

UFCA

Union des Fabricants de Calissons d'Aix-en-Provence

**CALISONS D'AIX
CAHIER DES CHARGES
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
IG / 13 / 95**

- 32% minimum d'amandes méditerranéennes
- Produit élaboré sur les 3 cantons d'Aix en Provence

Validation :

Date :

Nom :

Visa :

Union des Fabricants de Calissons d'Aix en Provence

Siège social :

2 rue Cardinale

13 100 Aix-en-Provence

Téléphone : Président : 04 42 39 29 89 - Secrétaire 04 42 26 05 71

Association régie par la loi de 1901-N° d'enregistrement 285 90

Banque : Société Marseillaise de Crédit, Aix-en-provence

Organisme Certificateur : QUALITE-FRANCE SA

Immeuble « Le Guillaumet »

60 Av du Général de Gaulle

92046 Paris-la-Défense Cedex

Téléphone : 01 41 97 00 74

Organisme Certificateur accrédité pour la certification de produits agricoles et non-alimentaires selon la norme NF EN 45011.

SOMMAIRE

PREAMBULE

1. PRESENTATION DU DEMANDEUR	page 4/24
2. NOM DU PRODUIT	page 5/24
3. TYPE DE PRODUIT	page 5/24
4. DESCRIPTION DU PRODUIT	page 5/24
Généralités	page 5
Aspect et composition	page 5
5. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS	page 12/24
6. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	page 13/24
7. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE	page 13/24
Traçabilité	page 13
Origine historique	page 14
8. METHODES D'OBTENTION	page 16/24
Schéma du processus de fabrication	page 16
Fabrication	page 17
Conditionnement	page 18
Gammes et lieux de vente	page 19
9. LIENS AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE	page 19/24
Histoire	page 19
Réputation actuelle et savoir-faire	page 22
10. STRUCTURE DE CONTROLE	page 23/24
11. ETIQUETAGE	page 23/24
Annexes	page 24/24

PREAMBULE

Le calisson est une confiserie ovoïde indissociable de la ville d'Aix-en-Provence. Les calissonniers aixois se sont réunis en association l'UFCA (Union des Fabricants de Calissons d'Aix) dans le but de défendre et de protéger leur spécialité gourmande.

Marcel PAGNOL propose une définition du calisson, il cite : « Le calisson d'Aix est un mélange de 4 tiers ; un tiers d'amandes, un tiers de fruits confits, un tiers de sucre et surtout un tiers de savoir faire et d'amour du travail bien fait ».

Pour se faire l'UFCA a décidé de lancer un projet de certification du calisson passant par l'obtention d'une Indication Géographique Protégée. Cette certification leur permettrait de s'ouvrir à de nouveaux marchés mais également d'empêcher les appellations frauduleuses « Calissons d'Aix ».

L'industrie du calisson est une activité traditionnelle artisanale à Aix-en-Provence. 70 à 80% de la production française de calissons est fabriquée à Aix par 8 calissonniers parmi les 21 installés en France.

Le tonnage global annuel fabriqué en 2000 était de 850 tonnes.

Le marché de la confiserie ; marché sur lequel se positionne cette spécialité gourmande de la ville d'Aix-en-Provence, n'est en France pas saturé et offre même une grande opportunité aux calissonniers après l'obtention de cette IGP. Et ceci pour deux raisons :

- Le marché est en constante évolution ; la demande est donc encore forte.
- Les consommateurs après ces différentes crises alimentaires sont à la recherche de produits sains ; image qu'aura le calisson après cette certification.

Le marché étranger où les calissons ne sont encore que peu présents, offre de même de grandes possibilités puisque les consommateurs, tout comme les français, sont à la recherche de produits de qualité, sains et savoureux. Et l'IGP octroiera une publicité saine aux calissons leur permettant ainsi d'être mieux connus à l'extérieur du territoire.

I- Présentation du demandeur

Le présent cahier des charges, propriété de l'UFCA concerne le produit dénommé "CALISSON D'AIX". Sa reproduction totale ou partielle est interdite sans autorisation écrite de l'UFCA.

Il s'inscrit dans le cadre d'une obtention préalable d'une Indication Géographique Protégée pour les calissons d'Aix afin d'obtenir une reconnaissance du lieu de production des calissons à la fois sur le marché français et international des produits de la confiserie.

L'UFCA est une association créée, selon la loi 1901, le 19 Juin 1990 et regroupant 8 entreprises dont 1 activité au moins est la production de calissons. (cf. Annexe I)

Les membres de l'UFCA réalisent environ 75% de la production totale en France de calissons. L'obtention d'une Indication Géographique Protégée permettrait d'éviter les appellations frauduleuses "calissons d'Aix" pour un produit fabriqué hors de cette région (comme par exemple Draguignan où le cas s'est déjà présenté). L'entreprise concernée ayant été interdite d'utilisation du terme "calissons d'Aix" (cf. Annexe II).

Le calisson est indissociable de la ville d'Aix-en-Provence mais, en 1990, les calissonniers aixois s'aperçoivent d'une fuite hors d'Aix d'entreprises risquant à court terme de faire disparaître cette spécialité aixoise et d'en affaiblir la qualité. La marque « calisson d'Aix » est à l'heure actuelle protégée puisque déposée auprès de l'INPI.

Coordonnées de l'UFCA et ses membres :

Siège social : 2 rue Cardinale
13 100 Aix-en-Provence
Téléphone : Président : 04 42 39 29 89 - Secrétaire 04 42 26 05 71

Coordonnées de son président :

Confiserie du Roy René

La Pioline
BP 60
13 545 Aix-en-Provence cedex 4
Tel : 04 42 39 29 89
Fax : 04 42 24 41 94
E-mail : royrene@calisson.com

Membres de l'UFCA :

- Confiserie du Roy René** (Aix les Milles)
- Fruidoraix** (Eguilles)
- Parli** (Aix-en-Provence)
- Brémond** (Aix-en-Provence)
- Confiserie nouvelle** (Puyricard)
- Chocolaterie de Puyricard** (Puyricard)
- Calissoun** (Aix-en-Provence)
- Béchar** (Aix-en-Provence)

Les membres de l'UFCA se sont tous mobilisés pour faire avancer ce projet IGP en établissant un cahier des charges convenant à chaque membre et ce, dans le but de protéger un savoir-faire lié à une zone de production. Cette IGP est bien sur accessible à chaque confiseur présent dans la zone de production et respectant les exigences du cahier des charges.

II- Nom du produit

Cette demande d'Indication Géographique Protégée s'applique pour le produit "Calisson d'Aix".

III- Type de produit

Classification du produit pour la gestion du règlement CEE n° 2081/92 du conseil :
Classe 2.4. Produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie.

IV- Description du produit

4-1 Généralités

Définition du produit:

Le petit Larousse illustré (1981)

Calisson : n.m (provençal calissoun, clayon de pâtissier)

Petit four en forme de pâte d'amandes, au dessus glacé, spécialité d'Aix-en-Provence.

4-2 Aspect et Composition

Ce produit est issu :

- d'une zone géographique déterminée : les 3 cantons d'Aix-en-Provence
- d'une fabrication contrôlée : traçabilité du calisson depuis la matière première jusqu'au produit fini.

Catégorie : Confiserie

4-2-1 Forme

FORME :

Ovale, pointue aux deux extrémités.

POIDS :

10 grammes < poids unitaire net d'un calisson < 14 grammes.

DLUO :

12 mois maximum à partir de la date de fabrication.

La DLUO est indiquée sur le conditionnement.

TAILLE :

4 cm < mesure en longueur < 6 cm.

4-2-2 Composition

Le calisson est composé de 3 couches :

1. *Couche médiane dénommée « pâte »*

- Composition en matières premières :

- Amandes(douces et amères), fruits de l'amandier (*prunus amygdalus*), origine exclusive = production dans le bassin méditerranéen.

Elles sont émondées et broyées.

L'utilisation d'amandes amères n'est pas obligatoire.

- Pourcentage d'amandes pondéral minimal = 32% du poids net d'ingrédients mise en œuvre pour la pâte.

- Fruits confits minimum 30% sans conservateurs autres que ceux présents dans la saumure (constituée d'eau, d'anhydride sulfureux (30 mg/ kg mais la teneur résiduelle est <10 ppm dans le calisson) et d'un sel (carbonate de calcium, en tant qu'additif), colorants ou arômes

- Utilisation exclusive de certains fruits confits : melons (80% minimum des fruits), oranges, citrons, mandarines, pêches et abricots.

Les melons proviennent exclusivement de Provence.

- Sucres : sirop de glucose, saccharose, sirop de sucre inverti.

- L'eau est utilisée pour la fabrication du sirop de sucre

- Eventuellement des arômes naturels (Arôme naturel de vanille, eau de fleur d'oranger, arôme d'amandes amères, arôme naturel de citron)

- Sont exclus : les noyaux, les amandons, la farine, les féculents, kernelles (autre nom de la noix de cajou), arachides, pignons, additifs, colorants et arômes de synthèse.

2. *Couche supérieure dénommée : GLAÇAGE ou « glace royale »*

- Composition exclusive :

- sucre glace (Saccharose broyé)

- Blanc d'œuf de poule

- Arômes exclusivement naturels autorisés : Arôme naturel de vanille (ou pur extrait), arôme de fleurs d'orangers et eau de fleurs d'orangers.

- Jus de citron

- La glace royale représente 7% à 14% du produit fini et à une épaisseur variant entre 0.5 et 2mm

3. Couche inférieure appelée : *SUPPORT*

Composition : pain azyme (eau, farine de maïs ou fécule de pomme de terre, huile végétale raffinée).

4-2-3 Les matières premières

Les principales matières premières entrant dans la composition des calissons sont :

- les amandes
- les fruits confits
- le pain azyme
- les sucres
- le blanc d'œuf

LES AMANDES

• Origine :

- Fruit de l'amandier (prunus amygdalus)
- Cultivées et récoltées dans le bassin méditerranéen selon les méthodes traditionnelles d'arrosage modéré, permettant au fruit de conserver toutes ses saveurs.
- Loyales et marchandes.

Les productions d'amandes de Provence sont devenues très insuffisantes pour couvrir les besoins des membres de l'UFCA qui s'approvisionnent dans le bassin méditerranéen.

• Catégories :

La pâte à calisson est composée au minimum de 32% d'amandes :

- amandes amères
- amandes douces

Cependant, l'utilisation d'amandes amères n'est pas obligatoire.

• Aspect :

- L'amande doit être livrée intacte et doit être « croquante ».
 - L'utilisation de poudre d'amandes est interdite
- Saine : sont exclus les produits atteints de pourriture* ou d'altérations les rendant impropres à la consommation, ou susceptibles d'en modifier le goût originel
- Propre : Pratiquement exempte de terre ou de toute matière étrangère visible y adhérant.
- Exempte de dommages causés par les parasites.
- Extérieurement sèche.
- Exempte d'acariens ou d'insectes vivants ou morts.

• Flaveur :

Pas de goût rance.

• Couleur :

- Blanche à beige clair lorsqu'elle est émondée.
- Marron lorsqu'elle ne l'est pas.
- Exempte de tâches ou de décoloration la rendant impropre à la consommation.

* pourriture : décomposition importante due à l'action de micro-organismes ou d'autres processus biologiques, habituellement accompagnée d'un changement de texture et/ou de couleur.

LES FRUITS CONFITS

- **Type de fruits :**

- Melon (80% minimum des fruits confits)
- Oranges
- Citrons
- Abricots
- Pêches
- Mandarines.

- **Origine :**

Les melons sont cultivés en Provence.

- **Lieu de confisage :**

Les melons sont confits en Provence selon les méthodes traditionnelles.

- **Méthode de confisage :**

Les fruits destinés au confisage sont récoltés avant maturité (donc fermes).

Après pelage mécanique (non chimique) les fruits, dans l'attente du confisage sont conservés dans une saumure composée d'eau, d'anhydride sulfureux (E220) et d'un sel (carbonate de calcium, en tant qu'additif). Lors du confisage, les fruits subissent une déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose et de saccharose. Par contre, l'anhydride sulfureux n'est pas utilisé au moment du confisage pour assurer la conservation des fruits confits (technique couramment utilisée). La non-autorisation de cet ajout de conservateurs est une garantie de confisage à cœur, puisque un fruit insuffisamment confit ne peut être conservé

- **Caractéristiques organoleptiques :**

- ▶ **Teneur en sucre :**

Taux de sucre mesuré en degré brix par une réfractomètre optique.

Melons : 75-79 °B

Oranges et citrons : > 75°B

Pêches, mandarines, abricots > 77°B

- ▶ **Couleur :**

-Melon de couleur orange, jaune ou vert orangé selon que ce sont des tranches ou des cubes

-Ecorces de citrons et d'oranges : vert jaunâtre à orange

-Mandarines : jaune-orangée

-Pêches : orangée

-Abricots : orange.

- **Aspect :**

Les fruits confits utilisés sont sous formes découpées (cubes, tranches...), les fruits mis en œuvre sont de qualité saines et ne présentent aucune marque de dégradation par des microorganismes.

LE PAIN AZYME

On l'appelle indifféremment pain azyne ou hostie.

Il est fabriqué à partir d'un mélange de féculs de pomme de terre ou de farine de maïs, d'eau et d'huiles végétales raffinées.

Ils sont façonnés à haute température et forte pression.

- **Forme :**

Feuille mince

- **Couleur :**

Blanc à légèrement bleuté

- **Epaisseur :**

de 0,25 à 0,5 mm d'épaisseur

- **Aspect :**

Feuilles minces et rigides présentées sous forme de plaques ou en rouleaux exemptes de corps étrangers

Absence de corps étrangers et de dégradation microbienne

LES SUCRES

Ils interviennent à la fois dans la composition de la pâte (sous forme de sirop de sucre) ainsi que dans la glace royale. L'assemblage des sucres est sous la responsabilité du savoir faire des calissonniers

- **Variétés :**

- Sucre cristal (saccharose) et sucre glace (saccharose pilé)
- Sirop de Sucre inversi
- Sirop de glucose

- **Caractéristiques organoleptiques :**

- ▶ **Flaveur :**

Goût sucré sans odeur particulière

- ▶ **Couleur :**

-Sirop de sucre inversi : pâte blanche

-sirop de glucose incolore à jaunâtre.

- **Aspect :**

-Le sucre cristal : saccharose sous forme cristallisée (origine : betterave ou canne)

-Le sucre inversi est un produit d'aspect pâteux (Obtenu par hydrolyse du saccharose).

-Le sirop de glucose est un liquide sirupeux (sous sa forme hydratée) obtenu par hydrolyse d'amidon.

-Le sucre glace : saccharose sous forme poudreuse

4-2-4 Caractéristiques et spécificités du produit fini

Le « Calisson d'Aix », de forme oblongue et pointue aux deux extrémités, laisse apparaître 3 couches, une fois coupé :

- une couche supérieure ou glace royale, de couleur blanche brillante à satinée et uniforme. Son épaisseur varie entre 0,5 et 2 mm et représente 7 à 14% du produit fini.

- une couche centrale ou pâte composée de 32% minimum d'amandes de méditerranée, émondées et broyées, de minimum 30% de fruits confits (dont 80% minimum de melons confits) de sucres (saccharose, sirops de glucose, sirops de sucre inverti), d'eau et éventuellement des arômes naturels (Arôme naturel de vanille, eau de fleur d'oranger, arôme d'amandes amères, arôme naturel de citron). Pour être savoureux, le calisson ne doit pas être trop sec ; l'humidité admise pour la pâte est comprise entre 11 et 16%.

La pâte mesure entre 0,75 et 1,2 cm d'épaisseur.

- une couche inférieure ou pain azyme. Fine et légèrement transparente, cette couche constitue le support des 2 autres et doit mesurer entre 0,25 et 0,5 mm d'épaisseur.

Le calisson doit avoir une texture assez granuleuse. Aucun arôme non naturel n'est ajouté au produit.

L'emploi de colorants et de conservateurs est interdit.

Le calisson peut-être vendu sous 4 formes :

- en boîte
- en vrac
- en sachet
- à l'unité.

Les calissons vendus en vrac et à l'unité peuvent être présentés à l'unité sous un film d'emballage (flow pack) permettant de préserver l'intégralité des arômes du produit.

Dans le cas de la vente en vrac, les calissons sont conditionnés en sac ou en cartons, ils ne sont donc pas directement destinés aux consommateurs.

V- DEFINITION ET ABREVIATIONS

Emonder (ou monder) : Débarrasser certaines graines de leur tégument (enveloppe).

Kernelles : la dénomination kernelle est une désignation ancienne pour la noix de cajou, reprise dans de vieux livres de recettes provençales.

Amandon : Graine contenu dans le noyau de certains fruits autre que l'amande (ex: abricot)

Glace royale : mélange de blancs d'œufs de poules, de sucre glace et d'eau (petit Larousse illustré de 1988) ou couche blanche servant au glaçage.

Albumine : substance organique azotée, visqueuse, soluble dans l'eau, coagulable par la chaleur, contenue dans le blanc d'œufs, le plasma, le lait (petit Larousse illustré de 1994).

Pignon : Graine comestible du pin pignon. Le fruit est la *pigne*, la graine est appelée indifféremment *pigne* ou *pignon*, et s'emploi en pâtisserie.

Lot : ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. (Définition de la directive 89/396 CEE du 14 Juin 1989).

Flow Pack : On appelle sachet "flow pack" un mode d'emballage sous film plastique transparent, translucide ou imprimé permettant de préserver l'intégralité des arômes, d'assurer une protection décorative au produit et de permettre une large information du consommateur.

Brix : C'est le taux de sucre. Il est mesuré grâce à un réfractomètre.

Microbio = microbiologie

UFCA = Union des Fabricants de Calissons d'Aix

INPI = Institut National de la Propriété Industrielle

DLUO = Date Limite d'Utilisation Optimale

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

Sain : contribuant à la bonne santé

Loyal : obéissant aux lois de la probité

Marchand : répondant à la définition du marché

N° = numéro

Max = Maximum

Sté = Société

VI- Délimitation de l'aire géographique

La zone de transformation et d'élaboration du Calisson d'Aix est située exclusivement sur les trois cantons d'Aix en Provence :

- ★ *Aix Nord* : Puyricard, Coutheron, Venelles, le Tholonet, Vauvenargues et St Marc Jaumegarde
- ★ *Aix Sud* : Quartiers Aixois de Jas de Bouffan, Pont de l'Arc, Luynes, les Milles ainsi que Meyreuil et Eguilles.
- ★ *Aix centre* : Centre historique + quartiers ZUP, Besson et Val St André (cf. schéma en Annexe III).

Remarque : les quartiers d'Aix en Provence mentionnés ci-dessus (Puyricard, Coutheron, Luynes, Quartiers Aixois de Jas de Bouffan, Pont de l'Arc, les Milles et le centre historique, Quartiers ZUP, Besson et Val St André) n'apparaissent pas sur les cartes (annexes 3), car ils sont contenus dans la délimitation de la ville d'Aix en Provence.

Le calisson est aujourd'hui indissociable de la ville d'Aix-en-Provence et les aixois sont très attachés à cette spécialité gourmande. Les membres de l'UFCA sont calissonniers depuis plusieurs générations et transmettent l'amour de leur travail et leur savoir-faire ; c'est ce qui fait la qualité de leurs produits.

VII- Eléments prouvant l'origine

7-1 Traçabilité

Il existe pour chaque fabrication un système de traçabilité du calisson ; c'est à dire un numéro de lot que l'on peut suivre depuis la réception de la matière première jusqu'au produit fini.

La maîtrise de la traçabilité permet de retrouver par lot de fabrication l'origine des amandes et des fruits confits.

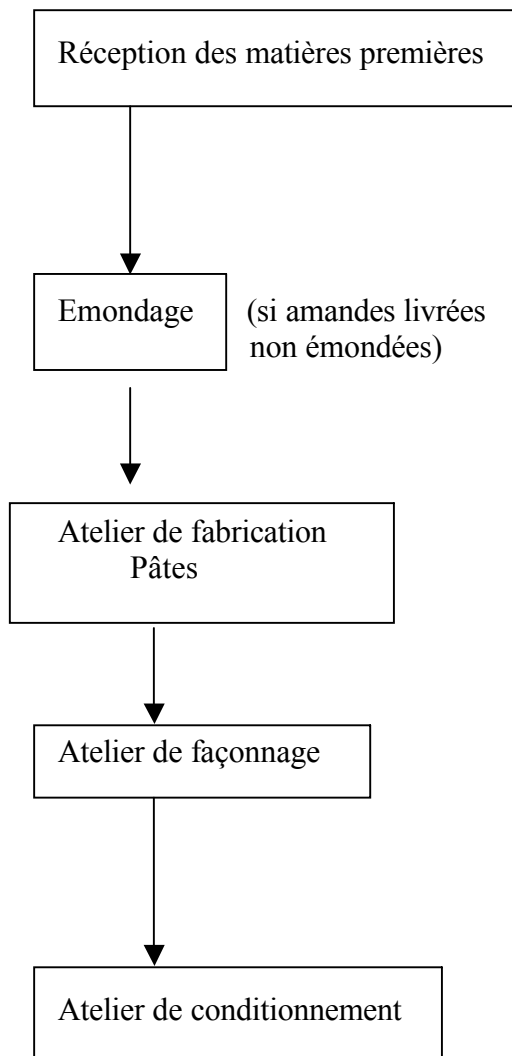
Toutes les données de traçabilité sont enregistrées et en permettent la maîtrise.

Chaque unité de vente consommateur est identifiée par un numéro de lot de fabrication, inscrit sur le conditionnement, conformément à la réglementation.

Chaque entreprise de fabrication de calissons d'Aix tient un registre comptable des quantités fabriquées et commercialisées.

Exemple d'Eléments permettant la traçabilité ascendante et descendante

Etapes de production



Eléments de traçabilité

-Identification par un numéro de lot fournisseur sur la fiche de réception des matières premières

-Enregistrement des caractéristiques émondage avec suivi du numéro de lot des amandes

-Fiche de fabrication de la pâte avec identification de la pâte : Création des n° de lot de fabrication intégrant les numéros des fiches matières premières

*-Fiche de façonnage : Suivi de numéro de lot de fabrication de la pâte.
Enregistrement des lots de fabrication de la glace royale et du numéro des lots de pain azyne*

-Identification du conditionnement des lots par numéro de lot pâte

Récapitulatif des moyens et éléments de traçabilité

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	ENREGISTREMENTS
Réception et stockage des amandes (émondage pour certains)	•origine géographique des amandes •n° de lot fournisseurs ou interne / date de réception •Type d'amande	•Fiches de réception des matières premières
Réception et stockage des autres matières premières	•origine géographique/ nom du fournisseur •date de réception •N° de lot	• Fiches de réception des matières premières
Fabrication de la pâte	• Enregistrement des lots des matières premières mises en oeuvre •date de fabrication de la pâte • Identification physique de l'état en cours de production	•Paramètres fabrications •N° lot de la pâte •N° lot des matières premières • Fiche de suivi
Façonnage	•Ligne de Fabrication •En cours de production mise en oeuvre •date de façonnage	•Paramètres de façonnage •N° lot de la pâte •N° lot de glaçage •N° lot du pain azyne
Conditionnement	•Identification calissons d'Aix conditionnés •DLUO + N° de lot pour emballage de regroupement •Nom du fabricant	• Date de conditionnement •N° lot du produit par référence •DLUO

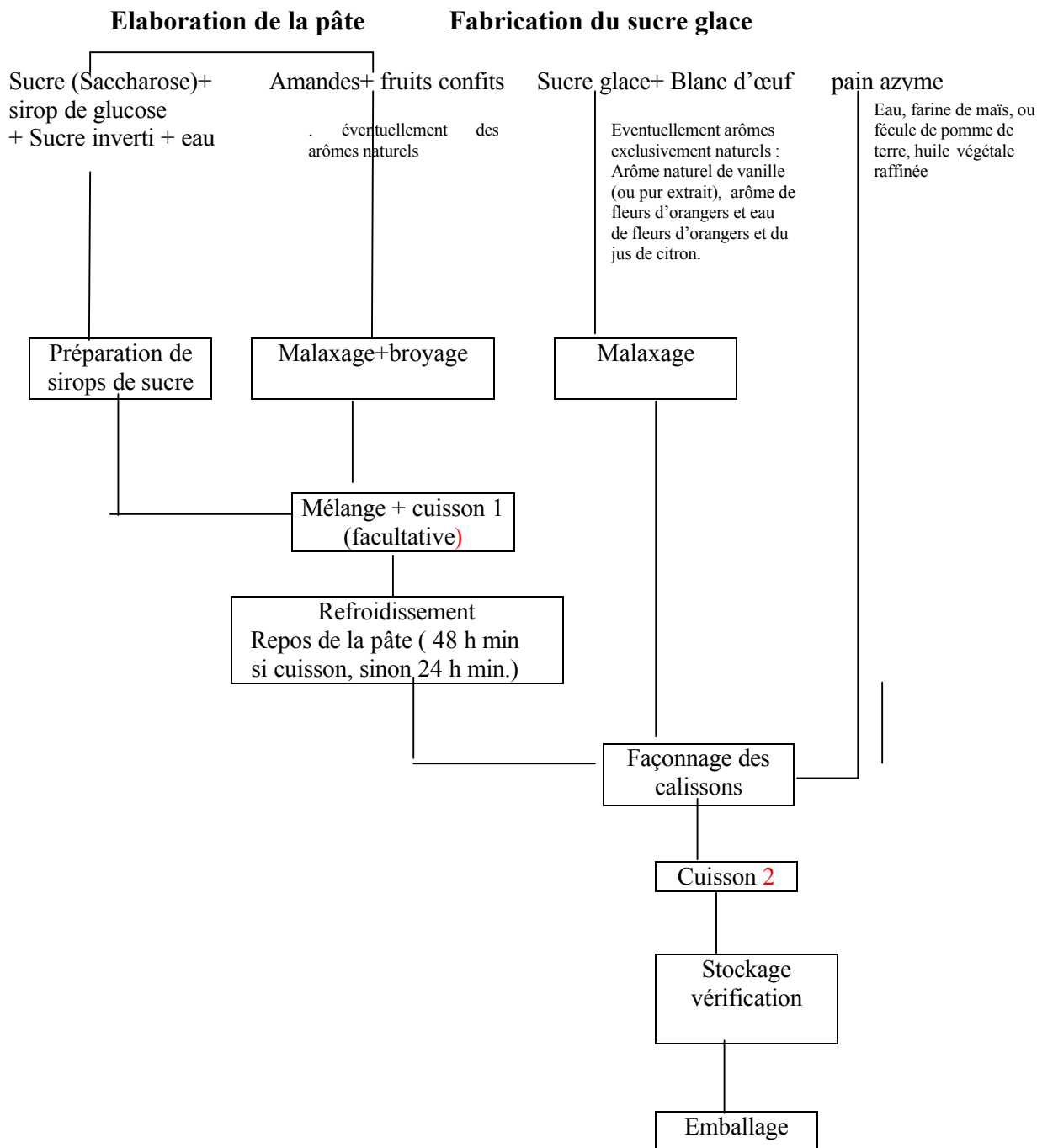
7-2 Origine historique

Tous les calissonniers aixois peuvent se prévaloir d'au moins deux générations de savoir-faire. Chez presque tous, deux générations travaillent aujourd'hui côte à côte dans l'atelier.

La présence du calisson est attestée à Aix dès le XVII^{ième} siècle et dès le début du XIX^{ième} siècle des usines de fabrication du calisson font leur apparition. Aujourd'hui, les calissonniers aixois sont regroupés au sein d'une association de défense du véritable calisson d'Aix. Cette spécialité gourmande est indissociable de la ville d'Aix-en-Provence et les aixois y sont très attachés. Cet attachement vient du fait que les français sont très ancrés à leurs racines, à leur terroir ; les aixois tiennent donc beaucoup à leur friandise. Elle est même consacrée religieusement chaque année à Aix-en-Provence le premier dimanche de septembre. Le conseil municipal du 17 avril 1990 a déclaré à l'unanimité le Calisson d'Aix patrimoine de la ville.

VIII- Méthode d'obtention

8-1 Schéma du processus de fabrication



8-2 Fabrication

Le calisson d'Aix est fabriqué à partir d'un broyat de fruits confits et d'amandes émondées complémenté par un sirop de sucres.

Les amandes émondées (minimum 32% de la pâte) soigneusement mêlées aux fruits confits sont broyées.

Les fruits confits représentent 30% minimum de la pâte. Le melon, fruit majoritairement utilisé (80% des fruits confits), est cultivé exclusivement en Provence. Il est naturellement doux et participe à la texture finale du produit.

Certains calissonniers utilisent à la fois des amandes douces et amères. Un test gustatif peut être effectué afin de tester l'amertume de la pâte après cuisson. L'appréciation du taux d'incorporation étant laissée aux calissonniers en fonction du goût recherché. L'utilisation d'amandes méditerranéennes (certains utilisent même des amandes de Provence) garantie au calissons d'Aix une saveur douce mais prononcée, d'amandes.

Dans le même temps, un sirop de sucre fabriqué dans un chaudron (donc à chaud) à partir de sirop de glucose, d'eau, de sucre inverti et de sucre cristallisé (saccharose).

L'utilisation de substituts de sucre est interdite. La nature des sucres et leurs proportions d'intégration varient en fonction du savoir-faire des calissonniers.

Le sirop de sucre est incorporé chaud dans le malaxeur avec le broyat amandes-fruits confits, le mélange constitue ainsi une pâte souple facile à malaxer à chaud.

Eventuellement des arômes naturels (Arôme naturel de vanille, eau de fleur d'oranger, arôme d'amandes amères, arôme naturel de citron) peuvent être ajoutés à la pâte.

Après vidange du malaxeur, la préparation chaude est stockée pour refroidissement et maturation pendant au moins 48 Heures à température ambiante et dans un local propre et aéré.

Dans le cas d'un malaxage à froid, le sirop de sucre liquide (chaud) est incorporé au broyat d'amandes et de fruits confits sans cuisson. Sans nécessité de refroidissement, l'étape de maturation est alors plus courte (12 heures). La cuisson de la pâte étant réalisée dans ce cas précis après le façonnage du calisson.

La pâte « mature » est ensuite moulée sur un lit de pain azyme dans des empreintes à la forme originale du Calisson. La surface de la pâte est alors recouverte d'une couche de glace royale.

La glace royale est le nom donné à la couche de sucre glace recouvrant le calisson. Elle est élaborée à partir de blanc d'œuf et de sucre glace (saccharose broyé) « mariés » dans un mélangeur à température ambiante.

Le produit démoulé est passé au four pour figer la glace royale et lui donner son aspect final.

La cuisson doit permettre :

- la déshydratation de la pâte (réduction de la quantité d'eau initialement présente)
- L'amorce les réactions complexes de maturation du produit.

Le paramétrage de la cuisson sera fonction de la proportion, de la nature, et de l'état hydrique des différents ingrédients mises en œuvre, du processus de fabrication ainsi que des conditions de température et d'humidité lors de la fabrication en vu du stockage des encours de production (pâte et calissons d'Aix avant conditionnement). Ce paramétrage est laissé à l'initiative du fabricant qui doit assurer jusqu'à DLUO le maintien des caractéristiques organoleptiques du Calissons d'Aix. Dans tout les cas, la température de cuisson sera comprise entre 20 et 100°C et la durée entre 20 à 90 minutes selon le procédé de cuisson et la taille du cuiseur.

Après refroidissement, ils sont triés individuellement et conditionnés dans des boites de regroupement ou à l'unité de façon à minimiser le dessèchement.

Dans le cas de la vente en vrac, les calissons sont conditionnés en sac ou en cartons, ils ne sont donc pas directement destinés aux consommateurs.

Le contrôle lors des étapes de fabrication repose surtout sur l'expérience et le savoir-faire acquis par les différentes générations de calissonniers.

8-3 Conditionnement

Différents conditionnements sont possibles: de la boîte losange en PVC à la boîte en carton plat en passant par des coffrets en tissu provençal, mais également en boîtes métalliques, en sachets ou en vrac. Dans le cas de la vente en vrac, les calissons sont conditionnés en sac ou en cartons, ils ne sont donc pas directement destinés aux consommateurs. Dans ce cas, la dénomination de vente, le poids net, la DLUO, le n° de lot, nom et adresse du producteur, nom et adresse de l'Organisme Certificateur seront spécifiés sur une étiquette de regroupement

La seule caractéristique importante est de veiller à la meilleure étanchéité possible afin d'éviter la dessiccation du calisson et la perte de ses arômes.

Sont effectuées :

- Des gestions de stocks (s'ils existent)
- Comptabilité matière (matières premières + produits finis).

8-4 Gammes et lieux de vente

Les calissons sont vendus :

- en Moyennes et Grandes Distributions (GMS)
- aux détaillants
- directement aux consommateurs via les magasins d'usines ou de ventes directes dans la ville d'Aix ...

Les ventes en vrac et à l'unité qui se font dans les fabriques proposent les calissons d'Aix conditionnés individuellement.

IX- Lien avec l'origine géographique

9-1 Histoire

9-1-1 L'antiquité

Dès l'antiquité Grecque et Romaine, les gourmands de l'époque avaient eu l'idée de mélanger des amandes et des fruits confits. Des confiseries de ce type existaient et existent encore sur tout le pourtour de la Méditerranée.

Dans des documents anciens, il est fait référence à des confiseries appelées "CALISONE" en Italie ou "KALITSOUNIA" en Grèce.

9-1-2 Le moyen-âge

- Dès le XII^{ème} siècle le mot "calisone" fit son apparition dans des textes en latin médiéval à Padoue pour présenter un gâteau de farine et d'amandes, puis à l'église St Marc à Venise et un peu partout autour du bassin méditerranéen avec quelques variantes.

•Extrait du tour de France des Bonbons :

C.COMBET / T.LEFEVRE-Editions Robert LAFFONT

"Au XIII^{ième} siècle, à Venise, on distribue aux fidèles des calissons au cours des cérémonies religieuses. L'usage se répand ensuite dans toute l'Italie de célébrer les principales fêtes liturgiques avec un "calisson de massepain" dont les monastères de la péninsule assurent la fabrication. Cet usage liturgique italien introduit le calisson à Aix-en-Provence dans la première moitié du XVII^{ième} siècle. Lors de la peste qui ravage la ville en 1630, et dans les années qui suivent, des calissons bénis la veille par l'archevêque sont présentés dans des vases d'église en forme de vaisseaux, des calisses, aux fidèles assistant aux offices de Noël, de Pâques et du 1^{er} Septembre. Les calissons sont donnés en communion en lieu et place des hosties pour prévenir toute épidémie. Tandis que le cœur chante l'hymne *Calicem salutaris*, et que le prêtre exhorte trois fois l'assistance par les mots *venite ad calicem*, celle-ci répond, en Provençal : *venes tout it calissoum*. Le mot *calissoum* se serait altéré en *calissoun* puis en *calisson*. Dans son *dictionnaire provençal-français*, Frédéric Mistral retient pour sa part une autre étymologie pour le mot "calisson" qui viendrait du mot provençal canissoun, "petite claie de roseau ou clayon. Le clayon étant une claie ronde sur laquelle les pâtisseries portent diverses pâtisseries. "

9-1-3 Naissance du calisson

Le calisson et le Roy rené

Le calisson fit son apparition à Aix sous sa forme moderne en 1473 à l'occasion du repas de noce du second mariage de René d'Anjou, Comte de Provence, Roi de Naples et de Jérusalem, avec Jeanne de Laval.

Relatant l'événement, Alfonse KARR cite dans son ouvrage, les "Guêpes", en 1853, l'anecdote suivante :

"Au cours du repas de cette princesse qui ne riait jamais (la future reine Jeanne), celle-ci eut à peine goûté ce précieux biscuit, que son sourire approbateur signa le passeport et le titre de noblesse de ce délicieux biscuit".

Un courtisan surpris demanda à son voisin :

- Que déguste notre Reine avec tant de plaisir ?
- Di Calin soun (ce sont des câlins)

Le calisson venait de naître.

9-1-4 Développement du calisson

Il faudra attendre l'introduction de l'amande en Provence au XVI^{ième} siècle, et le développement de sa culture dans la région, notamment sur le plateau de Valensole, pour assister au développement du négoce et de la transformation des amandes à Aix-en-Provence. C'est à cette époque que la Provence entre dans l'histoire du calisson. Le commerce de l'amande se développe et la position géographique de la Provence en fait un carrefour obligé. Aix, ville déjà commerçante, accueillant de nombreux marchands toscans, vénitiens et lombards, se spécialise dans le commerce de l'amande. Le plus difficile était fait, faire correspondre les fruits confits des terres provençales et l'amande des collines levantines. Manquait le génie créateur de quelques pâtisseries Aixois restés anonymes et le calisson naissait au cœur du XVII^{ième} siècle.

La présence du calisson est attestée à Aix dès le début du XVII^{ième} siècle. Olivier de Serres l'évoque dans son *théâtre d'agriculture et message des champs*, et Mme de Sévigné rapporte

dans ses lettres en avoir reçu de Madame de Grignan, sa fille. Mais c'est au XIX^{ième} siècle qu'une femme va véritablement faire connaître le calisson : en 1854, Stéphanie Bicheron ouvre avec son époux, place St Honoré à Aix-en-provence, une confiserie entièrement consacrée à cette douceur. Léonard Parli crée son affaire en 1874, contribuant, lui aussi, à asseoir la renommée du calisson.

La création des premières usines de calissons à Aix-en-Provence au XIX^{ième} siècle a très rapidement permis une diffusion plus large de cette spécialité gourmande. Au milieu du siècle dernier, la diffusion du calisson d'Aix a commencé à sortir de la ville d'Aix-en-Provence grâce au dynamisme de quelques confiseurs aixois comme la confiserie Brémond (1830), la Reine Jeanne (1854) et Léonard Parli (1874).

A cette époque également se développa la fabrication de calissons d'Aix dans la ville d'Aix-en-Provence. Elle abritera plus d'une vingtaine de fabricants de calissons, qui furent également d'importants ateliers de confiserie comme la confiserie Casse (2^{ème} Confiserie de France) qui compta plus de 300 salariés.

On trouve dès cette époque des traces écrites de la notoriété du calisson dans les ouvrages suivants :

1- Le nouveau Larousse illustré en 10 volumes (1900) :

Calisson (du provençal "calissoun", même sens) n.m.

Petite pâtisserie d'origine provençale, mentionnée dès le XIII^{ième} siècle parmi les friandises que l'on offrait dans les fêtes (1275)

Une forme défectueuse est « Camichon » que l'on relève dans les "Comptes de pâtisserie de la prévôté" (1572).

2- Le Guide complet du visiteur à Aix :

Notice historique et descriptive des localités traversées-de Marseille à Aix par le Tramway électrique »-Editeur : Société Fernand Tavernier-Date d'édition : Juin 1905 (cf. Annexe IV).

3- On peut retrouver des publicités datant de 1920 portant sur les Calissons d'Aix :

Ex : Calissons Brémond

Ex : Calissons Parli (cf. Annexes V).

9-1-5 Le Calisson d'Aix à l'époque contemporaine

De nos jours, on cultive moins d'amandes en Provence et les casseries d'amandes ont disparu de cette ville.

Suite à différents regroupements, il existe aujourd'hui une dizaine de fabricants de Calissons à Aix-en-Provence dont huit sont réunis au sein de l'U.F.C.A (Union des fabricants de calissons d'Aix).

Ils produisent à eux seuls, environ 70 à 75% de la production totale en France de calissons (réalisée par 21 calissonniers)

Le tonnage global annuel fabriqué en 2000 était de 850 tonnes.

Le calisson d'Aix est défini ainsi dans le petit Larousse illustré (1981) par :

Calisson n.m. (provençal calissoun, clayon de pâtissier)

Petit four en pâte d'amandes, au dessus glacé, spécialité d'Aix-en-provence.

En 1973, le Calisson se voit classé officiellement comme une confiserie, et non comme une pâtisserie (cf. Annexe VI : extrait du J.O-Déb.Nat.21 Juillet 1973 p 3011).

9-2 Réputation actuelle et Savoir-faire

9-2-1 Notion de savoir-faire

La fonderie aixoise LOBIN, DRUGES et BRUN a créé, dès la fin du siècle, les premiers outils spécifiques de production mécanisée de Calissons d'Aix. Le principe de cette première machine a été amélioré au fil des années par des artisans aixois de construction mécanique comme MARCOWITZ, GLATT ou Jean-Claude WOLTER (cf. annexe VII).

Même si les machines d'aujourd'hui ont évolué, les calissonniers aixois utilisent toujours le même procédé de fabrication.

Ce savoir-faire a été maintenu également au niveau des hommes. Travail saisonnier par excellence il s'est créé à Aix-en-Provence une véritable tradition d'ouvrières calissonneuses dont le savoir-faire est transmis oralement d'années en années depuis toujours.

Tous les calissonniers aixois peuvent se prévaloir d'au moins deux générations de savoir-faire. Chez presque tous, deux générations travaillent aujourd'hui côte à côte dans leurs ateliers.

9-2-2 Préservation du savoir-faire

- Dès 1920 (cf. la réclame des Ets Brémond Fils-§ 8-1-5), les professionnels du Calisson d'Aix cherchent à se préserver des imitations.

- Un procès en date du 30 Juin 1960 intenté par le Syndicat des Fabricants de Confiseurs d'Aix-en-Provence contre un confiseur de Sisteron accusé d'utilisation frauduleuse du terme "Calisson d'Aix" a donné raison au premier cité (cf. Annexe VIII).

- Le 20/06/61 : Dépôt à l'INPI de la marque "Calissons d'Aix" par les Fabricants Confiseurs d'Aix.

- Le 20/05/65 est créé officiellement le « Syndicat de défense du véritable Calisson d'Aix » (cf. Annexe IX).

- Le 17 Avril 1990, la municipalité d'Aix-en-Provence affirme officiellement son appui juridique (cf. Annexe X) à l'action de protection du nom et du territoire géographique du Calisson d'Aix.

- Le 19 Juin 1990 : création de l'UFCA (Union des Fabricants de Calissons d'Aix) dont l'objet est « d'assurer la défense des intérêts généraux des fabricants de Calissons d'Aix-en-Provence ; promouvoir ces calissons et veiller à leur qualité » (cf. Annexe I).

- Le 1^{er} Mars 1991 : 2^{ème} dépôt à l'INPI de la marque "Calissons d'Aix" surmontée des armoiries de la ville d'Aix-en-Provence (cf. Annexe XI).

- Le 12/11/1993 : Jugement du Tribunal de Grande Instance de Draguignan contre un confiseur de cette ville suite à une plainte de l'UFCA sur l'utilisation abusive de la marque "Calisson d'Aix" (cf. Annexe II).

X- Structure de contrôle

Organisme certificateur chargé du contrôle du respect du cahier des charges :

QUALITE-FRANCE SA

Immeuble « Le Guillaumet »

60, avenue du Général de Gaulle

92 046 Paris-la-Défense Cedex

Téléphone : 01 41 97 00 74

Organisme Certificateur accrédité pour la certification de produits agricoles et non-alimentaires selon la norme NF EN 45011.

XI- Etiquetage

Sur l'étiquette vont figurer :

-Nom et adresse de l'organisme certificateur :

QUALITE-FRANCE SA

Immeuble « Le Guillaumet »

60, avenue du Général de Gaulle

92 046 Paris-la-Défense Cedex

-nom et adresse du producteur

-DLUO ou la date de mise en boîte

-dénomination de vente : CALISSON D'AIX

-logo de certification IGP

-n° lot.

Cf. Annexe XII

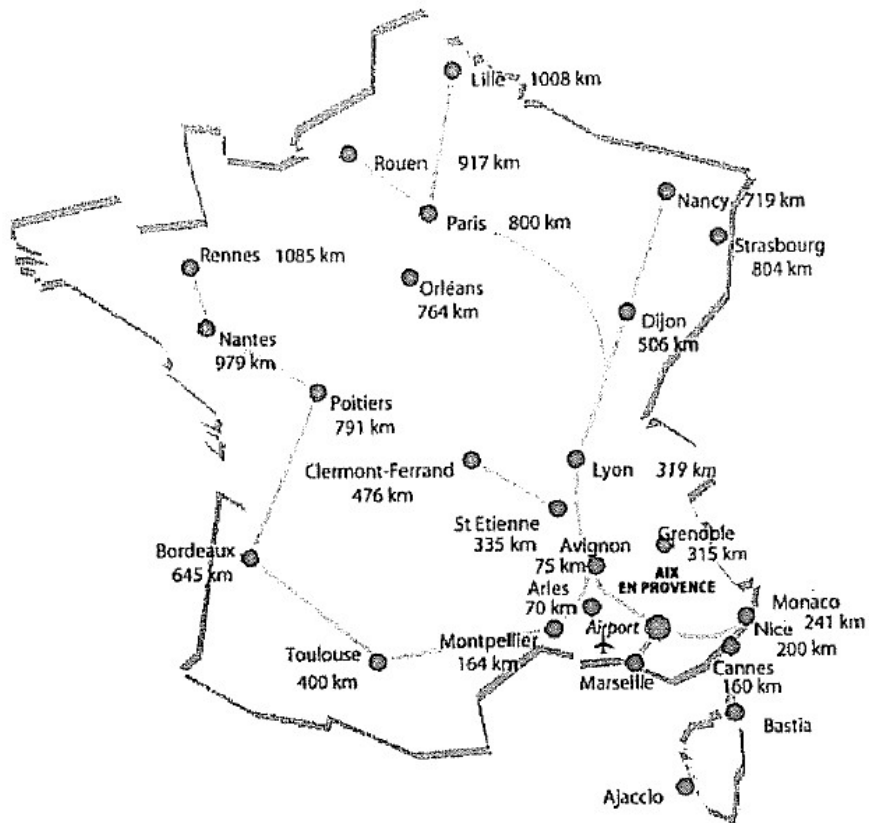
ANNEXES

- Annexe I** : Liste des membres de l'UFCA au 28/06/02
- Annexe II** : Jugement par le Greffe du Tribunal de Grande Instance de Draguignan du 12/11/1993
- Annexe III** : Délimitation de la zone géographique
- Annexe IV** : Le guide complet du visiteur à Aix
- Annexe V** : Différentes publicités de 1920 sur les calissons
- Annexe VI** : Extrait du J.O. – Déb. Nat. : 21 juillet 1973 p.3011
- Annexe VII** : Fonderie aixoise Lobin, Druges et Brun
- Annexe VIII** : Extrait d'audience du 30 juin 1960
- Annexe IX** : Extrait Assemblée Générale Constitutive du 20 mai 1965 du syndicat de défense du véritable Calisson d'Aix
- Annexe X** : Rapport pour le Conseil Municipal du 29 mars 1990
- Annexe XI** : Dépôt de marque à l'INPI
- Annexe XII** : Modèle d'étiquetage

ANNEXE III

DELIMITATION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE

Map en Provence en France



This is a detailed black and white map of the Provence-Alpes-Côte d'Azur region in France. The map shows major cities like Avignon, Arles, Nîmes, Aix-en-Provence, and Marseille. It also depicts the Rhône river, the Mediterranean Sea, and various smaller towns and villages. A compass rose is located in the top left corner, and a scale bar is in the top right corner. The map is oriented with North at the top.

des 10 cantons de l'arrondissement

