

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

[Insérer dénomination comme indiquée au point 1 ci-après:] “Pâté de campagne breton”

N° CE: [réservé CE]

[Cocher la case appropriée] IGP AOP

1. DENOMINATION [DE L'IGP OU DE L'AOP]

Pâté de campagne breton

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe II]

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le pâté de campagne breton est un pâté pur porc fabriqué à partir de viandes et d'abats de porc. Les ingrédients doivent être frais. Sa recette comprend obligatoirement les ingrédients carnés suivants : des gorges découennées ($\geq 25\%$), du foie ($\geq 20\%$), des couennes cuites ($\geq 5\%$) et des oignons frais ($\geq 5\%$).

C'est un produit au hachage rustique dont les grains sont visibles à l'œil nu et répartis de façon uniforme sur toute la tranche. Le pâté présente une croûte brune due à la cuisson. Une crépine fraîche de porc recouvre le produit commercialisé frais. Il possède une texture ferme caractéristique, une couleur assez sombre et un goût spécifique.

Le pâté de campagne breton se présente soit frais et conditionné en terrine, sous film ou sous atmosphère modifiée ou sous vide, soit frais et à la coupe sur le lieu même de fabrication, soit frais tranché conditionné sous film ou sous atmosphère modifiée ou sous vide pour une vente en libre service, soit appertisé et conditionné en verrine ou boîte métal ou bocal. Son poids varie entre 40g et 10 kg.

Le pâté de campagne breton présente un certain nombre de typicités organoleptiques, telles que la présence importante des gros marquants sur la tranche, une couleur plutôt sombre, une texture ferme et un goût prononcé de viande, de foie et d'oignons.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Pour les matières premières carnées : le pâté de campagne breton IGP est obtenu à partir de viandes de porcs issus de races inscrites aux livres généalogiques ou aux registres zootechniques tenus par des Organismes de Sélection Porcine agréés par le Ministère français de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation. Ce critère d'inscription permet d'écartier des sources d'approvisionnement, les animaux porteurs de caractères génétiquement défavorables (sensibilité au stress) et de ne retenir que ceux qui répondent à

un certain nombre de critères qualitatifs, définis souverainement par les Organismes de Sélection Porcine, tels que, par exemple la teneur en eau et en gras. Les races ainsi inscrites constituent la base qualitative des viandes (maigres, gras dur, couenne, partie comestible des têtes, cœur) utilisées dans la fabrication du pâté de campagne breton.

Les viandes employées dans la fabrication du pâté de campagne breton doivent être issues de carcasses de porc de plus de 80 kilogrammes. Les carcasses trop légères, de faible qualité nutritive et technologique sont exclues.

Afin de limiter les stress qui sont préjudiciables à la qualité des viandes et gras, un délai d'attente minimum de deux heures est respecté entre le déchargement de l'animal à l'abattoir et son abattage.

Les ingrédients doivent être frais.

Les autres ingrédients autorisés (liste positive):

- **pour les ingrédients carnés** : maigres et gras durs, partie comestible des têtes, cœur (25% maximum)

- **pour les ingrédients (non carnés) de la masse** (15% maximum à la mise en œuvre, hors oignons) : Eau (sous toutes ses formes), Bouillon $\leq 5\%$, Sucres (saccharose, dextrose, lactose) $\leq 1\%$, Œufs entiers frais, blancs d'œuf frais $\leq 2\%$ en matière sèche / mêlée, Farines, féculés, amidons $\leq 3\%$, Acide ascorbique et ascorbate de sodium (0,03% à la mise en œuvre au maximum), Gelée et gélatine G de porc, Sel : $\leq 2\%$, Poivre : $\leq 0,3\%$, Autres épices susceptibles d'être utilisés : Muscade, ail, échalote persil, thym, laurier, Cidres et alcools à base de pommes (eau de vie, lambig...), chouchen, Nitrate de sodium ou de potassium, nitrite de sodium ou de potassium, Caramel ordinaire pour la dorure.

Les ingrédients (Gelée et gélatine de porc, Muscade, Ail, Echalote, Persil, Thym, Laurier, Cidres et alcools à base de pommes (eau de vie, lambic...), Chouchen, Nitrate de sodium ou de potassium, nitrite de sodium ou de potassium,) ne doivent pas dépasser 1,7 % à la mise en œuvre.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Le cahier des charges ne mentionne pas d'exigences spécifiques.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La fabrication du pâté de campagne breton est réalisée dans l'aire géographique.

3.5 Règles spécifiques applicables à la fabrication

Le pâté de campagne breton se caractérise par la mise en œuvre de gorges, de couennes et facultativement de parties comestibles de têtes de porcs qui apportent au pâté une texture caractéristique assez ferme. La recette inclut également la présence de foie de porc qui donne au pâté de campagne une couleur brune et un goût spécifique, et des oignons crus qui participent aussi à la saveur particulière du produit.

Le diamètre des marquants est adapté au format des pâtés, afin d'obtenir un aspect satisfaisant, quelle que soit la taille de la tranche (et tout en respectant la spécificité de gros hachage, propre au produit) :

- ◆ Pour les Conditionnements ≥ 200 g \Rightarrow diamètre des marquants ≥ 8 mm
- ◆ Pour les Conditionnements ≤ 200 g \Rightarrow diamètre des marquants ≥ 6 mm

Les morceaux sont ensuite mélangés à la farce fine issue du hachage des ingrédients carnés et non carnés. Les gras peuvent être échaudés et mélangés à chaud à la mêlée. La mêlée est ensuite conditionnée pour subir une cuisson au four ou une appertisation (conditionné en boîte métal, verrine ou bocal). Pour les produits présentés frais, la préparation est recouverte d'une crépine fraîche de porc puis cuite au four, ce qui entraîne la formation d'une croûte caractéristique. Les pâtés en conserve sont quant à eux, dorés au four pour que se forme une croûte brune puis ils sont sertis et stérilisés.

Les caractéristiques du produit appertisé sont identiques au pâté de campagne breton frais.

3.6 Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage doit comporter les éléments suivants : la dénomination de vente du produit : « pâté de campagne breton » le nom et l'adresse de l'organisme certificateur et éventuellement sa marque collective de certification conforme aux règles d'usage définies et le logotype IGP.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est la zone traditionnelle de fabrication de ce produit. Elle comprend les départements suivants dans leur intégralité : **les Côtes-d'Armor, le Finistère, l'Ille-et-Vilaine, la Loire-Atlantique et le Morbihan.**

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La Bretagne historique correspond à la zone traditionnelle de fabrication du pâté de campagne breton. La tradition charcutière bretonne existe depuis des siècles. Au temps de la Bretagne Ducale au 16^{ème} siècle, les familles bretonnes tuaient leurs cochons et fabriquaient leurs propres charcuteries – salaisons.

Les bretons ont mis à profit cette particularité à travers la fabrication de nombreuses variétés de charcuteries et notamment le pâté de campagne breton.

La fabrication du pâté de campagne breton est ancienne. Sa préparation permettait de ne pas gaspiller les abats et les restes de viandes issus de la découpe du cochon.

5.2. Spécificités du produit

La spécificité du pâté de campagne breton repose sur une qualité déterminée et sur un savoir-faire particulier, ainsi que sur une réputation.

A) La qualité déterminée

Traditionnellement dans la fabrication du pâté de campagne breton, toutes les pièces du porc étaient utilisées. Ainsi, le foie, la gorge, la couenne et éventuellement les parties comestibles des têtes ou le cœur entraient dans la composition du pâté de campagne breton. Considéré comme une partie noble, le foie était même utilisé dans son intégralité jusqu'au début du 20^{ème} siècle, donnant au pâté sa saveur, sa couleur, son onctuosité et son goût particulier. Les oignons cultivés abondamment en Bretagne et que l'on retrouve dans la plupart des recettes traditionnelles bretonnes servaient à l'assaisonnement.

Aujourd'hui, pour conserver la tradition et la qualité, les matières premières en particulier les viandes, abats, crépines et oignons doivent être fraîches.

Le pâté de campagne breton doit obligatoirement contenir du foie de porc, des gorges, de la couenne cuite et des oignons. Le foie de porc qui a toujours fait partie de la recette du pâté

de campagne breton doit aujourd'hui représenter plus de 20% de la recette à la mise en œuvre, pour conférer au pâté sa couleur, son onctuosité et son goût particulier. Les gorges, les couennes cuites et les oignons sont trois autres ingrédients traditionnels du pâté de campagne breton, participant également aux caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit et qui font nécessairement partie de sa recette, à raison d'une proportion minimale obligatoire (respectivement 25%, 5% et 5%).

Le hachage du produit doit être grossier pour le foie, le maigre et le gras. La présence de gros morceaux de viande est liée aux méthodes de fabrication d'autrefois. Aujourd'hui, pour préserver cette particularité, les fabricants charcutiers doivent maîtriser la technique de hachage, afin d'obtenir des marquants d'un diamètre élevé (8 mm minimum pour les grands formats, 6 mm pour les petits).

Après cuisson, la croûte du pâté de campagne breton est brune, elle donne au produit son aspect authentique et de terroir. Cette couleur est obtenue grâce aux réactions de Maillard qui ont lieu lors de la cuisson au four sec dans les plats sans couvercle pour les pâtés frais, et lors du dorage au four avant appertisation pour les conserves.

La présence obligatoire d'une crépine sur le dessus du pâté, initialement utilisée pour mettre en forme la mêlée et protéger le produit, est toujours obligatoire aujourd'hui pour que le pâté de campagne breton garde son aspect d'antan.

Cela permet l'obtention de caractéristiques organoleptiques spécifiques : l'aspect du produit (croûte brune en surface, présence en quantité importante de gros marquants de viandes sur la tranche, présence visible de petits morceaux de couennes, couleur plutôt sombre), une texture ferme et croquante, un goût prononcé de viande, de porc cuit, de foie et d'oignons marqués.

B) Une autre caractéristique : un savoir-faire particulier

Les pratiques anciennes consistaient à utiliser les viandes dès la découpe du cochon. C'est pourquoi seules les matières premières fraîches sont utilisées dans la fabrication du pâté de campagne breton. Dans les temps anciens, les moyens mécaniques (haches, couteaux) employés pour découper le porc et les viandes avaient pour conséquence l'obtention de gros morceaux et donc la fabrication d'un pâté de campagne avec un gros hachage.

Le pâté de campagne breton cuisait autrefois dans le four à pain du boulanger ou du village dans des plats ouverts appelés « plats sabots » ou « casse à pâté », ou dans des cases. La cuisson au four sec dans des plats ouverts déclenche la caramélisation des sucres et provoque des réactions participant à la couleur brune de la croûte. Avant cuisson, le pâté était également recouvert d'une crépine de porc qui avait pour rôles le lissage, la mise en forme et la protection de la préparation. Cela permettait d'éviter les débordements de la mêlée et le dessèchement du produit. Ainsi perpétué par l'ensemble de la profession charcutière, le mode de fabrication du pâté de campagne breton lui confère ses spécificités, reconnue puisqu'une définition spécifique en est faite dans le Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, au sein de la classe « Pâté de campagne supérieur ».

C) Une réputation

Reprenant la tradition de fabrications familiales, la fabrication artisanale du pâté de campagne breton s'est maintenue au cours des années. Autrefois, ce plat domestique était préparé après la "Fest an oc'h", fête occasionnée par le sacrifice des cochons. Depuis plus de 30 ans, les industriels bretons se sont regroupés afin de perpétuer la réputation et la

spécificité du pâté de campagne breton jusqu'à aujourd'hui. C'est un produit de charcuterie apprécié des distributeurs et des consommateurs.

La Bretagne a connu un fort développement de l'industrie de la conserve de poissons à la fin du 19^{ème} siècle. Rapidement, ces entreprises se sont mises à conserver d'autres aliments sous forme appertisée. Ainsi les premières fabrications de pâté de campagne breton sous forme appertisée remontent à plusieurs décennies. De nos jours, les consommateurs apprécient indifféremment le pâté de campagne breton frais ou appertisé.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le pâté de campagne breton est issu de la longue tradition d'élevage du porc et de sa transformation sur le lieu d'élevage. Les systèmes agricoles bretons ont très vite été orientés sur l'élevage, notamment l'élevage de porcs dans chaque ferme.

Ainsi les producteurs ont appris à transformer l'ensemble des morceaux de viandes qu'ils avaient à leur disposition. La grande disponibilité de porcs en Bretagne a toujours permis l'utilisation de viandes et d'abats frais. La mise en fabrication dès fin de la découpe garantissait toute sa fraîcheur au produit à une période où les moyens de conservation des viandes étaient limités.

Traditionnellement, toutes les parties comestibles du porc étaient utilisées donnant ainsi au produit une texture et une saveur particulière. La présence de foies considérés comme une partie noble du porc au début du 20^{ème} siècle se révéla très vite être une des principales caractéristiques du pâté de campagne breton en marquant le produit par sa couleur rosée et son goût très spécifique.

Les producteurs ont profité de l'abondance des cultures légumières locales pour introduire des oignons dans la recette. Cette présence d'oignons contribue à la saveur particulière du produit puisqu'à la cuisson toute la saveur fruitée des oignons s'exprime et se marie parfaitement à la saveur carnée.

Le pâté de campagne breton est bien le mariage entre l'utilisation des produits locaux et le savoir-faire des producteurs qui ont su conférer au produit des caractéristiques particulières. Au-delà des ingrédients, le hachage grossier des morceaux de viande permettent de facilement identifier le produit à la coupe. La croûte brune est définitivement associée au produit du fait d'une cuisson traditionnelle dans les fours communaux.

L'ensemble de ces éléments permet de distinguer très facilement le pâté de campagne breton du reste des pâtés et garantit une production typique ancrée dans sa région d'origine.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCPateDeCampagneBreton.pdf>