DIRECTION GENERALE
DE L'ALIMENTATION

DEMANDE D'ENREGISTREMENT

D'UNE INDICATION

GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

"Boudin blanc de Rethel"

Règlement CEE n°2081/92

Groupement demandeur :

ARDENNES DE FRANCE
Hôtel du Département
Place de la Préfecture
08011 CHARLEVILLE-MEZIERES CEDEX

juin 99

SOMMAIRE

Page

1 - LE GROUPEMENT DEMANDEUR 3

1.1 - NOM 3
1.2 - COORDONNÉES 3
1.3 - COMPOSITION ET BUT DU GROUPEMENT DEMANDEUR 3

2 - NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE 4

3 - TYPE DE LA DENREE ALIMENTAIRE 5

4 - DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE 5

4.1 - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT 5
4.1.1 - Caractéristiques physiques 5
4.1.2 - Caractéristiques chimiques 6
4.1.3 - Caractéristiques microbiologiques 6
4.1.4 - Caractéristiques organoleptiques 7

5 - DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE 7

6 - ELÉMENTS PROUVANT QUE LA DENREE ALIMENTAIRE EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE 10

7 - DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE 12

8 - ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE 15

8.1 - ORIGINE DE LA FABRICATION DU BOUDIN BLANC DE RETHEL 15
8.2 - NOTORIÉTÉ ANCIENNE 16
8.3 - RÉPUTATION ACTUELLE 20

9 - RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE 24

10 - ELEMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ETIQUETAGE 25

11 - EXIGENCES ÉVENTUELLES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES 26

12 - BIBLIOGRAPHIE 27

13 - LISTE DES ANNEXES 28

Annexes
Fiche de synthèse

1 - LE GROUPEMENT DEMANDEUR

1.1 - Nom

Le groupement demandeur est ARDENNES DE FRANCE, association régie par la loi du 1er juillet 1901.

1.2 - Coordonnées

ARDENNES DE FRANCE :
Adresse : Hôtel du Département
Place de la Préfecture
08 011 CHARLEVILLE-MEZIERES CEDEX
Téléphone : 03.24.59.60.60. – 03.24.32.21.48.
Télécopie : 03.24.37.76.76.

1.3 - Composition et but du groupement demandeur

ARDENNES DE FRANCE

Article 3 des statuts :
L'association a notamment pour objet :

- d'assurer et de favoriser le développement de la qualité, du contrôle et de la certification de
  - produits agricoles non transformés ou alimentaires,
  - produits agricoles non alimentaires,
  - produits industriels,
  - de prestations de services,

  élaborés par les adhérents « membres actifs » de l'association,
- d'être responsable de la qualité des produits certifiés conformément aux cahier des charges et contrôlés par l'organisme certificateur chargé des contrôles,
- d'assurer la promotion des produits soumis à un cahier des charges,

- d'assurer en collaboration avec les professionnels concernés le contrôle interne des productions bénéficiant d'une certification au regard du plan de contrôle associé,
- d'être l'interlocuteur privilégié de l'organisme certificateur chargé de la certification des produits certifiés.

Article 6 des statuts :
Parmi ses membres de Droit fondateurs se trouve l'Académie de gastronomie ardennaise, association régie par la loi du 1er juillet 1901.

ACADEMIE DE GASTRONOMIE ARDENNAISE

Article 2 des statuts :

Cette association a pour but de réunir les gourmets, les gastronomes et les professionnels des métiers de bouche afin de défendre et de faire connaître la cuisine et les spécialités culinaires ardennaises et d'œuvrer pour leur développement et leur rayonnement.

Au sein de l'académie, les membres sont répartis en deux collèges :
- les amateurs,
- et les professionnels, parmi lesquels se trouvent les producteurs de boudin blanc de Rethel sous Label régional ARDENNES DE FRANCE.

2 - NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE

La dénomination à protéger dans le cadre de cette demande d'Indication Géographique Protégée est la suivante :

"BOUDIN BLANC DE RETHEL".

3 - TYPE DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Le "boudin blanc de Rethel" est une préparation de charcuterie à classer comme produit agricole destiné à l'alimentation humaine, visé à l'annexe II du traité de Rome - chapitre 16 :

"Préparation de viandes, de poissons, de crustacés et de mollusques".

4 - DESCRIPTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Le boudin blanc de Rethel est typiquement local et n'a pratiquement pas évolué depuis son apparition: la fabrication est restée concentrée géographiquement aux abords de Rethel. En effet, il existe un autre type de boudin blanc très typé, le boudin blanc à l'oignon, dont la production est localisée dans le nord du département.

4.1 - Caractéristiques du produit

4.1.1 - Caractéristiques physiques

*** Critères d'aspect**

Le boudin blanc de Rethel se présente sous forme de portions cylindriques de 100 à 130 grammes « ou de 70 grammes maximum pour les formes réduites » et d'un diamètre de 32 à 34 mm (boyaux de porc) « ou d'un diamètre de 20 à 26 mm (boyaux de moutons) pour les formes réduites ». Ce boudin possède une agréable présentation. Sa robe est de couleur claire et homogène ; ses grains sont de taille fine à moyenne.

Plusieurs variantes de boudin blanc de Rethel peuvent être fabriquées :

- nature,
- aux champignons,
- forestier,
- truffé ou au jus de truffe.

Celles-ci doivent respecter la législation en vigueur.

Pour certaines, les recettes sont transmises depuis plusieurs générations. La variante la plus ancienne est la nature, elle date de la création du boudin blanc par un officier de l'armée du Roi (Chamarande) au XVII^{ème} siècle. Les autres sont plus récentes : le boudin blanc de Rethel truffé date des années 1970, le boudin blanc de Rethel forestier et celui aux champignons des années 1980.

*** Présentation du produit**

Le boudin blanc de Rethel est vendu sous différentes présentations :

- en rayon traditionnel, en vrac,
- en rayon libre service, pré-emballé, en U.V.C. (Unité de Vente Consommateur).

4.1.2 - Caractéristiques chimiques

Les critères chimiques à respecter pour le boudin blanc de Rethel nature et la mêlée de base des variantes du boudin blanc de Rethel sont :

	Boudin blanc de Rethel	**Boudin blanc (extrait du Code des usages de la charcuterie 1997)**
Lipides (%)	< 30	lipides rapportés à l'H.P.D.A. de 83% ≤ 30
Humidité du produit dégraissé et désamidonné H.P.D.A. (%)	≤ 81	≤ 83
Amidon (%)	≤ 0.4	≤ 5
Collagène (%)	≤ 2	------
Protides (%)	≤ 11	------

4.1.3 - Caractéristiques microbiologiques

Le boudin blanc de Rethel doit être conforme à la législation en vigueur.

4.1.4 - Caractéristiques organoleptiques

Le respect de la recette ancestrale, exempt de tout produit amylacé, permet au boudin blanc de Rethel de développer des propriétés organoleptiques typiques et délicates. Il se démarque des autres produits de sa catégorie par sa flaveur bien typée en viande de porc accompagnée d'une discrète touche poivrée et épicée. Il apparaît moyennement salé et peu sucré. En bouche, il libère une quantité moyenne de graisse.
La tension du boyau est très satisfaisante et permet au boudin blanc de Rethel d'avoir une élégante présentation. Ce boudin possède une belle pâte moelleuse et juteuse, assez cohésive avec une élasticité et une fermeté correctes. La taille des grains est fine à moyenne. Il arbore une jolie couleur claire et homogène très appétissante.

5 - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

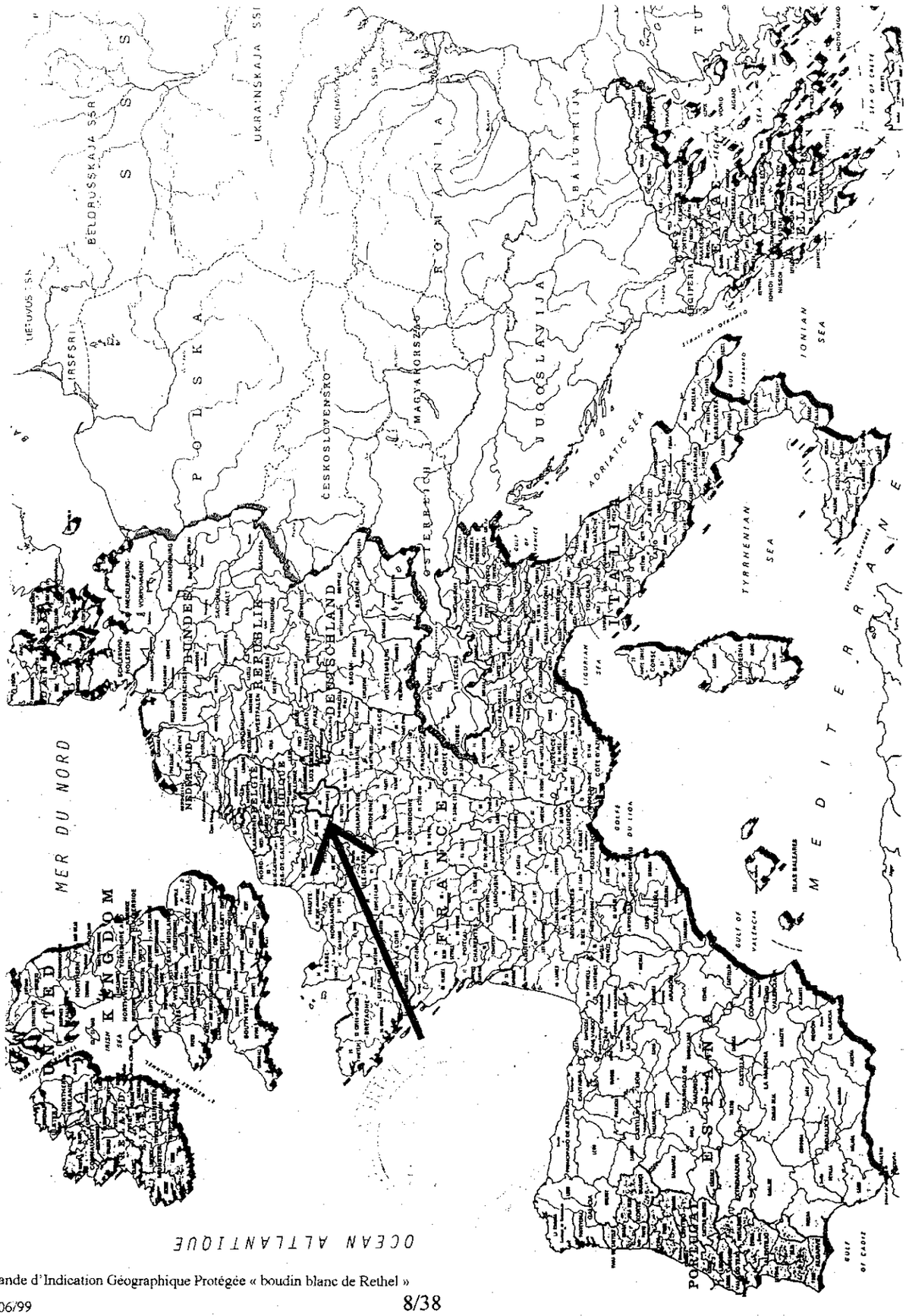
Afin de bénéficier de l'Indication Géographique Protégée "boudin blanc de Rethel", le produit doit être fabriqué dans l'arrondissement de Rethel du département des Ardennes (cartes 1 et 2). Cet arrondissement comprend les cantons de :

- Château-Porcien,
- Chaumont-Porcien,
- Novion-Porcien,
- Juniville,
- Asfeld,
- Rethel.

L'aire géographique ainsi déterminée recouvre une surface de 122 262 hectares.

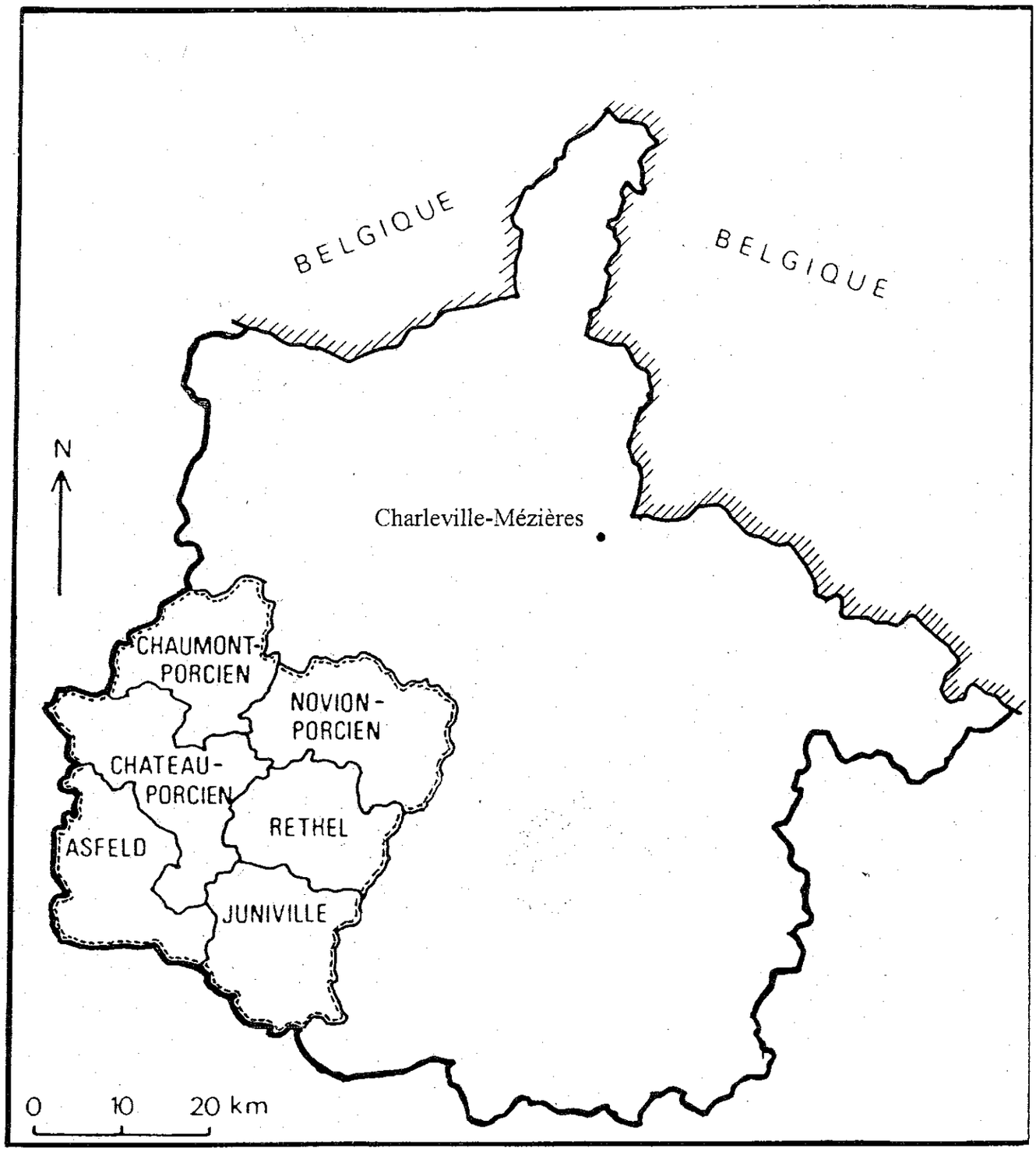
Carte 1 :

Le département des Ardennes dans la Communauté Européenne



Carte 2 :

Les 6 cantons de l'arrondissement de Rethel
Département des Ardennes



Frontière franco-belge
Limite de département
Limite de l'arrondissement
Limite de canton

6 - ELEMENTS PROUVANT QUE LA DENREE ALIMENTAIRE EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le boudin blanc de Rethel est fabriqué dans les ateliers de charcuterie implantés dans l'arrondissement de Rethel uniquement.

L'habilitation des ateliers de fabrication, la vérification des comptabilités-matières et des éléments de traçabilité garantissent que la production a bien lieu dans l'aire géographique autorisée.

Afin de s'assurer que tous les produits portant l'appellation "boudin blanc de Rethel" ont pour origine un atelier de fabrication situé dans l'arrondissement de Rethel et font l'objet d'un contrôle conformément au présent cahier des charges, les fabricants doivent tenir à jour un registre de fabrication et de destination. Sur ce document est consignée la totalité des lots de fabrication. Le fabricant indique les renseignements concernant :

- les principales matières premières (provenance, quantité livrée, date de livraison),

- la fabrication des boudins blancs de Rethel (date de fabrication, volume fabriqué, Date Limite de Consommation (D.L.C.), destination des lots). Le fabricant utilise, selon son choix, la date de fabrication ou la D.L.C. comme numéro de lot de fabrication.

Ce document est tenu à jour par les fabricants et doit être transmis mensuellement à la structure de contrôle.

Sur l'emballage de chaque lot commercialisé doivent figurer le numéro de lot de fabrication et le numéro de l'atelier de fabrication.

Le consommateur non satisfait de la qualité du boudin blanc de Rethel peut adresser sa réclamation :

- au vendeur, si l'achat est effectué en rayon traditionnel, qui transmet l'adresse consommateur figurant sur l'étiquette du produit au consommateur ou qui transmet la réclamation à l'adresse consommateur,
- à l'adresse consommateur mentionnée sur l'étiquette, si l'achat est effectué en rayon libre-service.

Le fabricant concerné prend connaissance de la réclamation et entreprend les recherches nécessaires pour connaître les causes de la non satisfaction à partir des informations transmises par le consommateur (date et lieu d'achat, numéro de lot de fabrication, et éventuellement une étiquette).

Le registre de fabrication précité est un des éléments utilisé pour les recherches.

7 - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA DENREE ALIMENTAIRE

Le "Boudin blanc de Rethel" doit satisfaire aux conditions de fabrication suivantes :

* Matières premières :

Afin de respecter la recette originelle, seuls les ingrédients suivants peuvent être utilisés :

- viande fraîche de porc convenablement parée provenant des pièces anatomiques suivantes :
  * jambon sans jarret,
  * épaule sans jarret,
  * poitrine dépourvue de mamelle.

  Le parage des viandes doit permettre d'éviter la présence de nerfs, de ganglions et d'abcès,

- gras dur de porc,

- lait, hors lait reconstitué,

- œufs entiers frais,

- assaisonnement (sel, condiments, épices, aromates frais).

Les boyaux naturels sont obligatoires :

- boyaux de porcs pour la présentation en portions de 100 à 130 grammes,
- boyaux de moutons ou de porcs pour la présentation sous forme réduite.

L'adjonction de produits amylacés, de colorants et de phosphates est formellement interdite.

* Fabrication :

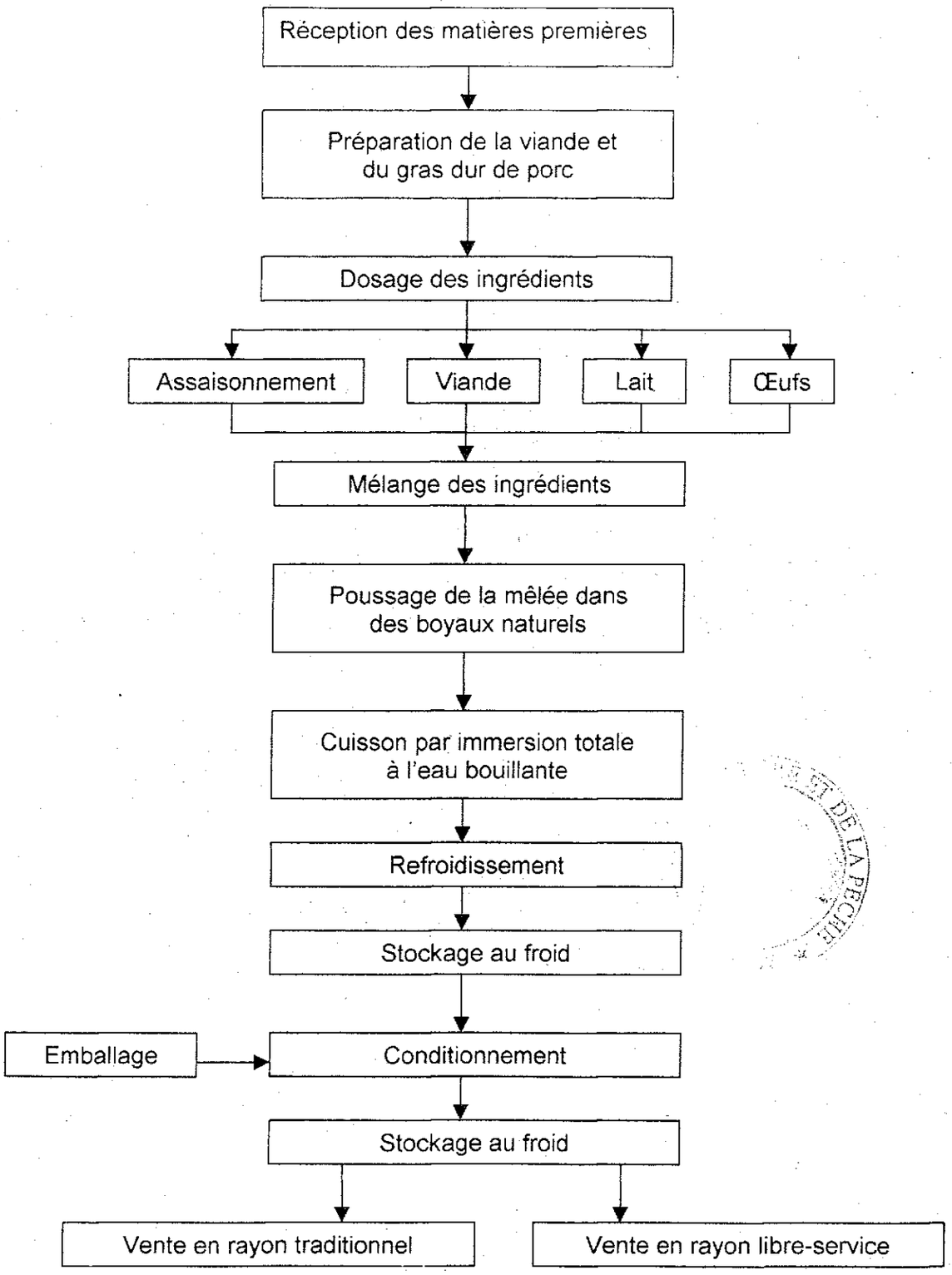
Elle consiste en (cf schéma de vie) :

- Préparation de la viande et du gras dur de porc,
- Mélange de la viande avec les autres ingrédients,
- Poussage de la mêlée dans des boyaux naturels,
- Cuisson par immersion totale dans l'eau bouillante,

La température à cœur du boudin en fin de cuisson est supérieure ou égale à 72 °C.

- Refroidissement en cellule de refroidissement ou à l'eau courante glacée potable.

Schéma de vie :



8 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le lien existant entre la production de boudin blanc et la région de Rethel remonte à près de deux siècles. Depuis cette époque, la production n'a cessé de croître doucement et le produit est véritablement apparu comme spécialité culinaire de la ville depuis le milieu du siècle dernier. Les publicités de la fin du XIXème siècle en attestent. Les actions récentes de promotion du boudin blanc de Rethel témoignent quant à elles du dynamisme et de la réputation actuelle.

8.1 - Origine de la fabrication du boudin blanc de Rethel

* Historique

L'origine du boudin blanc de Rethel remonte au XVIIème siècle (annexe 1). A cette époque, un officier de l'armée du Roi (Chamarande) vint chercher refuge à Rethel pour s'être battu en duel, contrairement aux ordres du Cardinal RICHELIEU.

Il installe alors une charcuterie dans une petite boutique du bourg de Liesse et devient l'ancêtre du boudin blanc.

Un de ses petits-fils (mort en 1848) met réellement au point la recette du "boudin blanc" au milieu du siècle dernier.

Parmi ses enfants, cinq fils deviennent à leur tour charcutiers et se fixent dans différents quartiers de la ville de Rethel, perpétuant le savoir-faire familial. L'annuaire Rethélois et de l'arrondissement dénombre en 1901, huit charcutiers dont quatre portent le nom Chamarande. (document 1, annexe 2)

PREVOT Eugène : 2, Place de la Halle (1) - CHAMARANDE - BREMONT : 61, Rue Gambetta - Jules CHAMARANDE : 32, Place de la Halle - CHAMARANDE DAVENNE : 40, Rue Robert Sorbon - CHAMARANDE - GILLET : 43, Rue Colbert (2) - GACOIN - DUFOUR : 9, Rue Gambetta - RENART - CHARDRON : 5, Rue Choffin (maintenant rue J.B. Clément) et GRENIER - FAYNOT : 50, Rue Robert Sorbon.

Document 1 : Extrait de l'annuaire Rethélois et de l'arrondissement de 1901, publié dans l'ouvrage « Le boudin blanc de Rethel, renommée et spécialité à défendre, 1992.

8.2 - Notoriété ancienne

Finalisée au milieu du siècle dernier, la recette du boudin blanc de Rethel a été largement et rapidement utilisée par les charcutiers du Rethélois (annexe 3).

Un annuaire administratif, commercial et historique, datant de 1935, note que *"au début du siècle dernier, la vogue du boudin blanc de Rethel s'est étendue et affirmée et qu'elle s'est perpétuée jusqu'à nos jours."*

Sur les publicités de la fin du XIXème siècle et les cartes postales du début XXème siècle, est déjà mentionnée la "spécialité Rethéloise du boudin blanc" dont la réputation apparaît solidement assise (documents 2 à 5 ; annexes 4 et 5).

Aujourd'hui, le boudin blanc de Rethel est toujours élaboré dans le respect de la recette ancienne. En effet, les charcutiers détiennent un savoir-faire transmis de leurs parents ou lors de leur apprentissage par d'autres charcutiers.

Afin d'obtenir un boudin blanc de Rethel proche de celui d'origine, les charcutiers veillent à employer des matières premières possédant des caractéristiques significatives, notamment pour la viande de porc et les œufs. Conformément à la recette ancienne, le boudin blanc de Rethel actuel ne comprend aucun produit amylacé. (annexe 2)

Depuis le XVIIème siècle, grâce au progrès technique, les conditions de fabrication ont beaucoup évolué et les fabricants utilisent maintenant des appareils modernes de type « mélangeur » pour élaborer leur produit. Pour obtenir une mêlée finale homogène constituée de grains fins à moyens, la viande fraîche de porc est préalablement hachée. Dès que le grain de la mêlée est comparable à celui de la chair à saucisse, les œufs, le lait et l'assaisonnement sont incorporés progressivement tout en continuant à malaxer.

Document 2 : Carte postale en couleur éditée en 1905.



Légende : *"Valse bien mon petit cochon ! toi qui es destiné à la Charcuterie PREVOT-MAILLARD*
2, Place de la Halle Rethel
Dépêche-toi de devenir gras ; tu auras une mort glorieuse et honorable, la chair ne devant être mélangée à aucun produit frauduleux.
COMESTIBLES - Spécialité de BOUDIN BLANC
Diplôme d'Honneur - Médaille Or et Argent."

Document 3 : Carte de 1904.

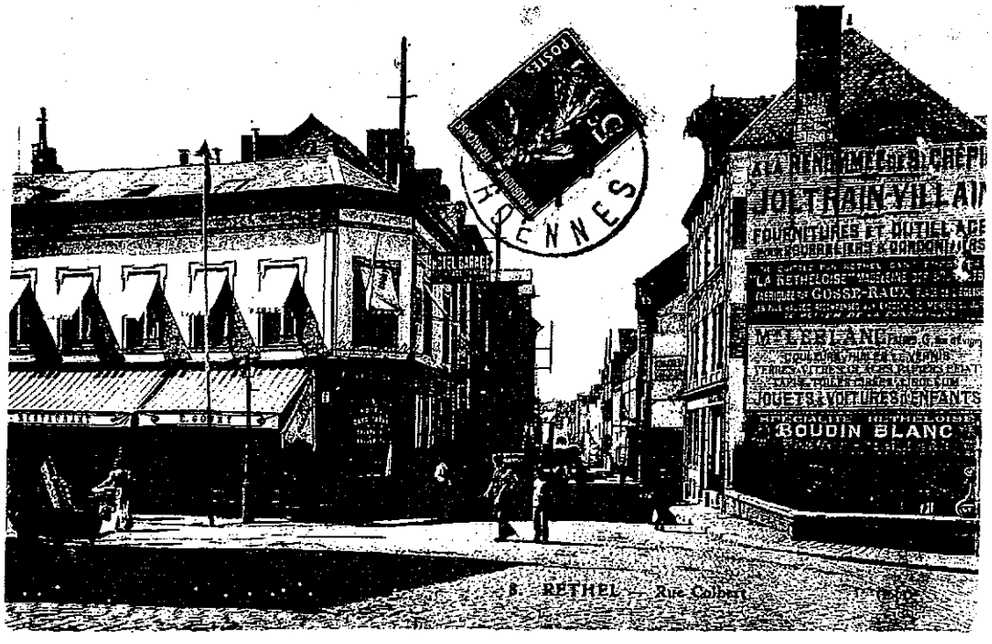
Façade de la charcuterie PREVOT.

Publicité pour le boudin blanc.



Document 4 : Carte postale de 1908.

Publicité "Spécialité Rethéloise boudin blanc PREVOT MAILLARD".



Document 5 : 1897 : Première publicité pour le boudin blanc.

8.3 - Réputation actuelle

Depuis sa création, le boudin blanc de Rethel a acquis une solide réputation basée principalement sur ses propriétés sensorielles : ce boudin possède une séduisante présentation (une couleur claire, des grains fins à moyens), une flagrante saveur en viande de porc agréablement assaisonnée. Il doit ses caractéristiques au respect de la recette originelle, c'est-à-dire à l'utilisation de viande fraîche de porc, de gras dur de porc, d'œufs entiers frais, de lait, d'assaisonnement et de boyaux naturels et à l'absence de produits amylacés, de colorants et de phosphates.

Fabriqué par l'ensemble des charcutiers du Rethélois depuis sa diffusion, le boudin blanc de Rethel a vu son volume de production se développer considérablement depuis une quinzaine d'années ; il a été multiplié par 4 environ sur cette période pour atteindre en 1994 une production estimée à 250 tonnes.

Ce développement est resté localisé dans l'arrondissement de Rethel uniquement.

Dans le même temps, diverses initiatives ont été prises afin de créer un dynamisme autour du produit, de développer sa notoriété ou d'améliorer sa qualité.

Les fabricants ont souhaité vivement voir figurer ce produit dans le Code des usages de la charcuterie édité par le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes. En réponse à leur souhait, le boudin blanc de Rethel figure dans cet ouvrage depuis 1986. Ses ingrédients y sont mentionnés.

LA CONFRERIE DU BOUDIN BLANC DE RETHEL

Les charcutiers ont su, depuis près d'un siècle, utiliser la publicité pour promouvoir leurs fabrications (annexe 5). Plus récemment, en 1982, est née la "Confrérie du boudin blanc de Rethel". Cette confrérie, qui regroupe l'ensemble des charcutiers du Rethélois, a pour objectif de dynamiser et promouvoir la production du boudin blanc de Rethel.

ANIMATIONS AUTOUR D'UN PRODUIT

- FOIRE ANNUELLE AU BOUDIN BLANC, A RETHEL

Sous l'égide du Bureau municipal du Tourisme, une foire annuelle au boudin blanc est organisée depuis 1984 (document 6). En plus des expositions, dégustation et vente de boudin blanc, est proposé un concours du plus gros mangeur de boudin. Cette manifestation draine une importante foule de gourmands et de curieux.

- ACTIONS DE PROMOTION

Depuis 1988, le boudin blanc de Rethel a obtenu un signe officiel de qualité supérieure et d'origine : un label agricole. Aussi a-t-il bénéficié de nombreuses actions de promotion (détaillées ci-après) permettant de faire reconnaître ce produit ardennais auprès des consommateurs.

CONNAISSANCE DU BOUDIN BLANC DE RETHEL

Le boudin blanc de Rethel est commercialisé et s'est fait connaître :

- localement :

- par les artisans producteurs, sur les lieux de production,
- en Grandes et Moyennes Surfaces,
- par le biais de revendeurs et de restaurateurs.

- à l'échelon national :

- par la participation des producteurs à divers concours de boudin blanc : à Essey et Alençon (Orne), Ransart (Belgique)...,
- sur des foires, salons et expositions : Salon International de l'Agriculture, exposition "Les Ardennes à Paris" dans le hall de la gare de l'Est à Paris ...
- par de la vente par correspondance,
- par le biais de revendeurs et de restaurateurs,
- par télé-achat,
- en Grandes et Moyennes Surfaces.

Document 6 : Affiche de la première foire au boudin blanc, Rethel - 1984

1ère FOIRE du BOUDIN BLANC

RETHEL
28 AVRIL
1984
9 h 30

INAUGURATION

PARKING SALLE des FÊTES

EXPOSITION - DÉGUSTATION - VENTE
de produits gastronomiques CHAMPARDENNAIS

12 h 30 :
Concert par l'Harmonie Municipale de Rethel
Animation avec la participation de :
- Manège Enfantin
- Cracheur de Feu
- Fanfare Adéquate
- Majorettes de Sault-les-Rethel



17 h 30 :
Concours du plus gros mangeur de boudin
Inscription : Stand du Tourisme

21 h 30 :
GRAND BAL avec l'Orchestre

SAMEDI SOIR

Salle des Fêtes *Entrée :* **30 F**

23 h : *TIRAGE SURPRISE*

Sous l'égide du Bureau Municipal du Tourisme

23

9 - REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Le "boudin blanc de Rethel" bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée sera contrôlé par :

A.d.F. certification
Adresse : 8B, rue de l'abattoir
08000 CHARLEVILLE-MEZIERES
Téléphone : 03.24.59.92.63.

A.d.F. certification est un organisme certificateur agréé sous le numéro LA-34 depuis mars 1998.

10 - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage porté sur le boudin blanc de Rethel doit respecter, outre la législation en vigueur, les règles suivantes :

- indiquer la dénomination de vente exacte du produit, " boudin blanc de Rethel "

- prévoir dans la plage informative d'une étiquette les mentions suivantes :
  * " Indication Géographique Protégée "
  * les caractéristiques du produit
    . fabriqué à Rethel ou dans son arrondissement,
    . à base de viande de porc,
    . sans ajout de fécule, d'amidon ou de mie de pain.
  * certifié par A.d.F. certification,
  8B, rue de l'abattoir - 08000 CHARLEVILLE-MEZIERES
  * la possibilité pour le consommateur de s'adresser à l'organisme certificateur si le produit ne lui apporte pas satisfaction.

- prévoir en vrac, en rayon traditionnel les mentions suivantes :
  * " Indication Géographique Protégée "
  * certifié par A.d.F. certification,
  8B, rue de l'abattoir - 08000 CHARLEVILLE-MEZIERES.

Avant toute utilisation, les étiquetages devront être validés par le comité de certification d'A.d.F. certification.