

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

Avertissement

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente **procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés** du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en caractères gras;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en caractères barrés.

Cahier des charges de de la dénomination « Raviole du Dauphiné »

Homologué par XXX du XXXXX, JORF du XXXX

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire n° XXX

PREAMBULE

~~Le 14 février 1989, la cour d'appel de Grenoble a, par arrêté, accordé une appellation d'origine "Raviole du Dauphiné" (cf. Annexe n°1 : "Jugement du 14/02/89).~~

~~Depuis cette date, l'association de Défense pour la Véritable Raviole du Dauphiné a oeuvré pour présenter un produit traditionnel de qualité à ses consommateurs.~~

~~Le 08 avril 2003, l'extension du champ d'application aux pâtes alimentaires (sous-position douanière 192 02 20 99) du règlement européen de 1992 a été publiée au journal officiel.~~

~~Nous poursuivons donc avec une demande d'instruction de notre dossier IGP « Ravioles du Dauphiné » auprès de la commission européenne.~~

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association de Défense pour la véritable RAVIOLE DU DAUPHINE

Association Loi de 1901

Siège social : 44 Avenue des Allobroges 26100 ROMANS

courriel : odg@raviolesdudauphine.fr

Tél. : 04 75 05 83 80 – Fax : 04 75 02 67 15

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné ».

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

- GROUPEMENT DEMANDEUR

~~Association de Défense pour la véritable RAVIOLE DU DAUPHINE Association
Loi de 1901~~

~~Siège social : Mairie de ROMANS – 26100 ROMANS
Siège administratif (adresse postale) : Z.I. des Allobroges – 26100
ROMANS –
BP314 26109 ROMANS cedex –
Tel : 04 75 05 83 80 – Mail : igp@raviole.com~~

~~Cette association de défense de la véritable Raviole du Dauphiné regroupe actuellement trois
entreprises (SAINT JEAN SAS, SGS AGRAL, LA RAVIOLE DU DAUPHINE) représentant
cinq sites de fabrication concernés par le projet.~~

~~Elle est ouverte à tout nouvel opérateur respectant le cahier des charges, impliqué dans les
opérations de fabrication de ravioles ou fournissant les matières premières.~~

~~Elle assure les missions de défense et de gestion de l'IGP Raviole du Dauphiné.~~

– TYPE DE PRODUIT

Classe 2.5 : Pâtes alimentaires

~~La Raviole du Dauphiné appartient à la **catégorie Pâtes alimentaires** en référence à l'annexe 1 du règlement
(CE) n° 510/2006 du Conseil.~~

1– NOM DU PRODUIT

La dénomination du produit est : RAVIOLE DU DAUPHINE.

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Définition

~~Les **La Ravioles du Dauphiné** sont est 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 AOP 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.~~

~~Cette spécialité est composée :~~

~~- à 55 % maximum d'une pâte très fine (~~environ~~ ≤ 0,75 mm) à base de farine de blé tendre
à très faible taux de cendres (cœur de blé), d'eau, d'œufs **de poules élevées en plein air
frais**, et ~~d'huile végétale~~ **de matière grasse**.~~

~~- et d'une farce (minimum 45%) composée de Comté AOP et/ou d'Emmental français Est-~~

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

Central IGP, de fromage ~~blanc~~ frais au lait de vache, de persil, d'œufs **de poules élevées en plein air frais**, de sel et de beurre.

2.2. Mode de présentation

Les **La** Ravioles du Dauphiné ~~est 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 (6x8) pour le frais (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), et **en unités** 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.

2.3. Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques de la raviole du Dauphiné sont une pâte fine et fondante, **de couleur blanche ivoire**, ainsi qu'une farce ~~onctueuse et tendre~~ **bien perceptible en bouche**, caractérisée **par son goût de fromage à pâte pressée cuite par un équilibre gustatif entre le persil et le fromage et son goût de persil**. La texture d'ensemble **est onctueuse**.

2.4. Ingrédients

- Ingrédients de la « pâte »

Farine de blé tendre

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% **inclus** et 16 % **inclus**,
- . teneur en protéines sur sec comprise entre 9% **inclus** et 12 % **inclus**,
- . aucun additif chimique incorporé.

Œuf frais de poules élevées en plein air

Autres composants :

~~*Huiles végétales (sauf margarine et huile d'arachide)~~

***Matières grasses autorisées : huile de tournesol, huile de Colza, huile d'olive, huile de pépins de raisins, beurre doux 82% MG,**

* 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) :

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

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 **doux 82% MG**.

Autres composants

- * Œufs frais de poules élevées en plein air,
- * Beurre frais **doux 82% MG**,
- * Sel alimentaire,
- * Epice 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 :~~

- ~~– une tradition constante d'approvisionnements locaux en circuits courts,~~
- ~~– une rapidité de livraison permettant de garantir la fraîcheur des matières premières,~~
- ~~– une facilité de contrôle des fournisseurs, compte tenu du fait qu'il s'agit de matières premières sensibles et que la Raviole du Dauphiné est un produit humide, ne subissant pas d'autre traitement thermique qu'éventuellement une surgélation.~~

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

3 – DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

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

L'aire géographique de l'IGP Raviole du Dauphiné est composée de communes de la Drôme et de l'Isère listées ci-après. Toutes les étapes **de fabrication** doivent être réalisées dans **cette** la zone géographique (préparation de la pâte, préparation de la farce, assemblage de la pâte et de la farce, surgélation éventuelle, conditionnement).

La liste a été établie selon le Code Officiel Géographique de 2024.

Département de la Drôme : 44 communes

Alixan, Barbières, La Baume-d'Hostun, Beauregard-Baret, Bésayes, Bourg-de-Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Châteauneuf-sur-Isère, Châtillon-Saint-Jean, Chatuzange-le-Goubet, Clérieux, Crépol, Echevis, Eymeux, Génissieux, Geyssans, Hostun, Jaillans, Léoncel, Marches, Montmiral, La Motte-Fanjas, Mours-Saint-Eusèbe, Oriol-en-Royans, Parnans, Peyrins, Rochechinard, Rochefort-Samson, Romans-sur-Isère, Saint-Bardoux, 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, Saint-Vincent-la-Commanderie, Triors.

Communes retenues en partie :

- **Valherbasse pour la partie correspondante aux territoires des anciennes communes de Miribel et Saint-Bonnet-de-Valclérieux.**

Département de l'Isère : 28 communes

Auberives-en-Royans, Beaulieu, Beauvoir-en-Royans, Bessins, Châtelus, Chatte, Chevrières, Choranche, 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-Marcellin, Saint-Pierre-de-Chérennes, Saint-Romans, Saint-Sauveur, Saint-Vérand, La Sône, Têche.

~~pour la Drôme : les communes d'Alixan, Barbières, La Baume d'Hostun, Beauregard Baret, Bésayes, Bourg de Péage, Bouvante, Le Chalon, Charpey, Chateauneuf sur isère, Châtillon Saint Jean, Chatuzange-le Goubet, Clérieux, Crépol, Echevis, Eymeux, Génissieux, Geyssans, Hostun, Jaillans, Léoneel, 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.~~

Les œufs **frais de poules élevées en plein air** 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 :

- une tradition constante d'approvisionnements locaux en circuits courts,
- une rapidité de livraison permettant de garantir la fraîcheur des matières premières,
- une facilité de contrôle des fournisseurs, compte tenu du fait qu'il s'agit de matières premières sensibles et que la Raviole du Dauphiné est un produit humide, ne subissant pas d'autre traitement thermique qu'éventuellement une surgélation.

4- ELEMENTS PROUVANT LE LIEN AVEC L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans le cahier des charges de « Raviole du Dauphiné » est tenu de s'identifier (ainsi que ses outils de production) auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant toute production.

~~Les sites de production de la Raviole du Dauphiné sont tous implantés dans la zone géographique et sont répertoriés par le groupement et l'organisme de contrôle.~~

~~Les Ravioles du Dauphiné sont toutes fabriquées sur l'aire géographique définie. Toutes les étapes doivent être réalisées dans la zone géographique (préparation de la pâte, préparation de la farce, assemblage de la pâte et de la farce, surgélation éventuelle, conditionnement).~~

Il est explicitement noté sur tous les emballages de Raviole du Dauphiné la provenance géographique. Un identifiant de l'entreprise productrice est apposé sur chaque conditionnement.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

Un numéro de lot est apposé sur chaque conditionnement de ravioles et permet de remonter aux informations de fabrication (**fabricant**, date de fabrication, paramètres de recette, matières premières utilisées), il s'agit de la traçabilité amont. Inversement, les registres d'expédition permettent de connaître la destination des différents lots, il s'agit de la traçabilité aval.

~~Les œufs frais et le fromage frais proviennent de fournisseurs situés dans la zone d'approvisionnement.~~ Les matières premières sont identifiées par des numéros de lots et l'identifiant du fournisseur.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Réception des matières premières	<p>Le fabricant met en place des fiches de réception (sur support papier et/ou informatique) et enregistre pour chaque matière première :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La date de réception ✓ Le nom du fournisseur concerné ✓ Le numéro de lot ✓ La DLC ou la DDM de la matière 	<p>Enregistrements de réception Bons de livraison, fiches techniques fournisseurs</p>
Transformation	<p>Le fabricant met en place des fiches de fabrication (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les noms et numéros de lot des matières premières utilisées et les quantités mises en œuvre. ✓ La date de fabrication. ✓ La quantité fabriquée. 	<p>Enregistrements de fabrication Enregistrements de comptabilité matière</p>
Conditionnement	<p>Le fabricant met en place des fiches de conditionnement (sur support papier et/ou informatique) pour chaque lot de produits conditionnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La date de conditionnement. ✓ Les numéros de lot de fabrication. ✓ DDM (produits surgelés). ✓ La quantité conditionnée (en unités de vente consommateur et/ou en colis). 	<p>Numéro de lot de fabrication (Enregistrements de conditionnement) Enregistrements de comptabilité matière</p>
Mise sur le marché (expédition)	<p>Un enregistrement (sur support papier et/ou informatique) permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché, à partir des documents d'expédition.</p>	<p>Numéro de lot de fabrication sur bons de livraison, factures</p>

Chaque producteur de Ravioles du Dauphiné transmet de façon annuelle le volume de production sous IGP, sous chaque forme de présentation, au groupement.

5- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1- Processus de fabrication

Préparation de la pâte : La pâte est à base de farine de blé tendre. Elle comporte au minimum 10% d'œufs frais par kg de farine. Elle est pétrie et laminée par moyen mécanique. ~~Il n'y a pas de~~

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

~~temps de stockage au-delà de la journée entre la préparation de la pâte et la fabrication des ravioles,
puis leur conditionnement~~

Préparation de la farce : le persil ~~frais ou surgelé~~ est haché ou broyé puis revenu au beurre. Le fromage à pâte pressée cuite est **utilisé** démorgé. Tous les ingrédients sont ensuite versés dans un mélangeur pour obtenir la farce.

La farce peut être préparée à l'avance, elle est alors stockée à une température comprise entre 0 et +4 °C. Un délai maximum de stockage est validé sur la base des résultats d'analyses bactériologiques. Ce délai ne pourra pas excéder ~~72 heures~~ **4 jours après sa date de fabrication**.

Assemblage de la pâte et de la farce : la pâte et la farce sont assemblées de façon mécanique en respectant les proportions 55 % de pâte maximum et 45 % de farce minimum.

La Raviole du Dauphiné est présentée en plaques de 48 unités prédécoupées ~~ou détachées~~ (6x8) pour le frais et **en unités** séparées pour le surgelé.

Le poids d'une plaque est compris entre 60 et 65 grammes.

Il n'y a pas de temps de stockage au-delà de la journée entre la préparation de la pâte et la fabrication des ravioles

5.2- Modes de conservation et conditionnement

Les ravioles commercialisées en frais sont conditionnées le jour de la fabrication.

La Raviole du Dauphiné se présente sous trois modes de conservation :

Conservation en frais : Les ravioles, présentées sous emballage papier ou en boîte cartonnée, sont conservées à une température comprise entre 0°C et 4°C.

~~Elles se voient apposer un Délai Limite de Consommation (D.L.C.) validé par un protocole analytique.~~

Conservation en frais sous atmosphère contrôlée : Les ravioles, présentées en barquettes sous film, sont conservées à une température comprise entre 0°C et 4°C. ~~Elles se voient apposer un Délai Limite de Consommation (D.L.C.) validé par un protocole analytique décrit.~~

Conservation surgelée : Ce mode de conservation n'est accessible qu'aux entreprises qui possèdent un ~~tunnel~~ **équipement** de surgélation sur le site de fabrication conforme à la réglementation en vigueur. L'opération de surgélation doit être réalisée au plus tard 48 heures après la fabrication, ~~en cellule de surgélation.~~

La surgélation à cœur à -18° est réalisée en moins d'une heure afin de préserver la fraîcheur de la Raviole du Dauphiné.

La Date de Durabilité Minimale (D.D.M.) ~~Le Délai de Limite d'utilisation Optimale (D.L.U.O)~~ est de 12 mois maximum **à compter de la date de surgélation**. Les ravioles surgelées sont conservées à une température inférieure ou égale à moins 18°C.

~~En fonction de l'évolution des techniques et des futures innovations, les modes de conditionnement et de conservation pourront être adaptés dans la mesure où ils garantissent toujours le maintien de la qualité supérieure du produit fini.~~

6- ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU INDICATION GEOGRAPHIQUE

La spécificité de la raviole du Dauphiné est à la fois basée sur des caractéristiques spécifiques,

un savoir -faire et sa réputation-

6.1 . Spécificité de l'aire géographique

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, mets de luxe, réservé aux citadins fortunés. Les paysans portaient leur blé au meunier local qui ouvrait un compte en farine chez le boulanger qui, 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 et 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 évolué 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 **tout d'abord religieuses puis civiles**. ~~Un guide touristique récent de « Romans – Bourg de Péage et la région » rappelle que la raviole était préparée dans les familles à l'occasion des fêtes religieuses.~~

~~Progressivement, les ravioles furent présentes aussi bien pour les fêtes civiles que religieuses.~~ Ainsi, au cours de la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, une nouvelle profession apparut : il s'agit des « ravioleuses », ~~encore appelées bonnes femmes ou mères~~ qui se déplaçaient de maison en maison pour confectionner, à la veille des fêtes, jusqu'à une vingtaine de grosses (une grosse = 144 ravioles). 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.

~~A cette époque, chaque profession avait un jour de repos et en profitait pour se retrouver autour de copieux repas. Ainsi, les marchands faisaient "Lundine", les cordonniers faisaient "Jeu-dine". Au cours de ces repas, les ravioles se servaient toujours entre les plats, avec les menus de saison : gibier à l'automne et en hiver, cabri au printemps et pas en été.~~

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.

6.2. 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 organoleptiques de la raviole du Dauphiné sont une pâte fine et fondante, de couleur blanc ivoire, ainsi qu'une farce caractérisée par son goût de fromage à pâte pressée cuite et son goût de persil. La texture d'ensemble est onctueuse.

La Raviole du Dauphiné est unique de par sa cuisson de l'ordre d'une minute dans l'eau bouillante frémissante grâce à sa pâte fine à base de blé tendre.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit.

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

~~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).~~

La raviole du Dauphiné est un produit régional ancien. 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 des 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 » « besiantes ». La raviole constituait une préparation culinaire locale, d'usage familial, c'était un mets de fête qui présentait de nombreuses adaptations.

Les ravioles du Dauphiné sont avant tout issues d'une culture et d'un savoir-faire traditionnels présents dans la région du Dauphiné (ravioleuses), même s'il existe dans d'autres régions des préparations appelées ravioles avec des recettes différentes.

~~La photo d'une ravioleuse qui était à la fin du siècle dernier une des figures emblématiques des régions consommatrices est présentée en annexe.~~

Au XIX^{ème} 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.

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.

Le 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.

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 ajout de texturant.

La Raviole est unique de par sa cuisson de l'ordre d'une minute dans l'eau frémissante 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.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

- **Pâte à base de farine de blé tendre**
Contrairement aux pâtes fraîches réalisées à partir de semoule de blé dur, la pâte des ravioles est fabriquée à l'aide de farine de blé tendre extraite au cœur du blé, qui a un taux de cendre faible donnant à la pâte sa couleur blanc ivoire caractéristique.
- **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 (de l'ordre d'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 frais et persil**. L'utilisation de ces fromages donne à la Raviole du Dauphiné son goût et sa texture particulières.
- **Produit frais** : La raviole ne subit aucune pasteurisation venant altérer ses qualités organoleptiques. Les pâtes fraîches sont quant à elles majoritairement pasteurisées voir doublement pasteurisées.

~~La réputation ancienne de la Raviole et plus particulièrement de la Raviole du Dauphiné est établie.~~

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). Citée dans plusieurs textes anciens tels que le « Décaméron » de Boccace (1352), le « Dictionnaire de l'ancienne langue française [...] » (1891) ou relatant les traditions locales, tel que « Mœurs et coutumes du Dauphiné » (1978), les ravioles ont vu leur recette précisée au cours du XIX^{ème} siècle, et ont connu un essor important à partir des années 1950 après l'invention de la machine à ravioles.

Cette réputation s'est accrue depuis cette époque. Dans les années 1980, des litiges entre fabricants ont conduit la cour d'appel de Grenoble, le 14 février 1989 à reconnaître la Raviole du Dauphiné comme Appellation d'Origine en mettant en avant la spécificité de ce produit, sa recette et son aire géographique de production. D'autre part, la raviole du Dauphiné est citée dans l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France dressé en 1995.

Les producteurs ont demandé ensuite la reconnaissance d'une Indication Géographique Protégée pour ce produit, obtenue en 2009.

Depuis les années 1990, le marché de la raviole du Dauphiné s'est développé au niveau national et représente plusieurs milliers de tonnes.

Elle se retrouve dans une multitude de recettes locales : ravioles en gratin, ravioles frites en accompagnement de salades, ravioles à la crème, aux morilles, aux écrevisses...

Réputation ancienne :

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.

Une seconde citation confère à la raviole le prestige du « Décaméron » de Boccace paru en 1352 où

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

il est décrit un pays de montagne mythique, paradis terrestre où la nourriture abonde. Il y avait des « gens qui ne faisaient autre chose que faire croûter et raviolles qu'on cuisait en bouillon de chapon ». D'autre part, Godefroy a, par ses recherches (« Dictionnaire de l'ancienne langue française [...] », 1891), établi un lien entre les raviolles et la religion comme le montre la définition suivante : « raviolle, olle, S. m. morceau de pâte contenant du hachis de viande et du rachis de rave en carême ». Ce lien est confirmé par d'autres recherches. Dans "mœurs et coutumes du Dauphiné", au chapitre "mets et repas des anciens bénédictins du prieuré de Saint Laurent", un traité entre l'évêque Antoine Dalpiniac et les religieux du couvent concernant les repas fut signé : "chaque religieux et chaque personne du couvent avaient [...] le troisième jour de ces rogations et les jour synodaux on servait, de plus, à chaque personne, au commencement du repas, un œuf et trois raviolles".

Réputation actuelle :

Après l'invention de la machine à raviolles, la production s'est considérablement accrue. Jusqu'en 1975, la production de raviolles du Dauphiné est assurée par de petits producteurs et les « raviolleuses », le marché restant inférieur à 100 tonnes annuelles. Les circuits de distribution sont alors principalement les restaurants, les traiteurs et les petits magasins.

Mais ce succès a suscité de nombreuses ambitions. De nombreuses industries de la raviolle se sont peu à peu développées pour arriver à représenter 100 emplois entre 1980 et 1990.

Dans ces années-là, une bataille juridique s'est enclenchée visant à contrôler les appellations de la raviolle. Cette bataille opposait l'Association pour la Véritable Raviole de la Drôme à une société basée à Romans. L'objet de cette bataille était l'utilisation du terme des débats la protection d'une appellation d'origine.

La cour d'appel de Grenoble, le 14 février 1989 a reconnu comme nom d'origine de la raviolle, celui du Dauphiné.

Le tribunal, d'après un rapport d'expertise, a reconnu que les caractéristiques spécifiques de composition et de préparation font de la raviolle un produit original et une particularité de la région du Dauphiné.

Ainsi, pour ces raisons, le bénéfice de la protection de l'appellation d'origine a pu être accordé à la raviolle. Comme le prouvent les nombreux documents, présentés en annexe, relatant ces débats juridiques, la raviolle est un plat d'exception pour laquelle de nombreuses personnes ont jugé utile d'y consacrer leur temps, leur énergie et leur passion.

Depuis cette date du 14 février 1989, la raviolle du Dauphiné est protégée. Elle a fait l'objet d'une promotion y compris à l'extérieur de sa région d'origine.

Pourtant, l'année 1995 voit la fin de la protection de l'appellation d'origine suite à des modifications de la législation. Les producteurs ont décidé de continuer à défendre leur favorite, véritable fleuron de la région Dauphiné. Pour cela, ils font appel à la protection Européenne par l'intermédiaire de cette présente demande d'I.G.P.

A partir du début des années 1990, le marché de la raviolle du Dauphiné se développe en GMS (grandes et moyennes surfaces), atteignant des volumes de 1000 tonnes annuelles. Les volumes annuels de production de raviolles du Dauphiné atteignent ainsi en 1997 plus de 2500 tonnes. Le développement des ventes dès lors est plus que jamais dynamique, puisque les ventes ont dépassé les 5000 tonnes en 2007 (5103 tonnes pour l'ensemble des producteurs, soit 5 sites de production).

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

~~Les éléments historiques précités sont étayés par le rapport établi par le Professeur JACQUOT
présenté en annexe 4~~

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

Elle se retrouve dans une multitude de recettes locales : ravioles en gratin, ravioles frites en accompagnement de salades, ravioles à la crème, aux morilles, aux écrevisses...

Des menus dans lesquels figurent les ravioles aux côtés des plats les plus délicieux et réputés sont joints en annexe.

Au cours des deux derniers siècles, des textes de chants locaux ont été écrits. Un grand nombre mentionne les ravioles. Un hymne a même été écrit en l'honneur de la raviole. Cet hymne met en valeur le savoir-faire lié à cette fabrication et l'aspect traditionnel, le plaisir qu'engendre la fabrication et la consommation de ce mets.

Une autre chanson, le rêve de Desgrieux, élève les ravioles au rang des mets les plus appréciés en employant les termes tels que divin, complet régal, raffoler. Les ravioles sont même l'objet du rêve. Là encore cette chanson insiste sur l'aspect traditionnel et aussi sur l'importance du savoir-faire.

~~Ces textes sont exposés en annexe 5.~~

9) L'ORGANISME CERTIFICATEUR

Ulase

~~Ulase est accrédité par le COFRAC pour la certification de produit agricole et
alimentaires sous signe officiel sous la base de la norme NF/EN 45011.~~

Bureau et siège social :

~~Place du Champ~~

~~de Mars 26270~~

~~LORIOLE SUR~~

~~DRÔME Tél : 04~~

~~75 61 13 00~~

~~Fax : 04 75 85 62 12~~

~~e-mail : info@ulase.fr~~

7- REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

**Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr**

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

10- ETIQUETAGE 8- ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des différents conditionnements de Raviole du Dauphiné doit être conforme aux dispositions prévues dans les textes réglementaires applicables ~~à ce produit et aux produits certifiés.~~

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- La dénomination **du** produit : « Raviole du Dauphiné » ;
- Le ~~logos~~symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9- EXIGENCES NATIONALES A RESPECTER

Principaux points à contrôler :

Étape	Point à contrôler	Méthode d'évaluation
Sélection des matières premières	Origine des œufs.	Vérification documentaire de la provenance et de l'origine des œufs

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

Etape	Point à contrôler	Méthode d'évaluation
	Catégorie d'œufs autorisées Garantie « œufs frais » après la date de ponte	Vérification documentaire
	Caractéristiques physicochimiques de la farine : — 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.	Vérification documentaire et éventuellement analyses
	Origine des fromages frais	Vérification documentaire de la provenance et de l'origine des fromages frais
	Fromage frais : taux minimum de gras / sec de 30 % (ou gras/poids total : minimum de 8,5%)	Vérification documentaire et éventuellement analyse
	Utilisation exclusive de comté AOC et/ou d'emmental Français Est-Central IGP	Vérification visuelle et documentaire du type de fromage
	Utilisation de persil frais ou surgelé. Le persil lyophilisé est interdit.	Vérification visuelle en stockage et fabrication. Vérification documentaire des approvisionnements.
	Margarine et huile d'arachide interdites Matières grasses autorisées : huile de tournesol, huile de colza, huile d'olive, huile de pépins de raisins, beurre doux 82% MG Seul du beurre frais peut être utilisé pour la cuisson du persil	Vérification visuelle et documentaire
	Seule épice autorisée : le poivre. Absence d'ionisation.	Vérification documentaire du cahier des charges fournisseur, des emballages et des fiches techniques.
	Absence de colorants, conservateurs, et aucun rajout de texturants tels que chapelure, fécule, flocons de pomme de terre.	Vérification documentaire des recettes.
Fabrication	Localisation des ateliers de transformation dans l'aire géographique	Vérification visuelle et documentaire de la localisation des sites de production

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Raviole du Dauphiné »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités
traditionnelles garanties en sa séance du 17 octobre 2024*

Etape	Point à contrôler	Méthode d'évaluation
	<p>Respect de la recette et du pourcentage des différents ingrédients :</p> <p>Pâte à base de farine de blé tendre</p> <p>Œufs frais : minimum 10% par kg de farine dans la pâte.</p> <p>Fromage frais : minimum 30% dans la farce.</p> <p>Comté et/ou emmental Est Central : minimum 40% dans la farce</p> <p>Persil :</p> <ul style="list-style-type: none"> - minimum 4% dans la farce. - Seul du beurre doux 82% MG peut être utilisé pour la cuisson du persil <p>Persil revenu au beurre</p>	Vérification visuelle et documentaire de la fiche recette et de la formation du personnel.
	<p>Respect du pourcentage minimum de 45% de farce et maximum de 55% de pâte</p>	Vérification documentaire pondérale
	<p>Les petits carrés de ravioles sont présentés en plaques (48 petits carrés) pour le frais, et séparés pour le surgelé.</p> <p>Présentation : plaques de 48 unités prédécoupées (6x8) pour le frais (conditionnée ou non sous atmosphère contrôlée), et en unités séparées pour le surgelé.</p> <p>Le poids de la plaque est compris entre 60 et 65g.</p> <p>Le poids de chaque carré est compris entre 1 et 1,5g</p>	Vérification pondérale, visuelle et documentaire de la conformité des plaques.
	<p>Absence de traitement thermique autre qu'une éventuelle surgélation</p>	Vérification visuelle et documentaire.

ANNEXES

Dans les annexes suivantes, nous avons retranscrit l'historique de la raviole jusqu'à nos jours (rapport du Professeur JACQUOT).

Tout d'abord, vous trouverez des documents datant du début du siècle : Menus de restaurants prouvant l'importance de ce mets, chanson concernant les ravioles et la photo d'une ravioleuse.

Puis, afin de reconstituer les principaux moments de l'obtention de la protection de l'appellation d'origine, nous avons exposé les principaux documents juridiques.

Finalement, des documents témoignent des efforts de promotion effectués auprès d'instances et d'organisations prestigieuses.

SOMMAIRE DES ANNEXES

- ~~⌚~~ **ANNEXE N°1** : **Jugement du 14 février 1989**
- ~~⌚~~ **ANNEXE N°2** : **Rapport du Docteur Brenier**
- ~~⌚~~ **ANNEXE N°3** : **Historique du Professeur Jacquot**
- ~~⌚~~ **ANNEXE N°4** : **Documents d'archives**