

Ipjmag - le magazine réalisé
par les étudiants de l'IPJ

-- Europe --

Europe

**Front uni des rillettes
cherche bénédiction
européenne**

Jérôme Sage [29ème promotion]
mardi 15 mai 2007

Pour se préserver de la contrefaçon, les artisans et industriels de la Sarthe se sont associés. Leur objectif : obtenir un label attribué par la Commission européenne.

L'alliance est peu commune. Habituellement ennemis déclarés, les producteurs de rillettes, charcutiers de village comme usines automatisées, sont désormais liés autour de la défense de leur fonds de commerce. Ce qui ne retire rien à la fierté des artisans, dont Daniel Després, artisan-charcutier à Conneré (Sarthe) : « Les industriels avaient besoin de nous, parce qu'on connaît vraiment le produit : c'est notre vie. » Et leur vie, c'est une recette, celle des véritables rillettes du Mans, fabriquées à partir de viande de porc français élevé dans le Grand ouest, longuement cuite dans sa graisse, sans épices ni arômes (contrairement à leurs cousines de Touraine, par exemple). Leur couleur est claire et leur texture riche en fibres de viande. La zone de fabrication qu'ils reconnaissent s'étend sur 19 cantons de l'est du département, du Mans à la Ferté-Bernard. Une précision utile, puisque 35% des rillettes du Mans seraient aujourd'hui fabriquées hors de la Sarthe. Tel est leur cahier des charges pour l'obtention d'une Indication géographique protégée (IGP), un label décerné par la Commission européenne. Daniel Després explique : « L'IGP empêchera les Bretons ou les Chinois de fabriquer des rillettes en les appelant 'rillettes du Mans' ». L'appellation agit en effet comme un brevet sur le nom du produit ainsi que sur un savoir-faire, liés à une région particulière.

« Une bonne pub pour tout le monde »

Jean-Claude Chauvin, président de la Confrérie des chevaliers de la rilette sarthoise, voit dans cette alliance un accord gagnant-gagnant. « La région délimitée représente le 'fief' des industriels », précise-t-il. Toutefois, « la renommée de la rilette se fait grâce aux industriels ». Il ajoute, fédérateur : « La communication autour de l'IGP, ça fait une bonne pub pour tout le monde ». C'est la troisième demande d'IGP déposée par les producteurs. Après deux échecs, les industriels, à l'origine de la démarche, ont appelé les artisans à soutenir cette cause à leurs côtés. Ce qui a demandé quelques concessions aux nouveaux arrivants. Johnny Robillard, charcutier au Mans, a ainsi suivi deux jours de cours d'hygiène alimentaire, pour se conformer aux normes européennes : « On a même reçu un diplôme à la fin ! ».



Le jambon de Bayonne : une réussite exemplaire

« L'IGP a été une aubaine pour nous », tranche Christophe Dutertre, du Consortium du jambon de Bayonne. Dix ans après que les producteurs de jambon sec de la vallée de l'Adour ont obtenu cette Indication géographique protégée, le moral des producteurs est au beau fixe : depuis 1998, date de réception de l'IGP, 1000 emplois ont été créés, 100 millions d'euros ont été investis, la production de la vallée a doublé. « En plus, il s'agit d'emploi rural, ça dynamise la région. » poursuit-il. Salé au sel sec, séché au vent de la région, le jambon de Bayonne a su rétablir, grâce à la rigueur de son cahier des charges, l'image de marque des 65 salaisonnières qui produisent 1,3 million de jambons annuels. « Nous sommes arrivés à un produit de grande qualité et très stable. Et ça fait la différence, surtout

aussi près des jambons espagnols » se félicite-t-il.