais dynamique, puisque les ventes ont dépassé les 5 000 tonnes en 2007 (5 103 tonnes pour l'ensemble des producteurs, soit 5 sites de production).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La raviole du Dauphiné est un produit régional ancien et réputé fabriqué dans la région du Dauphiné (les premiers textes mentionnant la raviole datent de 1228).

Les diverses préparations culinaires du Dauphiné dans les campagnes dérivent uniquement des produits du terroir d'où la présence de fromages dans les ravioles au lieu de la viande qui se retrouve dans d'autres pâtes. De même, l'utilisation de farine de blé tendre est issue des potentialités de l'agriculture locale, alors que les pâtes classiques sont issues de semoule de blé dur.

Les familles reprenaient leur farine chez le boulanger, et fabriquaient, uniquement pour les jours de fête: ravioles, crouzets, «matafans» et «besiantes». La raviole constituait une préparation culinaire locale, d'usage familial, c'était un mets de fête qui présentait de nombreuses adaptations.

Les ravioles sont avant tout issues d'une culture et d'un savoir faire traditionnels présent dans la région du Dauphiné (ravioleuses).

Au XIX^e siècle, la recette actuelle des Ravioles du Dauphiné s'est fixée et l'invention de la machine à ravioles a permis l'augmentation de la production et la diffusion de ce produit.

Un choix précis des matières premières et la conservation d'une recette traditionnelle ont permis de préserver les caractéristiques de la Raviole du Dauphiné: une pâte très fine permettant une cuisson très rapide et donnant un fondant remarquable, une farce onctueuse et savoureuse.

La Raviole du Dauphiné est reconnue comme une partie du patrimoine culinaire du Dauphiné. La décision de la cour d'appel de Grenoble du 14 février 1989 a reconnu la «Raviole du Dauphiné» comme une Appellation d'Origine, en mettant en avant la spécificité de ce produit, sa recette et l'aire géographique de production. Le tribunal, d'après un rapport d'expertise, a reconnu que les caractéristiques spécifiques de composition et de préparation font de la raviole du Dauphiné un produit original et une particularité de cette région.

D'autre part, la raviole du Dauphiné est citée dans l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France dressé en 1995.

Référence à la publication du cahier des charges

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cdc_igp_raviole_dauph.pdf
