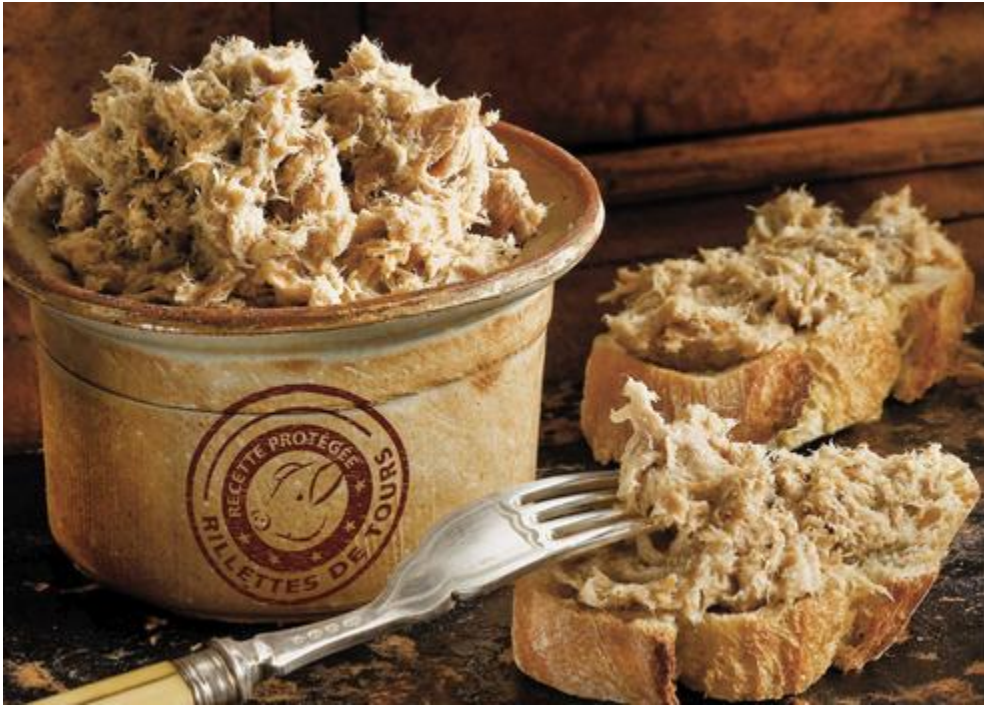


Les Rillettes et Rillons de Tours



Actualité : **les rillettes de Tours ont enfin une reconnaissance européenne officielle, depuis le 15 novembre**

Qu'est-ce que l'IGP ? Célébrées par Rabelais et Balzac, soutenues par la Chambre de Métiers et la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire depuis vingt ans, **les rillettes de Tours ont enfin une reconnaissance européenne officielle, depuis le 15 novembre**. Le logo jaune et bleu de l'indication géographique protégée (IGP) va orner les pots à partir du 5 décembre. Il garantit une fabrication locale, limitée à l'Indre-et-Loire et aux cantons limitrophes, à l'exclusion de la Sarthe (faudrait pas confondre !)

> Qui en fait ? Pour l'heure, les rillettes de Tours sont vendues par six artisans Charcutiers – Bouchers et quatre salaisonniers. « *Nous nous attendons à une hausse significative du nombre d'artisans à les fabriquer* », indiquait, lors d'une conférence de presse, James Doiseau, représentant de l'Interprofession "Porc et Rillettes de Touraine" et fervent défenseur du produit.

> Il faut que le porc vienne de Touraine pour que les rillettes soient conformes à l'IGP. Huit producteurs de porc d'Indre-et-Loire sont déjà engagés dans une filière de qualité pour garantir l'origine des rillettes. « *Nous avons suffisamment de quantité pour faire face à une hausse de la demande* estime Eloi Canon, responsable des circuits courts à la chambre d'agriculture 37. *Il y a une vraie valeur ajoutée et de vraies perspectives pour le produit.*

> Pourquoi c'est délicieux ?

Le succès de la recette tient à une cuisson en marmite, avec une réduction de l'humidité en cuisson lente, et surtout un rissolage en début de cuisson qui confère sa couleur à la « brune confiture ». Les rillettes peuvent être aromatisées de vins ou d'eaux-de-vie. Elles conservent des morceaux et présentent une texture effilochée.

Bon appétit.



DESCRIPTION DU PRODUIT

Il s'agit d'un produit de charcuterie cuite. Les rillettes de Tours sont une préparation obtenue par cuisson de viandes de porc ou de coche, préalablement découpées en morceaux (6 x 6 cm minimum), dans de la graisse de porc. Ces viandes peuvent être aromatisées de vins blancs ou d'eaux de vie de vin ainsi que de condiments poivre et sel, et éventuellement de colorant E150 a ou d'arôme Patrelle.

Les rillettes de Tours sont de couleur homogène blonde dorée à brune dorée.

Les rillettes présentent une texture effilochée conservant de grosses fibres de viande clairement visibles ainsi que des morceaux.

L'humidité du produit dégraissé doit être inférieure ou égale à 68%, ce qui confère au produit une texture sèche.

L'odeur de viande de porc rôtie et de rissolé domine au nez. Les rillettes de Tours présentent également un goût de viande rissolée.

Elles sont présentées en pot, terrine, verrine appertisée ou en pain. En pot ou en terrine, une couche de graisse de porc peut recouvrir le produit afin

d'en améliorer la conservation.

Caractéristiques chimiques :

- Humidité du produit dégraissé ? 68 %
- Taux de lipides (HPD 68%) ? 42 %
- Sucres solubles totaux (HPD ? 68%) ?

ELEMENT JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique est basé sur les qualités spécifiques des rillettes de Tours résultant de la mise en oeuvre, durant les étapes de leur fabrication, d'un savoir-faire issu de la tradition et qui demeure localisé en Touraine. Ce savoir-faire et les qualités spécifiques du produit lui confèrent une réputation très liée, dans l'esprit du consommateur, à l'aire géographique.

SPECIFICITE DE L'AIRE

Plusieurs aspects de la zone de fabrication proposée sont à l'origine des caractéristiques des Rillettes de Tours.

DES FACTEURS CLIMATIQUES

La Touraine se caractérise par un climat doux mais relativement humide, qui a empêché le développement de charcuteries séchées naturellement comme on le voit dans le sud de la France. Les tourangeaux n'ont pas non plus privilégié la conservation par le sel mais bien un produit cuit dès sa conception. Ce climat est propice à la vigne, d'où une importante production de vins qui a influencé, elle aussi, l'aromatisation des Rillettes de Tours.

DES FACTEURS HUMAINS

Les paysans tourangeaux fabriquaient des rillettes dès le Moyen-âge. Ces fabrications fermières étaient très répandues en Touraine. Il s'agissait, jusqu'à la fin du 18ème siècle, d'une production très localisée dans le monde rural tourangeau et dans certaines fermes du Maine.

Origine des Rillettes

L'origine exacte du terme « rillettes » est difficilement déterminable. Les expressions « rillettes, rilles, rillées, rillauds, rihlete, rihelle, rihelette, rillons, grillons, grillettes » apparaissent dans la littérature des XVème et XVIème siècles. Toutes semblent avoir pour racine le terme « rille » signifiant « morceau de porc » (voir annexes 1 et 2). Il faut cependant attendre 1845 pour voir apparaître le terme « rilette » dans le Dictionnaire national de Bescherelle. Il fait également son apparition en 1865 dans le Dictionnaire universel de Larousse (voir annexe 3). Les dictionnaires Larousse et Robert s'accordent en tout cas aujourd'hui sur la définition suivante : « (de l'ancien français « rille » : morceau de porc) Charcuterie faite de viande de porc ou d'oie (etc.) hachée et cuite dans la graisse : « Rillettes du Mans », « Rillettes de Tours ». Le passage du terme « Rillettes » de la littérature au dictionnaire sépare deux époques. La première est liée à la production fermière des rillettes.

Les Rillettes fermières

A la fin du Moyen Age, *le Ménagier des champs* nous apprend que « les fèves peuvent être préparées à la graisse de rihelette. » (voir annexes 1 et 3). Rabelais, écrivain tourangeau par excellence (les festivités de l'année Rabelais se déroulèrent à Tours en 1994 à l'occasion du cinq-centième anniversaire de sa naissance), témoigne aussi de la consommation des rillettes de Touraine et de leur aptitude à être transportées du fait des caractéristiques particulières du produit (voir annexes 3 et 4). « Ne laissez vos affaires d'ailleurs plus urgentes. Je vous enverrai du rillé en votre maison et serai toujours votre ami. »

En 1749, le bienheureux Urbain LEFEVRE, missionnaire en Chine, né d'une famille de boulangers dans la rue des Amandiers à Tours attendait à Nantes le jour de l'embarquement. Il avait été l'hôte d'amis de missions étrangères. Avant de quitter la France, il écrivit une dernière lettre à sa chère mère et la pria d'acquiescer sa gratitude vis à vis des amis qui l'avaient hébergé, en leur adressant une bonne « potée de rillettes » (voir annexes 1 et 3)

Cette production fermière se caractérise donc par :

- l'utilisation des restes

La fabrication des rillettes s'inscrit en effet dans une économie domestique soucieuse « d'accommoder les restes du cochon que l'on tuait souvent dans cette contrée au moment des vendanges mais aussi au mois de décembre quelques jours avant Noël. »

Lorsqu'on avait mangé le boudin et les abats, retenu quelques rôtis, les restes du « mossier » (comme on le surnommait dans les campagnes) étaient mis dans les rillettes « lesquelles constituaient une excellente et nourrissante provision d'hiver » (voir annexes 3 et 5)

- un aspect festif

« Ce jour-là, la maisonnée était en effervescence, quelquefois les voisins étaient prévenus et vers la fin de la matinée à la période finale de la cuisson des rillettes dans le chaudron en fonte où elles mijotaient à découvert, on venait tirer du chaudron un os enrobé de viande ou un gros morceau de viande appelé rillon. C'était l'occasion de partager un casse-croûte, tous réunis autour d'une table en bois, où trônaient quelques piches de vin de pays ».

- un aspect social

« Cette journée était l'occasion de tous ceux dont on était redevable, le maire, le curé, le maître d'école, le notaire et d'autres amis fermiers qui rendaient la pareille lorsque eux-mêmes tuaient le cochon : « le don de rillettes ». Si bien que très souvent dans le courant de l'année, on mangeait rillettes et rillons qui se conservaient dans la graisse. »

Ainsi la production de rillettes existe en Touraine depuis plusieurs siècles. Cette fabrication a cependant beaucoup évolué au XIX^{ème} siècle pour donner les Rillettes de Tours actuelles.

Au début du 19^{ème} siècle, les artisans charcutiers locaux reprennent cette recette paysanne, l'adaptent à leur savoir-faire et la transmettent de génération en génération.

Au cours du temps, la recette a cependant subi des modifications, notamment l'adjonction de viandes autres que le porc et celle d'assaisonnements divers.

On a également pu trouver des rillettes plus grasses, « dites » de Tours. Il en a ainsi résulté une certaine ressemblance avec les rillettes du Mans et de la Sarthe.

Face à ces dérives, les responsables artisanaux et industriels de la charcuterie d'Indre et Loire ont décidé de mettre en place une stratégie pour valoriser l'image des véritables rillettes de Tours.

Les responsables professionnels ont incité les charcutiers à préparer un produit typique répondant à des critères spécifiques (matière première, cuisson, aspect du produit fini, goût...). Dans la gamme des rillettes, les rillettes de Tours sont en effet identifiées comme un produit du terroir, exclusivement fabriquées en Touraine et dans les cantons limitrophes. Elles se caractérisent par la présence de fibres longues, leur texture sèche, et par leur couleur brune dorée.

En Touraine, les rillettes deviennent alors les rillettes de Tours. Ce sont ces premières rillettes artisanales que vante Balzac dans *le Lys dans la Vallée* (1835) (voir annexe 6) « Les célèbres rillettes et rillons de Tours formaient l'élément du repas que nous faisons au milieu de la journée (...). Cette préparation si prisée par quelques gourmards, paraît rarement à Tours sur les tables aristocratiques ; si j'en entendis parler avant d'être mis en pension, je n'avais jamais eu le bonheur de voir étendre pour moi cette brune confiture sur une tartine de pain (...). Mes camarades, qui presque tous appartenaient à la bourgeoisie, venaient me présenter leurs excellentes rillettes en me demandant si je savais comment elles se faisaient, où elles se faisaient, pourquoi je n'en avais pas. »

Même si Balzac parle encore de « résidus » au sujet des rillons, une des principales évolutions est l'utilisation non plus de restes mais de véritables morceaux de viandes dans la fabrication des rillettes. Le développement de nouveaux moyens de conservation, l'utilisation de la cuisson à découvert donnant un produit de texture assez sèche, vont permettre de réduire la part de graisse et d'augmenter la part de viande dans les rillettes, en faisant ainsi un produit plus noble. C'est ce savoir-faire typique de la ville de Tours et de la Touraine que les artisans vont développer. Il faut attendre 1865 pour que cette préparation apparaisse dans certains ouvrages de la profession.

DES FACTEURS ECONOMIQUES

Un peu plus tard, en 1896, le *Dictionnaire encyclopédique de l'Épicerie et des industries annexes* atteste du début de leur industrialisation déjà plus nette dans la Sarthe qu'en Indre-et-Loire (voir annexe 3). « Cette conserve est très employée dans la Touraine et le Maine surtout... L'épicerie débite souvent des rillettes et des rilles en pots et en boîtes. Elle s'en pourvoit à Tours ou au Mans, chez les fabricants spéciaux, ou chez des fabricants de conserves. » Cette industrialisation défailante en Touraine s'explique essentiellement par le retard pris au niveau des moyens de transport. Le Chemin de fer n'arrivera à Tours que très tardivement. Ce phénomène explique le faible développement du commerce des rillettes de Tours et par conséquent la conservation de son caractère artisanal marqué.

A l'heure actuelle, les rillettes de Tours élaborées par des fabricants de type industriel, le sont dans le respect de la recette traditionnelle. Ces derniers contribuent également au développement de la réputation du produit.

UN SAVOIR-FAIRE TRES LOCALISE

Même si des recettes écrites existent, la transmission de la recette des rillettes de Tours est essentiellement orale passant de maître-apprenti à apprenti, en raison du tissu fortement artisanal. Les rillettes de Tours demeurent aujourd'hui présentes chez les charcutiers qui transmettent leur recette aux apprentis.

SPECIFICITE DU PRODUIT

Les rillettes de Tours présentent des qualités spécifiques, conférées par la mise en oeuvre du savoir-faire des charcutiers, artisans et industriels de Touraine : une texture sèche (l'humidité du produit dégraissé doit être inférieure ou égale à 68 %), la présence de morceaux de viande sous forme de fibres longues de 2 cm au moins, et un goût de viande rissolée.

La faible teneur en humidité qui favorisait initialement la conservation du produit dans une région dont le climat est humide, a permis par la suite de développer sa diffusion au-delà des limites de la Touraine et explique notamment sa réputation.

Ces spécificités propres aux rillettes de Tours leur ont permis d'acquérir une réputation bien ancrée.

Plusieurs auteurs vantent ces caractéristiques spécifiques et traditionnelles des rillettes de Tours tel Maurice DAVAU (voir annexe 11) ou encore Jules DELALEU (voir annexes 1 et 2).

Les rillettes de Tours bénéficieront jusqu'au début du XIX^{ème} d'un engouement certain. En 1933, CURNONSKY, dans son ouvrage *Les trésors gastronomiques de la France*

mentionne : « la charcuterie de Touraine a acquis une renommée universelle et légitime : les rillettes de Tours ont fait leur du monde. »

Malgré un développement commercial moindre que celui des rillettes du Mans, les rillettes de Tours sont couramment citées dans les livres de charcuteries. Le *Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes* (édition 1998) fait d'ailleurs état de la recette des rillettes de Tours et de leurs caractéristiques physico-chimiques spécifiques par rapport aux autres types de rillettes.

Cependant, même si des recettes écrites existent, la transmission de la recette des rillettes de Tours est le plus souvent orale passant de maître-apprenti à apprenti. Preuve que c'est le mode de transmission essentiel, cette recette n'est aujourd'hui plus transmise au CFA de Tours. Les rillettes de Tours sont aujourd'hui « naturellement » présentes chez les charcutiers qui transmettent leur recette aux futures générations.

A l'heure actuelle, les rillettes de Tours sont également fabriquées dans le respect de la recette traditionnelle par des fabricants de type industriel. Ces derniers contribuent également au développement de la réputation du produit (voir annexes 3, 5, et 7).

La Filière *Porc et Rillettes de Tours* développe des actions concernant le produit sur un plan général. C'est ainsi qu'est publié en 1994 un guide de recettes à base de Rillettes de Tours appelé *les recettes d'Henriette de Tours*. L'association participe depuis 2 ans au Salon de l'Agriculture à Paris.

Une Confrérie des rillettes et rillons de Touraine a également été créée en 1977. Elle réunit environ 600 gourmets et est dotée d'un Grand conseil de 18 hauts dignitaires. Elle a pour vocation de promouvoir la qualité de ces produits qui ont, depuis longtemps, contribué à la renommée de la Touraine. Un concours des meilleures rillettes de Tours est également organisé chaque année. Cette distinction est très recherchée puisqu'une trentaine d'artisans participent chaque année.

Le *Magazine de la Touraine*, dans son numéro d'octobre 1985, consacre un dossier très complet aux rillettes de Tours. Plusieurs de ses articles reviennent non seulement sur la réputation historique du produit mais également sur sa réputation actuelle et sur son développement économique (voir annexes 1, 3, 5 et 11). Ce magazine a également publié d'autres articles sur les rillettes et les rillons de Tours et de Touraine en juillet 1988 et Avril 1994 (voir annexe 8), se faisant ainsi un ardent défenseur du produit. Dans les 20 dernières années, les rillettes de Tours ont également fait l'objet de nombreuses citations dans plusieurs autres journaux : les magazines Gault et Millaut d'avril 1996, novembre 1975, avril 1984, février 1985, septembre 1985, février 1991 ainsi que tous les ans dans le guide Gault et Millaut des spécialités régionales.

Citons également d'autres journaux régionaux ou nationaux : *Elle* de juillet 1973 et décembre 1991, *Le Journal du Dimanche* en octobre 1976, *le Figaro* en 1978, *V.S.D.* en novembre 1979, mai et juin 1985, *Paris Match* en 1989, *l'Événement du Jeudi* en août 1985 et juillet 1990, *Le Point* en 1990, *Le Monde* en juin 1993 et mai 1995, *La Nouvelle République* en décembre 1994. Quelques articles sont même parus à l'étranger : Allemagne, Canada et Etats-Unis (voir annexes 8 et 12).

Plusieurs émissions de télévisions ont également consacré quelques reportages aux rillons et rillettes de Tours et de Touraine : Antenne 2 en juillet 1993 avec Télé-Matin de William LEYMERGIE et Vincent FERNIOT et FR 3 Centre en septembre 1993.

En 2011, le Concours Général Agricole de Paris a ouvert une section spécifique « Rillettes de Tours ».

A partir de 2012, c'est un concours à part entière qui sera mis en place, permettant de récompenser les meilleures Rillettes de Tours.

LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRES GEOGRAPHIQUE ET UNE QUALITE SPECIFIQUE, LA REPUTATION OU UNE AUTRE CARACTERISTIQUE DU PRODUIT

DES SPECIFICITES CONFEREES PAR LE SAVOIR-FAIRE LOCAL

La cuisson des rillettes de Tours est effectuée à découvert dans une marmite largement ouverte. Elle est longue et se déroule traditionnellement en trois phases : le rissolage des viandes en début de cuisson (de 15min à 1h pour une température comprise entre 95°C et 115°C), puis une phase de cuisson lente (de 5h30 à 12h pour une température comprise entre 65°C et 95°C), et enfin une phase de cuisson courte et énergique, ou coup de feu final (de 10min à 20min pour une température comprise entre 95°C et 115°C).

Le rissolage des morceaux de maigre en début de cuisson et la cuisson longue à découvert, spécifiques aux rillettes de Tours, provoquent, outre la déshydratation du produit, la production de substances gustatives et aromatiques notamment liées aux réactions chimiques dites de Maillard et caractéristiques du **goût de viande rissolée**.

La cuisson longue dans leur propre graisse des morceaux de viande permet l'obtention d'un produit confit. La séparation des morceaux ne s'obtient que par la cuisson, sans dilacération (voir annexes 13 et 14) ni battage. Le produit conserve donc des **fibres longues d'au moins deux centimètres**.

Enfin, **la texture sèche** des rillettes de Tours, originellement induite par le souci de leur conservation, est conférée par ce procédé traditionnel de cuisson à découvert dans une marmite offrant une grande surface d'évaporation. La pratique du coup de feu final a également toujours eu pour but de favoriser l'évaporation en fin de fabrication.

De plus, cette pratique du coup de feu final a été utilisée comme outil de maîtrise de l'hygiène chez les fabricants utilisant les os (le coup de feu après le retrait des os permet d'éliminer les éventuels micro-organismes restant en fin de cuisson). Les fabricants qui n'utilisent plus les os perpétuent cependant cet usage, preuve que le coup de feu est typique des rillettes de Tours.

Le maintien de la texture sèche au fil du temps peut également s'expliquer par la moindre préoccupation liée au rendement de fabrication chez des producteurs majoritairement artisanaux. Le rendement est inférieur à 80 %, ce qui est nettement inférieur à bien d'autres rillettes.

Le faible taux d'humidité des rillettes de Tours permet de les élaborer sans recourir à l'utilisation de conservateurs dont l'usage est pourtant autorisé par la législation.

UN SAVOIR-FAIRE QUI DEMEURE AUJOURD'HUI ENCORE TRES LOCALISE

Avec le tissu fortement artisanal évoqué précédemment, et une transmission effectuée essentiellement par le biais de l'apprentissage, le savoir-faire des fabricants de rillettes en Touraine est resté très localisé. En effet, l'apprentissage dans l'artisanat se fait essentiellement au sein d'un même département ou à proximité. Le savoir-faire est resté en Touraine et dans les cantons limitrophes de l'Indre-et-Loire. Les fabricants de type industriel y respectent également la recette traditionnelle. Ils contribuent également au développement de la réputation du produit.

Cette conservation d'un fort lien à l'aire géographique est confirmée par le fait que 90 % des lauréats des concours des Rillettes de Tours sont issus de cette aire.