



Boudin blanc de Rethel (IG/19/95)

Charcuterie

LE PRODUIT

Le Boudin blanc de Rethel est une charcuterie à base de viande de porc fraîche. Il est également composé de lait de vache et d'œufs entiers. De couleur blanche à ivoire, il peut être vendu nature, aux champignons ou truffé.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Boudin blanc de Rethel offre un ensemble d'arômes marqués de viande de porc et de discrètes saveurs poivrées et épicées. Sa pâte est moelleuse et juteuse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les étapes d'élaboration de cette IGP ont lieu dans le seul arrondissement de Rethel, dans les Ardennes. C'est là que la recette a été initiée dès le XVII^{ème} siècle. Il regroupe les cantons de

Château-Porcien, Chaumont-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld et Rethel.

UN PRODUIT RECONNU

Le Boudin blanc de Rethel est issu d'une recette ancestrale à base de porc, de lait et d'œufs, transmise de génération en génération par les charcutiers. Il bénéficie d'une indication géographique protégée depuis 2001.

Le saviez-vous

La couleur blanche du Boudin blanc de Rethel est due à l'albumine (protéine naturelle) présente dans les œufs qui coagule sous l'effet de la cuisson.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de fabrication du boudin blanc de Rethel se limite à l'arrondissement de Rethel, c'est-à-dire les cantons de : Chaumont-Porcien, Château-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld, Rethel.□

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Les charcuteries du Pays d'Ardennes

Terroirs Grand Est

5 rue de la vologne

54520 LAXOU

Contact : Amandine RIVIERE

Tél. : 06 12 14 77 77

Fax :

Mél. : arriere@terroirsgrandest.fr - charcuteries.ardennes@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Epernay

21 rue des Moulins à vent

51200 EPERNAY

N°SIRET : 13000270200145

Tél. : 03 26 55 95 00

Fax : 03 26 54 48 98

Mél. : INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine

72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/boudin-blanc-de-rethel-4480>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_BoudinblancRethel_G_20100710.pdf
2. <mailto:ariviere@terroirsgrandest.fr> - charcuteries.ardennes@gmail.com
3. <mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>