

CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON »

homologué par arrêté du 15 mai 2014, publié au *JORF* du 29 mai 2014

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 25 du 19 juin 2014

**Cahier des charges
Indication géographique protégée
PATE DE CAMPAGNE BRETON**

Association de Défense et de Promotion du Pâté de campagne breton

Chambre Régionale des Métiers – Section Alimentaire
Chambre des métiers de St Brieuc
Le tertre de la Motte
22440 PLOUFRAGAN

1-DEMANDEUR

1.1 NOM

L'ASSOCIATION DE DÉFENSE ET DE PROMOTION
DU PÂTE DE CAMPAGNE BRETON

1.2 COORDONNEES

Le siège social de l'association est fixé à :

Chambre Régionale des Métiers – Section Alimentaire
Chambre des métiers de St Brieuc
Le tertre de la Motte
22440 PLOUFRAGAN
Téléphone : 02.96.76.50.23
Fax : 02.96.76.60.98

2-NOM DU PRODUIT

PATÉ DE CAMPAGNE BRETON

3-TYPE DE PRODUIT

Le pâté de campagne breton relève du champ d'application du règlement (CE) n°510/2006 et des produits destinés à l'alimentation humaine de l'annexe I du traité, à savoir la Classe 1.2 : Produits à base de viande (chauffé, salé, fumé, etc.)

4-DESCRIPTION ET PRESENTATION DU PRODUIT

4-1 DEFINITION DU PRODUIT

Autrefois, le nom de pâté, en grande cuisine, était réservé aux préparations culinaires faites de farce et enrobées d'une pâte. Dans le cas d'une cuisine plus populaire, le terme pâté désignait la farce seule. C'est le cas du pâté de campagne breton.

Selon l'encyclopédie de la charcuterie (*Soussana III – 3^{ème} édition, 1990*), le pâté de campagne breton est un pâté cuit au four (sauf pour les pâtés en conserve) dont la mêlée est préparée à chaud.

Ce pâté de campagne au hachage rustique, est riche en oignons crus, et la présence de foie, gorge, couenne et parures de têtes cuites lui donne sa texture et son goût spécifiques.

4-2 PRESENTATION DU PRODUIT

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

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

Le pâté présente une croûte brune due à la cuisson, elle préserve l'aspect authentique du produit. Une crépine fraîche de porc recouvre le produit lorsqu'il est commercialisé frais.

Il existe plusieurs présentations possibles pour le pâté de campagne breton. Elles sont notamment fonction de son mode de cuisson, de son conditionnement, de son format ou de son réseau de distribution.

Le pâté de campagne breton se présente soit frais entier, soit frais tranché, soit appertisé.

Nous pouvons distinguer :

2-1 Le pâté de campagne breton frais entier ou tranché

2-1-1 Le pâté de campagne breton frais entier :

Conditionnement en terrine, sous film ou sous atmosphère modifiée ou sous vide : il est destiné soit à être tranché au rayon charcuterie traditionnelle des magasins ou soit à être vendu à la coupe dans les magasins. Il peut être également présenté en petits conditionnements individuels et vendus au rayon libre-service

Produit non préemballés : il est vendu à la coupe chez les artisans, sur le lieu même de fabrication

2-1-2 le pâté de campagne breton frais tranché

Il est conditionné sous film ou sous atmosphère modifiée ou sous vide s'il est vendu en libre-service

2-2 Le pâté de campagne breton appertisé

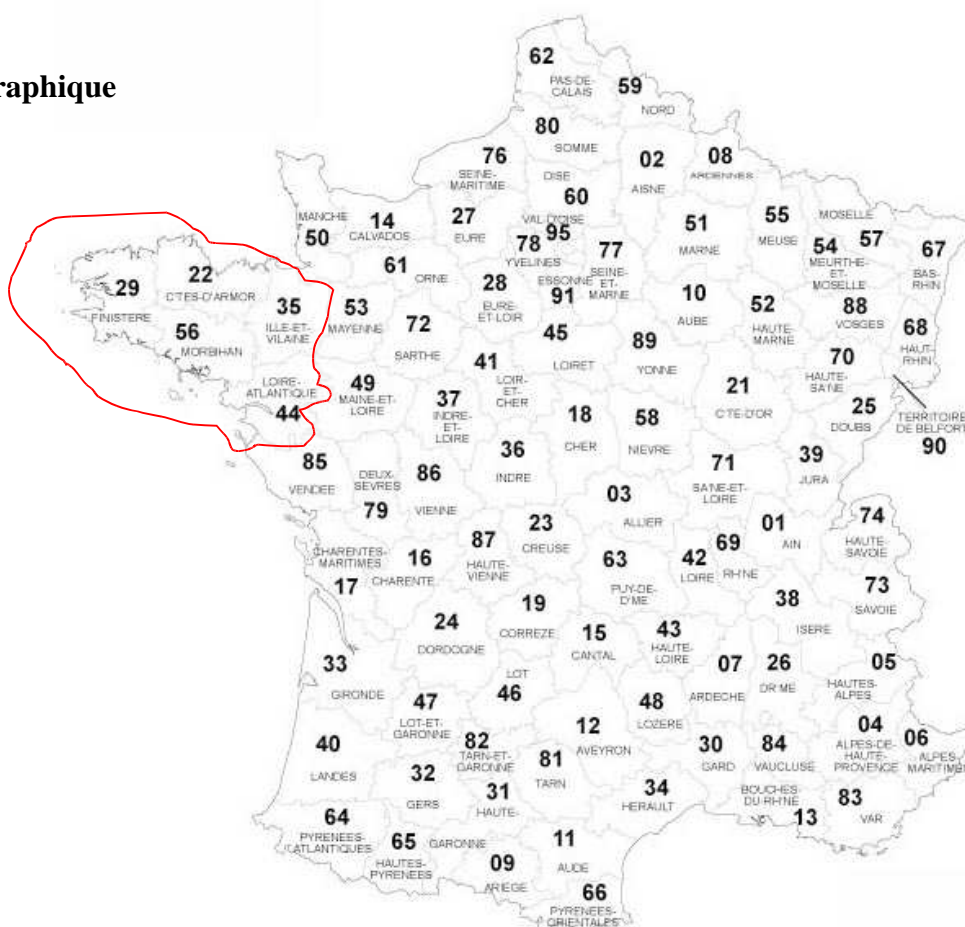
Il est conditionné en boîte métal ou verrine ou bocal. Les formats des pâtés de campagne bretons varient de 40 g à 10 kg.

5-DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Dans le cadre de cette demande d'IGP, l'aire géographique retenue pour la fabrication du pâté de campagne breton est **LA BRETAGNE HISTORIQUE**.

La Bretagne historique comprend la totalité des communes des cinq départements suivants : Côtes-d'Armor (22) – Finistère (29) – Ille-et-Vilaine (35) – Loire-Atlantique (44) – Morbihan (56). Cette zone regroupe au total 260 cantons et 1489 communes.

**Aire géographique
de l'IGP**



6-ELEMENTS DEMONTRANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La zone géographique pour la fabrication du pâté de campagne breton est limitée à la **Bretagne historique (départements 22, 29, 35, 44, 56)**

6-1- UNE TRAÇABILITE DE LA MATIERE PREMIERE :

La garantie de l'origine bretonne du pâté de campagne est obtenue grâce à la mise en place d'une traçabilité rigoureuse et adaptée.

La traçabilité actuellement en place au sein des fabricants charcutiers, est assurée grâce à un système documentaire qui permet d'identifier le produit fini et de remonter en amont jusqu'à l'abattoir et l'atelier de découpe, le ou les producteurs.

Les enregistrements mis en place par les fabricants permettent un contrôle du type, de la quantité livrée et de la nature des matières premières utilisées.

6.2 -UNE TRAÇABILITE EN AMONT DES INGREDIENTS CARNES :

Le groupement tient à disposition la liste de tous les abattoirs et ateliers de découpe qui fournissent en matières premières de porc certifié les fabricants de pâtés de campagne bretons.

De même, chaque abattoir détient la liste des éleveurs qui le fournissent en porcs. L'indicatif de marquage, qui comprend le numéro du département du site d'engraissement de l'animal permet de remonter facilement au lieu d'élevage des porcs.

La traçabilité est obligatoirement assurée et contrôlée sur les ingrédients mises en œuvre notamment les viandes, gras et abats utilisés pour la fabrication du pâté de campagne breton.

6-3 -UNE TRAÇABILITE EN FABRICATION

La traçabilité est assurée grâce à la mise en place d'un système documentaire adapté pour chaque fabricant de pâté de campagne breton. Ce système est composé de fiches de suivi, de documents d'enregistrement ou de registres détenus par chaque opérateur. Ces documents assurent une continuité de la traçabilité, de la réception des matières premières jusqu'aux produits finis.

6-3-1 Réception chez le transformateur :

La nature des matières premières porcines livrées, la quantité, la date de livraison ainsi que le nom de l'abattoir ou de l'atelier de découpe sont répertoriés sur une ou des fiches d'enregistrement détenues et conservées par le fabricant.

Grâce à un moyen d'identification qui accompagne les viandes réceptionnées, l'abattoir ou l'atelier de découpe qui les a fournies est capable d'assurer la traçabilité montante.

Les caractéristiques des matières premières réceptionnées et utilisées pour la fabrication du pâté de campagne breton sont enregistrées.

6-3-2.Fabrication des pâtés :

Lors de la fabrication, les produits sont identifiés grâce à un numéro de lot de fabrication.

A un numéro de lot fabrication sont associés au minimum :

- la date de fabrication
- toutes les informations concernant la nature, l'origine, les fournisseurs et les dates de réception des matières premières utilisées (carnées et non carnées)
- la date de cuisson et le numéro de la cellule de cuisson qui sont enregistrés dans le cas des pâtés non appertisés.
- la date de stérilisation et le numéro de l'autoclave pour les pâtés appertisés

6-3-3 Conditionnement / (expédition des pâtés préemballés) :

La date de conditionnement est enregistrée.

Une étiquette rapportant le numéro de lot de produit fini est apposée sur le produit fini ainsi que sur le carton d'expédition.

Ce numéro de lot de produit fini correspond à un ou plusieurs numéros de lot de fabrication cuits ou stérilisés la même journée. Il est associé à un jour de conditionnement, une DLC ou à une DLUO et à un nombre de pièces conditionnées ou appertisées.

Il doit permettre d'assurer la traçabilité descendante grâce à l'enregistrement des jours d'expédition, des clients et des quantités expédiées.

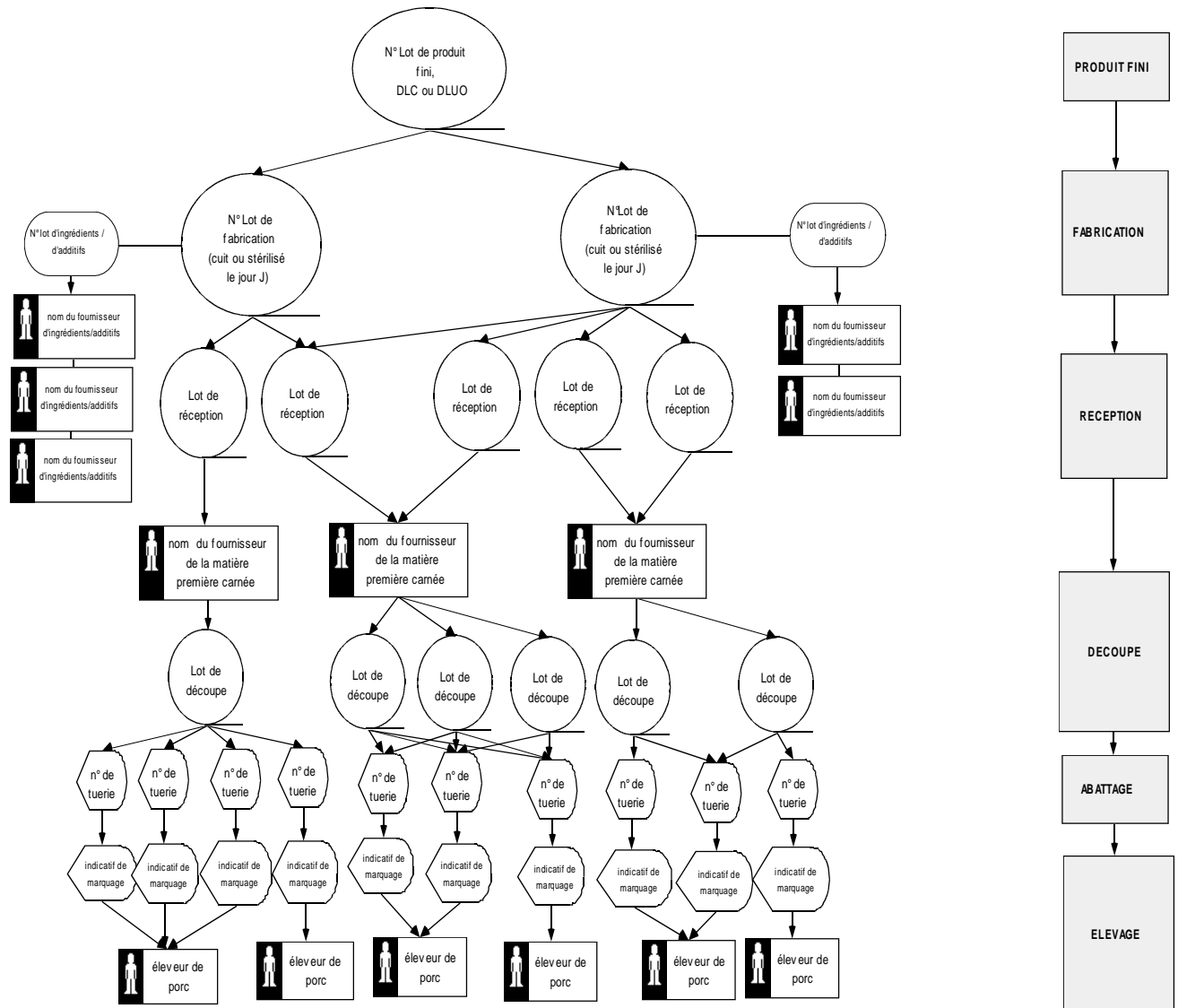
6.4- TABLEAU RECAPITULATIF La durée d'archivage des documents concernant la traçabilité est de 3 ans après fabrication.

ETAPE	TRACABILITE	IDENTIFICATION / ETIQUETAGE
Réception des matières carnées fraîches Stockage	Enregistrements au minimum : -du nom de la matière première certifiée -de la date d'abattage -du nom des fournisseurs -de la date de réception -des quantités	A la réception des viandes : Etiquetage réglementaire + étiquetage spécifique mentionnant l'origine (indicatif de marquage) et le type de viandes + un identifiant assurant la traçabilité entre le transformateur et l'abattoir ou l'atelier de découpe
De la préparation des ingrédients au dosage en récipients	Enregistrements à partir desquels on peut associer un n° de lot de fabrication : -la recette -la date de mise en œuvre des viandes -la date de fabrication de la farce et des marquants -les noms des matières premières, leur origine, les fournisseurs, les dates de réception -les fournisseurs et les n° de lots des ingrédients et additifs	Identification des lots de pâtés de campagne bretons certifiables
Pâtés non appertisés		
De la cuisson au conditionnement	Enregistrements à partir desquels on peut associer un n° de lot de fabrication : -à la recette -à la date de cuisson	Etiquetage si cela est nécessaire de : -la recette -le n° de lot de fabrication
Du conditionnement au stockage	Enregistrements à partir desquels on peut associer un n° de lot de produit fini : -le jour de conditionnement -la recette - le ou le n° de lots de fabrication cuits la même journée -la DLC apposée au conditionnement -le nombre d'UVC conditionnées	Etiquetage du lot ou marquage réglementaire s'il est fait au conditionnement dont : -le nom du produit -le n° de lot du produit fini -la DLC
Pâtés appertisés		
Appertisation	Enregistrements à partir desquels on peut associer pour chaque lot de produit fini : -une date de stérilisation -un ou plusieurs lots de fabrication stérilisés dans la même journée -une recette -une DLUO -des nombres d'UVC	Marquage si cela se fait à ce niveau : -du nom du produit -du n° de lot de produit fini -de la DLUO
Pâtés (sauf vente directe)		
Expédition des pâtés	Enregistrements à partir desquels on peut associer pour chaque lot de produit fini : -des jours d'expédition -des clients et des quantités expédiées	

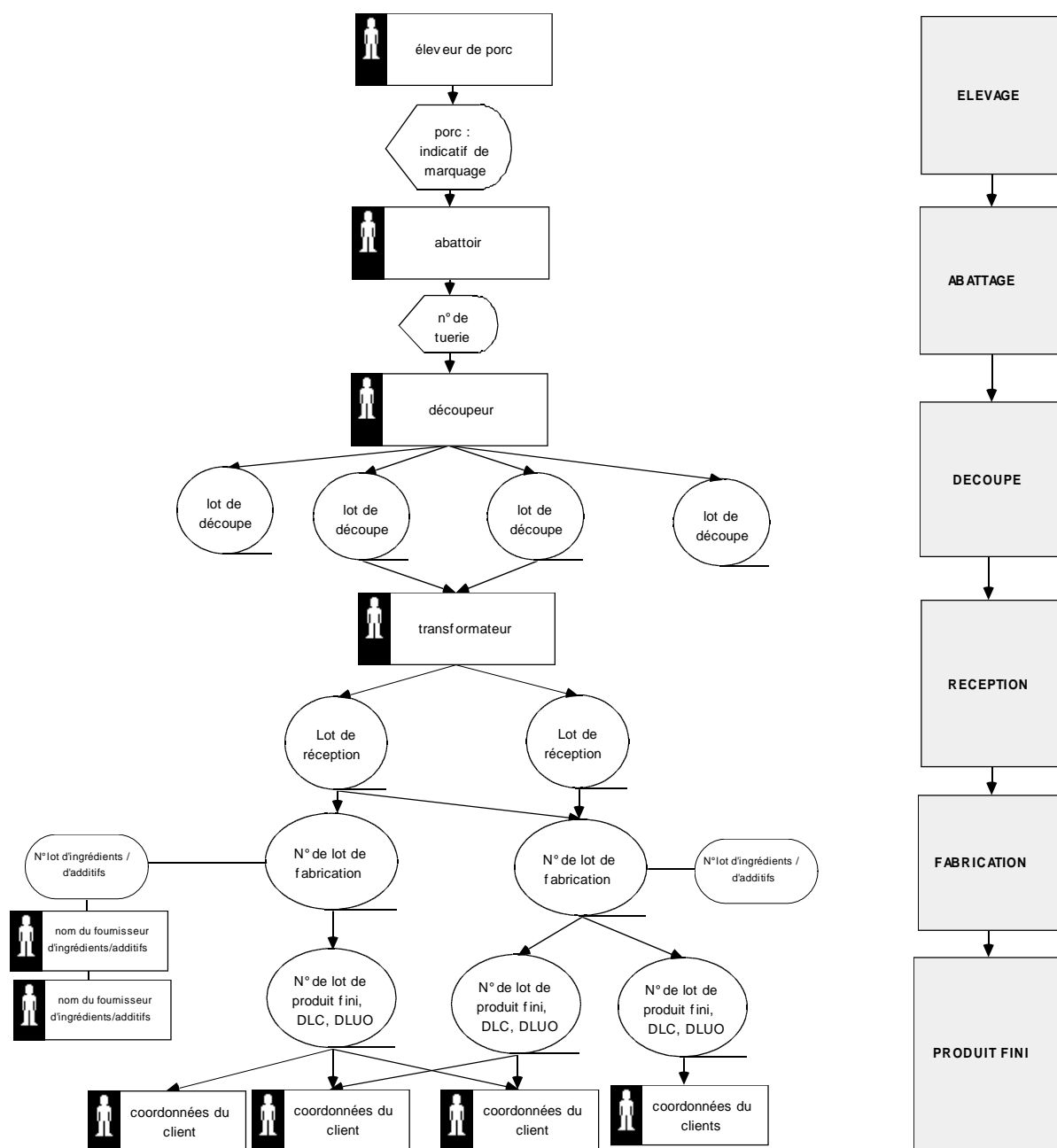
6-5 SCHEMAS DE TRAÇABILITE

La traçabilité ascendante (du produit fini aux éleveurs de porcs) et la traçabilité descendante (des éleveurs aux produits finis) sont représentées ci-dessous.

6-5-1 Schéma de traçabilité ascendante



6-5-2 Schéma de traçabilité descendante



7-DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PATE DE CAMPAGNE BRETON

7-1 LE PROCESSUS DE 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.

Il 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.

Les ingrédients sont employés frais uniquement (cf. liste ci-dessous).

C'est un produit au hachage rustique dont les grains, présents à hauteur de 75% minimum dans la mêlée, sont visibles à l'œil nu et répartis de façon uniforme sur toute la tranche.

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.

Pour les produits présentés frais, la préparation est recouverte d'une crêpe 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.

7-2 INGREDIENTS DU PATE DE CAMPAGNE BRETON

7-2-1 Les matières premières carnées autorisées : Viandes fraîches et abats frais issus de porc

Les produits carnés utilisés pour la fabrication du pâté de campagne breton sont des viandes de porc :

Ce sont des gorges découennées, des foies, des couennes, des maigres, des gras durs, des parties comestibles des têtes, des cœurs.

Ce sont des viandes, gras et abats issus de carcasses de porcs respectant les critères suivants :

Les critères génétiques retenus :

Afin de réduire la présence d'animaux porteurs de caractères génétiquement défavorables, les porcs doivent être indemnes de l'allèle RN moins.

Les critères de poids de carcasse

Les carcasses trop légères, de faible qualité nutritive et technologique sont exclues. Ne sont retenues que les carcasses de porcs de plus de 80 kilogrammes.

Pour les pièces de découpe utilisées dans la fabrication du pâté de campagne breton, elles doivent de la même façon être issues de carcasses de porc de plus de 80 kilogrammes.

Les critères de limitation du stress des animaux

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

7-2-2 Les ingrédients obligatoires :

- Gorge découennée (25% minimum),

- Foie (20% minimum),
- Couenne cuite (5% minimum),
- Oignons frais (5% minimum).

7-2-3 Les autres ingrédients autorisés (liste positive) :

3-1 Ingrédients carnés : Maigres et gras durs, partie comestible des têtes, cœur (25% maximum),

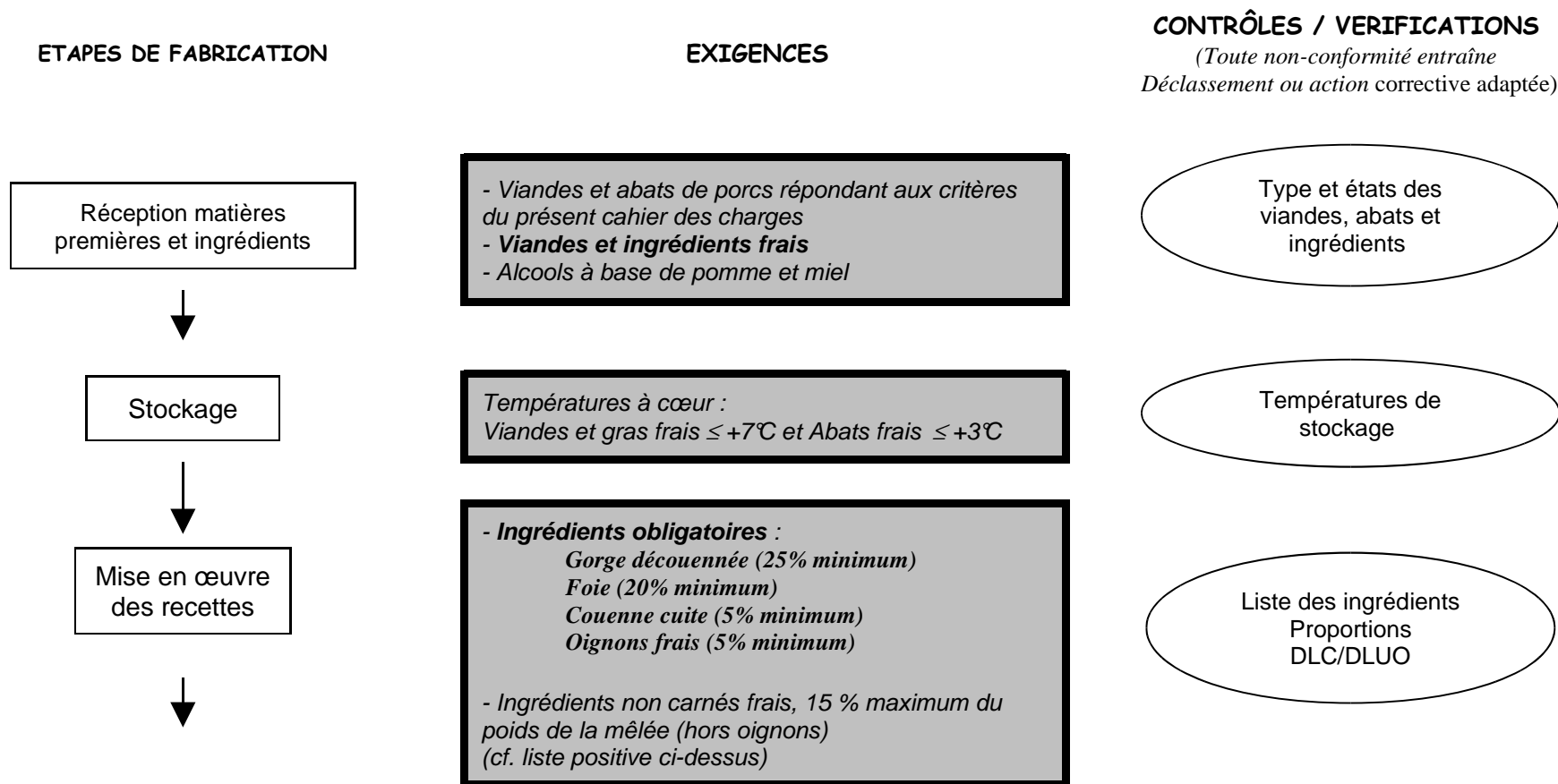
3-2 Autres ingrédients (non carnés) de la masse (15% maximum à la mise en œuvre, hors oignons) :

1. Eau (sous toutes ses formes), bouillon $\leq 5\%$,
2. Sucres (saccharose, dextrose, lactose) $\leq 1\%$,
3. Œufs entiers frais, blancs d'œuf frais $\leq 2\%$ en matière sèche / mêlée
4. Farines, féculles, amidons $\leq 3\%$,
5. Acide ascorbique et ascorbate de sodium (0,03% à la mise en œuvre au maximum)
6. Gelée et gélatine G de porc,
7. Sel : $\leq 2\%$
8. Poivre : $\leq 0,3\%$
9. Autres épices susceptibles d'être utilisés : Muscade, ail, échalote persil, thym, laurier
10. Cidres et alcools à base de pommes (eau de vie, lambig...), chouchen,
11. Nitrite de sodium ou de potassium,
12. Caramel ordinaire pour la dorure

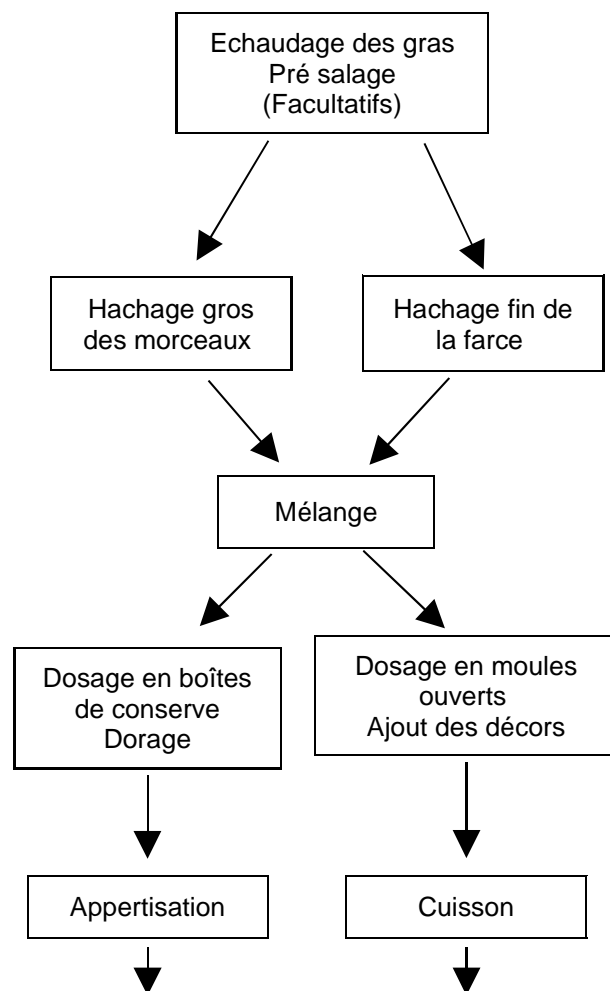
Les ingrédients (Gelée et gélatine de porc, Muscade, ail, échalote persil, thym, laurier, cidres et alcools à base de pommes (eau de vie, lambic...), chouchen, nitrite de sodium ou de potassium,) ne doivent pas dépasser 1,7 % à la mise en œuvre.

7-3 ETAPES DE FABRICATION ET EXIGENCES

Ci-dessous sont décrites les étapes du procédé de fabrication du pâté de campagne breton, au moyen d'un schéma de vie assorti des exigences à respecter et des contrôles réalisés.



ETAPES DE FABRICATION



EXIGENCES

Traitements optionnels :

- Echaudage possible des gras à l'eau ou à la vapeur pour les ramollir et améliorer la tartinabilité du pâté
- Pré salage des viandes et abats autorisé : 6 jours maximum avant cuisson, $0^{\circ}\text{C} \leq T \leq +4^{\circ}\text{C}$
- Réemploi de produit certifié conservé entre 0 et $+4^{\circ}\text{C}$:
*dans la mêlée du même pâté à hauteur maximum de 10%,
*4 jours maximum après déclassement au niveau du tranchage ou du conditionnement

Hachage au hachoir ou à la cutter :

- des viandes : **gros marquants** (diamètre $\geq 8\text{mm}$ pour les pâtés $\geq 200\text{g}$ et $\geq 6\text{mm}$ pour les pâtés $\leq 200\text{g}$)
- des ingrédients de la farce fine

- Mélange :
- Marquants $\geq 75\%$ de la mêlée
 - Farce fine $\leq 25\%$ de la mêlée

Pâté de campagne breton entier non appertisé :

- Plats ouverts obligatoires
- Ajout obligatoire de **crépines** fraîches de porc
- Badigeonnage possible au caramel ordinaire ou au jaune d'œuf frais
- Gelée de glaçage optionnelle
- Cuisson au four sec pendant plusieurs heures :
 $T^{\circ}\text{cœur} \geq 75^{\circ}\text{C}$, VP ≥ 150 minutes
- Formation d'une **croûte brune**

Pâté de campagne breton appertisé :

- Badigeonnage possible au caramel ordinaire ou au jaune d'œuf frais
- Passage au four et formation d'une **croûte brune**
- Stérilisation avec Vs ≥ 3 minutes

CONTRÔLES / VERIFICATIONS

(Toute non-conformité entraîne

Déclassement ou action corrective adaptée)

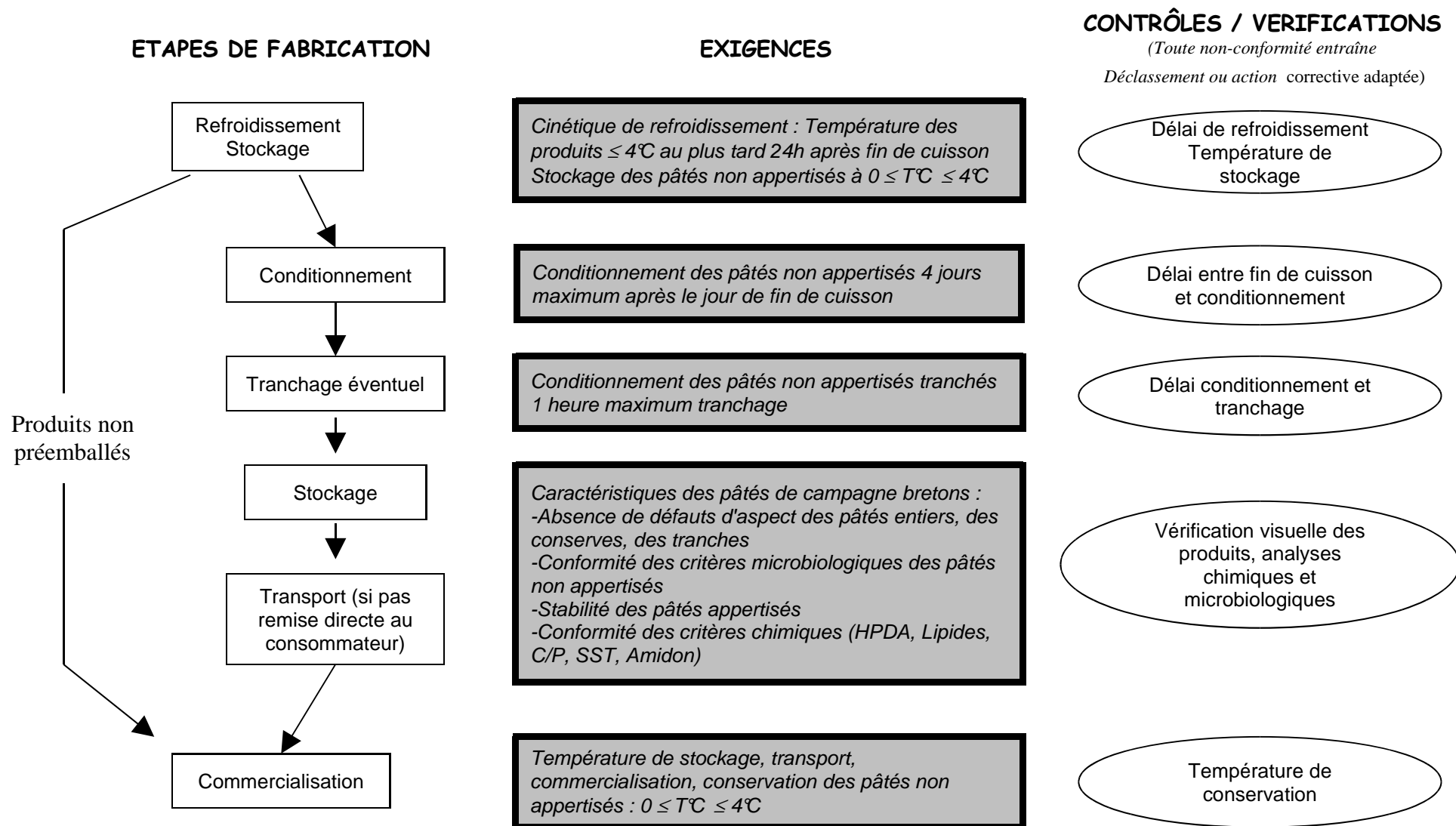
Conditions d'échaudage et de pré salage si réalisés

Conditions de hachage
Taille des marquants

Proportion des
ingrédients de la mêlée

Type de moules
Présence de crépines

Conditions de cuisson
Conditions de stérilisation



8-ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

8.1 SPECIFICITES DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

8-1-1: Une tradition ancestrale de fabrication du pâté de campagne breton dans les familles bretonnes

La Bretagne est une région riche d'un point de vue touristique, culturel et gastronomique. De nombreux ouvrages, culinaires et touristiques, associent systématiquement la Bretagne à l'élevage de cochon et la fabrication du pâté de campagne. Cette association ne date pas d'hier puisque déjà en 1835, le breton Alexandre Bouët écrivait "*Depuis un temps immémorial, le cochon est en Bretagne le trésor des chaumières et la richesse du pauvre*". Le rythme de vie des bretons s'était même à cette époque, calqué sur le cycle de vie du cochon, du début de son engraissement à la préparation et à la consommation des charcuteries.

Cette citation reste d'actualité à la veille de la première guerre mondiale, où l'alimentation carnée, en particulier à la campagne, est essentiellement composée de porc.

Autrefois, à la campagne, chaque famille (paysans, ouvriers agricoles, artisans...) élevait un ou deux cochons par an. Achetés à la foire ou dans une ferme, ils étaient « engraisés comme des princes ». Chaque jour leur auge était copieusement remplie d'un mélange d'avoine, d'orge, de blé concassé, et de pommes de terre cuites, le tout brassé dans un seau avec de l'eau tiède. A cela s'ajoutait fréquemment de la farine de pois roux (ou « pois à cochon », cultivé uniquement à cette fin), ainsi que du petit lait, et des déchets de choux, de betteraves, des épluchures de pommes de terre etc. Lorsque l'animal avait atteint un poids voisin des 100 kg, il était tué, salé, et parcimonieusement consommé tout au long de l'année, ce qui garantissait l'autosubsistance, la survie de la famille.

L'engraissement du cochon durait au moins six mois. La période des « tueries » se situait entre octobre et mai ; toutefois, il n'était pas rare de tuer l'été, à l'occasion de grands travaux ou d'importantes fêtes familiales. Quand venait le jour du sacrifice, le boucher de campagne était appelé. C'était un personnage haut en couleur qui allait de maison en maison. Ce métier de « saignou d'pouère », qui consistait à tuer et découper le cochon, était devenu une profession à part entière, comme n'importe quel artisan.

La tuerie du cochon, véritable cérémonie officielle, était l'affaire des hommes, le boucher officiait, assisté du « patron », des domestiques, des voisins. C'était une journée exceptionnelle qui interrompait les travaux habituels et était ponctuée de nombreuses pauses, propices aux libations.

Le deuxième jour, les hommes disparaissaient du théâtre des opérations pour laisser les femmes entrer en scène. La journée se déroulait toujours selon un ordre bien précis : d'abord la salaison du lard, à laquelle un soin tout particulier était apporté, car c'était alors la seule méthode de longue conservation de la viande, puis la charcuterie, avec d'abord la saucisse, dans laquelle passaient les meilleurs restes de viande, puis le pâté, réalisé avec les abats, le boudin, et enfin, les andouilles avec le reste des boyaux.

Ainsi, le pâté de campagne breton est un produit de charcuterie traditionnellement fabriqué dans les familles bretonnes.

8-1-2 Une tradition conservée de fabrication de pâté de campagne breton par les artisans bouchers-charcutiers et salaisonniers

Si, depuis les années 1960, cette coutume bretonne d'élever et de tuer le cochon dans les familles a peu à peu disparu, l'élevage de porcs s'est beaucoup développé à partir de cette époque. La Bretagne s'est spécialisée dans cette production en cherchant à maîtriser toute la filière, depuis la génétique et les conditions d'élevage (avec l'appui des équipes de l'INRA), en passant par la production, la découpe, la transformation et la distribution. Néanmoins, la fabrication du pâté de campagne breton s'est perpétuée jusqu'à nos jours.

Les modifications des pratiques alimentaires se font dans les années 1950–1960. La révolution agricole entraîne un changement culturel profond, l'autoconsommation diminue considérablement et les habitudes alimentaires changent. Plus que le frigidaire, c'est l'arrivée du congélateur qui modifie les modes de conservation et de consommation du cochon. Le lard disparaît progressivement et le cochon devient une viande douce, consommée en rôtis, côtelettes, grillades, ragoûts. La charcuterie peut être conservée plus longtemps et le cochon, de gras,

devient de plus en plus maigre, ou du moins avec une proportion de plus en plus forte de muscle au détriment de la graisse. La cuisine du cochon se raffine, les goûts se diversifient et l'on va de plus en plus chez le charcutier pour acheter de la charcuterie fine.

Les historiens du cochon citent le chiffre d'au moins 300 produits transformés "de la tête à la queue". Le cochon fait donc le bonheur des gourmets grâce aux charcutiers et, plus récemment, aux traiteurs qui le transforment en savoureuses spécialités. Comme pour les fromages, sa transformation est très liée aux traditions régionales même si l'approvisionnement en morceaux de viande porcine peut aussi être européen.

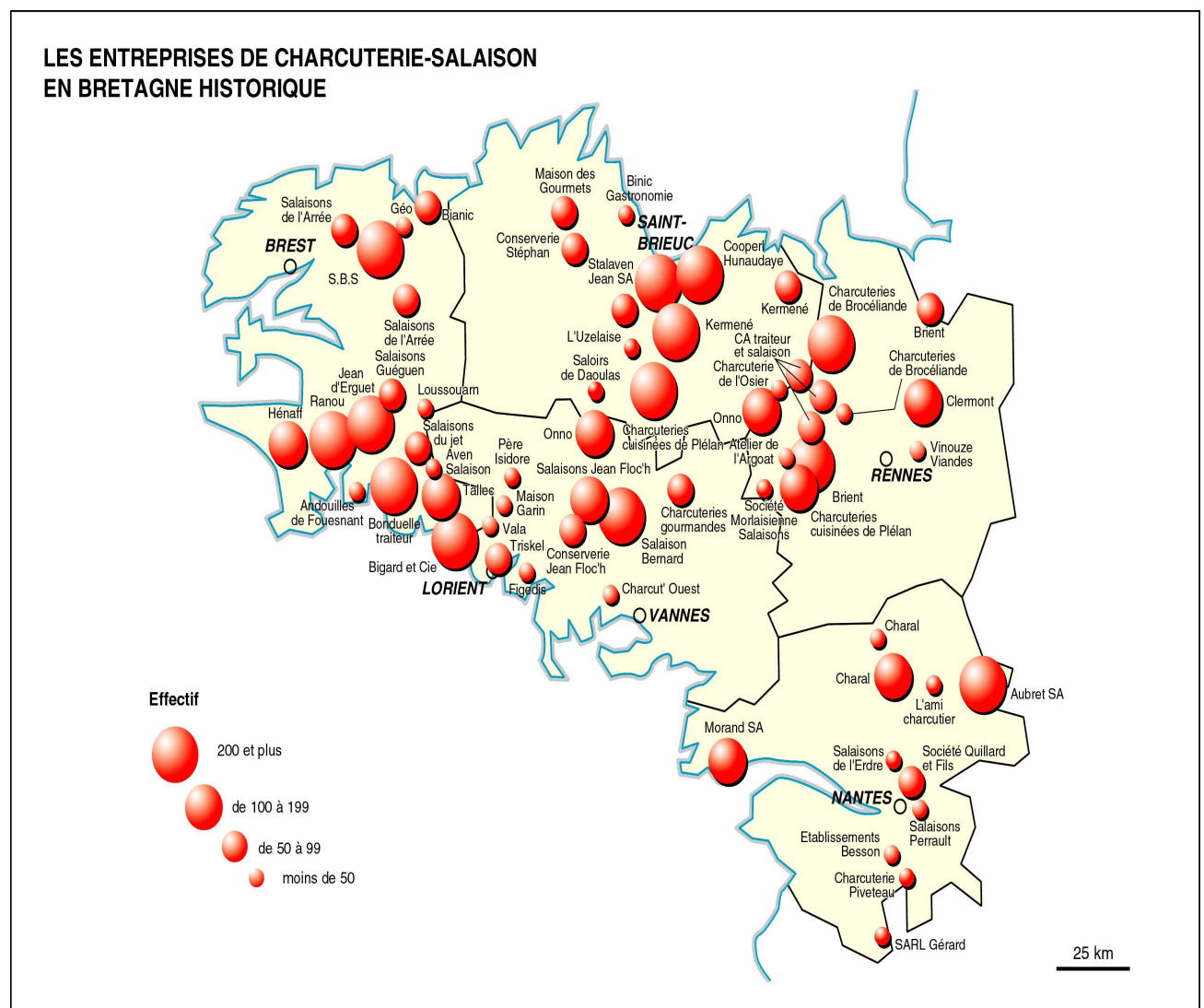
Si 30 % de la viande porcine est vendue en viande fraîche, **70 % l'est en charcuterie salaison.**

Même si les bretons ne transforment plus le cochon comme autrefois, ils restent très attachés aux traditions culinaires.

Ainsi en Bretagne, la majorité des artisans bouchers charcutiers et des industriels de charcuterie salaison continuent à fabriquer le pâté de campagne breton.

=> Comme le montre la carte ci-dessous, la région compte plus d'une soixantaine d'entreprises industrielles de charcuterie-salaison.

Une grande partie de ces entreprises fabrique du pâté de campagne breton, notamment Hénaff, Tallec, Onno, Elquin, Jean Floch etc.



=>Zoom Entreprise

D'abord une société d'élevage de porcs créée en 1932 et devenue une entreprise de transformation de la viande à partir de 1936 :



à Quintin dans les Côtes d'Armor préserve depuis les années 1930 le savoir-faire des Charcutiers d'Armor, en fabriquant différents produits, dont le pâté de campagne breton, selon des recettes traditionnelles.
(Cf. ancienne plaquette de l'entreprise en Annexe 3)

=> Les artisans bouchers – charcutiers qui fabriquent le pâté de campagne breton sont également répartis sur l'ensemble de la région et leur nombre est estimé à 600. Le pâté de campagne breton est un produit incontournable de leur gamme.

La recette de fabrication du pâté de campagne breton s'est transmise le plus souvent oralement de famille en famille. Il existe donc peu de documents écrits à ce sujet. Cependant, les caractéristiques de ce produit ont été perpétuées par les fabricants charcutiers.

8-1-3 Une tradition conservée d'abattage, de découpe permettant une utilisation traditionnelle de viandes fraîches et d'abats frais pour la fabrication de fabrication de pâté de campagne breton

Depuis les années 1960, la Bretagne a cherché à développer et maîtriser toute la filière porcine depuis la génétique et les conditions d'élevage (avec l'appui des équipes de l'INRA), en passant par la production, l'abattage, la découpe, la transformation et la distribution.

Cette volonté de maîtrise de la filière à entraîné le développement d'outils d'abattage et de découpe de viandes de porcs

La zone IGP représente en 2008 :

- 68% de la production porcine française en milliers de tête (Source SST- France Agrimer),
- 70 % du cheptel français abattu (Source UNIPORC Ouest) par 7 entreprises situées sur la zone IGP : Cooperl Arc Atlantique, Bigard-Socopa, Gad/Europig, Abattoir Bernard JF, Kerméné, Abera, Gâtines Viandes.

8-2 SPECIFICITE DU PRODUIT :

Le pâté de campagne breton est un produit pur porc possédant des spécificités qui permettent de le distinguer des autres pâtés.

8-2-1 des ingrédients spécifiques

1. L'emploi d'ingrédients frais

Dans un souci de tradition et de qualité, seules les matières premières fraîches, et en particulier les viandes, abats, crépines et oignons, sont aujourd'hui autorisées dans la fabrication du pâté de campagne breton. Les qualités intrinsèques des ingrédients sont ainsi préservées et permettent de donner au pâté toute sa saveur.

2. La présence obligatoire de foie, de gorges, de couennes cuites et d'oignons

Le foie de porc a toujours fait partie du pâté de campagne breton. Considéré comme une partie noble du cochon, il est utilisé dans son intégralité jusqu'au début du 20^{ème} siècle. Aujourd'hui, il doit représenter plus de 20% à la mise en œuvre, ce qui contribue à donner au pâté sa couleur, son onctuosité et son goût particulier.

Les gorges, les couennes cuites et les oignons sont trois autres ingrédients traditionnels indispensables du pâté de campagne breton, participant également aux caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit, à raison d'une proportion minimale obligatoire (respectivement 25%, 5% et 5%).

3. Un hachage au grain grossier pour le foie, le maigre et le gras

Le gros hachage du pâté de campagne breton est une des principales caractéristiques qui le différencie des autres pâtés de campagne. 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).

4. Une surface caractéristique

⇒ Une croûte brune

La croûte brune du pâté de campagne breton est recherchée par les consommateurs car elle donne au produit son aspect authentique et de terroir.

Elle 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.

⇒ Une crépine pour les pâtés de campagne bretons non appertisés

La présence 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.

5. Des caractéristiques organoleptiques spécifiques

Les caractéristiques des ingrédients et de la fabrication du pâté de campagne breton lui confèrent un certain nombre de spécificités sensorielles :

⇒ Un aspect du produit caractérisé par :

1- une croûte brune en surface	Mode de cuisson
2- la présence en quantité importante de gros marquants de viandes sur la tranche	Proportion élevée de marquants et hachage gros
3- la présence visible de petits morceaux de couennes	Pourcentage minimum de couenne cuite et hachage gros
4- une couleur plutôt sombre	Proportion importante de foie

⇒ Une texture caractérisé par :

Une texture ferme et croquante	Présence de gros marquants et de couenne cuite
--------------------------------	--

⇒ Un gout caractérise par :

Un gout prononcé de viande	Proportion élevée de gros marquants de viandes
Un gout de porc cuit	Pourcentage minimum de couenne cuite et hachage gros
Un gout de foie nettement perceptible	Proportion importante de foie
Un gout d'oignons marqués	Oignons frais et en quantité notoire

Les pratiques anciennes consistaient à utiliser les viandes dès la découpe du cochon. En effet, la congélation comme les autres techniques de conservation récentes des aliments n'existaient pas, c'est pourquoi seules **les matières premières fraîches** étaient utilisées dans la fabrication du pâté de campagne breton.

Autrefois, la fabrication des pâtés permettait de ne pas gaspiller les abats et les restes de viandes issus du cochon. 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.

Les cidres et alcools à base de pommes (eau de vie, lambig : appellation bretonne de l'eau de vie...), chouchen (mélange de cidres et de miel), sont incorporés au produit du fait d'une forte tradition de production. Il existe aujourd'hui plus de 50 cidriers et distillateurs fabriquant des alcools à base de pommes en Bretagne historique. Autrefois, lors de la fabrication de pâté de campagne breton, il n'était pas rare d'introduire une légère dose de cidre ou d'alcools à base de pommes, produits que l'on trouvait très facilement dans les fermes.

8-2-2 Un savoir-faire spécifique

A l'époque, 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 la réaction de Maillard entre les sucres réducteurs et les groupes aminés. Ce sont ces réactions qui participent notamment à la **couleur brune de la croûte** (Technologie de la viande et des produits carnés, J. P Girard, Lavoisier, Paris, 1988, p 68-69).

Avant cuisson, le pâté était également recouvert d'une **crêpine** 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.

L'ensemble de ces particularités confèrent au pâté de campagne breton ses spécificités organoleptiques, qui sont développées au chapitre 4 du présent document.

Ces principales caractéristiques, propres au pâté de campagne breton, sont conservées aujourd'hui.

L'existence d'un pâté de campagne « Label Rouge » depuis plus de 30 ans, proposé par le même groupement démontre la volonté des fabricants charcutiers de proposer aux consommateurs, un produit régional de qualité qui a su conserver toute son authenticité.

Ainsi perpétué par l'ensemble de la profession charcutière, le mode de fabrication du pâté de campagne breton permet sa différenciation par rapport à un pâté de campagne de qualité courante. La spécificité du pâté de campagne breton est reconnue puisqu'une définition spécifique en est faite dans le Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserve de Viandes, au sein de la classe Pâté de campagne supérieur.

8-2-3 Un conditionnement en conserve issu d'une histoire locale

L'historique de la conserve

La conservation des aliments a toujours été un problème pour les humains. Pour éviter que les denrées ne se gâtent, l'homme s'est tour à tour servi des méthodes de salaison, de fumage et de séchage.

Au 14^{ème} siècle, un marin hollandais, Wilhelm Beukels, invente le caquage. Il plonge des filets de harengs dans la saumure, puis scelle le tout dans des barriques (ou caques). Les ancêtres des conserves sont nés.

En 1790, l'industriel Nicolas Appert (1749-1841) découvre que chauffer la nourriture en vase clos fait cesser la fermentation, et donc, la prolifération des bactéries. En 1810, l'Anglais Peter Durand conçoit des récipients en fer-blanc, qui seront fabriqués en usine deux ans plus tard.

La tradition de la conserverie en Bretagne

- Des produits pour les marins

C'est la Marine française qui, au début du 19^{ème} siècle, testa l'invention de Nicolas Appert : les navires de la flotte furent approvisionnés en conserves. Ce fut d'ailleurs la fin du scorbut, un fléau qui jusque là décimait les marins, privés de vitamine C.

Les marins ont également contribué à promouvoir ces nouveaux produits alimentaires, et notamment certaines marques.

- La sardine et les autres produits de la mer

La sardine a été le premier poisson à être mis en boîte industriellement. Il semble que l'utilisation du fer blanc pour fabriquer des boîtes de conserve soit une invention anglaise, mais la "sardine en boîte" serait bien bretonne : on attribue à Joseph Colin, confiseur à Nantes, le mérite de cette invention. Celui-ci connaissait bien le confisage des sardines, et il aurait adapté, dès 1810, le procédé inventé par Nicolas Appert.

- Les légumes et les conserves de viandes

L'activité des conserves de légumes en Bretagne est le fruit d'une longue tradition qui remonte au début du 20^{ème} siècle.

A la même époque, plusieurs conserveries et notamment les usines de la région brestoise font évoluer leur production en mettant de la viande en conserve pour satisfaire les besoins de la Guerre et de la Marine.

En 1907 Jean Hénaff construit une usine à Pouldreuzic, en pays bigouden, pour mettre en conserve les productions locales de petits pois et de haricots verts. Afin de mieux étaler une activité très saisonnière, il fabriquera du pâté et, progressivement, seront abandonnées les conserves de légumes pour concentrer l'activité de l'entreprise sur les produits charcutiers.

De nombreuses autres conserveries ont ainsi diversifié leurs productions en fabriquant des produits de charcuterie en conserve.

La consultation de l'édition de 1953 de l'Annuaire national des industries de la Conserve illustre bien ce phénomène, et nous montre la diversité des conserves fabriquées à l'époque par les entreprises bretonnes : poissons, de légumes, de viande, de salaisons, de pâtés ou de plats cuisinés.

Ainsi, encore aujourd'hui, le pâté de campagne breton peut se présenter frais, en terrine, vendu au rayon coupe des grands magasins ou dans les boucheries – charcuteries traditionnelles, mais trouve également sa place parmi les conserves bretonnes, traditionnelles.

Leur mode de cuisson et de conservation ainsi que leur présentation diffèrent, néanmoins, ils présentent les mêmes spécificités, parmi lesquelles :

- des ingrédients identiques,
- une surface brune croûtée,
- des tranches présentant de gros morceaux de viandes,
- une texture ferme,
- un goût marqué de viande, foie et oignons.

8-2-4 Une réputation du pâté de campagne breton

Le Pâté de campagne breton est un produit qui a contribué et qui contribue à la renommée gastronomique de la Bretagne, comme le souligne le Centre National des Arts Culinaires (CNAC). dans l'**Inventaire du patrimoine culinaire de la France – région Bretagne**" édité par le Centre National des Arts Culinaires (CNAC), en 1994.

Cet ouvrage a un objectif culturel et économique. Il fixe la mémoire des savoir-faire traditionnels et spécifiques existant dans les régions et les terroirs. Il réalise un état des lieux et le communique au grand public. Il doit également permettre de mieux connaître le patrimoine alimentaire de la région étudiée et d'y associer des actions spécifiques permettant la relance de productions restées méconnues ».

Il recense les produits régionaux traditionnels qui sont commercialisés, liés à l'histoire locale dans leur fabrication et leur usage, et qui sont "stabilisés" sur le plan technique et dans leur dénomination.

Le pâté de campagne breton fait partie de cet inventaire. **Plusieurs pages y sont consacrées (p 124, p 131-132 (Pâté de campagne breton),**

8-2-4-1 Une appellation faisant partie de la langue bretonne

L'appellation "pâté de campagne breton" fait partie du langage breton d'autrefois. Il existe même un mot breton, "Formaj", qui désigne en langue régionale, le pâté de campagne (ou "four maj rouz", pâté de campagne breton dans le Finistère). (**Source : Boued, Expressions culinaires bretonnes, P. Hervé, 1994, p. 91-93**)

Aujourd'hui, cette dénomination est toujours utilisée, d'autant plus que les consommateurs souhaitent de plus en plus connaître et découvrir les produits régionaux français.

8-2-4-2 Un produit fabriqué et consommé lors des fêtes villageoises et de famille

La fabrication du pâté de campagne breton était réalisée le soir même de la Fest an oc'h, grande fête de village occasionnée par le sacrifice du cochon. Ainsi, le dimanche qui suivait la Fest an oc'h, une autre fête, appelée "boudinerie, gratinerie ou boudine", était organisée pour réunir les gens du village et consommer la viande fraîche, pâtés de campagne bretons et autres charcuteries issues de la récente découpe du cochon.

Le pâté de campagne breton était un plat servi à toutes les occasions, que ce soit aux fêtes populaires ou aux cérémonies de mariage (**Source : La cuisine rustique : Bretagne, Maine-Anjou, Indre, 1970, pp. 29**)

Ces fêtes étaient souvent l'occasion, pour les habitants des campagnes bretonnes de "faire bonne chair" et de changer des repas frugaux habituels. Le pâté de campagne breton était habituellement servi avec d'autres charcuteries traditionnelles.

D'autre part, une coutume bretonne voulait, lors des cérémonies de mariage, que les futurs mariés consomment, avant la cérémonie, des tartines de beurre et de pâté de campagne breton.

Le mobilier lui-même fut associé au pâté de campagne breton. Au début du 20^{ème} siècle, on pouvait trouver dans les maisons bretonnes des meubles de cuisine conçus pour sa conservation (**Source « Quand les bretons passent à table », Association Buhez, 1994, pp. 209**)

8-2-4-3 Une renommée toujours d'actualité

La Bretagne est une région riche grâce à ses sites touristiques et à sa gastronomie. De nombreux guides bretons dont "Le Finistère gourmand 1997/1998", font référence aux nombreuses spécialités bretonnes et vantent notamment le pâté de campagne breton :

⇒ "C'est un pâté de campagne de fabrication encore très artisanale dont chaque charcutier détient sa propre recette. Il est souvent présenté dans son plat de cuisson en terre vernissé et recouvert d'une crêpine. Bien relevé de poivre et d'épices, il se consomme en entrée avec du pain de seigle (...)"

De même, le guide "Terroir de Bretagne" fait éloges des charcutiers bretons en les termes suivants :

⇒ "(...) Le charcutier n'est pas simplement un commerçant. Au pays du cochon, il serait inconcevable de ne pas le tuer et le préparer soit même. Quarante voire cinquante kilos de pâtés de campagne bretons sont ainsi fabriqués chaque semaine dans une charcuterie campagnarde. Chacun conserve jalousement sa recette mais les portions élémentaires sont respectées par tous : 1/3 d'abats et 2/3 de gorge (...)"

Nombreux sont les livres de recettes, anciens et modernes qui mentionnent le pâté de campagne breton :

- Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui (S. Morand, 1965),
- Les cuisines de France - Bretagne (M. Raffael et D. Lozambard, 1990),
- Tout est bon dans le cochon (J. C. Frentz, C. Vence, 1988),
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne - Produits du terroir et recettes traditionnelles (CNAC, 1994),
- Le bottin gourmand 1996,
- La France des saveurs, Gallimard 1997
- Vivre ici, hors Bretagne 1994, et bien d'autres encore.

C'est un produit qui a su conserver au fil du temps, sa renommée, sa réputation et ses caractéristiques d'autrefois. Il n'est pas rare de trouver des surfaces commerciales qui organisent des expositions sur les produits culinaires bretons. Parmi les produits proposés, on retrouve de nombreuses charcuteries bretonnes dont le pâté de campagne breton.

En 1978 a été créé le concours du meilleur pâté de campagne breton à Saint-Brieuc. Ce concours, organisé conjointement en octobre par l'Union Professionnelle des Charcutiers et Charcutiers Traiteurs des Côtes-d'Armor et par le Syndicat départemental des Bouchers (Union des syndicats artisans des Côtes-d'Armor, USA 22), a été mis en place pour défendre et valoriser la profession charcutière artisanale.

Aujourd'hui, ce concours a pour vocation de faire connaître ce produit charcutier typiquement breton et d'assurer sa promotion et sa reconnaissance. Cette manifestation, devenue populaire, fait l'objet de plusieurs articles dans la presse, et le nombre de concurrents oscille entre 70 et 90 par an depuis 10 ans.

D'autre part, l'utilisation d'étiquettes portant la dénomination "pâté de campagne breton" démontre la typicité d'un produit breton. Certaines de ces étiquettes sont anciennes, d'autres, au contraire, sont plus récentes. Ce

produit typiquement breton est recherché par d'autres pays en quête de produits du terroir français puisque certains charcutiers traiteurs exportent du pâté de campagne breton en Allemagne et en Angleterre notamment. La renommée et la réputation de ce produit est devenue internationale comme en témoignent l'utilisation d'étiquettes éditées en langues étrangères (**Annexe 1**).

En 1996, la production de pâté de campagne fabriqué en Bretagne représentait 51% de la production nationale des pâtés de campagne, dont 3% en pâtés de campagne bretons Label Rouge (**Annexe 2**).

8-3 LIEN CAUSAL

Le pâté de campagne breton est issu de la longue tradition de l'élevage de porcs et de sa transformation sur ces lieux d'élevage. Les systèmes agricoles bretons ont très vite été orientés sur l'élevage. L'élevage de porcs dans chaque ferme a donc rapidement été encouragé.

Ainsi les producteurs ont appris à transformer l'ensemble des morceaux de viandes qu'ils avaient à leur disposition. La mise en fabrication dès la découpe terminée 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. Les fabricants ont compris que 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 localement pour introduire des oignons dans le pâté de campagne breton. Cette présence d'oignons a contribué 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.

La spécificité du produit est donc étroitement liée à l'aire géographique.

Le pâté de campagne breton est bien le fruit du 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.

La réputation est liée au nom et attribuable à l'aire géographique.

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.

9-REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

La structure de contrôle est l'organisme certificateur :

QUALISUD
15, avenue de l'océan
40500 SAINT SEVER
Tél : 05 58 06 15 21
Fax : 05 58 75 13 36
E-mail : contact@qualisud.fr

Cet organisme certificateur est chargé de vérifier et de contrôler le respect des dispositions prévues dans le présent cahier des charges.

10-ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage doit comporter les éléments énoncés ci-dessous.

- La dénomination de l'IGP : « **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 ;
- Le logotype IGP de l'Union européenne.

11-PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

ETAPES DE FABRICATION	VALEUR CIBLES	METHODE D'EVALAUTION
Réception matières premières et ingrédients	Viandes et abats de porcs certifiés Viandes et ingrédients frais Alcools à base de pomme et miel	Contrôle documentaire
Lieu de fabrication	Implantation des sites de fabrication dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et visuel
Mise en œuvre	Ingrédients obligatoires : - Gorge découennée (25% minimum) - Foie (20% minimum) - Couenne cuite (5% minimum) - Oignons frais (5% minimum) Ingrédients non carnés frais, 15 % maximum du poids de la mêlée (hors oignons)	Contrôle documentaire
Hachage gros des morceaux Hachage fin de la farce	Hachage au hachoir ou au cutter : - des viandes : gros marquants (diamètre \geq 8mm pour les pâtés \geq 200g et \geq 6mm pour les pâtés \leq 200g) - des ingrédients de la farce fine	Contrôle visuel Contrôle documentaire
Mélange	Mélange : - Marquants \geq 75 % de la mêlée - Farce fine \leq 25 % de la mêlée	Contrôle documentaire
Pâté de campagne breton entier non appertisé :	Plats ouverts obligatoires Ajout obligatoire de crépines fraîches de porc Formation d'une croûte brune	Contrôle visuel Contrôle documentaire
Pâté de campagne breton appertisé :	Stérilisation avec Vs $>$ ou $=$ 3 minutes	Contrôle documentaire Contrôle visuel

**ANNEXE 2 : Production industrielle de pâté de campagne, F.I.C.T.
(En tonnes)**

FRANCE

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Préemballé, prétranché (LS)	7420	7632	8297	9206	9745	9587
Destiné à être détaillé (coupe)	13422	12392	12018	11556	10668	10581
Conserves	6132	6241	6481	6805	7244	7639
TOTAL	26974	26279	26804	27567	27657	27807

BRETAGNE

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Préemballé, prétranché (LS)	3982	3794				
Destiné à être détaillé (coupe)	7072	6175				
Conserves	3633	4108				
TOTAL	14687	14077	13872	14992	15565	15759