

CCTP « mode d'emploi »

Les charcuteries régionales

Rares sont les régions de France qui ne possèdent pas leur propre spécialité de charcuterie. Le plus souvent réalisées avec du porc, elles peuvent également être à base de volaille, de veau, de gibier...



Didier Brottes
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne

Avec 31 % des volumes d'achats (soit environ 712 000 tonnes), la charcuterie¹ se classe en 2nde position des ventes de produits carnés, juste derrière les viandes de boucheries qui représentent 39 % de celles-ci. Si le jambon cuit demeure la charcuterie préférée des français (29 % des volumes d'achats du segment charcuterie), d'autres gagnent également en popularité. C'est le cas notamment des rillettes dont les achats par les ménages se sont élevés à 20 828 tonnes en 2014 (soit une évolution de 1,4 %). A noter aussi que leur consommation reste beaucoup plus marquée dans l'ouest et le centre-ouest de la France. A l'inverse, la consommation de certains produits dits de « terroir » comme les andouillettes ou le boudin, accusent un léger recul. Côté saucisserie fraîche (hors merguez), au cours de l'année 2014, les quantités achetées par les ménages ont été estimées à environ 48 130 tonnes (+ 4,9 %). Là encore, peut-être en raison du succès grandissant de la

cuisson au barbecue, on constate que ces dernières sont beaucoup plus consommées dans la moitié sud de la France et que les ventes sont plus importantes entre mai et septembre.

Attention toutefois, les produits de charcuterie étant dans leur ensemble riches en matières grasses et en sel, ils doivent être consommés avec modération et intégrés au sein d'une alimentation variée et équilibrée.

Consommation des produits carnés en 2014, données et bilans août 2015, FranceAgrimer.

¹ Hors saucisses fraîches à cuire qui sont comptabilisées dans les élaborés de viandes de boucherie.

La sélection du mois

- Saucisse de Toulouse
- Andouillette de Troyes
- Rillettes du Mans
- Magret de canard fumé

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...



THIERRY LAFARGE - CHEF DE CUISINE
Résidence de l'Auzelaire - Mauriac (15)

« Nous servons des saucisses de Toulouse environ une fois par mois. On les prépare surtout grillées, accompagnées d'un jus de viande ou d'une tombée de mirepoix. En garniture, on les associe le plus souvent avec des féculents de type purée, aligot, pâtes ou lentilles, mais il nous arrive aussi de les cuisiner avec du chou. Les rillettes font également partie des produits que nous utilisons, mais à une fréquence moindre car c'est tout de même un aliment assez gras. On les présente sous forme de demi-boule, avec des cornichons et généralement du pain de mie grillé. C'est un produit apprécié notamment par les personnes âgées, alors que les enfants préfèrent la terrine de campagne, qui est d'ailleurs bien plus pratique à servir. Régulièrement, pour les personnes âgées, on propose aussi des préparations avec du magret fumé, telle que la salade périgourdine. Ce produit nous permet de créer des repas améliorés pour certains dimanches ou jours de fêtes. Pour les écoles, il nous est arrivé de le présenter par exemple légèrement grillé au four, sur des toasts, avec un coulis de tomate et un peu d'herbes aromatiques ou bien, sur des pizzas. Depuis quelques années, on ne sert par contre plus d'andouillettes. Ce produit n'est pas forcément très apprécié (contrairement au boudin) même par les personnes âgées. Je pense que cela est peut-être dû au fait que ce produit n'est pas une charcuterie régionale ; nos convives n'y sont pas habitués. »

Secteur : Public - Type de convives : Crèches, Maternelles, Élémentaires, Personnes âgées
Nombre de couverts/jour : 350 à 400



Collectivités Express, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 10 ans la rubrique « Les cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi ». Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.



Retrouvez-nous
au salon FOOD' IN SUD
du 24 au 26 janvier
Stand D38

Saucisse de Toulouse

Saucisse pur porc, fraîche, en boyau naturel, sous vide ou sous atmosphère, pièce de 100 à 130 g.

La saucisse de Toulouse est traditionnellement servie grillée, accompagnée de purée de pomme de terre ou de lentilles. Elle est également présente dans certaines variantes du cassoulet.

Conformément au code des usages de la charcuterie, seul l'emploi de viande porcine est autorisé dans la confection des saucisses de Toulouse ; les parties utilisées étant le maigre et le gras, ainsi que les boyaux pour l'enveloppe (ceux en collagène ne sont pas admis). Nos offres répondent bien à tous ces critères et leur teneur en produits porcins (hors boyaux) est assez homogène puisqu'elle oscille entre 89 et 91,6 %. Néanmoins, grâce à deux offres dont les pourcentages nous ont été communiqués séparément, on s'aperçoit que les quantités de viande et de gras mises en œuvre peuvent être très variables. La première contient en effet 73,3 % de viande et 18,3 % de gras, alors que la seconde en affiche respectivement 51,3 % et 37,7 %.

Pourtant, lorsqu'on analyse la teneur en lipides de ces deux offres, on constate peu d'écart : 23,4 % contre 25,7 % de matières grasses. Il semble donc que la viande de porc utilisée pour la confection des saucisses soit issue de différents morceaux (jambon, gorge...) dont les teneurs en lipides sont plus ou moins importantes. Quoi qu'il en soit, le rapport P/L (Protéines/Lipides) inférieur à 1 (0,29 à 0,73) pour l'ensemble de nos offres, limite la fréquence de présentation de ces dernières à 2/20, 2/24 ou 3/28 déjeuners maximum et 6/28 dîners maximum pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile. Pour les autres catégories de population, cette fréquence est de 2/20 repas maximum.



Question d'un acheteur

Quelle différence y a-t-il entre une saucisse de Toulouse étuvée et non étuvée ?

L'étuvage consiste, après embossage, à passer les saucisses dans une étuve à 45 °C sur un temps très court, puis à les refroidir rapidement (le produit reste cru). Ce procédé, plus coûteux que la mise sous vide standard, permet de déshumidifier les saucisses (on observe d'ailleurs une perte d'environ 3 à 5 %), ce qui garantit une meilleure stabilité de ces dernières et un allongement de la durée de conservation.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

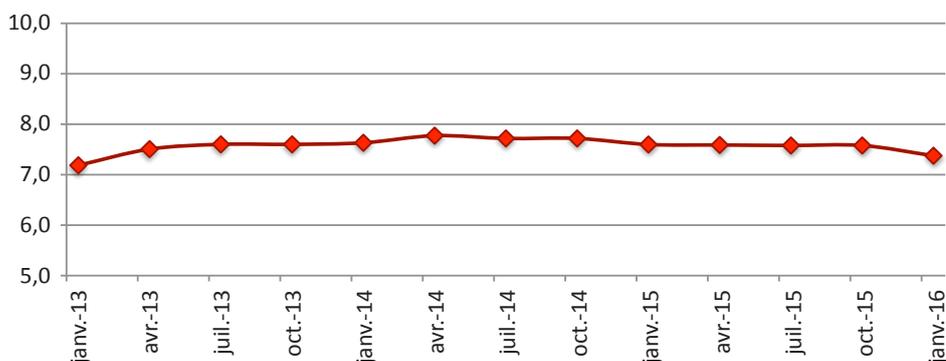


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BIOFINESSE	99156	311 kcal	18,0 %	1,0 %	26,0 %	9,4 %	1,5 g	0,69	LANGUEDOC LOZERE VIANDE NC
BRAKE	48106	334 kcal	14,5 %	2,1 %	29,7 %	11,4 %	1,8 g	0,49	DEFIAL NORMIVAL NC
DAVIGEL	1680588	386 kcal	12,0 %	1,0 %	30,0 %	NC	NC	0,40	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	111336	401 kcal	11,0 %	3,8 %	38,0 %	NC	NC	0,29	SARL NOUVEL PROGALOR NC
KRILL	56324	277 Kcal	13,3 %	3,1 %	23,4 %	9,0 %	2,5 g	0,56	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	55563	334 Kcal	14,5 %	2,1 %	29,7 %	11,4 %	1,8 g	0,49	DEFIAL NORMIVAL NC
PRO A PRO	4203	312 Kcal	18,8 %	1,0 %	25,7 %	9,4 %	1,7 g	0,73	CHARCUTERIE FASSIER NC
TRANSGOURMET	672816	334 kcal	14,5 %	2,1 %	29,7 %	11,4 %	1,8 g	0,49	DEFIAL NORMIVAL NC

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour plus de goût, servez-la accompagnée d'une sauce échalote à la graine de moutarde.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Saucisses aux lentilles du Puy
La Réunion : Rougail saucisses

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BIOFINESSE	99156	crue, non étuvée, longueur NC, Ø 2,8 à 3,4 cm, en boyau de porc	BIO	viande et gras de porc % NC, dont épaule et poitrine 80 %, gras de porc % NC	poivre < 0,7 %	/	LANGUEDOC LOZERE VIANDE NC
BRAKE	48106	crue, étuvée, longueur 17 à 18 cm, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 90 %, dont viande de porc % NC, gras de porc % NC	dextrose 0,7 %, épices et plantes aromatiques 0,7 %, arômes naturels 0,05 %	antioxydant, conservateur	DEFIAL NORMIVAL NC
DAVIGEL	1680588	crue, non étuvée, longueur NC, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc % NC, viande de porc % NC, gras de porc % NC	dextrose % NC, épices et plantes aromatiques % NC	antioxydant, conservateur	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	111336	crue, non étuvée, longueur NC, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc % NC, dont gorge de porc % NC, maigre de porc % NC	dextrose % NC, lactose % NC, épices et plantes aromatiques % NC, arômes naturels % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur, colorant, exhausteur de goût, ferment	SARL NOUVEL PROGALOR NC
KRILL	56324	crue, non étuvée, longueur 16 cm, Ø 3,2 à 3,4 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 91,6 %, dont viande de porc 73,3 %, gras de porc 18,3 %	dextrose 1 %, arômes < 0,5 %	antioxydant, conservateur	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	55563	crue, étuvée, longueur 17 à 18 cm, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 90 %, dont viande de porc % NC, gras de porc % NC	dextrose 0,7 %, épices et plantes aromatiques 0,7 %, arômes naturels 0,05 %	antioxydant, conservateur	DEFIAL NORMIVAL NC
PRO A PRO	4203	crue, non étuvée, longueur 15,2 cm, Ø 2,9 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 89 %, dont viande de porc 51,3 %, gras de porc 37,7 %	sucres 0,5 %, plantes aromatiques 0,2 %, épices 0,1 %, arômes 0,1 %	colorant, acidifiant, antioxydant, conservateur, correcteur d'acidité	CHARCUTERIE FASSIER NC
TRANSFOURMET	672816	crue, étuvée, longueur 17 à 18 cm, Ø 3 à 3,2 cm, en boyau de porc	/	viande et gras de porc 90 %, viande de porc % NC, gras de porc % NC	dextrose 0,7 %, épices et plantes aromatiques 0,7 %, arômes naturels 0,05 %	antioxydant, conservateur	DEFIAL NORMIVAL NC

	Référence	% de perte à la mise en œuvre	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	99156	< 15 %	France	France	conditionnement : 15 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 2 kg, pièce de 100 g, sachet de 20 pièces, 5 x 2 kg	LANGUEDOC LOZERE VIANDE NC
BRAKE	48106	16 % (+/-)	UE	France	conditionnement : NC, minimum client : 20 jours, après ouverture : 24 h	sachet, sous vide, 1,25 kg, pièce de +/- 125 g, sachet de 10 pièces, 6 x 1,25 kg	DEFIAL NORMIVAL NC
DAVIGEL	1680588	NC	UE	France	conditionnement : 15 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous atmosphère, 1,25 kg, pièce de 125 g, sachet de 10 pièces, 4 x 1,25 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	111336	NC	France	France	conditionnement : 21 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,2 kg, pièce de 120 g, sachet de 10 pièces, 8 x 1,2 kg	SARL NOUVEL PROGALOR NC
KRILL	56324	NC	France	France	conditionnement : NC, minimum client : 17 jours, après ouverture : 48 h	film, sous vide, 1,3 kg, pièce de 130 g, paquet de 10 pièces, 8 x 1,3 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	55563	16 % (+/-)	UE	France	conditionnement : NC, minimum client : 20 jours, après ouverture : 24 h	sachet, sous vide, 1,25 kg, pièce de 125 g, sachet de 10 pièces, 4 x 1,25 kg	DEFIAL NORMIVAL NC
PRO A PRO	4203	10 à 15 %	France, UE	France	conditionnement : 18 jours, minimum client : 15 jours, après ouverture : 48 h	barquette rigide, sous atmosphère, 1,8 kg, pièce de 120 g, barquette de 15 pièces, 4 x 1,8 kg	CHARCUTERIE FASSIER NC
TRANSFOURMET	672816	16 % (+/-)	UE	France	conditionnement : NC, minimum client : 20 jours, après ouverture : 24 h	sachet, sous vide, 1,25 kg, pièce de 125 g, sachet de 10 pièces, 10 x 1,25 kg	DEFIAL NORMIVAL NC

Côté « portions », le GEMRCN préconise de servir 1 à 3 saucisses lorsque celles-ci sont de type chipolata et que leur poids en cru est de 50 g (+/- 10 %). Nos offres pesant entre 100 et 130 g, il convient d'adapter ces quantités. Ainsi, le grammage recommandé pour les adolescents et les adultes étant de 100 à 150 g, comptez une saucisse de Toulouse (à noter que toutes

nos offres conviennent). Pour les autres catégories de population, optez pour celles en 100 et 110 g qui vous permettront de respecter la marge des +/- 10 % et prévoyez la moitié d'une saucisse pour les maternelles et une entière pour les élémentaires, les personnes âgées (déjeuner et dîner) et les repas portés à domicile.



Andouillette de Troyes

Andouillette pur porc, sous vide, pièce de 140 à 190 g.

L'andouillette est généralement rôtie au four ou marquée au grill. Elle est le plus souvent agrémentée d'une pointe de moutarde ou nappée de sauce crémée au vin blanc.

La particularité des andouillettes de Troyes réside dans leur composition. En effet, elles sont exclusivement élaborées à partir de chaudins complets² et d'estomacs de porc. Seul l'embossage, réalisé dans des boyaux naturels de porc et/ou des chaudins, peut se faire également dans des boyaux de collagène. On retrouve d'ailleurs ces différentes utilisations parmi nos offres. Les chaudins doivent quant à eux représenter au minimum 60 % de la masse des ingrédients crus mis en œuvre. Si deux de nos offres affichent des teneurs inférieures (51 et 55 %), cela ne veut pas forcément dire qu'elles ne respectent pas la réglementation. Ces pourcentages sont souvent donnés pour le produit fini, donc sur des chaudins cuits et non crus. De plus, on

ne sait pas si les pourcentages indiqués tiennent compte de la quantité de chaudins utilisée dans certaines offres pour l'enveloppe, alors que celle-ci peut être comptabilisée dans les 60 %. Au niveau de l'assaisonnement, chaque industriel a sa recette. Rien que pour les oignons, la quantité utilisée reste très variable puisqu'elle oscille entre 2 et 5,8 %. Par ailleurs, on note que deux offres ne sont pas présentées avec des bouts tronçonnés, ce qui leur donnent un aspect plus « rustique ». Cela n'impacte en aucun cas la qualité gustative du produit.

² Les quatre parties composant le chaudin complet sont : le caëcum, le chaudin, le suivant (ou robe) et le fuseau.



Question d'un acheteur

Que veut dire « 5A » dans la dénomination de vente d'une des andouillettes du tableau comparatif ?

Ce sigle, créé à la fin des années 60, signifie Association Amicale des Amateurs d'Andouillettes Authentiques. Il permet de valoriser les authentiques andouillettes (Troyes, mais aussi Cambrai, lyonnaise...). Lors de dégustation à l'aveugle, les andouillettes répondant à des critères gustatifs précis (moelleuses, pas trop grasses...) se voient attribuer le diplôme « AAAAA ».

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

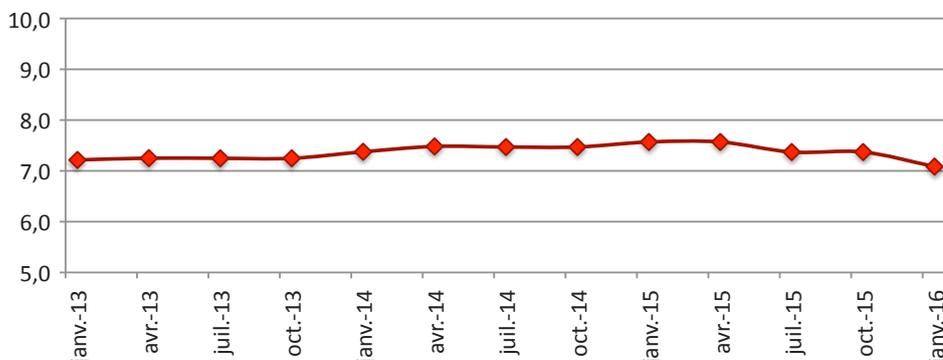


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	11681	242 kcal	19,0 %	1,0 %	18,0 %	9,0 %	2,0 g	1,05	POPY Brake
DAVIGEL	1682667	231 kcal	17,0 %	0,4 %	17,0 %	7,4 %	1,6 g	1,00	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	198020	196 kcal	18,0 %	/	14,0 %	6,7 %	1,3 g	1,29	AMAND BIANIC Amand Terroir
KRILL	56195	264 kcal	16,5 %	< 0,5 %	22,0 %	10,0 %	2,0 g	0,72	AT FRANCE Gilbert Lemelle
PASSION FROID	65964	228 kcal	16,2 %	0,2 %	17,9 %	8,9 %	1,4 g	0,91	CHARCUTERIES GOURMANDES Les Salaisons Régionales
PRO A PRO	26280	227 kcal	19,0 %	1,1 %	17,0 %	8,0 %	1,6 g	1,12	AMAND BIANIC Amand Terroir
RELAIS D'OR MIKO	935575	222 kcal	18,8 %	0,5 %	16,3 %	7,9 %	NC	1,15	POPY NC
TRANSGOURMET	272906	237 kcal	17,6%	< 0,5 %	18,5 %	9,1 %	1,9 g	0,95	AT FRANCE Gilbert Lemelle

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour changer, proposez-la froide détaillée en médaillon ; elle garnira à merveille vos salades composées hivernales.

THÈMES & RECETTES

L'Aube : Papillote d'andouillette au chaource

Le goût : Parmentier à la troyenne

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	11681	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur 12 cm, Ø +/- 4 cm, en chaudin de porc	chaudin de porc 51 %, estomac de porc 41 %	oignon 5,8 %, poivre concassé 0,2 %, thym 0,1 %	POPY Brake
DAVIGEL	1682667	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur 12,5 cm, Ø 3,5 cm, en boyau collagène et chaudin de porc	chaudin de porc 55 %, estomac de porc 37 %	oignon 3 %, moutarde % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC, arôme naturel de poivre % NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	198020	Andouillette de Troyes supérieure	cuite, bouts tronçonnés, longueur 13 cm, Ø 3,5 cm, en boyau collagène et chaudin de porc	chaudin de porc 70 %, estomac de porc 21 %	oignon 4,8 %, épices 0,22 %, plantes aromatiques < 0,1 %, arôme naturel de poivre < 0,1 %	AMAND BIANIC Amand Terroir
KRILL	56195	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur +/- 15 cm, Ø +/- 3,5 cm, en boyau de porc	chaudin de porc 70 %, estomac de porc 25 %	oignon 2,5 %, poivre 0,1 %, muscade 0,02 %, thym 0,01 %, marjolaine 0,01 %	AT FRANCE Gilbert Lemelle
PASSION FROID	65964	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur 12 cm, Ø 3 cm, en boyau de porc	chaudin de porc 63 % (cru robe comprise), estomac de porc 30,7 %	oignon 3,7 %, moutarde 0,93 %, épices 1,11 %	CHARCUTERIES GOURMANDES Les Salaisons Régionales
PRO A PRO	26280	Andouillette de Troyes royale	cuite, bouts non tronçonnés, longueur 16,5 cm, Ø 4 cm, en boyau collagène et chaudin de porc	chaudin de porc 79 %, estomac de porc 14 %	oignon 4,4 %, épices 0,3 %, plantes aromatiques < 0,1 %, arôme naturel de poivre < 0,1 %	AMAND BIANIC Amand Terroir
RELAIS D'OR MIKO	935575	Andouillette de Troyes	cuite, bouts tronçonnés, longueur NC, Ø NC, type d'enveloppe NC	chaudin de porc % NC, estomac de porc % NC	oignon % NC, poivre % NC, muscade % NC, marjolaine % NC, thym % NC	POPY NC
TRANSFOURMET	272906	Andouillette de Troyes 5 A	cuite, bouts non tronçonnés, longueur 12 à 14 cm, Ø 4,5 cm, en boyau de porc	chaudin de porc 78 %, estomac de porc 18 %	oignon 2 %, poivre 0,08 %, muscade 0,06 %, thym 0,06 %	AT FRANCE Gilbert Lemelle

	Référence	Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	11681	acidifiant, conservateur	UE	France	conditionnement : 40 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,015 kg, pièce de 145 g, sachet de 7 pièces, 6 x 1,015 kg	POPY Brake
DAVIGEL	1682667	acidifiant, conservateur	UE	France	conditionnement : 45 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,12 kg, pièce de 140 g, sachet de 8 pièces, 6 x 1,12 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	198020	glace, acidifiant, conservateur	France, UE	France	conditionnement : 45 jours, minimum client : 22 jours, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,12 kg, pièce de 140 g, sachet de 8 pièces, 6 x 1,12 kg	AMAND BIANIC Amand Terroir
KRILL	56195	conservateur	UE	France	conditionnement : 36 jours, minimum client : 21 jours, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 0,9 kg, pièce de 150 g, sachet de 6 pièces, 6 x 0,9 kg	AT FRANCE Gilbert Lemelle
PASSION FROID	65964	acidifiant, conservateur	Allemagne, Danemark, Espagne, France, Pays-Bas, Pologne	France	conditionnement : 45 jours, minimum client : NC, après ouverture : 48 h	sachet, sous vide, 0,9 kg, pièce de 150 g, sachet de 6 pièces, 6 x 0,9 kg	CHARCUTERIES GOURMANDES Les Salaisons Régionales
PRO A PRO	26280	acidifiant, conservateur	France, UE	France	conditionnement : 45 jours, minimum client : 22 jours, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 1,26 kg, pièce de 180 g, sachet de 7 pièces, 4 x 1,26 kg	AMAND BIANIC Amand Terroir
RELAIS D'OR MIKO	935575	conservateur	France, Belgique, Espagne	France	conditionnement : NC, minimum client : NC, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 0,96 kg, pièce 160 g, sachet 6 pièces, 4 x 0,96 kg	POPY NC
TRANSFOURMET	272906	conservateur	UE	France	conditionnement : 36 jours, minimum client : 21 jours, après ouverture : NC	sachet, sous vide, 0,76 kg, pièce 190 g, sachet de 4 pièces, 12 x 0,76 kg	AT FRANCE Gilbert Lemelle

Côté « grammages », prévoyez pour les maternelles des portions nettes à consommer (à +/- 10 %) de 50 g, 70 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, et 100 à 120 g pour les catégories restantes. Etant donné le poids de nos offres (140 à 190 g), ces grammages risquent toutefois d'être assez difficiles à respecter et il faudra adap-

ter les quantités. Pour cela, et bien que les andouillettes soient des produits déjà cuits, n'oubliez pas de tenir compte d'une perte de poids lors de la mise œuvre, due notamment à une fuite des lipides. Suivant la qualité des andouillettes (plus ou moins grasses), ces pertes s'élèvent en général entre 5 et 10 %.



Rillettes du Mans

Rillettes pur porc, sous vide, en pain rectangulaire ou rondes, en terrine plastique ou grès de 1,1 à 2 kg.

Les rillettes du Mans se dégustent tartinées sur une tranche de pain de campagne, avec des cornichons. Elles peuvent servir à la confection de canapés ou de sandwiches.

Il existe de nombreuses variétés de rillettes et leur préparation peut se faire à partir de différentes viandes (veau, oie, lapin, etc...). Les rillettes du Mans, également appelées « rillettes de la Sarthe », sont quant à elles exclusivement réalisées à base de viande de porc. Comme on peut le constater, la quantité moyenne d'ingrédients porcins mis en œuvre pour obtenir 100 g de produit fini se situe entre 109 et 112 g, mais on note qu'une offre en utilise un peu plus : 134 g. Par ailleurs, comme pour les saucisses de Toulouse, on remarque que les industriels incorporent plus ou moins de gras de porc (de 26,6 à 38,8 %), mais qu'en fonction des morceaux de viande mis en

œuvre et de leur taux de lipides on obtient au final des valeurs nutritionnelles en matières grasses présentant peu d'écart (33,9 à 39,2 %).

Côté présentation, la majorité de nos offres sont sous forme de pain rectangulaire pouvant ainsi faciliter la découpe par rapport à l'offre proposée en terrine ronde. Au niveau du poids, leur conditionnement varie entre 1,1 et 2 kg. Les rillettes étant des produits sensibles et à consommer rapidement après ouverture (dans les 48 heures tout au plus), il peut donc être judicieux, dans le but de limiter le gaspillage, de choisir le contenant le plus adapté au nombre de portions que l'on souhaite réaliser.

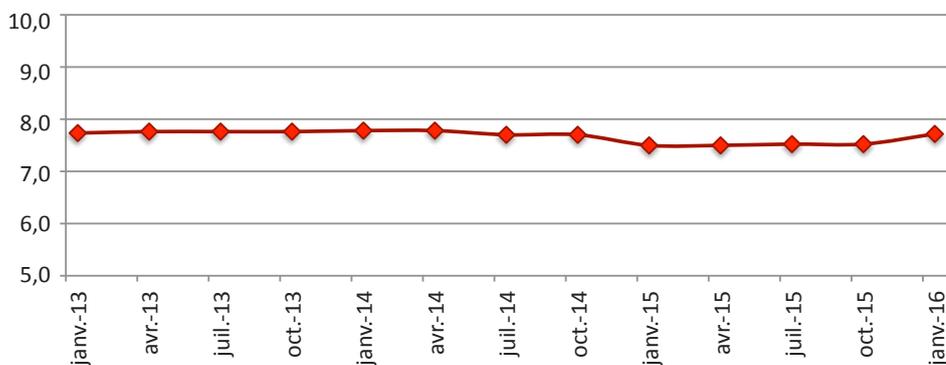


Question d'un acheteur

Quelle quantité de rillettes faut-il prévoir en fonction des différentes catégories de population ?

Prévoyez 50 g pour le déjeuner ou le dîner des personnes âgées en institution ainsi que pour les repas portés à domicile, 30 à 50 g pour les adolescents et les adultes et 30 g pour les maternelles et les élémentaires.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus originale, parsemez vos tartines de rillettes de copeaux de parmesan, de dés de tomates séchées et de quelques brins de roquette.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Assiette charcutière
Les Pays de la Loire : Pomme de terre farcie aux rillettes du Mans

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	40178	411 kcal	18,7 %	0,4 %	33,9 %	12,2 %	1,4 g	0,55	LES RILLETES GORRONNAISES Maison des Gourmets
DAVIGEL	1680538	410 kcal	14,0 %	0,5 %	39,0 %	14,7 %	1,2 g	0,36	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69259	410 kcal	14,2 %	0,1 %	39,2 %	13,3 %	1,2 g	0,36	CHARCUTERIE FASSIER NC
KRILL	52802	409 kcal	14,0 %	0,5 %	39,0 %	14,7 %	1,2 g	0,36	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	30399	409 kcal	14,0 %	0,5 %	39,0 %	14,7 %	1,2 g	0,36	SOCIETE DES RILLETES BAHIER NC
PRO A PRO	4190	410 kcal	14,2 %	0,1 %	39,2 %	13,3 %	1,2 g	0,36	CHARCUTERIE FASSIER NC
RELAIS D'OR MIKO	935593	379 kcal	16,2 %	0,2 %	34,8 %	14,0 %	NC	0,46	NC
TRANSGOURMET	300643	409 kcal	14,0 %	0,5 %	39,0 %	14,7 %	1,2 g	0,36	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et % (produit fini)	Quantité de viande mise en œuvre pour 100 g de produit fini	Autres ingrédients et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	40178	cuites, ronde, Ø 19,7 cm, hauteur 11,3 cm, non portionnées	viande de porc 99 %, (maigre 66 %, gras 33 %)	134 g	/	/	LES RILLETES GORRONNAISES Maison des Gourmets
DAVIGEL	1680538	cuites, pain rectangulaire, 20 x 9 x 9 cm, non portionnées	viande de porc % NC, (viande % NC, gras % NC)	109 g	poivre % NC	/	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69259	cuites, pain rectangulaire, 24 x 8 x 8 cm, non portionnées	viande de porc 99,6 %, (viande 73,4 %, gras 26,2 %)	112 g	arôme naturel de poivre 0,05 %	/	CHARCUTERIE FASSIER NC
KRILL	52802	cuites, pain rectangulaire, 20 x 11,5 x 9 cm, non portionnées	viande de porc 100 %, (viande 61,2 %, gras 38,8 %)	109 g	poivre 0,1 %	/	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	30399	cuites, pain rectangulaire, 24 x 7 x 7 cm, non portionnées	viande de porc % NC, (viande % NC, gras % NC)	109 g	poivre % NC	/	SOCIETE DES RILLETES BAHIER NC
PRO A PRO	4190	cuites, pain rectangulaire, 24 x 8 x 8 cm, non portionnées	viande de porc 99,6 %, (viande 73,4 %, gras 26,2 %)	112 g	arôme naturel de poivre 0,05 %	/	CHARCUTERIE FASSIER NC
RELAIS D'OR MIKO	935593	cuites, format NC, non portionnées	viande de porc % NC, (viande 78 %, gras % NC)	NC	épices % NC	colorant, conservateur	NC
TRANSGOURMET	300643	cuites, pain rectangulaire, 24 x 7 x 7 cm, non portionnées	viande de porc 94 %, (viande % NC, gras % NC)	109 g	/	/	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	40178	France	France	conditionnement : 35 jours, minimum client : NC, après ouverture : 48 h	terrine grès, ronde, blanche, 2 kg, sous vide, 1 x 2 kg	LES RILLETES GORRONNAISES Maison des Gourmets
DAVIGEL	1680538	UE	France	conditionnement : 29 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	terrine plastique, 2 kg, sous vide, 3 x 2 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69259	France, UE	France	conditionnement : 30 jours, minimum client : 21 jours, après ouverture : 48 h	terrine plastique, 1,1 kg, operculé à chaud, 12 x 1,2 kg	CHARCUTERIE FASSIER NC
KRILL	52802	UE	France	conditionnement : 29 jours, minimum client : 17 jours, après ouverture : rapidement	terrine plastique, 2 kg, sous vide, 1 x 2 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	30399	France	France	conditionnement : 49 jours, minimum client : 18 jours, après ouverture : rapidement	présentation NC, 1,2 kg, sous vide, 6 x 1,2 kg	SOCIETE DES RILLETES BAHIER NC
PRO A PRO	4190	France, UE	France	conditionnement : 30 jours, minimum client : 21 jours, après ouverture : 48 h	terrine plastique, 1,1 kg, operculé à chaud, 12 x 1,2 kg	CHARCUTERIE FASSIER NC
RELAIS D'OR MIKO	935593	UE	UE	conditionnement : NC, minimum client : NC, après ouverture : NC	terrine plastique, 1,5 kg, 3 x 1,5 kg	NC
TRANSGOURMET	300643	UE	France	conditionnement : 29 jours, minimum client : 18 jours, après ouverture : rapidement	terrine plastique, 1,2 kg, sous vide, 6 x 1,2 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Avec des teneurs comprises entre 33,9 et 39 % de matières grasses, dont 12,2 à 14,7 % d'AGS (Acides Gras Saturés), les rillettes doivent être consommées avec modération. En effet, une portion de 50 g fournit environ 20 à 25 % de l'AET (Apport Energétique Total) en lipides (dont 28 à 35 % de celui en AGS) par jour pour un adulte. La fréquence de présentation de

cette entrée supérieure à 15 % de lipides, est donc limitée à 4/20 repas maximum pour les enfants, les adolescents et les adultes. Concernant les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile, ces fréquences sont de 8/20, 10/24 ou 12/28 maximum pour le déjeuner et de 2/28 maximum au dîner.



Magret de canard fumé

Magret de canard, fumé, tranché, sous vide ou sous atmosphère, pièce de 250 à 280 g.

Le magret fumé fait souvent partie des salades composées aux parfums du sud-ouest. Il peut aussi être employé pour la confection de mises en bouche festives.

Produit emblématique de la région du sud-ouest, le magret fumé de canard peut néanmoins être élaboré un peu partout dans le monde. Afin de pouvoir identifier ceux provenant de cette région, il existe cependant un label de qualité « IGP³ sud-ouest ». L'obtention de ce dernier repose sur un cahier des charges strict, avec notamment la mise en œuvre de canards mâles issus des seules espèces « Mulard » ou « Barbarie », nés, élevés et abattus dans les zones géographiques définies pour l'IGP. La durée d'élevage avant le gavage doit être au minimum de 81 jours pour le canard mulard et son poids doit atteindre au moins 3,5 kg (poids en vif), contre 82 jours et 3,4 kg pour celui de barbarie.

Le gavage s'effectue quant à lui sur une durée de 10 jours minimum et son apport doit être constitué à 95 % de maïs. Bien entendu, d'autres critères sont à respecter. Au sein de notre sélection, on constate toutefois que seule une offre possède ce label. Nos autres magrets fumés (en dehors de celui ou l'information n'est pas communiquée), restent néanmoins préparés à partir de canards issus de l'élevage français et sont transformés en France. A noter que le pourcentage de viande mis en œuvre (qui représente plus de 95 % du produit) est quant à lui relativement homogène pour l'ensemble de notre sélection.

³ Indication Géographique Protégée



Le saviez-vous ?

La dénomination « magret » ou « magret » est réservée aux muscles de la masse pectorale constituant le filet d'un canard (ou d'une oie) élevé par gavage en vue de la production de foie gras. Il ne comprend pas l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée (décret n° 86-226 du 18 février 1986, art. 2).

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

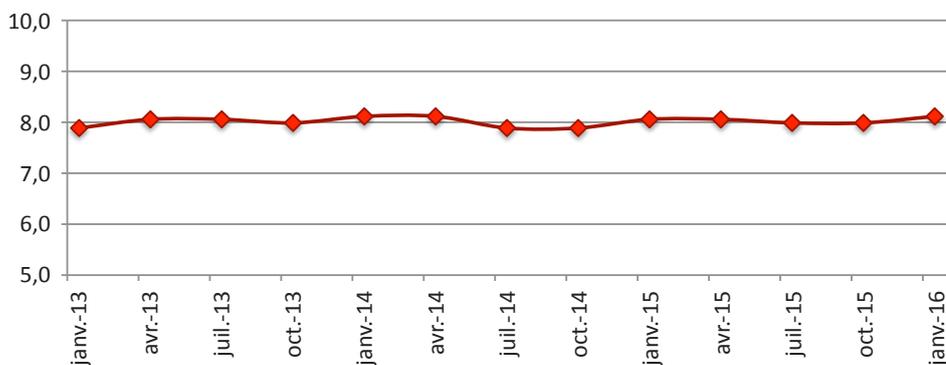


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	44315	357 kcal	17,8 %	0,7 %	31,5 %	11,6 %	2,8 g	0,56	LABEYRIE Maison des Gourmets
DAVIGEL	12203292	349 kcal	19,7 %	0,7 %	29,7 %	10,4 %	3,8 g	0,66	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	129802	236 kcal	20,2 %	1,5 %	30,7 %	10,2 %	3,4 g	0,66	EURALIS GASTRONOMIE Rougié
KRILL	52821	349 kcal	19,7 %	0,7 %	29,7 %	10,5 %	3,8 g	0,70	ACHILLE BERTRAND Sarrade
PASSION FROID	36647	365 kcal	20,2 %	1,5 %	30,7 %	10,2 %	3,4 g	0,66	EURALIS GASTRONOMIE Rougié
PRO A PRO	14916	236 kcal	20,2 %	1,5 %	30,7 %	10,2 %	3,4 g	0,66	EURALIS GASTRONOMIE Rougié
RELAIS D'OR MIKO	899688	349 kcal	19,7 %	0,7 %	29,7 %	10,5 %	NC	0,66	NC
TRANSGOURMET	212765	349 kcal	19,7 %	0,7 %	29,7 %	10,5 %	3,7 g	0,66	DEYLPÉRAT Sarrade

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Le magret fumé vous permettra de varier les saveurs de vos salades d'endives, notamment s'il est accompagné de morceaux de figues sèches.

THÈMES & RECETTES

Le Sud-Ouest : Pizza gersoise
Festif : Saint-Jacques grillées en habit landais

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	44315	séché, fumé au bois de hêtre, tranché	IGP Sud-Ouest	magret de canard 97,3 %	poivre 0,1 %	antioxydant, conservateur, ferments lactiques	LABEYRIE Maison des Gourmets
DAVIGEL	12203292	séché, fumé au bois de hêtre, tranché	/	magret de canard 97,3 %	/	antioxydant, conservateur, ferments lactiques	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	129802	séché, fumé à froid, tranché	/	magret de canard > 95 %	sucres 0,5 %, poivre < 0,5 %	conservateur	EURALIS GASTRONOMIE Rougié
KRILL	52821	séché, fumé au bois de hêtre, tranché	/	magret de canard 97 %	/	antioxydant, conservateur, ferments lactiques	ACHILLE BERTRAND Sarrade
PASSION FROID	36647	séché, fumé à froid, tranché	/	magret de canard > 95 %	sucres 0,5 %, poivre < 0,5 %	conservateur	EURALIS GASTRONOMIE Rougié
PRO A PRO	14916	séché, fumé à froid, tranché	/	magret de canard > 95 %	sucres 0,5 %, poivre < 0,5 %	conservateur	EURALIS GASTRONOMIE Rougié
RELAIS D'OR MIKO	899688	séché, fumé, tranché	/	magret de canard % NC	poivre % NC, épices % NC	antioxygène	NC
TRANSGOURMET	212765	séché, fumé au bois de hêtre, tranché	/	magret de canard 97 %	/	antioxydant, conservateur, ferments lactiques	DEYLPERAT Sarrade

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Nombre de tranche	Poids d'une tranche	Industriels Marque
BRAKE	44315	Sud-ouest	Sud-ouest	conditionnement : 35 jours, minimum client : NC, après ouverture : 48 h	barquette plastique transparente operculée, sous atmosphère protectrice, 250 g, 1 x 250 g	50 +/-	5 g +/-	LABEYRIE Maison des Gourmets
DAVIGEL	12203292	France	France	conditionnement : 90 jours, minimum client : NC, après ouverture : NC	barquette, sous vide, 250 g, 10 x 250 g	60 minimum	4 g +/- 1 g	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	129802	France	France	conditionnement : 135 jours, minimum client : 90 jours, après ouverture : NC	film transparent, sous vide, 280 g +/- 50 g, 12 x 260 g	40 minimum	3 à 4 g	EURALIS GASTRONOMIE Rougié
KRILL	52821	France	France	conditionnement : 90 jours, minimum client : NC, après ouverture : 72 h	barquette operculée, sous atmosphère protectrice, 250 g, 10 x 250 g	70 +/-	3 à 4 g	ACHILLE BERTRAND Sarrade
PASSION FROID	36647	France	France	conditionnement : 135 jours, minimum client : 90 jours, après ouverture : NC	film transparent, sous vide, 260 g +/- 45 g, 12 x 260 g	40 minimum	3 à 4 g	EURALIS GASTRONOMIE Rougié
PRO A PRO	14916	France	France	conditionnement : 135 jours, minimum client : 90 jours, après ouverture : NC	film transparent, sous vide, 280 g +/- 50 g, 12 x 280 g	40 minimum	3 à 4 g	EURALIS GASTRONOMIE Rougié
RELAIS D'OR MIKO	899688	NC	France	conditionnement : NC, minimum client : NC, après ouverture : NC	barquette, sous vide, 250 g, 10 x 250 g	NC	NC	NC
TRANSGOURMET	212765	France	France	conditionnement : 90 jours, minimum client : 45 jours, après ouverture : NC	barquette plastique operculée, sous atmosphère, 250 g, 10 x 250 g	60 +/-	4 g +/-	DEYLPERAT Sarrade

Références

Consommation des produits carnés en 2014 : Données et bilans, août 2015. FranceAgrimer.

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/40104/372599/file/STA-VIA-CONSO%202014-aout2015.pdf>

Réglementation saucisse de Toulouse : 2.1.4 Saucisses et saucissons crus, à cuire, art. 2.1.4.3, p. 2,97.

Réglementation andouillettes de Troyes : 2.1.10.3 Andouillettes, § 4 dénominations particulières, p. 2,282.

Réglementation rillettes de Mans : 2.1.8 Rillettes, § 4 dénominations particulières, p. 2,246.

Codes des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, IFIP 2011, Institut du porc.

5 A pour l'andouillette : <http://agriculture.gouv.fr/5-pour-landouillette>

Le magret fumé de canard : Cahier des charges Indication Géographique Protégée - Canard a Foie Gras du Sud-Ouest.

<https://www.inao.gouv.fr/.../PNOCDIGPCanardAFoieGrasDuSudOuest...>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013

Base de données AIDOMENU, Evolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités