



PÂTÉ DE CAMPAGNE
BRETON

Fait
maison



14,00 €
le kg



Pâté de Campagne Breton

Charcuterie

LE PRODUIT

Sous sa croûte dorée, le Pâté de campagne breton IGP présente un hâchage grossier laissant apparaître des petits morceaux de foie et de gras, appelés marquants. Il tire sa texture et ses saveurs caractéristiques des principaux ingrédients qui le composent : foie, viande, couenne et gras de porc, oignons frais. Il est commercialisé en tranche, en boîte ou en verrine.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Pâté de campagne breton IGP présente un goût prononcé de viande, de porc cuit, de foie et d'oignon. Selon la recette du fabricant, il peut également être agrémenté de produits typiquement bretons tels que de l'échalote, de l'eau-de-vie de cidre ou du chouchen.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'IGP Pâté de campagne breton correspond aux 5 départements de la Bretagne historique : Côtes d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Morbihan et Loire-Atlantique. Ce dernier n'en faisant plus partie.

UN PRODUIT RECONNU

Le Pâté de campagne breton est issu de la tradition bretonne d'élevage de cochons. Lorsque l'on tuait le cochon, les différents morceaux étaient immédiatement salés ou transformés en charcuterie. Le pâté de campagne permettait de valoriser les abats et les chutes de découpe. La préparation consistait à hâcher ces viandes à l'aide de couteaux et y ajouter de l'oignon pour l'assaisonnement du pâté.

Le saviez-vous

Le Pâté de campagne breton doit la couleur brune de sa croûte à sa cuisson au four. Autrefois, les pâtés étaient cuits dans le four à pain du boulanger ou de village. Les pâtés y sont placés dans des moules ouverts. Lors de la cuisson, les sucres caramélisent en surface, ce qui donne aux pâtés leur croûte

appétissante.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de Défense et de Promotion du Pâté de Campagne Breton

21, Parc d'Activités du Chalet

22250 BROONS

BP 4

N°SIRET : 51820648700028

Président(e) : LE BOUGEANT Frédéric **Contact** : Jean-Stéphane BLANCHARD

Tél. : 02 96 80 03 00

Mél. : js.blanchard@agro-qualite.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Nantes

1 rue Stanislas Baudry

44000 NANTES

N°SIRET : 13000270200392

Tél. : 02 40 80 14 81

Fax : 02 40 80 30 10

Mél. : INAO-NANTES@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs

Bâtiment Ste Victoire - Porte 4

22 avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/pate-de-campagne-breton-4184>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_PatedeCampagneBreton_A_202011.pdf
2. <mailto:js.blanchard@agro-qualite.fr>
3. <mailto:INAO-NANTES@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>