

**« RILLETTES DU MANS »**

**AOP ( )**

**IGP (X)**

**1. DENOMINATION DE L'IGP**

**« Rillettes du Mans »**

**2. ETAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

**FRANCE**

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.2 : Produits à base de viande

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

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.

Les « Rillettes du Mans » présentent une structure riche en fibres et en morceaux, et un aspect hétérogène à la coupe. Leur texture est souple, aisément tartinable au couteau. Les « Rillettes du Mans » présentent une première note aromatique de viande cuite (allant du rôti de porc froid au porc rissolé).

La couleur des « Rillettes du Mans » est une couleur naturelle de viande, allant du gris, gris-rosé, blond au caramel.

Leur aspect de surface est :

- 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.

Les seuls ingrédients autorisés sont le sel et le poivre, à l'exclusion de tout autre ingrédient.

Les « Rillettes du Mans » répondent aux exigences physico-chimiques suivantes :

- humidité du produit dégraissé  $\leq 74$  % ;
- teneur en lipides rapportée au taux d'humidité du produit dégraissé  $\leq 46$  % ;
- teneur en sucres solubles totaux  $\leq 0,5$  % ;

---

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

- 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.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Les viandes sont exclusivement des viandes fraîches issues de porcs ou de cochons.  
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.

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

Néant

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

Néant.

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

Le conditionnement des « Rillettes du Mans » s'effectue dans l'aire géographique. Les « Rillettes du Mans » doivent en effet toujours être dosées ou trempées dans leurs emballages à une température supérieure à 60 ° C du fait de la sensibilité du produit obtenu aux recontaminations microbiennes après cuisson.

Le refroidissement des « Rillettes du Mans » 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° C.

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage :**

L'étiquetage comporte les éléments suivants :

- la dénomination de l'IGP : « Rillettes du Mans » ;
- pour les produits réfrigérés, la date limite de consommation, qui ne peut être supérieure à 29 jours, calculés à partir de la date de dosage.

## **4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de l'IGP « Rillettes du Mans » est constituée de l'ensemble des territoires des communes du département de la Sarthe.

## **5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

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.

### **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.

### **Facteurs humains**

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

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. 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.

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. 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* ».

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.

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.

Ainsi, le schéma traditionnel de fabrication reste incontournable en dépit des nombreuses adaptations techniques et de la modernisation des installations.

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. E. Lacroix, en 1869, 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 : « *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.* ».

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 ».

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.

## **5.2. Spécificité 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». Elles se différencient d'autres rillettes qui se trouvent dans le commerce, qui sont souvent 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.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique, la qualité spécifique et la réputation du produit**

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 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. 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 (*Rillettes, 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.

---

**Référence à la publication du cahier des charges**  
[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006\*]

---

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.