



Rillettes de Tours (IG/01/99)

Charcuterie

LE PRODUIT

Les Rillettes de Tours sont issues d'une recette propre aux artisans charcutiers de la Touraine. Elles sont issues de l'utilisation de véritables morceaux de viande nobles de porc et à une cuisson longue (5h30 min) à découvert. En fin de cuisson, un coup de feu de final (hausse de la température) va permettre aux rillettes d'obtenir une texture sèche, une couleur brune et un goût de viande rissolée

ARÔMES ET SAVEURS

Les Rillettes de Tours dévoilent des morceaux de fibre de viande délicatement salé et d'une belle couleur dorée. □ Le moelleux et le fibreux se mêlent à merveille en bouche et les odeurs de viande rôtie et rissolée dominant.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Historiquement, les rillettes provenaient de l'utilisation par les paysans tourangeaux "des restes" ou morceaux moins nobles de la viande porcine. Au début du XIXème siècle, la recette a été reprise et adaptée par les artisans charcutiers des villes, notamment de Tours, et transmise de génération en génération.

UN PRODUIT RECONNU

La recette a évolué avec l'utilisation de morceaux de viandes (et non plus de restes). C'est ce savoir-faire typique de la ville de Tours et de la Touraine que les artisans ont réussi à développer au fil des années.

Le saviez-vous

On parlait déjà des Rillettes de Tours dans des œuvres littéraires reconnues du XIXème siècle. En effet, elles étaient vantées par Balzac, auteur originaire de la Touraine, dans son roman de 1835, Le Lys dans la Vallée.

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 Filière Porc et Rillettes de Tours (FIPRIT)

36-42 Route de Saint-Avertin

37204 TOURS Cédex 3

CS 50412

Contact : DODEMONT Aurélien

Tél. : 02 47 25 24 49 / 02 47 48 37 75

Mél. : adodemont@cma-cvl.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Tours

12 place Anatole France

37000 TOURS

N°SIRET : 13000270200251

Tél. : 02 47 20 58 38

Fax : 02 47 20 92 72

Mél. : INAO-TOURS@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/rillettes-de-tours-13300>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_RillettesdeTours_G_202110.pdf
2. <mailto:adodemont@cma-cvl.fr>
3. <mailto:INAO-TOURS@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>