RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

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 mèlent à merveille en bouche et les odeurs de viande rôtie et rissolée dominent.

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://inao.gouv.fr/produit/rillettes-de-tours-13300*

List of links present in page

1. https://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