Version 1-2 du 22/03/2013

DOSSIER D'ENREGISTREMENT

D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

RILLETTES DE TOURS

IG/01/99

DEMANDEUR :

Association FIPRIT
(Filière Porc et Rillettes de Tours)
38 rue Augustin Fresnel
B.P. 50139
37171 CHAMBRAY-lès-TOURS
Tél : 02 47 48 37 75 - Fax : 02 47 27 66 49

JAMES DOISEAU, PRÉSIDENT

SOMMAIRE

SOMMAIRE **1**

1- LE DEMANDEUR **2**

2- DENOMINATION DU PRODUIT **2**

3- TYPE DE PRODUIT **2**

4- DESCRIPTION DU PRODUIT **2**

5- DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE **3**

6- ELEMENTS ATTESTANT DE L'ORIGINE DU PRODUIT **10**

6-1 ELEMENTS DE LA TRAÇABILITE 10
6-2 DESCRIPTION DU SYSTEME DE TRAÇABILITE 12
6-2-1 Traçabilité des animaux en élevage *12*
6-2-2 Traçabilité des animaux en abattoir *12*
6-2-3 Traçabilité des pièces en découpe *12*
6-2-4 Traçabilité en fabrication *13*
6-2-5 Traçabilité au point de vente *14*

7- DESCRIPTION DES METHODES DE PRODUCTION DES « RILLETTES DE TOURS » **15**

7-1 SCHEMA DE VIE 15
7-2 DESCRIPTION DE LA FABRICATION 17
7-2-1 Matières premières *17*
7-2-2 La fabrication « des rillettes de Tours » *19*

8- ELEMENT JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE **22**

8-1 SPECIFICITE DE L'AIRE 22
8-1-1 Des facteurs climatiques *22*
8-1-2 Des facteurs humains *22*
*8-1-3 Des facteurs **economiques*** *24*
8-1-4 Un savoir-faire très localisé *25*
8-2 SPECIFICITE DU PRODUIT 25
8-3 LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET UNE QUALITE SPECIFIQUE, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUE DU PRODUIT 26
8-3-1 Des spécificités conférées par le savoir-faire local *26*
8-3-2 Un savoir-faire qui demeure aujourd'hui encore très localisé *27*

9- LA STRUCTURE DE CONTROLE **28**

10- ETIQUETAGE **28**

10-1 Dénomination de vente *28*
10-2 Etiquetage *28*

11- EXIGENCES NATIONALES **29**

11.1. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER *29*
11.2. Définitions *31*

12- ANNEXES **32**

1- LE DEMANDEUR

L'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée **« Rillettes de Tours »** est demandé par :

Association FIPRIT
38 rue Augustin Fresnel
BP 50139
37171 CHAMBRAY-lès-TOURS

Il s'agit d'une association à but non lucratif selon la loi de 1901 qui regroupe les membres de l'Avéritours (Association pour les Véritables Rillettes de Tours) et de l'Association Porc de Touraine.

En 1992 un groupe d'artisans a été conduit à créer l'Association Avéritours, sous l'impulsion de Monsieur Jacques Hardouin, artisan bien connu des milieux tourangeaux. Cette association est ouverte aussi bien aux artisans qu'aux industriels salaisonniers. Elle regroupe actuellement 40 artisans et 1 salaisonnier.

Afin de mener à bien ce projet, cette association s'est regroupée avec les éleveurs de porcs en 2004 au sein de l'Association FIPRIT.

Cette association a pour objectif de mettre en valeur et protéger les « Rillettes de Tours » au travers d'une Indication Géographique Protégée.

2- DENOMINATION DU PRODUIT

L'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée est demandé pour le produit suivant :

"Rillettes de Tours"

3- Type de produit

Les « Rillettes de Tours » entrent dans la catégorie des produits à base de viandes (classe 1.2), visée à l'annexe II du règlement CE n°510/2006.

4- DESCRIPTION DU PRODUIT

Il s'agit d'un produit de charcuterie cuite. Les « Rillettes de Tours » sont une préparation obtenue par cuisson de viandes de porc ou de coche, préalablement découpées en morceaux (6 x 6 cm minimum), dans de la graisse de porc. Ces viandes peuvent être aromatisées de vins blancs ou d'eaux de vie de vin ainsi que de condiments poivre et sel, et éventuellement de colorant E150 a ou d'arôme Patrelle.

Les « Rillettes de Tours » sont de couleur homogène blonde dorée à brune dorée.

Les rillettes présentent une texture effilochée conservant de grosses fibres de viande clairement visibles ainsi que des morceaux.

L'humidité du produit dégraissé doit être inférieure ou égale à 68%, ce qui confère au produit une texture sèche.

L'odeur de viande de porc rôtie et de rissolé domine au nez. Les « Rillettes de Tours » présentent également un goût de viande rissolée.

Elles sont présentées en pot, terrine, verrine appertisée ou en pain. En pot ou en terrine, une couche de graisse de porc peut recouvrir le produit afin d'en améliorer la conservation.

Caractéristiques chimiques :

- Humidité du produit dégraissé ≤ 68 %
- Taux de lipides (HPD 68%) ≤ 42 %
- Sucres solubles totaux (HPD ≤ 68%) ≤ 0.5 %
- Rapport collagène/protides ≤ 19 %.

5- DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique retenue pour la fabrication (la préparation des viandes, le rissolage, la cuisson, la phase de repos, la cuisson finale) des « Rillettes de Tours » est constituée du département de l'Indre et Loire (37) et des cantons limitrophes situés dans les départements limitrophes de l'Indre et Loire, à l'exception de ceux de la Sarthe (72). Ces cantons sont les suivants :

Département limitrophe	Canton	Communes
Indre (36)	Châtillon-sur-Indre	Arpheuilles Châtillon-sur-Indre Cléré-du-Bois Clion Fléré-la-Rivière Murs Palluau-sur-Indre Saint-Cyran-du-Jambot Saint-Médard Le Tranger
	Ecueillé	Ecueillé Frédille Gehée Heugnes Jau-Maloches Pellevoisin Préaux Selles-sur-Nahon Villegouin
	Mézières-en-Brenne	Azay-le-Ferron Mézières-en-Brenne Obterre Paulnay Saint-Michel-en-Brenne Sainte-Gemme Saulnay Villiers

Département limitrophe	Canton	Communes
Indre (36) (suite)	Tournon-Saint-Martin	Fontgombault Lingé Lurais Lureuil Martizay Mérigny Néons-sur-Creuse Preuilly-la-Ville Sauzelles Tournon-Saint-Martin
	Valençay	Faverolles Fontguenand Langé Luçay-le-Mâle Lye Valençay La Vernelle Veuil Vicq-sur-Nahon Villentrois
Loir et Cher (41)	Herbault	Averdon Chambon-sur-Cisse Champigny-en-Beauce La Chapelle-Vendômoise Chouzy-sur-Cisse Coulanges Françay Herbault Lancôme Landes-le-Gaulois Mesland Molineuf Monteaux Onzain Orchaise Saint-Cyr-du-Gault Saint-Etienne-des-Guérets Santenay Seillac Veuves Villefrancoeur
	Montoire-sur-le-Loir	Artins Couture-sur-Loir Les Essarts Les Hayes Houssay Lavardin Montoire-sur-le-Loir Montrouveau Les Roches-l'Evêque Saint-Arnoult Saint-Jacques-des-Guérets Saint-Martin-des-Bois Saint-Rimay Temay Tréhet Troo Villavard Villedieu-le-Château

Département limitrophe	Canton	Communes
Loir et Cher (41) (suite)	Montrichard	Angé Bourré Chaumont-sur-Loire Chissay-en-Touraine Faverolles-sur-Cher Monthou-sur-Cher Montrichard Pontlevoy Rilly-sur-Loire Saint-Georges-sur-Cher Saint-Julien-de-Chédon Thenay Vallières-les-Grandes
	Saint Aignan	Châteauvieux Châtillon-sur-Cher Chémery Choussy Couddes Couffy Mareuil-sur-Cher Méhers Meusnes Noyers-sur-Cher Pouillé Saint-Aignan Saint-Romain-sur-Cher Seigy Thésée
	Saint-Amand-Longpré	Ambloy Authan Crucheray Gombergean Huisseau-en-Beauce Lancé Nourray Prunay-Cassereau Saint-Amand-Longpré Saint-Gourgon Sasnières Villechauve Villeporcher
Maine et Loire (49)	Allonnes	Allonnes Brain-sur-Allonnes La Breille-les-Pins Neuillé Varennes-sur-Loire Villebernier Vivy
	Longué-Jumelles	Blou Courléon La Lande-Chasles Longué-Jumelles Mouliherne Saint-Philbert-du-Peuple Vernantes Vernoil

Département limitrophe	Canton	Communes
Maine et Loire (49) (suite)	Noyant	Auverse Breil Broc Chalonnes-sous-le-Lude Chavaignes Chigné Dénezé-sous-le-Lude Genneteil Lasse Linières-Bouton Meigné-le-Vicomte Méon Noyant Parcay-les-Pins La Pellerine
	Saumur (cantons Nord et Sud)	Les Rosiers-sur-Loire Saint-Clément-des-Levées Saint-Martin-de-la-Place « partie de Saumur » Artannes-sur-Thouet Chacé Distré Fontevraud-l'Abbaye Montsoreau Parnay Rou-Marson Souzay-Champigny Turquant Varrains Verrie « partie de Saumur »
Vienne (86)	Dangé Saint Romain	Buxeuil Dangé Saint-Romain Ingrandes Leugny Les Ormes Oyré Port-de-Piles Saint-Rémy-sur-Creuse
	Loudun	Arçay Basses Beuxes Ceaux-en-Loudun Chalais Loudun Maulay Messeme Mouterre-Silly La Roche-Rigault Saint-Laon Sammarcolles
	Monts-sur-Guesnes	Berthegon Chouppes Coussay Dercé Guesnes Monts sur Guesnes Nueil-sous-Faye Pouant Prinçay Saires Verrue

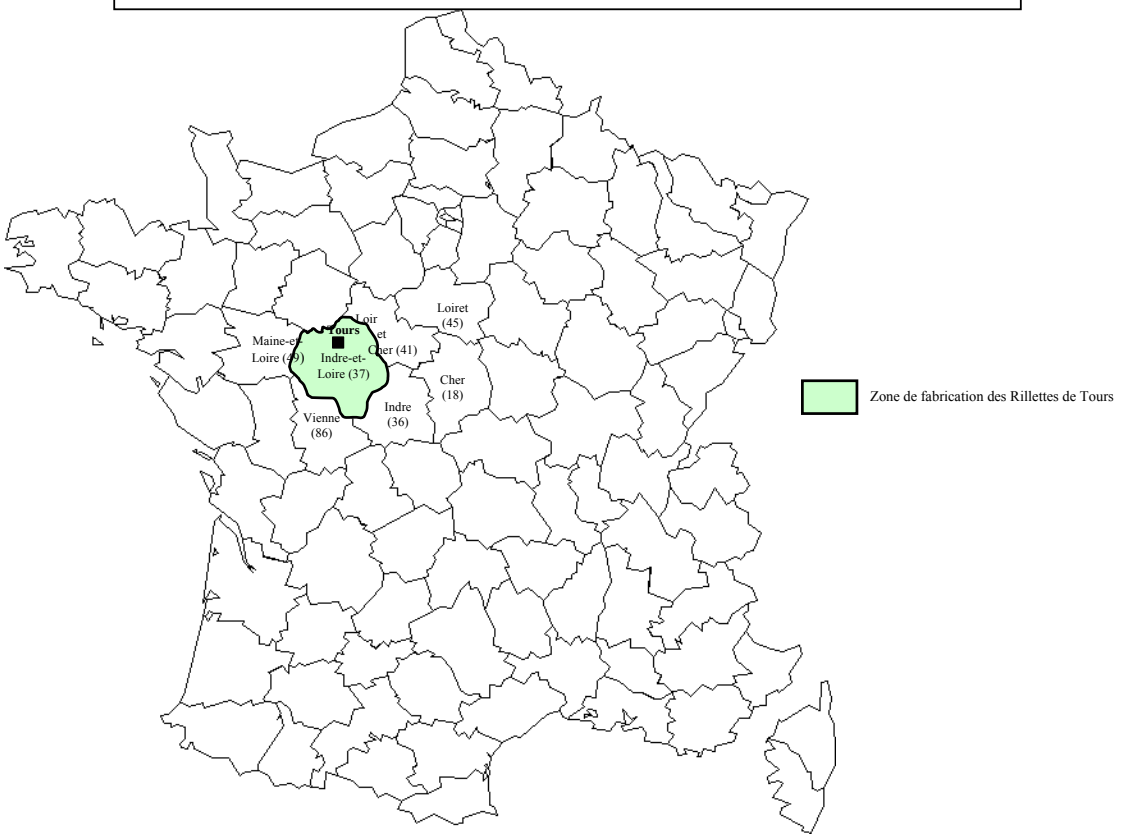
Département limitrophe	Canton	Communes
Vienne (86) (suite)	Pleumartin	Chenevelles Coussay-les-Bois Leigné-les-Bois Lésigny Mairé Pleumartin La Puye La Roche-Posay Vicq-sur-Gartempe
	Saint-Gervais-les-Trois-Clochers	Antran Leigné-sur-Usseau Mondion Saint-Christophe St Gervais les Trois Clochers Sérigny Usseau Vaux-sur-Vienne Vellèches
	Les Trois-Moutiers	Berrie Bournand Curçay-sur-Dive Glénouze Morton Pouançay Ranton Raslay Roiffé Saint-Léger-de-Montbrillais Saix Ternay Les Trois Moutiers Vézières

Plusieurs éléments justifient cette délimitation :

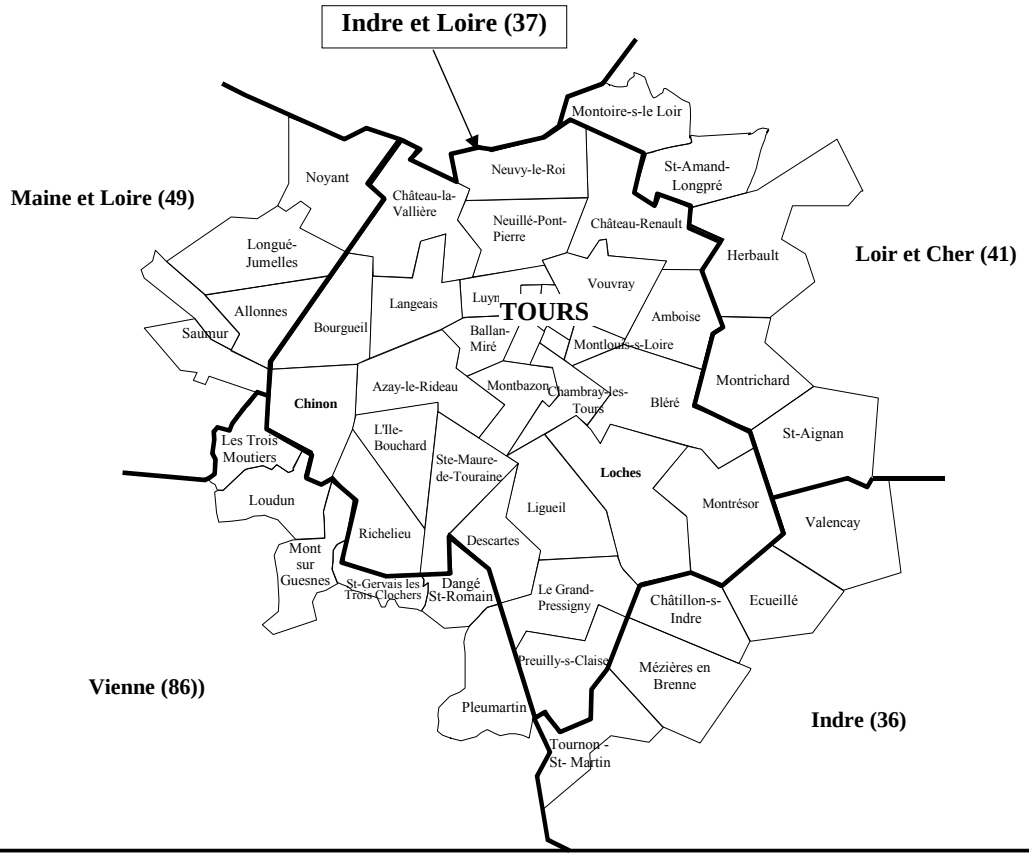
- cette zone, centrée sur Tours, correspond à l'aire de diffusion de la recette des « Rillettes de Tours ». A l'ouest, au-delà des cantons limitrophes de Maine-et-Loire la recette des rillettes d'Angers concurrence celle des « Rillettes de Tours ». La Sarthe est davantage tournée vers la fabrication des rillettes du Mans. A cela s'ajoute la barrière naturelle que représente la forêt de Brécé entre la Sarthe et l'Indre-et-Loire,
- l'aire géographique ainsi définie se rapproche de l'ancienne province de Touraine,
- par ailleurs, les professionnels participant aux concours des meilleures « Rillettes de Tours » organisés chaque année sont tous situés en Indre-et-Loire ou dans les cantons limitrophes, à l'exception de ceux de la Sarthe.

Situation de l'aire IGP « Rillettes de Tours » dans l'Europe

Zone IGP de fabrication des Rillettes de Tours

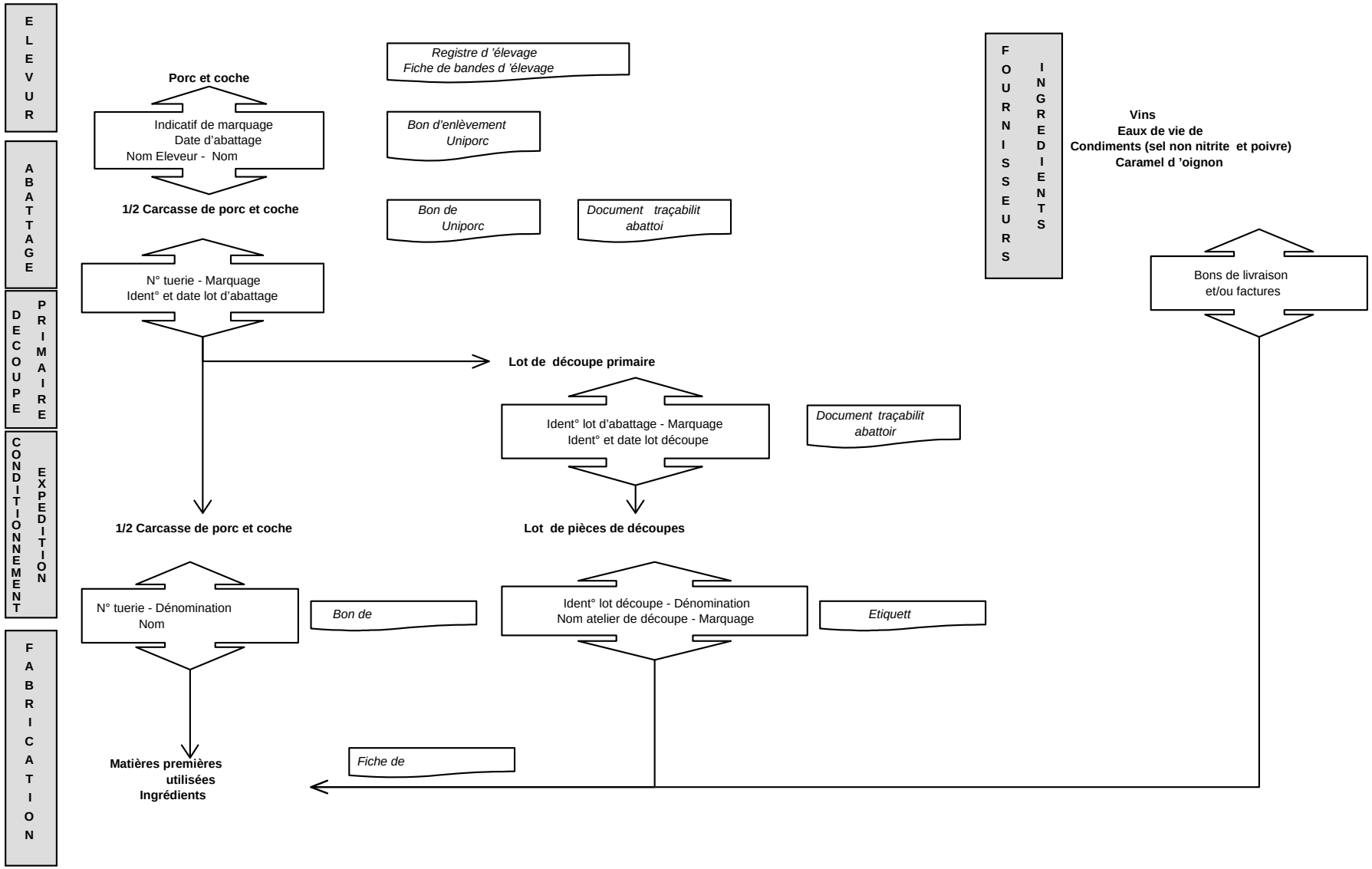


Zone IGP de fabrication des Rillettes de Tours

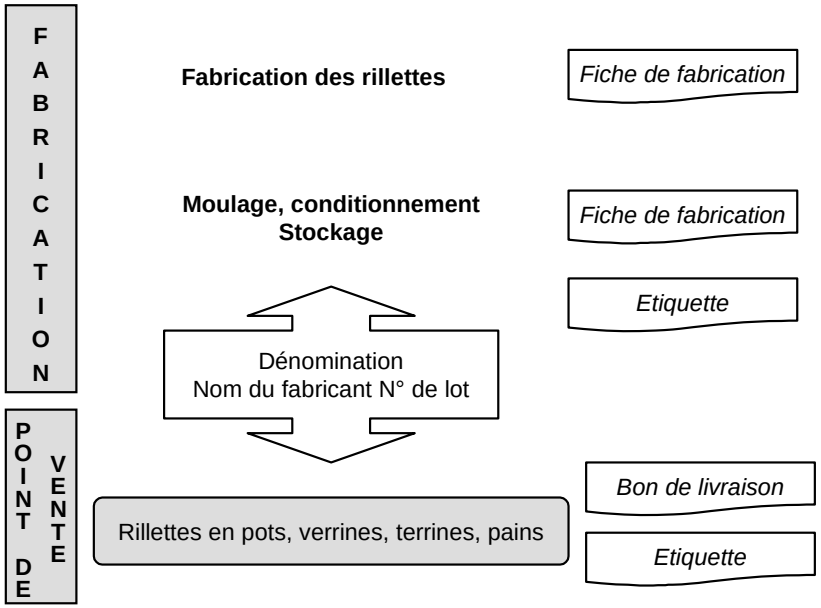


6- ELEMENTS ATTESTANT DE L'ORIGINE DU PRODUIT

6-1 ELEMENTS DE LA TRAÇABILITE



ELEMENTS DE TRACABILITE (suite)



LEGENDE

Produit intermédiaire

Document de traçabilité

Localisation du produit intermédiaire ou du produit fini

Produit Fini

Information liant deux produits permettant la traçabilité ascendante et descendante

Ident° : Identifiant

Nom : Raison sociale et adresse

6-2 DESCRIPTION DU SYSTEME DE TRAÇABILITE

Le système de traçabilité retenu doit permettre de garantir que les morceaux de viande utilisés proviennent exclusivement d'animaux répondant aux critères de caractérisation de la matière première définie au chapitre 7.2.1, et que la fabrication des rillettes est réalisée dans la zone de production définie.

La traçabilité repose sur la mise en place d'un système documentaire assurant l'identification des ingrédients utilisés et du lieu de fabrication, en particulier l'identification des viandes utilisées, des élevages jusqu'au point de vente. Les enregistrements permettent un contrôle de l'origine des produits finis et du respect des règles de fabrication définies.

6-2-1 TRAÇABILITE DES ANIMAUX EN ELEVAGE

Chaque porc en élevage d'engraissement doit être identifié conformément à la réglementation en vigueur : indicatif de marquage de l'exploitation frappé derrière l'épaule, d'un côté au moins. Cette identification est reportée et suivie sur le registre d'élevage, ou sur la fiche de suivi de lot, par l'éleveur.

Lors de l'enlèvement des porcs pour abattage, un « bon d'enlèvement » est établi. Ce bon reprend, entre autre, des informations sur l'éleveur (nom et adresse), l'identification et le nombre d'animaux.

Documents de traçabilité nécessaires :

- *bon d'enlèvement des porcs vers l'abattoir*

6-2-2 TRAÇABILITE DES ANIMAUX EN ABATTOIR

Chaque abattoir dispose d'un système interne de traçabilité permettant de suivre les produits depuis l'arrivée des animaux à l'abattoir jusqu'aux produits vendus (carcasses, demi-carcasses, pièces de découpe).

Chaque lot d'animaux arrivant à l'abattoir est accompagné du « bon d'enlèvement » qui fait le lien avec l'élevage.

A chaque porcs est attribué une date d'abattage et un numéro de tuerie. Ce numéro de tuerie est apposé sur chaque demi-carcasse, soit sur la longe, soit sur l'épaule, soit sur le jambon soit sur la poitrine.

Le marquage est réalisé juste après l'évaluation de la conformité de la carcasse. Une indication permet d'identifier les carcasses ou demi-carcasses référencées pour la fabrication des « Rillettes de Tours ». Ces informations sont reprises sur le « bon de pesée ».

Documents de traçabilité nécessaires :

- *bon de pesée des porcs*
- *documents de traçabilité interne de l'abattoir*
- *bons de livraison ou factures*

6-2-3 TRAÇABILITE DES PIECES EN DECOUPE

L'atelier de découpe peut vendre trois types de produits : les carcasses, les demi-carcasses et des pièces découpées. La traçabilité doit être assurée sur ces trois types de produits.
Chaque carcasse ou demi-carcasse est identifiée par marquage.

Les différentes pièces pouvant servir à l'élaboration des « Rillettes de Tours » (c'est à dire les pièces autorisées pour la fabrication) doivent être tracées physiquement (bacs ou zones spécifiques identifiés). A chaque lot de découpe doit être attribué un numéro. Le lien doit être possible pour retracer l'origine.

Les pièces découpées vendues, par lot ou à la pièce, doivent être identifiées comme étant référencées pour la fabrication des « Rillettes de Tours » (étiquetage et/ou bon de livraison et/ou facture).

Chaque pièce vendue est accompagnée d'un bon de livraison et/ou d'une facture sur lesquels au minimum les informations suivantes doivent se retrouver :
- nom et adresse de l'abattoir ;
- n° d'agrément CEE de l'abattoir ou de l'atelier de découpe ;
- le type d'animal (porc ou coche) ;
- la date d'abattage et le n° de tuerie (carcasses et demi-carcasses), ou le n° de lot (découpe) ;
- la nature et les quantités de pièces livrées (carcasses, demi-carcasses ou dénomination des pièces).

Documents de traçabilité nécessaires :
- *bons de livraison en provenance de l'abattoir*
- *documents de traçabilité interne de l'atelier*
- *bons de livraison ou factures*

6-2-4 TRAÇABILITE EN FABRICATION

Les documents relatifs à l'identification des matières premières utilisées sont conservés par le fabricant :
- viande de porc (cf. informations minimum ci-dessus)
- vins blancs ou eaux de vie de vin (Cf. § 4 Description du produit)
- colorant
- sel (non nitrité)

} bons de livraison et/ou factures

Le fabricant dispose de fiches de fabrication reprenant pour chaque lot* les éléments suivants :
- la date de fabrication ;
- les matières premières utilisées, les quantités mises en œuvre et les références des documents s'y rapportant (bons de livraison, factures) ;
- les temps et températures de cuisson des différentes étapes (rissolage, mijotage, cuisson finale) ;
- les quantités de produits finis fabriqués par type de conditionnement ;
- le numéro de lot*.

Les graisses en excès conservées doivent être identifiées avec le même numéro de lot.

En cas d'incorporation de produits semi-ouvrés (cf. § 7.2.1), ces produits doivent être identifiés par un numéro de lot unique se reportant à leur fabrication. Dans tous les cas ces produits répondent aux exigences de composition (matières premières et ingrédients utilisés), de traçabilité et de qualité sanitaire (respect des DLC).

Les documents liés à la traçabilité doivent être conservés pendant 3 ans minimum, sur support papier ou informatique.

Documents de traçabilité nécessaires :

- *bons de livraison ou facture en provenance de l'abattoir ou de l'atelier de découpe,*
- *bons de livraison ou facture en provenance des fournisseurs des vins et alcool,*
- *fiches de fabrication*
- *documents de traçabilité interne du fabricant dont <u>notamment</u> :*
    - *fiche de lot de congélation,*
    - *fiche de fabrication des produits semi ouvrés (graisses, viandes cuites…),*
- *bons de livraison ou factures,*
- *étiquette apposée sur le produit mentionnant une référence au lot de fabrication.*

* Lot : un lot correspond à une fabrication. Le système de numérotation des lots doit permettre d'avoir un numéro unique par fabrication. Le numéro de lot est reporté sur chaque conditionnement. Un état des ventes est tenu à jour afin de connaître à tout moment la destination des produits finis, sauf dans les cas de vente au détail.

6-2-5 TRAÇABILITE AU POINT DE VENTE

Chaque unité de vente (pots, terrines ou pains) est identifiée par l'identifiant de l'atelier de fabrication et par le numéro de lot de fabrication. Ces éléments permettent de retrouver les informations liées à la traçabilité, du point de vente jusqu'aux élevages.

Documents de traçabilité nécessaires :

- *bons de livraison ou facture en provenance du fabricant*
- *étiquette apposée sur le produit mentionnant une référence au lot de fabrication*

7- DESCRIPTION DES METHODES DE PRODUCTION DES « Rillettes de Tours »

7-1 SCHEMA DE VIE

Etape		Principales caractéristiques
Matières premières	**Maigre et gras de porc** **Elevage** **Abattage** **Découpe** **Ingrédients** **Produits semi-ouvrés**	**Maigre de porc ou de coche** - respectant les critères définis ci-dessous - échine, épaule, poitrine et au moins 25% de jambon et/ou de filet (carré et milieu exclusivement) **Gras de porc ou de coche** - respectant les critères définis ci-dessous - gras durs - gras de panne (maximum 40% de la totalité des gras) **Ingrédient autorisé obligatoire :** - sel non nitrité **Ingrédients autorisés facultatifs :** - vins blancs - eau de vie de vin - poivre, colorant E150 a, arôme Patrelle **Produits semi-ouvrés*** Ces produits sont exclusivement les suivants : - graisse de cuisson de rillons - viandes cuites issues de la préparation des rillons - graisse de cuisson de « Rillettes de Tours »
Fabrication	**Préparation des viandes** **Rissolage** **Cuisson lente** **Repos** **Cuisson finale**	Jambon et carré de filet coupés en morceaux assez gros (6x6 cm minimum). Avec ou sans os (os entiers ou sciés mais non cassés). Absence de hachage/broyage des viandes 95°C>T°>115°C Durée : 15 minutes à 1 heure. T° comprise entre 65°C et 95°C Durée : 5h30 à 12 heures. Marmite en fonte noire ou fonte aluminium ou inox. A découvert. Absence de hachage/broyage des viandes Phase de repos le cas échéant (pour retirer les os). 95°C>T°>115°C Durée : 10 à 20 minutes

***** les produits semi-ouvrés répondent aux même exigences que celles des « Rillettes de Tours » en ce qui concerne l'origine (zone IGP), la composition (matières premières et ingrédients utilisés), la traçabilité et la qualité sanitaire (respect des DLC).

⋯► étape facultative

Etape		Principales caractéristiques
Fabrication (suite)	Stockage pour report de conditionnement	DLC : à valider par chaque fabricant (29 jours au plus) T° de stockage : entre 0 et +4°C
	Produit porté à ébullition	Préparation chauffée à 100°C minimum
	Appertisation	Protocole validé par chaque fabricant DLUO : à valider par chaque fabricant
	Moulage	- Ajustement facultatif de la teneur en graisse - Dépôt d'une pellicule de protection de saindoux possible DLC : à valider par chaque fabricant (29 jours* au plus)
	stockage	T° de stockage : entre 0 et +4°C
Vente	Expédition Vente au détail	Pots, terrines, pains (vente à la coupe), verrine T° de stockage : entre 0 et +4°C

⇢ étape facultative

* dans le cas où le moulage est fait suite à un report de conditionnement, la DLC reportée sur l'emballage reste celle déterminée lors de la fabrication, c'est à dire lors de la mise en stockage du produit pour report de conditionnement.

7-2 DESCRIPTION DE LA FABRICATION

7-2-1 MATIERES PREMIERES

Sélection des viandes

Les viandes sont exclusivement issues de porcs charcutiers ou de coches. Les verrats, verrassons, porcs monorchides ou porcs cryptorchides sont exclus du cahier des charges.

Elevage de porcs charcutiers

Les porcs devront provenir d'élevages pratiquant un vide sanitaire (lavage et désinfection). Pour les élevages sur caillebotis ou litière renouvelée, le vide sanitaire doit être pratiqué après chaque départ d'animaux. Pour les élevages sur litière accumulée, le vide sanitaire doit être pratiqué après enlèvement de la litière. Les problèmes sanitaires (reproduction, amaigrissement, mortinatalité) en élevage entraînent l'augmentation d'utilisation de médicaments et par conséquent de risque de résidus. Ce critère vise donc à améliorer la qualité sanitaire du produit final.

L'âge minimum d'abattage est de 172j.

Les porcs doivent subir une mise à jeun de 12h avant le départ à l'abattoir.

Elevage de coches

Les coches qui présentent un risque d'aiguilles cassées dans la viande sont tatouées avec une frappe 6X et sont exclues du cahier des charges. L'utilisation d'aiguilles détectables est obligatoire. Les coches doivent bénéficier d'un repos, de minimum 15 jours, entre le sevrage et l'abattage. Ce délai étant suffisant pour qu'elles soient taries, en état et ainsi donner une meilleure qualité de viande. Ces points visent à renforcer la qualité sanitaire et gustative du produit en renforçant ces points sur la matière première.

Conditions de transport et d'abattage

L'abattoir doit respecter un délai d'attente minimum de deux heures avant abattage.

Pour les carcasses de porcs, un poids chaud de minimum 85 Kg est exigé.

Transformation et utilisation

L'approvisionnement doit se faire en viande fraîche. Seul le fabricant des rillettes est autorisé à une congélation de report dans des conditions encadrées par le cahier des charges.

Les morceaux de jambon et de filet (carré et milieu exclusivement) doivent représenter au moins 25% du maigre de viande utilisée pour la fabrication des rillettes. Ces parties nobles apportent une meilleure qualité au produit fini au niveau des fibres et des taux de maigre.
Les autres viandes proviennent de l'épaule, l'échine (entre la première et la cinquième côte de la longe), la poitrine (à l'exclusion des mamelles).

Les viandes fraîches doivent représenter au minimum 75% de la totalité des viandes utilisées pour une fabrication. Les viandes congelées l'ont été au maximum pendant un mois, à une température de – 18°C, par le fabricant de rillettes. L'achat de viandes congelées est interdit.

Le gras est issu de porcs ou de coches soumis aux même critères de caractérisation que ceux définis pour la sélection de viandes utilisées dans la fabrication des « Rillettes de Tours ».

Seul est autorisé au hachage le gras de porc.

Ingrédients

Les vins, utilisables de manière facultative, sont uniquement des vins blancs issus du cépage chenin. Ce cépage a la particularité d'être sec et tendre.

Le vin garde quelques grammes de sucres résiduels, qui lui apportent un moelleux en fin de bouche, qui contrastent avec le côté salé des « Rillettes de Tours ». Le chenin a un caractère aromatique minéral et calcaire qui donne un équilibre avec le côté fumé et salé des « Rillettes de Tours ». De plus, la fraîcheur, l'acidité et l'arôme de fruit créent un équilibre avec le gras des rillettes et révèlent ses saveurs…

Les eaux de vie de vin sont facultatives.

Les seuls autres ingrédients autorisés sont les suivants : sel (non nitrité), poivre, colorant E150 a ou arôme Patrelle. Le colorant n'est ajouté que pour nuancer le ton de couleur du produit fini si la viande n'est pas assez colorée naturellement. L'ajout d'eau est interdit.

L'ordre d'incorporation des ingrédients selon les phases de cuisson est laissé à l'appréciation du fabricant.

Seul le sel est un ingrédient obligatoire.

INGREDIENTS NON CARNES	PROPORTIONS AUTORISEES **en grammes par kilogramme de préparation (viandes+gras)**
Sel non nitrité	5 à 20
Poivre	0 à 2
Vin blanc	0 à 15
Eau de vie de vin	0 à 5
Colorant E150 a et arôme Patrelle	0 à 10

Incorporation de produits semi-ouvrés

Il est possible d'intégrer des produits semi-ouvrés dans la fabrication des rillettes. Ces produits sont exclusivement les suivants : graisse de cuisson de rillons, viandes cuites issues de la préparation des rillons, graisse de cuisson de « Rillettes de Tours ». La proportion d'incorporation est limitée à 10 % de la totalité de la fabrication.

Dans tous les cas les produits semi-ouvrés répondent aux même exigences que celles des « Rillettes de Tours » en ce qui concerne l'origine (zone IGP), la composition (matières premières et ingrédients utilisés), la traçabilité et la qualité sanitaire (respect des DLC).

Ces produits semi-ouvrés peuvent être incorporés aux différentes phases de fabrication des « Rillettes de Tours ».

7-2-2 LA FABRICATION « DES RILLETTES DE TOURS »

Les rillettes, en général, sont des produits présentant une sensibilité importante d'un point de vue bactériologique. Par conséquent, il est nécessaire, de mettre en œuvre quelques règles préalables à la fabrication par les opérateurs :

Chaque opérateur décrit les mesures particulières mises en œuvre pour garantir spécifiquement la sécurité du produit et parmi celles-ci :

- les dispositions d'organisation du travail permettant de préserver la température des produits et leur qualité sanitaire selon leur état ;
- les dispositions de nettoyage des installations ;
- les dispositions de surveillance des produits sur les critères microbiologiques.

Pour répondre à ces exigences, les fabricants de Rillettes devront bénéficier soit d'un Agrément communautaire, soit d'une dispense d'agrément valide.

Préparation des viandes

Le jambon et le carré de filet sont coupés en morceaux assez gros (6 x 6 cm minimum). Le gras peut être haché. Il est possible de mettre la viande avec les os. Dans ce cas, les os sont mis entiers ou sciés mais non cassés. Les os proviennent exclusivement des morceaux utilisés pour la fabrication des « Rillettes de Tours ». Les seuls os autorisés sont : le coxal (os du quasi), le fémur, le tibia, l'humérus, l'omoplate, l'atlas (première vertèbre cervicale) et l'axis (deuxième vertèbre cervicale).

Les phases suivantes (rissolage, cuisson lente et cuisson finale) sont réalisées dans une marmite en fonte noire ou en fonte aluminium ou en inox, à découvert (récipient non couvert et largement ouvert).

Afin d'obtenir un produit homogène et de permettre une bonne évaporation, les marmites utilisées doivent être de forme ronde et avoir une profondeur inférieure au diamètre.

Rissolage

Le rissolage consiste à faire croûter les viandes ou à les faire raidir, et permet au produit d'obtenir sa couleur brune qui le caractérise.

Après avoir fait fondre les gras ou repris la graisse d'une cuisson précédente, les viandes sont mises à rissoler à une température comprise entre 95°C et 115°C pendant une durée allant de 15 minutes à 1 heure jusqu'à la fonte totale de la graisse.

Le rissolage se fait par mélange régulier à l'aide d'une spatule ou de bras mécaniques en inox ou autre matériau autorisé par les services vétérinaires.

Lorsque la graisse est totalement fondue, le feu est baissé afin de procéder à la phase de cuisson.

Cuisson

La viande doit cuire dans sa graisse afin d'obtenir au final un produit confit.

La cuisson se fait à découvert pour favoriser l'évaporation de l'eau permettant d'obtenir une viande sèche et fibreuse, à une température comprise entre 65°C et 95°C, pendant 5 h 30 à 12 h. Le couple temps/température doit être adapté : pour une cuisson « courte » (5 h 30 à 7 h), la température devra être élevée, au contraire, pour une cuisson plus longue, la température devra être plus basse. Il est tenu compte également de la couleur et de la fermeté de la viande.

Les rillettes doivent être mélangées pour éviter que les morceaux de viande ne collent à la paroi de la marmite, sans trop dilacérer les pièces de viande.

Phase de repos

Cette phase de repos n'a lieu que lorsque les os ont été mis avec la viande dans la préparation. En effet, cette étape permet de retirer les os. A ce stade, les morceaux de viande doivent se détacher naturellement.

Cuisson finale

En fin de cuisson a lieu le coup de feu final. Celui-ci dure entre 10 et 20 minutes à une température comprise entre 95°C et 115°C.

Après une phase de descente en température qui dure entre 10 et 20 minutes, un ajustement de la teneur en graisse est réalisé si nécessaire. Cet ajustement se fait en retirant la graisse en excès jusqu'à ce que les fibres affleurent à la surface de la préparation. Cette graisse pourra servir comme couche de protection pour le produit fini, ou être stockée pour des démarrages de cuissons futures.

Moulage

Le produit doit être moulé à une température supérieure à 65°C. Les rillettes sont conditionnées en pots, en terrines, en verrines appertisées ou en pain pour la vente à la coupe.

Une couverture avec de la graisse de cuisson ou du saindoux est possible afin d'améliorer la conservation du produit.

Report de conditionnement

Une partie de la fabrication peut être stockée pour un conditionnement ultérieur. Dans ce cas, la préparation est stockée dans des conditions permettant de maintenir le produit en bon état sanitaire : contenant propre, stockage à une température comprise entre 0 et 4 °C.

Avant de pouvoir le conditionner, le produit doit être porté à une température supérieure à 100°C afin d'assurer une bonne maîtrise sanitaire.

OBJET DE LA MAITRISE	VALEURS CIBLES
Type de marmite utilisé	Les phases suivantes sont réalisées dans une marmite en fonte noire ou fonte aluminium ou inox dont le diamètre est égal ou supérieur à la profondeur : - rissolage, - cuisson lente, - repos (si pratiqué) - cuisson finale
Rissolage	Mettre les viandes à rissoler après avoir fait fondre le saindoux. Température : 95°C<T<115°C Durée : de 15 minutes à 1 heure Matériel : spatule ou bras mécaniques en inox ou autre matériau autorisé par les services vétérinaires.
Paramètres de cuisson	Cuisson à découvert dans une marmite en fonte noire ou fonte aluminium ou inox. Température : comprise entre 65°C et 95°C. Durée : de 5 h 30 à 12 heures A la fin de cette phase, les viandes doivent se détacher des os (dans le cas où la viande a été incorporée avec les os).
Retrait des os	Tous les os présents doivent être retirés.
Cuisson finale	Température : 95°C<T<115°C Durée : de 10 à 20 minutes.
Ajustement de la teneur en graisse	Si nécessaire, la teneur en graisse peut être ajustée, en retirant une partie de la graisse de cuisson. La graisse en excès retirée doit être identifiée dans le cas où elle serait utilisée pour démarrer une autre fabrication (date, n° de lot de fabrication (cf. Point à Maîtriser n°39 Traçabilité de la fabrication).
Moulage	Réalisé à 65°C minimum. Types de conditionnement : - pots - terrines - verrines - pains
Stérilisation du produit fini	Barème de stérilisation : Valeur stérilisatrice supérieure ou égale à 3.
Caractéristiques chimiques des « Rillettes de Tours »	HPD ≤ 68% Taux de lipides (HPD68%) ≤ 42% Sucres solubles totaux (HPD 68%) ≤ 0,5% Rapport Collagènes/protides ≤ 19%
Caractéristiques physiques des Rillettes de Tours	- Couleur : entre blond doré (Pantone 142 U) et brun doré (Pantone 161 U). - Texture fibreuse : on doit retrouver dans le produit des fibres de plus de 2 cm de longueur.

8- ELEMENT JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique est basé sur les qualités spécifiques des « Rillettes de Tours » résultant de la mise en œuvre, durant les étapes de leur fabrication, d'un savoir-faire issu de la tradition et qui demeure localisé en Touraine. Ce savoir-faire et les qualités spécifiques du produit lui confèrent une réputation très liée, dans l'esprit du consommateur, à l'aire géographique.

8-1 SPECIFICITE DE L'AIRE

Plusieurs aspects de la zone de fabrication proposée sont à l'origine des caractéristiques des « Rillettes de Tours ».

8-1-1 DES FACTEURS CLIMATIQUES

La Touraine se caractérise par un climat doux mais relativement humide, qui a empêché le développement de charcuteries séchées naturellement comme on le voit dans le sud de la France. Les tourangeaux n'ont pas non plus privilégié la conservation par le sel mais bien un produit cuit dès sa conception. Ce climat est propice à la vigne, d'où une importante production de vins qui a influencé, elle aussi, l'aromatisation des « Rillettes de Tours ».

8-1-2 DES FACTEURS HUMAINS

Les paysans tourangeaux fabriquaient des rillettes dès le Moyen-âge. Ces fabrications fermières étaient très répandues en Touraine. Il s'agissait, jusqu'à la fin du 18ème siècle, d'une production très localisée dans le monde rural tourangeau et dans certaines fermes du Maine.

Origine des Rillettes

L'origine exacte du terme « rillettes » est difficilement déterminable. Les expressions « rillettes, rilles, rillées, rillauds, rihlete, rihelle, rihelette, rillons, grillons, grillettes » apparaissent dans la littérature des XVème et XVIème siècles. Toutes semblent avoir pour racine le terme « rille » signifiant « morceau de porc » (voir annexes 1 et 2). Il faut cependant attendre 1845 pour voir apparaître le terme « rillette » dans le Dictionnaire national de Bescherelle. Il fait également son apparition en 1865 dans le Dictionnaire universel de Larousse (voir annexe 3). Les dictionnaires Larousse et Robert s'accordent en tout cas aujourd'hui sur la définition suivante : « (de l'ancien français « rille » : morceau de porc) Charcuterie faite de viande de porc ou d'oie (etc.) hachée et cuite dans la graisse : « Rillettes du Mans », « Rillettes de Tours ». Le passage du terme « Rillettes » de la littérature au dictionnaire sépare deux époques. La première est liée à la production fermière des rillettes.

Les Rillettes fermières

A la fin du Moyen Age, *le Ménagier des champs* nous apprend que « les fèves peuvent être préparées à la graisse de rihelette. » (voir annexes 1 et 3). Rabelais, écrivain tourangeau par excellence (les festivités de l'année Rabelais se déroulèrent à Tours en 1994 à l'occasion du

cinq-centième anniversaire de sa naissance), témoigne aussi de la consommation des rillettes de Touraine et de leur aptitude à être transportées du fait des caractéristiques particulières du produit (voir annexes 3 et 4). « Ne laissez vos affaires d'ailleurs plus urgentes. Je vous enverrai du rillé en votre maison et serai toujours votre ami. »

En 1749, le bienheureux Urbain LEFEVRE, missionnaire en Chine, né d'une famille de boulangers dans la rue des Amandiers à Tours attendait à Nantes le jour de l'embarquement. Il avait été l'hôte d'amis de missions étrangères. Avant de quitter la France, il écrivit une dernière lettre à sa chère mère et la pria d'acquitter sa gratitude vis à vis des amis qui l'avaient hébergé, en leur adressant une bonne « potée de rillettes » (voir annexes 1 et 3)

Cette production fermière se caractérise donc par :

- l'utilisation des restes

La fabrication des rillettes s'inscrit en effet dans une économie domestique soucieuse « d'accommoder les restes du cochon que l'on tuait souvent dans cette contrée au moment des vendanges mais aussi au mois de décembre quelques jours avant Noël. »

Lorsqu'on avait mangé le boudin et les abats, retenu quelques rôtis, les restes du « mossieur » (comme on le surnommait dans les campagnes) étaient mis dans les rillettes « lesquelles constituaient une excellente et nourrissante provision d'hiver » (voir annexes 3 et 5)

- un aspect festif

« Ce jour-là, la maisonnée était en effervescence, quelquefois les voisins étaient prévenus et vers la fin de la matinée à la période finale de la cuisson des rillettes dans le chaudron en fonte où elles mijotaient à découvert, on venait tirer du chaudron un os enrobé de viande ou un gros morceau de viande appelé rillon. C'était l'occasion de partager un casse-croûte, tous réunis autour d'une table en bois, où trônaient quelques piches de vin de pays ».

- un aspect social

« Cette journée était l'occasion de tous ceux dont on était redevable, le maire, le curé, le maître d'école, le notaire et d'autres amis fermiers qui rendaient la pareille lorsque eux-mêmes tuaient le cochon : « le don de rillettes ». Si bien que très souvent dans le courant de l'année, on mangeait rillettes et rillons qui se conservaient dans la graisse. »

Ainsi la production de rillettes existe en Touraine depuis plusieurs siècles. Cette fabrication a cependant beaucoup évolué au XIXème siècle pour donner les « Rillettes de Tours » actuelles.

Au début du 19ème siècle, les artisans charcutiers locaux reprennent cette recette paysanne, l'adaptent à leur savoir-faire et la transmettent de génération en génération.

Au cours du temps, la recette a cependant subi des modifications, notamment l'adjonction de viandes autres que le porc et celle d'assaisonnements divers. On a également pu trouver des rillettes plus grasses, « dites » de Tours. Il en a ainsi résulté une certaine ressemblance avec les rillettes du Mans et de la Sarthe.

Face à ces dérives, les responsables artisanaux et industriels de la charcuterie d'Indre et Loire ont décidé de mettre en place une stratégie pour valoriser l'image des véritables « Rillettes de Tours ».

Les responsables professionnels ont incité les charcutiers à préparer un produit typique répondant à des critères spécifiques (matière première, cuisson, aspect du produit fini, goût…). Dans la gamme des rillettes, les « Rillettes de Tours » sont en effet identifiées comme un produit du terroir, exclusivement fabriquées en Touraine et dans les cantons limitrophes. Elles se caractérisent par la présence de fibres longues, leur texture sèche, et par leur couleur brune dorée.

En Touraine, les rillettes deviennent alors les « Rillettes de Tours ». Ce sont ces premières rillettes artisanales que vante Balzac dans *le Lys dans la Vallée* (1835) (voir annexe 6) « Les célèbres rillettes et rillons de Tours formaient l'élément du repas que nous faisions au milieu de la journée (…). Cette préparation si prisée par quelques gourmands, paraît rarement à Tours sur les tables aristocratiques ; si j'en entendis parler avant d'être mis en pension, je n'avais jamais eu le bonheur de voir étendre pour moi cette brune confiture sur une tartine de pain (…). Mes camarades, qui presque tous appartenaient à la bourgeoisie, venaient me présenter leurs excellentes rillettes en me demandant si je savais comment elles se faisaient, où elles se faisaient, pourquoi je n'en avais pas. »

Même si Balzac parle encore de « résidus » au sujet des rillons, une des principales évolutions est l'utilisation non plus de restes mais de véritables morceaux de viandes dans la fabrication des rillettes. Le développement de nouveaux moyens de conservation, l'utilisation de la cuisson à découvert donnant un produit de texture assez sèche, vont permettre de réduire la part de graisse et d'augmenter la part de viande dans les rillettes, en faisant ainsi un produit plus noble. C'est ce savoir-faire typique de la ville de Tours et de la Touraine que les artisans vont développer. Il faut attendre 1865 pour que cette préparation apparaisse dans certains ouvrages de la profession.

8-1-3 DES FACTEURS ECONOMIQUES

Un peu plus tard, en 1896, le *Dictionnaire encyclopédique de l'Epicerie et des industries annexes* atteste du début de leur industrialisation déjà plus nette dans la Sarthe qu'en Indre-et-Loire (voir annexe 3). « Cette conserve est très employée dans la Touraine et le Maine surtout… L'épicerie débite souvent des rillettes et des rilles en pots et en boîtes. Elle s'en pourvoit à Tours ou au Mans, chez les fabricants spéciaux, ou chez des fabricants de conserves. » Cette industrialisation défaillante en Touraine s'explique essentiellement par le retard pris au niveau des moyens de transport. Le Chemin de fer n'arrivera à Tours que très tardivement. Ce phénomène explique le faible développement du commerce des « Rillettes de Tours » et par conséquent la conservation de son caractère artisanal marqué.

A l'heure actuelle, les « Rillettes de Tours » élaborées par des fabricants de type industriel, le sont dans le respect de la recette traditionnelle. Ces derniers contribuent également au développement de la réputation du produit.

8-1-4 UN SAVOIR-FAIRE TRES LOCALISE

Même si des recettes écrites existent, la transmission de la recette des « Rillettes de Tours » est essentiellement orale passant de maître-apprenti à apprenti, en raison du tissu fortement artisanal. Les « Rillettes de Tours » demeurent aujourd'hui présentes chez les charcutiers qui transmettent leur recette aux apprentis.

8-2 SPECIFICITE DU PRODUIT

Les « Rillettes de Tours » présentent des qualités spécifiques, conférées par la mise en œuvre du savoir-faire des charcutiers, artisans et industriels de Touraine : une texture sèche (l'humidité du produit dégraissé doit être inférieure ou égale à 68 %), la présence de morceaux de viande sous forme de fibres longues de 2 cm au moins, et un goût de viande rissolée.

La faible teneur en humidité qui favorisait initialement la conservation du produit dans une région dont le climat est humide, a permis par la suite de développer sa diffusion au-delà des limites de la Touraine et explique notamment sa réputation.

Ces spécificités propres aux « Rillettes de Tours » leur ont permis d'acquérir une réputation bien ancrée.

Plusieurs auteurs vantent ces caractéristiques spécifiques et traditionnelles des rillettes de Tours tel Maurice DAVAU (voir annexe 11) ou encore Jules DELALEU (voir annexes 1 et 2).

Les « Rillettes de Tours » bénéficieront jusqu'au début du XIXème d'un engouement certain. En 1933, CURNONSKY, dans son ouvrage *Les trésors gastronomiques de la France* mentionne : « la charcuterie de Touraine a acquis une renommée universelle et légitime : les rillettes de Tours ont fait le tour du monde. »

Malgré un développement commercial moindre que celui des rillettes du Mans, les « Rillettes de Tours » sont couramment citées dans les livres de charcuteries. Le *Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes* (édition 1998) fait d'ailleurs état de la recette des « Rillettes de Tours » et de leurs caractéristiques physico-chimiques spécifiques par rapport aux autres types de rillettes. Cependant, même si des recettes écrites existent, la transmission de la recette des « Rillettes de Tours » est le plus souvent orale passant de maître-apprenti à apprenti. Preuve que c'est le mode de transmission essentiel, cette recette n'est aujourd'hui plus transmise au CFA de Tours. Les « Rillettes de Tours » sont aujourd'hui « naturellement » présentes chez les charcutiers qui transmettent leur recette aux futures générations.

A l'heure actuelle, les « Rillettes de Tours » sont également fabriquées dans le respect de la recette traditionnelle par des fabricants de type industriel. Ces derniers contribuent également au développement de la réputation du produit (voir annexes 3, 5, et 7).

La Filière *Porc et Rillettes de Tours* développe des actions concernant le produit sur un plan général. C'est ainsi qu'est publié en 1994 un guide de recettes à base de « Rillettes de Tours » appelé *les recettes d'Henriette de Tours*. L'association participe depuis 2 ans au Salon de l'Agriculture à Paris.

Une Confrérie des rillettes et rillons de Touraine a également été créée en 1977. Elle réunit environ 600 gourmets et est dotée d'un Grand conseil de 18 hauts dignitaires. Elle a pour vocation de promouvoir la qualité de ces produits qui ont, depuis longtemps, contribué à la renommée de la Touraine (voir annexes 3, 8, 9, 10).

Un concours des meilleures « Rillettes de Tours » est également organisé chaque année. Cette distinction est très recherchée puisqu'une trentaine d'artisans participent chaque année.

Le *Magazine de la Touraine*, dans son numéro d'octobre 1985, consacre un dossier très complet aux « Rillettes de Tours ». Plusieurs de ses articles reviennent non seulement sur la réputation historique du produit mais également sur sa réputation actuelle et sur son développement économique (voir annexes 1, 3, 5 et 11). Ce magazine a également publié d'autres articles sur les rillettes et les rillons de Tours et de Touraine en juillet 1988 et Avril 1994 (voir annexe 8), se faisant ainsi un ardent défenseur du produit. Dans les 20 dernières années, les « Rillettes de Tours » ont également fait l'objet de nombreuses citations dans plusieurs autres journaux : les magazines Gault et Millaut d'avril 1996, novembre 1975, avril 1984, février 1985, septembre 1985, février 1991 ainsi que tous les ans dans le guide Gault et Millaut des spécialités régionales.

Citons également d'autres journaux régionaux ou nationaux : *Elle* de juillet 1973 et décembre 1991, *Le Journal du Dimanche* en octobre 1976, *le Figaro* en 1978, *V.S.D.* en novembre 1979, mai et juin 1985, *Paris Match* en 1989, *l'Evénement du Jeudi* en août 1985 et juillet 1990, *Le Point* en 1990, *Le Monde* en juin 1993 et mai 1995, *La Nouvelle République* en décembre 1994. Quelques articles sont même parus à l'étranger : Allemagne, Canada et Etats-Unis (voir annexes 8 et 12).

Plusieurs émissions de télévisions ont également consacré quelques reportages aux rillons et « Rillettes de Tours » et de Touraine : Antenne 2 en juillet 1993 avec Télé-Matin de William LEYMERGIE et Vincent FERNIOT et FR 3 Centre en septembre 1993.

En 2011, le Concours Général Agricole de Paris a ouvert une section spécifique « Rillettes de Tours ».

A partir de 2012, c'est un concours à part entière qui sera mis en place, permettant de récompenser les meilleures « Rillettes de Tours ».

8-3 LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET UNE QUALITE SPECIFIQUE, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUE DU PRODUIT

8-3-1 DES SPECIFICITES CONFEREES PAR LE SAVOIR-FAIRE LOCAL

La cuisson des « Rillettes de Tours » est effectuée à découvert dans une marmite largement ouverte. Elle est longue et se déroule traditionnellement en trois phases : le rissolage des viandes en début de cuisson (de 15min à 1h pour une température comprise entre 95°C et 115°C), puis une phase de cuisson lente (de 5h30 à 12h pour une température comprise entre 65°C et 95°C), et enfin une phase de cuisson courte et énergique, ou coup de feu final (de 10min à 20min pour une température comprise entre 95°C et 115°C).

Le rissolage des morceaux de maigre en début de cuisson et la cuisson longue à découvert, spécifiques aux « Rillettes de Tours », provoquent, outre la déshydratation du produit, la production de substances gustatives et aromatiques notamment liées aux réactions chimiques dites de Maillard et caractéristiques du **goût de viande rissolée**.

La cuisson longue dans leur propre graisse des morceaux de viande permet l'obtention d'un produit confit. La séparation des morceaux ne s'obtient que par la cuisson, sans dilacération (voir annexes 13 et 14) ni battage. Le produit conserve donc des **fibres longues d'au moins deux centimètres.**

Enfin, **la texture sèche** des « Rillettes de Tours », originellement induite par le souci de leur conservation, est conférée par ce procédé traditionnel de cuisson à découvert dans une marmite offrant une grande surface d'évaporation. La pratique du coup de feu final a également toujours eu pour but de favoriser l'évaporation en fin de fabrication.

De plus, cette pratique du coup de feu final a été utilisée comme outil de maîtrise de l'hygiène chez les fabricants utilisant les os (le coup de feu après le retrait des os permet d'éliminer les éventuels micro-organismes restant en fin de cuisson). Les fabricants qui n'utilisent plus les os perpétuent cependant cet usage, preuve que le coup de feu est typique des « Rillettes de Tours ».

Le maintien de la texture sèche au fil du temps peut également s'expliquer par la moindre préoccupation liée au rendement de fabrication chez des producteurs majoritairement artisanaux. Le rendement est inférieur à 80 %, ce qui est nettement inférieur à bien d'autres rillettes.

Le faible taux d'humidité des « Rillettes de Tours » permet de les élaborer sans recourir à l'utilisation de conservateurs dont l'usage est pourtant autorisé par la législation.

8-3-2 UN SAVOIR-FAIRE QUI DEMEURE AUJOURD'HUI ENCORE TRES LOCALISE

Avec le tissu fortement artisanal évoqué précédemment, et une transmission effectuée essentiellement par le biais de l'apprentissage, le savoir-faire des fabricants de rillettes en Touraine est resté très localisé. En effet, l'apprentissage dans l'artisanat se fait essentiellement au sein d'un même département ou à proximité. Le savoir-faire est resté en Touraine et dans les cantons limitrophes de l'Indre-et-Loire. Les fabricants de type industriel y respectent également la recette traditionnelle. Ils contribuent également au développement de la réputation du produit.

Cette conservation d'un fort lien à l'aire géographique est confirmée par le fait que 90 % des lauréats des concours des « Rillettes de Tours » sont issus de cette aire.

9- LA STRUCTURE DE CONTROLE

L'organisme certificateur chargé de contrôler le respect des dispositions prévues dans le cahier des charges est le suivant :

CERTIS
Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu

Tél : 02.99.60.82.82
Fax : 02.99.60.83.83

CERTIS est agréé et conforme aux dispositions du code de la consommation relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés.

CERTIS est accrédité par le COFRAC et est conforme.

10- ETIQUETAGE

10-1 DENOMINATION DE VENTE

La dénomination de vente du produit est :

« Rillettes de Tours »

10-2 ETIQUETAGE

L'étiquetage, en plus des mentions obligatoires prévues par la réglementation, comporte les éléments suivants :

1 - La marque commerciale.

2 - Le logotype de l'Indication Géographique Protégée

3 - Le nom et les coordonnées d'un destinataire des réclamations

11- EXIGENCES NATIONALES

11.1. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

ETAPE	OBJET DE LA MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Sélection des viandes	Identification à l'arrivée à l'abattoir des porcs et coches respectant les critères définis dans l'IGP	Vérification documentaire	- Bon de livraison à l'abattoir - Bon de pesée des carcasses - Bons de livraison et factures - Documents de traçabilité interne
	Types d'animal concerné	Vérification documentaire	Bons de pesée (bordereau d'abattage)
	Congélation des viandes	Vérification visuelle de la présence de sondes de températures dans les salles et de la vitrine de présentation et documentaire	- Certificat d'habilitation - Enregistrements des températures
	Traçabilité des viandes	Vérification documentaire	Documents de traçabilité
	Sélection des viandes et des gras	Vérification visuelle et documentaire Analyse histologique	Fiche recette Fiche de fabrication Certificat d'habilitation
	Préparation des viandes et des gras	Vérification visuelle et documentaire	Fiche recette Fiche de fabrication Certificat d'habilitation
Sélection des ingrédients	Utilisation d'ingrédients autorisés	Vérification visuelle et documentaire Analyse histologique	Fiche recette Fiche de fabrication Factures et ou bons de livraison Etiquettes

ÉTAPE	OBJET DE LA MAITRISE	METHODES	DOCUMENTS ASSOCIES
Élaboration des produits	Type de marmite utilisé	Vérification visuelle et documentaire	Fiche descriptive des marmites Fiche de fabrication
	Rissolage	Vérification visuelle et documentaire Sonde de température	Fiche recette Fiche de fabrication
	Paramètres de cuisson	Vérification visuelle et documentaire Sonde de température	Fiche recette Fiche de fabrication
	Retrait des os	Vérification visuelle et documentaire	Fiche recette Fiche de fabrication
	Cuisson finale	Vérification visuelle et documentaire Sonde de température	Fiche recette Fiche de fabrication
	Ajustement de la teneur en graisse	Vérification visuelle et documentaire	Fiche recette Fiche de fabrication
	Moulage	Vérification visuelle et documentaire	Fiche recette Fiche de fabrication
	Stérilisation du produit fini	Vérification documentaire	Fiche de fabrication
Caractéristiques finales du produit	Caractéristiques chimiques des « Rillettes de Tours »	Méthodes Afnor ou équivalentes	Fiche recette Fiche de fabrication Bulletins d'analyses
	Caractéristiques physiques des « Rillettes de Tours »	Vérification visuelle et documentaire	Fiche recette Fiche de fabrication Document d'évaluation de la coloration

11.2. DEFINITIONS

Abattoir agréé CEE
Établissement répondant aux exigences décrites dans les directives CEE N° 91-497 et n° 91-498 et agréé par les pouvoirs publics.

Artisan-charcutier
Etablissement inscrit au Répertoire des Métiers et dont la production hebdomadaire de Rillettes de Tours est inférieure à 500 kg.

Carcasse
Le corps entier de l'animal abattu tel qu'il se présente après les opérations de saignée, d'éviscération et de dépouillement, présenté sans la tête (sectionné au niveau de l'articulation atlanto-occipitale), les pieds (sectionnés au niveau des articulations carpo-métacarpiennes ou tarso-métarsiques), la queue (sectionnée entre la sixième et la septième vertèbre caudale), la mamelle, les organes génitaux, le foie et la fressure. Les rognons et la graisse de rognon font partie de la carcasse.

Coche
Truie ayant été utilisée pour la reproduction

DLC
Date Limite de Consommation

DLUO
Date Limite d'Utilisation Optimale

Enregistrement
Document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité (ISO 9000).

Filet (carré, milieu de filet, pointe)
Base osseuse : les 8 dernières vertèbres dorsales, vertèbres lombaires, ilium et sacrum.
Carré : base osseuse : les 8 dernières vertèbres dorsales et la première vertèbre lombaire
Milieu : base osseuse : vertèbres lombaires, sauf la dernière
Pointe : base osseuse : illium et sacrum avec ou sans la dernière vertèbre selon la coupe

Gras mous et huileux
Gras extraits selon la norme XP V 03-030, dont l'indice d'iode est supérieur ou égal à 70 %.

Lot d'abattage
Il est composé de tous les porcs abattus un jour donné.

Lot de découpe
Il est composé de porcs provenant d'un même lot d'abattage et destinés à être découpés.

Lot d'éleveur
Un lot d'éleveur correspond à un éleveur (indicatif de marquage) et à un jour d'abattage (quantième).

Rissolage
Coloration jusqu'à caramélisation en surface d'une viande, obtenue en utilisant un corps gras chauffé pour la saisir.

Salaisonnier

Etablissement inscrit :

- soit au Registre du Commerce et des Sociétés,
- soit au Répertoire des Métiers et dont la production hebdomadaire des Rillettes de Tours est supérieure à 500 kg.

Traçabilité

Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné (ISO 9000).

Verrat

Porc mâle non castré âgé de plus de sept mois.

****

12- ANNEXES

Annexe 1 : Les Rillettes de Touraine par Jules DELALEU
Annexe 2 : Le Grande Aventure des Rillettes
https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexesCDCIGPRillettesDeTours1et2.pdf

Annexe 3 : Extrait du Magazine de la Touraine
Annexe 4 :Extrait de *Le Tiers-Livre* de François Rabelais
Annexe 5 : Plaidoyer pour la « brune confiture » (Extrait du Magazine de la Touraine)
https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexesCDCIGPRillettesDeTours3a5.pdf

Annexe 6 : Extrait de *Le lys dans la vallée* Honoré de Balzac
Annexe 7 : Publicité pour la « Maison Proust »
Annexe 8 : Extrait du Magazine de la Touraine
Annexe 9 : Extrait du Magazine « Métiers 37 »
https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexesCDCIGPRillettesDeTours6a9.pdf

Annexe 10 : Les recettes d'Henriette de Tours
Annexe 11 : Rillettes et Rillons à la mode paysanne par Maurice DAVAU
Annexe 12 : « Rabelaisian Pleasure »
Annexe 13 : Charcuterie en France – PALLU
Annexe 14 : Saveurs et Artisanat de Touraine
https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexesCDCIGPRillettesDeTours10a14.pdf