

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT  
D'UNE  
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

**RILLETES DU MANS**

**Avertissement :**

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

## SOMMAIRE

CHAPITRE	TITRE	PAGE
1	<b>LE DEMANDEUR</b>	3
2	<b>DENOMINATION DU PRODUIT</b>	3
3	<b>TYPE DE PRODUIT</b>	3
4	<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	4
	4.1. DESCRIPTION GENERALE	4
	4.2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	4
5	<b>DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b>	5
6	<b>ELEMENTS ATTESTANT DE L'ORIGINE DU PRODUIT</b>	7
	6.1. LOCALISATION DES FABRICANTS	7
	6.2. TRACABILITE	7
	6.2.1. <i>Traçabilité des viandes</i>	7
	6.2.2. <i>Traçabilité en fabrication</i>	8
	6.2.3. <i>Traçabilité au point de vente</i>	8
	6.2.4. <i>Tableau récapitulatif</i>	9
7	<b>DESCRIPTION DE LA FABRICATION « RILLETES DU MANS »</b>	10
	7-1 SCHEMA DE VIE	10
	7-2 FABRICATION	11
	7-2-1. <i>Nature &amp; caractéristiques des viandes</i>	11
	7-2-2. <i>Nature &amp; caractéristiques des gras</i>	11
	7.2.3. <i>Nature des autres ingrédients</i>	11
	7.2.4. <i>Préparation des viandes et gras</i>	11
	7.2.5. <i>Cuisson</i>	11
	7.2.6. <i>Séparation des phases et battage</i>	12
	7.2.7. <i>Dosage/Trempe et conditionnement</i>	12
	7.2.8. <i>Refroidissement</i>	12
	7.2.9. <i>Pasteurisation ou stérilisation</i>	12
8	<b>ELEMENT JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE</b>	12
	8-1 SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	12
	8.1.1. <i>Facteurs naturels</i>	12
	8.1.2. <i>Facteurs humains</i>	13
	8-2 SPECIFICITE DU PRODUIT	16
	8-3 LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET LES « RILLETES DU MANS »	16
9	<b>LA STRUCTURE DE CONTROLE</b>	17
10	<b>ETIQUETAGE</b>	17
11	<b>EXIGENCES NATIONALES</b>	18
	11.1. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	18
	11.2. DEFINITIONS	18

## 1- LE DEMANDEUR

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

### L'OPRIMS

Organisation des Producteurs de Rillettes du Mans et de la Sarthe  
23-25, Rue de la Jatterie  
72160 CONNERRE / FRANCE

Il s'agit d'une association à but non lucratif selon la loi de 1901 qui regroupe des producteurs artisanaux, des producteurs industriels et d'autres personnalités telles que des éleveurs, représentants d'associations de consommateurs, et dont l'objectif est la défense et la promotion des « Rillettes du Mans ».

## 2- DENOMINATION DU PRODUIT

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

"Rillettes du Mans "

## 3- TYPE DE PRODUIT

Les « Rillettes du Mans » entrent dans la catégorie des produits à base de viandes (classe 1.2).

## 4- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 4.1. DESCRIPTION GENERALE

Les « *Rillettes du Mans* » sont un produit traditionnel de charcuterie, obtenu par cuisson lente de morceaux sélectionnés de viandes de porc (principalement des muscles nobles tels que jambon, épaule, échine, pointe), dans leur graisse, auxquels sont ajoutés du sel, du poivre, à l'exclusion de tout autre ingrédient.

### 4.2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

La composition et le mode de fabrication des « *Rillettes du Mans* » permettent d'obtenir un produit qui se caractérise par :

#### ◆ Une structure riche en fibres et en morceaux

A la coupe, l'aspect est riche en morceaux et/ou en fibres et hétérogène, ce qui s'explique par la tradition des fabricants de mettre en œuvre en majorité des pièces nobles du porc et en particulier une part nécessaire de jambon.

#### ◆ Une texture souple, aisément tartinable au couteau

La texture est souple, aisément tartinable au couteau, ceci en lien avec les étapes clés de fabrication que sont principalement la cuisson lente qui permet d'obtenir un produit confit, et la séparation des phases, suivie du battage qui favorise la distinction des fibres.

♦ **Une première note aromatique qui est celle de la viande cuite (allant du rôti de porc froid au porc rissolé)**

Afin de préserver la saveur recherchée de viande de porc, seuls du sel et du poivre sont ajoutés, à l'exclusion de tout autre ingrédient.

♦ **Une couleur naturelle : celle de la viande de porc obtenue après cuisson**

L'absence d'utilisation de colorant et de sel nitrité, contrairement à d'autres fabrications de rillettes, permet d'obtenir un produit à la couleur naturelle de viande, allant du gris, gris-rosé, blond au caramel.

♦ **Un aspect de surface traditionnel**

Les « Rillettes du Mans » sont traditionnellement vendues en pot. Leur aspect de surface est, selon le fabricant :

- soit irrégulier par la présence apparente de morceaux et/ou fibres avec, selon les produits, une collerette (remontée naturelle de la graisse) plus ou moins marquée,
- soit lisse par la présence d'une couche de graisse de couverture, conformément aux usages anciens de conservation des rillettes.

Cette caractéristique ne s'applique pas aux rillettes présentées en pain ou en terrine dont le poids est supérieur ou égal à 1000 grammes.

En outre, les « Rillettes du Mans » répondent à des exigences physico-chimiques portant sur l'humidité du produit dégraissé ( $\leq 74\%$ ), la teneur en lipides ( $\leq 46\%$ ), rapportée au taux d'humidité du produit dégraissé, la teneur en sucres solubles totaux ( $\leq 0,5\%$ ) et le rapport collagène/protides ( $\leq 19\%$ ).

Les « Rillettes du Mans » sont réfrigérées ou appertisées.

Réfrigérées, elles se présentent en pots, en terrines, en barquettes ou en pains.

Appertisées, elles se présentent en verrines ou en boîtes métalliques.

## **5- DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

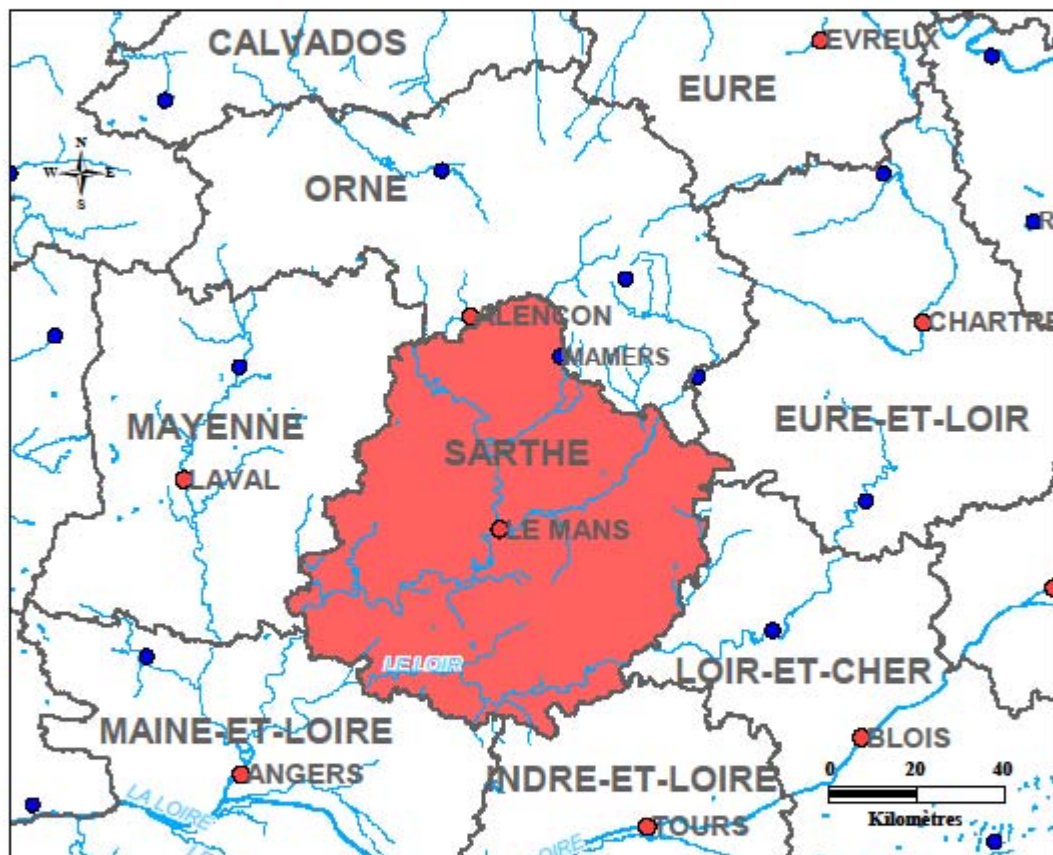
L'aire géographique retenue pour la fabrication et le conditionnement des « Rillettes du Mans » est constituée de l'ensemble des communes du département de la Sarthe (72). Le conditionnement des rillettes dans l'aire géographique est rendu nécessaire pour des raisons sanitaires. Les rillettes doivent toujours être dosées ou trempées dans leurs emballages à une température supérieure à  $60^{\circ}\text{C}$  du fait de la sensibilité du produit obtenu aux recontaminations microbiennes après cuisson. Le refroidissement des rillettes doit également être rapide : il s'effectue immédiatement après dosage ou le trempage, dans une zone froide attenante à l'atelier de fabrication, permettant de ramener la température à cœur des rillettes entre  $0$  et  $4^{\circ}\text{C}$ .

Cette aire géographique correspond à la zone, ancienne et actuelle, de savoir-faire traditionnel d'élaboration des « Rillettes du Mans ».



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

PROJET D'AIRE GEOGRAPHIQUE  
DE L'IGP RILLETES DU MANS



Entités administratives	Réseau hydrographique	Aires géographiques
Limites départementales	Cours d'eau	IGP Rillettes du Mans
Préfectures	Plans d'eau	
Sous-préfecture		

Sources : BDcarto IGN 2013, MAPINFO, INAO 2014/01

L'aire géographique s'étend à l'ensemble des communes du département de la Sarthe : Aigné, Aillières-Beauvoir, Allonnes, Amné, Ancinnes, Arçonnay, Ardenay-sur-Mérize, Arnage, Arthezé, Asnières-sur-Vègre, Assé-le-Boisne, Assé-le-Riboul, Aubigné-Racan, Aulneaux (Les),

Auvers-le-Hamon, Auvers-sous-Montfaucon, Avesnes-en-Saosnois, Avesse, Avezé, Avoise, Bailleul (Le), Ballon, Bazoge (La), Bazouges-sur-le-Loir, Beaufay, Beaumont-sur-Dême, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Beaumont-sur-Sarthe, Beillé, Berfay, Bernay-en-Champagne, Bérus, Bessé-sur-Braye, Béthon, Blèves, Boëssé-le-Sec, Bonnétable, Bosse (La), Bouër, Bouloire, Bourg-le-Roi, Bousse, Brains-sur-Gée, Breil-sur-Mérize (Le), Brette-les-Pins, Briosne-lès-Sables, Bruère-sur-Loir (La), Brûlon, Cérans-Foulloutourte, Chahaignes, Challes, Champagné, Champfleury, Champrond, Changé, Chantenay-Villedieu, Chapelle-aux-Choux (La), Chapelle-d'Aligné (La), Chapelle-du-Bois (La), Chapelle-Gaugain (La), Chapelle-Huon (La), Chapelle-Saint-Aubin (La), Chapelle-Saint-Fray (La), Chapelle-Saint-Rémy (La), Chartre-sur-le-Loir (La), Chassé, Chassillé, Château-du-Loir, Château-l'Hermitage, Chauffour-Notre-Dame, Chemiré-en-Charnie, Chemiré-le-Gaudin, Chenay, Chenu, Chérancé, Chérisay, Cherré, Cherreau, Chevain (Le), Chevillé, Clermont-Créans, Cogners, Commerveil, Conflans-sur-Anille, Congé-sur-Orne, Conlie, Connerré, Contilly, Cormes, Coudrecieux, Coulaines, Coulans-sur-Gée, Coulombiers, Coulongé, Courceboeufs, Courcelles-la-Forêt, Courcemont, Courcival, Courdemanche, Courgains, Courgenard, Courtiliers, Crannes-en-Champagne, Cré, Crissé, Crosnières, Cures, Dangeul, Degré, Dehault, Dissay-sous-Courcillon, Dissé-sous-Ballon, Dissé-sous-le-Lude, Dollon, Domfront-en-Champagne, Doucelles, Douillet, Duneau, Dureil, Écommoy, Écorpain, Épineu-le-Chevreuil, Étival-lès-le-Mans, Évaillé, Fatines, Fay, Fercé-sur-Sarthe, Ferté-Bernard (La), Fillé, Flée, Fontaine-Saint-Martin (La), Fontenay-sur-Vègre, Fresnaye-sur-Chédouet (La), Fresnay-sur-Sarthe, Fyé, Gesnes-le-Gandelin, Grandchamp, Grand-Lucé (Le), Gréez-sur-Roc, Grez (Le), Guécéard, Guierche (La), Jauzé, Joué-en-Charnie, Joué-l'Abbé, Juigné-sur-Sarthe, Juillé, Jupilles, Flèche (La), Laigné-en-Belin, Lamnay, Lavardin, Lavaré, Lavenay, Lavernat, Lhomme, Lignières-la-Carelle, Ligron, Livet-en-Saosnois, Lombron, Longnes, Louailles, Loué, Louplande, Louvigny, Louzes, Luart (Le), Luceau, Lucé-sous-Ballon, Luché-Pringé, Lude (Le), Maigné, Maisoncelles, Malicorne-sur-Sarthe, Mamers, Mans (Le), Mansigné, Marçon, Mareil-en-Champagne, Mareil-sur-Loir, Maresché, Marigné-Laillé, Marollette, Marolles-les-Braults, Marolles-lès-Saint-Calais, Mayet, Mées (Les), Melleray, Meurcé, Mézeray, Mézières-sur-Ponthouin, Mézières-sous-Lavardin, Milesse (La), Moitron-sur-Sarthe, Moncé-en-Belin, Moncé-en-Saosnois, Monhoudou, Montabon, Montaillé, Montbizot, Montigny, Montmirail, Montreuil-le-Chétif, Montreuil-le-Henri, Mont-Saint-Jean, Moulins-le-Carbonnel, Mulsanne, Nauvay, Neufchâtel-en-Saosnois, Neuvillalais, Neuville-sur-Sarthe, Neuville-en-Charnie, Neuvy-en-Champagne, Nogent-le-Bernard, Nogent-sur-Loir, Nouans, Noyen-sur-Sarthe, Nuillé-le-Jalais, Oisseau-le-Petit, Oizé, Panon, Parcé-sur-Sarthe, Parennes, Parigné-le-Pôlin, Parigné-l'Évêque, Notre-Dame-du-Pé, Peray, Pezé-le-Robert, Piacé, Pincé, Pirmil, Pizieux, Poillé-sur-Vègre, Poncé-sur-le-Loir, Montfort-le-Gesnois, Pontvallain, Précigné, Préval, Prévelles, Pruillé-le-Chétif, Pruillé-l'Éguillé, Quinte (La), Rahay, René, Requeil, Roézé-sur-Sarthe, Rouessé-Fontaine, Rouessé-Vassé, Rouez, Rouillon, Roullée, Ruperroux-le-Coquet, Ruaudin, Ruillé-en-Champagne, Ruillé-sur-Loir, Sablé-sur-Sarthe, Saint-Aignan, Saint-Aubin-de-Locquenay, Saint-Aubin-des-Coudrais, Saint-Biez-en-Belin, Saint-Calais, Saint-Calez-en-Saosnois, Saint-Célerin, Sainte-Cérotte, Saint-Christophe-du-Jambet, Saint-Christophe-en-Champagne, Saint-Corneille, Saint-Cosme-en-Vairais, Saint-Denis-des-Coudrais, Saint-Denis-d'Orques, Saint-Georges-de-la-Couée, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Georges-du-Rosay, Saint-Georges-le-Gaultier, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Germain-sur-Sarthe, Saint-Gervais-de-Vic, Saint-Gervais-en-Belin, Saint-Hilaire-le-Lierru, Sainte-Jamme-sur-Sarthe, Saint-Jean-d'Assé, Saint-Jean-de-la-Motte, Saint-Jean-des-Échelles, Saint-Jean-du-Bois, Saint-Léonard-des-Bois, Saint-Longis, Saint-Maixent, Saint-Marceau, Saint-Mars-de-Locquenay, Saint-Mars-d'Outillé, Saint-Mars-la-Brière, Saint-Mars-sous-Ballon, Saint-Martin-des-Monts, Saint-Michel-de-Chavaignes, Sainte-Osmane, Saint-Ouen-de-Mimbré, Saint-Ouen-en-Belin, Saint-Ouen-en-Champagne, Saint-Paterne, Saint-Paul-le-Gaultier, Saint-Pavace, Saint-Pierre-de-Chevillé, Saint-Pierre-des-Bois, Saint-Pierre-des-Ormes, Saint-Pierre-du-Lorouër, Saint-Rémy-de-Sillé, Saint-Rémy-des-Monts, Saint-Rémy-du-Val, Saint-Rigomer-des-Bois, Sainte-Sabine-sur-Longève, Saint-Saturnin, Saint-Symphorien, Saint-Ulphace, Saint-Victeur, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Vincent-du-Lorouër, Saosnes, Sarcé, Sargé-

lès-le-Mans, Savigné-l'Évêque, Savigné-sous-le-Lude, Sceaux-sur-Huisne, Ségrie, Semur-en-Vallon, Sillé-le-Guillaume, Sillé-le-Philippe, Solesmes, Sougé-le-Ganelon, Souillé, Souigné-Flacé, Souigné-sous-Ballon, Soultré, Souvigné-sur-Même, Souvigné-sur-Sarthe, Spay, Surfonds, Suze-sur-Sarthe (La), Tassé, Tassillé, Teillé, Teloché, Tennie, Terrehault, Théligny, Thoigné, Thoiré-sous-Contensor, Thoiré-sur-Dinan, Thorée-les-Pins, Thorigné-sur-Dué, Torcé-en-Vallée, Trangé, Tresson, Tronchet (Le), Tuffé, Vaas, Valennes, Vallon-sur-Gée, Vancé, Verneil-le-Chétif, Vernie, Vezot, Vibraye, Villaines-la-Carelle, Villaines-la-Gonais, Villaines-sous-Lucé, Villaines-sous-Malicorne, Vion, Viré-en-Champagne, Vivoin, Voivres-lès-le-Mans, Volnay, Vouvray-sur-Huisne, Vouvray-sur-Loir, Yvré-le-Pôlin, Yvré-l'Évêque.

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

### **6.1. LOCALISATION DES FABRICANTS**

Les « Rillettes du Mans » ne pourront être élaborées et conditionnées que dans des unités situées dans l'aire géographique définie au chapitre précédent.

### **6.2. TRACABILITE**

La traçabilité repose sur la mise en place d'un système documentaire permettant un contrôle de l'origine des produits finis et du respect des règles de fabrication définies.

#### **6.2.1. TRACABILITE DES VIANDES**

Les critères applicables aux viandes destinées à être incorporées dans les « Rillettes du Mans » font l'objet d'un cahier des charges engageant chaque fournisseur.

Les différentes viandes pouvant servir à l'élaboration des « Rillettes du Mans » doivent être tracées physiquement.

Elles sont accompagnées 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 et/ou fournisseur,
- n° d'agrément CE de l'abattoir ou de l'atelier de découpe,
- la référence du produit,
- la date de livraison,
- 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.

A réception, l'entreprise transformatrice contrôle, sur le bon de livraison ou sur un document joint, que les viandes répondent effectivement aux critères listés au point 7.2.1. et établit une « fiche de réception ». Une étiquette identifiant clairement les matières premières est apposée sur celles-ci ou l'unité de regroupement.

Le fabricant dispose d'un système de traçabilité interne permettant de vérifier les matières premières utilisées, les quantités mises en œuvre et les références des documents s'y rapportant (bons de livraison, factures).

## **6-2-2 TRAÇABILITE EN FABRICATION**

Chaque fabrication de « Rillettes du Mans » correspond à un numéro de lot. Le système de numérotation des lots doit permettre d'avoir un numéro unique par fabrication de « Rillettes du Mans » et par jour. Le numéro de lot est reporté sur chaque conditionnement.

Le fabricant dispose de « fiches recette » reprenant la composition du produit :

- quantité de viandes nobles à la mise en œuvre dont la quantité de jambon,
- quantité des autres ingrédients incorporés à la mise en œuvre.

Le fabricant dispose également de « fiches process » faisant apparaître les étapes de fabrication :

- rissolage (durée et température),
- confisage (durée et température),
- séparation des phases (formule de mélange après séparation),
- refroidissement,
- conditionnement (type, format).

La durée de cuisson et la température de dosage font l'objet d'un enregistrement par chaque fabricant.

Le fabricant dispose enfin d'un registre de fabrication reprenant pour chaque lot les éléments minimums suivants :

- la date de fabrication,
- les matières premières et ingrédients utilisés, les quantités mises en œuvre (notamment la part des morceaux nobles et en particulier celle du jambon) et les références des documents s'y rapportant (bons de livraison, factures, numéro de lot fournisseur),
- l'heure du début et de la fin de cuisson,
- la température relevée lors du dosage,
- les quantités de produits finis fabriqués par type de conditionnement,
- le numéro de lot.

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

### **6.2.3. TRAÇABILITE AU POINT DE VENTE**

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.

Chaque unité de vente 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'à l'atelier de fabrication. .

### **6.2.4. TABLEAU RECAPITULATIF**

<b>Etape</b>	<b>Identification et Traçabilité</b>	<b>Documents associés</b>
Réception et stockage des matières premières autres	Nom du fournisseur, Référence du produit, date de livraison,	Bon de livraison

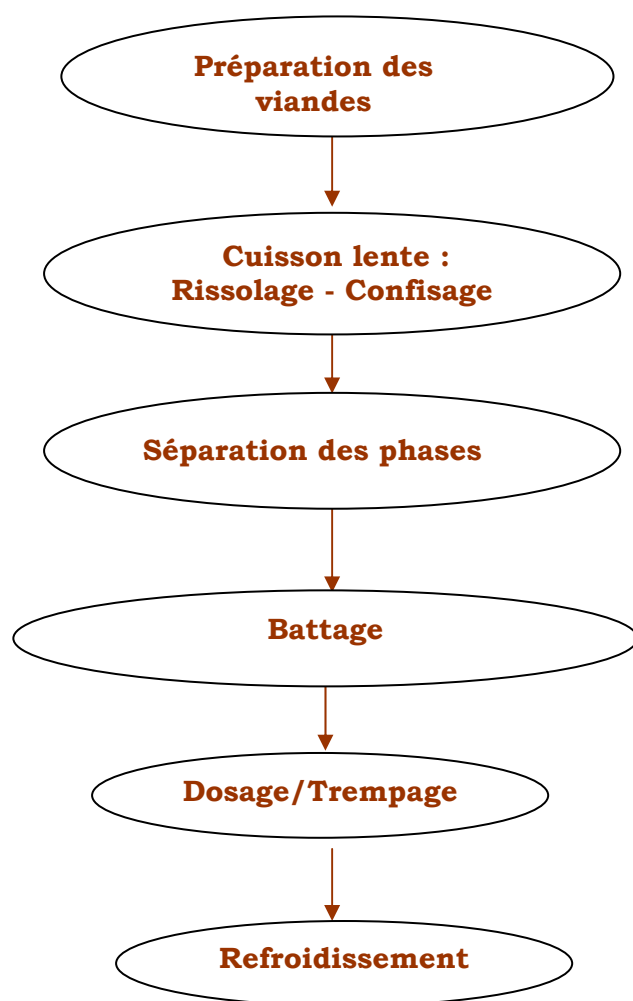


<b>Etape</b>	<b>Identification et Traçabilité</b>	<b>Documents associés</b>
que carnées : ingrédients, emballages	Poids, n° de lot du fournisseur	Fiche réception
Réception et stockage des matières premières carnées	Carcasses : numéros de tueries, date d'abattage Découpes et/ou pièces de découpe : numéros des lots Lieu de stockage défini	Bon de livraison Fiche de réception Cahier des charges fournisseur
Préparation des viandes, des autres matières premières et des emballages	N° de lot, n° lots fournisseur ingrédients / emballages, n° lots fournisseur matières premières autres que carnées, n° de tueries et /ou n° lots de coupes, poids des maigres, poids des gras, poids des matières premières autres que carnées Séparation dans le temps ou dans l'espace des matières premières carnées destinées à la fabrication des rillettes	Registre de fabrication
Cuisson	Date et heure de début et fin de cuisson	Registre de fabrication Fiche process décrivant les durées et températures des étapes de cuisson
Séparation des phases et Mélange	Les phases sont séparées et remélangées à chaud. N° de lot et/ou identification de l'étape	Fiche process décrivant la formule de mélange après séparation
Dosage – Conditionnement	Température relevée lors du dosage N° de lot et/ou identification de l'étape	Registre de fabrication
Pré-refroidissement – Refroidissement	N° de lot et/ou identification de l'étape	Registre de fabrication
Ventes	N° de lot. Hors vente au détail : Bon de préparation de commande Bon de livraison : nom du client, référence du produit, quantités. Suivi de l'enregistrement des numéros de lots par client et jour d'expédition	Système de traçabilité interne

## 7- DESCRIPTION DE LA FABRICATION DES « RILLETTES DU MANS »

### 7.1. SCHEMA DE VIE

Les principales étapes de la fabrication des « Rillettes du Mans » sont les suivantes :



## **7.2. FABRICATION**

### **7.2.1. Nature & caractéristiques des viandes**

Les viandes sont exclusivement issues de porcs ou de cochons.

L'approvisionnement doit se faire en viande fraîche.

#### **Viandes nobles**

Les morceaux nobles (jambon, épaule, longe, pointe) doivent représenter au minimum 60 % des matières premières carnées mises en œuvre, hors gras ajouté, dont au minimum 25 % de jambon.

Les viandes respectent *a minima* les critères suivants :

#### **Critères d'aspect**

Les pièces sont triées visuellement afin de ne pas présenter de défaut d'aspect.

Les pièces exsudatives, présentant des défauts d'odeur sont éliminées.

Les pièces sont soigneusement parées pour éliminer toute substance exogène (les fabricants de « Rillettes du Mans » imposent la procédure de maîtrise du risque aiguille cassée à leurs fournisseurs), tout défaut d'épilation, la couenne, tout hématome, ecchymose, point de sang.

### **7.2.2. Nature & caractéristiques des gras**

Seuls sont autorisés les gras et graisses de cochon ou de porc, à l'exclusion du gras de mouille.

### **7.2.3. Nature des autres ingrédients**

Les seuls autres ingrédients autorisés sont :

- le sel,
- le poivre.

### **7.2.4. Préparation des viandes et gras**

Les viandes sont coupées en morceaux présentant 4 centimètres au minimum sur un côté, ni broyées, ni hachées.

Seul est autorisé au hachage ou broyage, le gras de porc, afin de faciliter sa fonte.

### **7.2.5. Cuisson**

Afin d'obtenir un produit confit, la viande est cuite dans la graisse pendant une durée de six heures minimum, ou cinq heures si la cuisson est réalisée sous pression.

La cuisson démarre par une phase de rissolage, qui est une phase de cuisson à température vive avec agitation, dont la durée varie d'un fabricant à l'autre selon la couleur, plus ou moins dorée, qu'il souhaite donner à son produit (selon fiche process).

Le moment d'incorporation du sel et du poivre est laissé à l'appréciation du fabricant (selon fiche recette).

Les os issus matières premières mises en œuvre peuvent être conservés pour la cuisson. Ils seront retirés juste à la fin de la cuisson.

### **7.2.6. Séparation des phases et battage**

Après cuisson, la préparation est décantée de manière à séparer la viande (fibres et morceaux), le jus de viande et la graisse fondue.

On procède ensuite au battage de la viande, qui permet de bien effiloche les fibres de viandes cuites, en réintroduisant progressivement le jus puis la graisse fondue, dans des proportions propres à chaque fabricant (selon fiche process), de sorte d'obtenir un mélange homogène, « collé », avec des morceaux de viande apparents.

#### **7.2.7. Dosage/trempage et conditionnement**

Le produit peut être dosé/trempé dans des emballages très divers tels que des pots, des terrines, des verrines appertisées, des boîtes métalliques, des barquettes filmées ou être présenté en pain ou terrine pour la vente à la coupe.

Peut être ajoutée une couverture avec de la graisse de cuisson ou du saindoux, conformément aux usages anciens de conservation des rillettes.

Le produit est dosé/ trempé à une température supérieure à 60°C.

#### **7.2.8. Refroidissement**

Le refroidissement des produits s'effectue immédiatement après dosage, dans une zone froide attenante à l'atelier de fabrication, permettant de ramener la température à cœur des rillettes entre 0 et 4° C.

#### **7.2.9. Pasteurisation ou stérilisation**

Les « Rillettes du Mans » peuvent éventuellement être pasteurisées ou stérilisées.

## **8- ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE**

### **8.1. SPECIFICITES DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'implantation de la production des « « Rillettes du Mans » » correspond à une aire géographique bien localisée, assise sur un ancrage historique et liée à des facteurs humains spécifiques et permanents dans cette aire. Cette aire constitue encore aujourd'hui un lieu de transmission privilégié de la méthode de fabrication du produit ainsi qu'un lieu de consommation avérée de ce dernier.

#### **8.1.1. FACTEURS NATURELS**

Si l'on considère la répartition actuelle des artisans producteurs de rillettes et leur production totale, il se dessine une zone particulièrement dense suivant un ruban qui prend en écharpe le département de la Sarthe selon une direction WNW-ESE. Ce ruban coïncide avec des sols sableux, appartenant principalement au Cénomaniens et au Tertiaire.

Les terrains sableux du département de la Sarthe ont historiquement accueilli la culture des pommes de terre et la production porcine, comme l'attestent le Dictionnaire de J. R. Pesche paru entre 1827 et 1842 et la monographie agricole de Lévêque s'appuyant sur le recensement de 1929.

La carte géologique et agronomique de la Sarthe éditée de 1875 à 1882 répertorie les terres sableuses du Cénomaniens comme terres à pomme de terre.

Cette même zone d'implantation dense est installée à proximité d'un couloir de communication constitué par la vallée de la Sarthe entre Sablé-sur-Sarthe et Le Mans d'une part, et par la vallée de l'Huisne entre Le Mans, Connerré et La-Ferté-Bernard d'autre part.

### **8.1.2. FACTEURS HUMAINS**

#### Naissance et développement des « Rillettes du Mans »

Historiquement, l'élevage porcin a été très répandu dans la région, en lien avec la présence de la culture des pommes de terre (utilisées pour l'alimentation des cochons) cultivées sur les terrains sableux de la Sarthe. J. R. Pesche, au XIX<sup>ème</sup> siècle atteste qu'« *on élève et on engraisse une quantité considérable de porcs dans les cantons les moins fertiles, ... où leur vente sert en grande partie au paiement des fermages* ».

La production de rillettes s'est développée corrélativement à la production de porcs. Les rillettes sont en effet apparues dans la pratique de transformation fermière du cochon en Sarthe au XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Plusieurs témoignages, au fil des siècles, ont confirmé la réalité de cette préparation, même s'ils leur ont consacré à l'origine assez peu de place. En effet, les rillettes sont longtemps restées des préparations domestiques réalisées au moment de l'abattage du cochon à partir de la viande restante, une fois les principales pièces traitées ; un « *art d'accommoder les restes* » réservé à la maisonnée.

Avec le développement de l'urbanisation, les rillettes sont entrées progressivement dans un processus marchand, attesté dès le début du XIX<sup>ème</sup> siècle, en passant de la production domestique à la production artisanale, commercialisée selon des recettes plus élaborées.

Deux fabrications se sont alors démarquées et ont acquis leurs lettres de noblesse : les « Rillettes de Tours » et les « Rillettes du Mans » qui diffèrent essentiellement par leur mode de cuisson et leur composition. La première attestation formelle de cette distinction date du XIX<sup>ème</sup> siècle.

La production des « Rillettes du Mans » s'est développée et a commencé à se faire connaître dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, servie par le dynamisme qui caractérisait la zone de la ville de Connerré, située à l'époque au cœur d'une importante région d'élevages porcins. Cette place de négoce et d'expédition réputée a attiré très tôt les bouchers et charcutiers qui allaient former une véritable aristocratie locale. Selon le livre « *Savourons avec la maison Prunier* » (éditions Comaral 2008), « *Lhuissier, Prunier, Coudray, Renard... tous ces noms évoquent la grande histoire des rillettes du Mans, dont l'authentique berceau est le village de Connerré* ».

Ce mouvement d'intensification de la production initié à Connerré et dans les bourgades alentour s'est opéré sur la base d'une spécialisation progressive des entreprises au fil de leur croissance.

Ainsi, dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle et surtout dans la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle, les commerçants de l'Est de la Sarthe, grâce à la situation géographique et à l'impulsion de quelques familles d'artisans les plus célèbres, entretenant souvent entre elles des liens de parenté et d'apprentissage du métier, comme celle d'Albert Lhuissier, de Maurice Prunier, de M. Coudray, de M Desprès ou de M. Renard, ont exporté ces rillettes artisanales hors de la région, à Paris

notamment. Ce développement a bénéficié de l'implantation, après l'infrastructure routière, du chemin de fer venant apporter un atout logistique majeur, à la fois pour l'approvisionnement des entreprises et pour l'expédition et la commercialisation des rillettes, en favorisant leur notoriété et leur réputation.

La Sarthe est demeurée jusqu'à la période actuelle, un lieu de transmission localisée des savoir-faire, grâce à ces familles d'artisans qui ont transmis de génération en génération l'art de la fabrication des « Rillettes du Mans ».

Dans son livre « Rilles, Rillons, Rillettes » aux Editions Du May (1994), Olivier BRETON illustre cette période : « *Albert Lhuissier profita des haltes à Connerré pour proposer ses rillettes aux mécaniciens puis aux passagers des trains. Le succès fut fulgurant : les rillettes étaient particulièrement adaptées pour les voyageurs qui s'en régalaient en de petits en-cas. Les rillettes furent rapidement distribuées à Paris. Les commandes affluèrent. Le succès sera consolidé par le passage à Connerré du Circuit de la Sarthe (qui deviendra, en 1923, le circuit des 24 heures du Mans) où Albert Lhuissier ira distribuer et populariser allègrement ses fameuses rillettes.* » En effet, c'est à cette période que l'usage de la dénomination « Rillettes du Mans » s'est progressivement développé et généralisé.

Dès 1937, les fabricants de « Rillettes du Mans » se sont organisés pour défendre et promouvoir l'image du produit en créant une association. En 1980 en particulier, les « Rillettes du Mans » sont promues de façon très volontariste à travers une action de communication collective d'envergure, incluant la presse, la radio et les télévisions nationales.

C'est à ce moment que ce produit va véritablement être connu à l'échelle de la France, en particulier par le biais du développement de la grande distribution et de l'adaptation des types de conditionnement.

Aujourd'hui, l'implantation des fabricants, artisanaux et industriels, des « Rillettes du Mans », s'étend sur tout le département de la Sarthe et demeure en parfaite cohérence avec l'implantation historique des premiers charcutiers et par la suite des premiers industriels. La production de « Rillettes du Mans » dans cette région historique peut aujourd'hui atteindre 600 kg par semaine chez les plus gros artisans (2011).

### Savoir-faire de fabrication

Les principes d'élaboration anciens du produit correspondent aux pratiques adoptées par les entreprises artisanales et industrielles en Sarthe aujourd'hui, et ont pu être transmis de génération en génération, à la faveur :

- de quelques entreprises qui se sont industrialisées les premières au fur et à mesure du développement de leur activité dans la deuxième moitié du XXème siècle ;
- de quelques artisans locaux et du *Centre de formation d'apprentis de la chambre des métiers*, qui ont joué un rôle déterminant dans la transmission des savoir-faire locaux, de nombreux anciens apprentis ayant ensuite exercé leur activité professionnelle chez les industriels salaisonniers.

Ainsi, le schéma traditionnel de fabrication reste incontournable en dépit des nombreuses adaptations techniques et de la modernisation des installations notamment chez les fabricants salaisonniers. Et si ce schéma s'est en partie industrialisé, le savoir-faire des industriels qui utilisent ces installations est resté, lui, très localisé.

Ce savoir faire de fabrication des « Rillettes du Mans », repose principalement sur :

- une sélection des matières premières et notamment une forte proportion de pièces nobles (dont une part nécessaire de jambon) ;
- un assaisonnement limité au sel et au poivre, à l'exclusion de toute autre épice ou arôme ;
- un schéma traditionnel de fabrication : après une courte période de rissolage, une cuisson longue est réalisée pour obtenir un produit confit, qui est suivi d'une séparation des phases (viandes, graisse fondue et jus) puis d'un battage avant trempage ou dosage en pots.

Le « Code des usages de la charcuterie et conserves de viandes » de 1969 confirmait déjà ces usages : « (les « Rillettes du Mans ») doivent être cuites lentement ».

### Usages locaux de consommation

Dès leur émergence, les rillettes sont devenues symboliques du plat familial, mais elles ont eu aussi un rôle social important en gratifiant les bonnes relations de voisinage. Le comte Raoul de Montesson, lorsqu'il écrivit en 1859, son "Vocabulaire du Haut-Maine" en vue de protéger ce patois Sarthois définit l'utilisation du terme "Noces" de la manière suivante : *Noces, s.f.pl. Grosses rillettes, saucisses et boudins qu'on offre à ses voisins et amis, quand on tue un porc. Dans les cantons où cet usage persiste, c'est principalement et presque uniquement dans les métairies qu'il est en vigueur, et c'est au propriétaire qu'on porte les noces, avant d'aller chez d'autres personnes. »*

E. Lacroix, en 1869, dans la biographie de Louis François Dronne décrit la *fête de la tuerie du porc* en précisant l'importance économique et le caractère festif de l'élaboration des rillettes à partir des restes de la salaison : *“ Il est incontestable que la fête de la tuerie du porc, que chaque famille célébrait alors dans les villages de la Sarthe, était propre à laisser dans l'esprit d'un enfant vif et intelligent, des impressions qui devaient réagir sur son avenir. [...]. La confection des rilles ou rillettes du Mans, avec les restes de la salaison, qui suit la tuerie du porc, est non seulement la préoccupation des familles rurales, mais encore un motif de réunion ou de festival des familles entre elles. ”*

Cette définition souligne le caractère festif de l'élaboration des rillettes et l'importance que celles-ci revêtaient dans l'économie autarcique locale. Le souci d'utiliser la totalité du cochon a donné naissance aux maintes recettes élaborées dans une large région comprenant la Sologne et les Pays de la Loire, voire dans d'autres contrées plus éloignées, comme en témoigne R. Chanaud, directeur des Archives départementales de la Sarthe dans son article consacré à l'histoire des rillettes (Rilles et Rillettes dans la France traditionnelle, Revue de la province du Maine, n°10, 1989).

Aujourd'hui, les habitudes de consommation au sein de l'aire géographique laissent toujours une grande place aux rillettes. Les supermarchés se doivent de proposer à leurs clients locaux une large gamme de « Rillettes du Mans », reflétant la diversité des productions artisanales et industrielles correspondant aux habitudes gustatives (avec la présence plus ou moins marquée de fibres et de morceaux) des « consommateurs-connaisseurs ». Le taux de pénétration de ce produit dans les grandes et moyennes surfaces de la Sarthe, tout comme la diversité et la taille des conditionnements utilisés, sont ainsi révélateurs de la place qu'occupent les « Rillettes du Mans » dans les usages alimentaires locaux.

Les « Rillettes du Mans » caractérisent l'alimentation régionale par leur présence à l'occasion de tous les casse-croûte, mais aussi, de façon plus traditionnelle, au petit déjeuner, consommées en tartine et trempées dans du café. En entrée, les « Rillettes du Mans » accompagnent souvent les radis roses ou noirs, une association spécifique à la région. Par ailleurs, certains artisans conservent traditionnellement les os utilisés durant la cuisson. Ces derniers mis en vente séparément par les charcutiers sont très recherchés des fins amateurs. La production artisanale de

rillettes est en effet à la fois très concentrée et significativement supérieure dans les cantons de la Sarthe.

Ces usages de production et de consommation participent de fait à la caractérisation du produit et font partie intégrante de sa dimension culturelle.

## **8.2. SPECIFICITES DU PRODUIT**

Les « Rillettes du Mans » se caractérisent par la simplicité des ingrédients utilisés : elles ne contiennent que du porc, du sel et du poivre, à l'exclusion de toute autre épice ou arôme afin de préserver la saveur recherchée de viande de porc : « *du sel, du poivre, un point c'est tout* ». Elles se différencient d'autres rillettes qui se trouvent dans le commerce, qui sont souvent copieusement assaisonnées et aromatisées.

Leur couleur spécifique va du gris au caramel et leur arôme, très typé viande, va du rôti de porc froid à la viande rôtie voire grillée. Elles ne contiennent aucun colorant.

A la coupe, l'aspect caractéristique des « Rillettes du Mans » est particulièrement marqué par sa richesse en morceaux et/ou en fibres de viande. Elles se distinguent des autres rillettes qui comportent moins de morceaux, par une texture qui est à la fois souple et aisément tartinable au couteau, sans pour autant ressembler à un pâté ou à une purée.

## **8.3. LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET LES « RILLETTES DU MANS »**

Les « Rillettes du Mans » bénéficient aujourd'hui d'une forte réputation, liée à une aire géographique caractérisée par des savoir-faire spécifiques et permanents.

Historiquement les caractéristiques naturelles de l'aire géographique ont favorisé le développement de la production porcine, créant les conditions favorables à l'émergence des « Rillettes du Mans ».

Aujourd'hui, ce sont surtout les savoirs et les savoir-faire bien identifiés et partagés dans ce territoire, concernant tant la fabrication que la consommation, qui caractérisent la production et favorisent la réputation des « Rillettes du Mans ».

Les fabricants de « Rillettes du Mans » ont toujours privilégié l'utilisation de matières premières nobles et ont également maintenu en dépit des nombreuses évolutions techniques le schéma initial de fabrication en trois phases (rissolage/confisage/séparation puis battage) leur permettant de fabriquer un produit riche en morceaux et/ou en fibres de viande qui est en parfaite adéquation avec la demande locale des consommateurs.

L'image des « Rillettes du Mans », issues d'un savoir-faire local et d'une longue tradition culinaire, bénéficie d'une incontestable réputation, qui s'est développée progressivement tout au long des XIX<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> siècles, grâce au dynamisme et à la compétence des fabricants sarthois ayant su créer une véritable identité commerciale propre à ce produit.

Louis-François Dronne, qui fit une partie de son apprentissage de charcutier dans la ville du Mans, parle ainsi des « Rillettes du Mans » dans son traité de charcuterie ancienne et moderne publié en 1869 « *la rilette du Mans jouit depuis longtemps, sous le rapport de l'alimentation, d'une certaine réputation qu'elle mérite à juste titre* ».



La présence, dans la première édition du « Code des usages de la charcuterie et conserves de viandes » (1969), d'une définition des « Rillettes du Mans » démontre également l'existence d'une notoriété bien antérieure de ce produit en lien avec son origine géographique, ce qui a contribué à sa reconnaissance dans le monde des professionnels de la charcuterie.

D'autres démarches ont contribué également au développement de la réputation des « Rillettes du Mans » : l'assiduité des fabricants sarthois aux concours et notamment au concours des meilleures rillettes organisé à Mamers où les « Rillettes du Mans » y représentent la plus grande partie des médaillées, depuis 1968.

Le lien entre le produit, fruit du savoir-faire spécifique des fabricants, et le département de la Sarthe a été développé également par les professionnels dans leurs campagnes publicitaires d'entreprises (Campagne d'affichage des années 80 de Luissier Bordeau Chesnel utilisant le slogan « *Comme au Mans, tartinez des rillettes 24 heures sur 24* »). Ce lien est aujourd'hui entretenu par les fabricants de « Rillettes du Mans », au travers de leur communication : parution d'un ouvrage sur l'histoire (*Rilles, Rillons, Rillettes* d'Olivier BRETON, éditions Du May, 1994), création par l'entreprise Bahier du musée « Au Pays des Rillettes » à Sceaux sur Huisne, communication sur la spécificité des « Rillettes du Mans » sur des documents publicitaires diffusés sur l'ensemble de l'aire géographique.

La réputation propre aux « Rillettes du Mans » est donc le fruit de l'histoire et des efforts des premiers charcutiers sarthois devenus des artisans locaux notoires ou de véritables industriels salaisonniers, mais qui sont restés indissociablement implantés et liés à l'aire géographique des « Rillettes du Mans ».

## **9- LA STRUCTURE DE CONTROLE**

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

CERTIPAQ

75 Boulevard Lamartine

72000 – LE MANS

Tel : +33 (0)2.43.14.21.11

Fax : +33 (0)2.43.14.27.32

Cet organisme est accrédité conformément à la norme EN45011.

## **10- ETIQUETAGE**

La dénomination de l'Indication Géographique Protégée, qui devra être apposée sur les étiquetages, est : « Rillettes du Mans ».

Pour les produits réfrigérés, les fabricants doivent indiquer, sous leur propre responsabilité, une date limite de consommation, qui ne peut être supérieure à 29 jours, calculés à partir de la date de dosage.

Chaque fabricant de Rillettes du Mans sera libre d'apposer sur ses étiquetages :

- toute mention relative à une ou plusieurs caractéristiques des Rillettes du Mans, définies par le présent cahier des charges ;

- toute mention relative aux spécificités de son produit, non prévues par le présent cahier des charges, dès lors qu'il respecte les règles générales d'étiquetage, à savoir qu'il ne trompe pas le consommateur ou ne l'induit pas en erreur sur les caractéristiques et propriétés de son produit.

## 11- EXIGENCES NATIONALES

### 11.1. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

Etape	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
Fabrication et conditionnement dans l'aire géographique	- Localisation des opérateurs	Contrôle documentaire
Fabrication	- Proportion minimale de viandes nobles 60 % dont 25 % de jambon - Assaisonnement limité au sel et poivre	Contrôle documentaire
	- Cuisson : durée de cuisson	Contrôle documentaire
	- Séparation des phases et battage	Contrôle documentaire et/ou visuel
Produit fini	- Caractéristique Texture : présence de morceaux et/ou fibres	Examen visuel
	- Présentation : aspect de surface	Examen visuel
	- Caractéristiques chimiques	Contrôle documentaire et / ou analytique

### 11.2. DEFINITIONS

*BATTAGE* : Action d'agiter la viande pour séparer les fibres, tout en réintroduisant le jus puis la graisse fondue, afin d'assembler les parties préalablement séparées.

*COCHE* : Femelle du porc ayant au moins une gestation.

*CONFISAGE* : Cuisson dans la graisse.

*RISSOLAGE* : Coloration jusqu'à caramélisation en surface d'une viande, obtenue en utilisant un corps gras chauffé.

*TREMPAGE* : Action de mettre manuellement les rillettes en pots.