

Pigeon ramier

Pigeon ramier prêt à cuire, surgelé, pièce de 220 à 280 g.

Le pigeon est généralement rôti au four ou cuit en cocotte. Il peut être agrémenté de petits pois, de pâtes fraîches ou de marrons.

Peu de différences sont à signaler parmi nos différentes offres de pigeons ramiers. Ces derniers sont tous proposés prêts à cuire (PAC), sans abats et sans tête. Côté valeurs nutritionnelles, une de nos offres possède une teneur en protéines et en lipides un peu plus élevée que les autres (respectivement 23,9 contre 17%, et 13 contre 8%). S'agissant de gibier sauvage, rien d'étonnant à observer quelques écarts au niveau de ces valeurs puisque celle-ci vont dépendre de plusieurs paramètres (alimentation, âge, période à laquelle est chassé l'animal...). D'ailleurs, si la période de chasse pour le pigeon ramier se situe en général entre fin septembre et mi-février dans l'Hexagone (variable selon les départements), en Grande-Bretagne (pays d'où proviennent toutes nos offres), sa chasse est autorisée toute

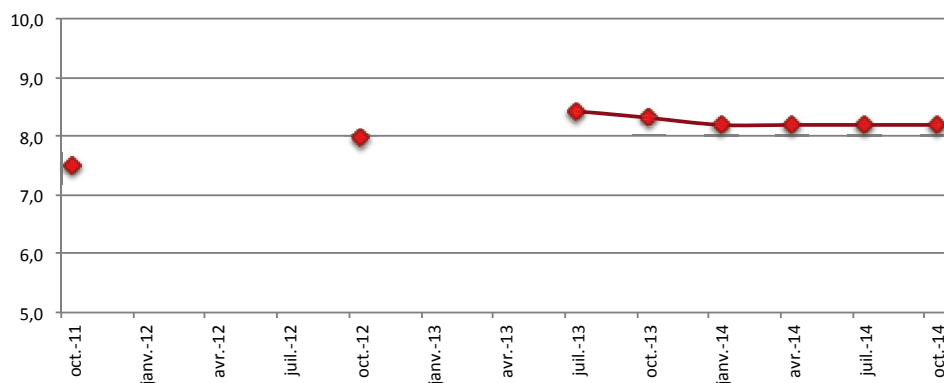
l'année. D'un poids variant entre 220 et 280 g, il faut tenir compte d'une perte d'environ 25 à 30% après cuisson et retrait des os. Le poids net à consommer de viande se situe donc en moyenne entre 155 et 210 g. Le pigeon ramier, du fait de sa difficulté à être découper, est principalement destiné à une population adulte, d'autant que pour trois de nos offres, il est précisé que ceux-ci peuvent contenir des projectiles de tir (il semble toutefois étonnant que la quatrième en soit exempté puisqu'il s'agit d'un petit gibier issu de la chasse). Méfiance donc, lors de la dégustation de ce gibier délicat, que vous pouvez désormais vous procurer toute l'année, et non plus périodiquement, comme le montre la courbe de l'évolution de l'indice tarifaire.



Le saviez-vous ?

Depuis 2006, l'emploi de cartouches de chasse chargées de grenaille de plomb sur le petit gibier est interdit dans toutes les zones humides du territoire français (mesure en application dans une dizaine de pays européens). Le plomb, en contaminant l'eau, peut effectivement entraîner le saturnisme chez les oiseaux d'eau.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une saveur plus corsée, liez le jus de vos pigeons avec des foies de volaille mixés.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Pigeon à la niçoise
Le Maroc : Pastilla royale

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	P/L	Industriels Marque
BRAKE	33381	213 kcal	23,9%	/	13,0%	3,7%	100 mg	1,83	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse
FRANCE FRAIS	110653	142 kcal	17,0%	/	8,0%	NC	NC	2,12	EURO WILD Gourmet Game
RELAIS D'OR	490102	142 kcal	17,0%	/	8,0%	2,0%	51 mg	2,12	NC
TRANSGOURMET	848069	142 kcal	17,0%	/	8,0%	2,0%	51 mg	2,12	EURO WILD Euro Wild

Comparaison des offres

	Référence	Etat, aspect	Type de viande et %	Particularité	Mode d'emploi	Industriels Marque
BRAKE	33381	entier, plumé, cru, sans tête, sans abats, prêt à cuire	palombe 100%, sauvage	susceptible de contenir des projectiles de tir	avec décongélation : cuire au four 200 °C 30 à 40 min	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse
FRANCE FRAIS	110653	entier, plumé, cru, sans tête, sans abats, prêt à cuire	pigeon ramier 100%, sauvage	susceptible de contenir des projectiles de tir	NC	EURO WILD Gourmet Game
RELAIS D'OR	490102	entier, plumé, cru, sans tête, sans abats, prêt à cuire	pigeon ramier 100%, sauvage	ne contient pas de projectile de tir	avec décongélation : cuire au four	NC
TRANSGOURMET	848069	entier, plumé, cru, sans tête, sans abats, prêt à cuire	pigeon ramier 100%, sauvage	susceptible de contenir des projectiles de tir	avec décongélation : cuire au four 200 °C 30 à 40 min	EURO WILD Euro Wild

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	33381	Grande-Bretagne	NC	24 mois	congelé, en barquette sous film, 220/280 g, carton de 10 pièces	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse
FRANCE FRAIS	110653	Grande-Bretagne	NC	24 mois	congelé, en barquette sous film, 225 g, carton de 10 pièces	EURO WILD Gourmet Game
RELAIS D'OR	490102	Grande-Bretagne	Grande-Bretagne	24 mois	congelé, en barquette sous film, 280 g et +, carton de 10 pièces	NC
TRANSGOURMET	848069	Grande-Bretagne	Grande-Bretagne	24 mois	congelé, en barquette sous film, 280 g et +, carton de 10 pièces	EURO WILD Euro Wild

Références

La commercialisation et le transport du gibier : texte mis à jour le 2 juillet 2012.

<http://www.developpement-durable.gouv.fr/La-commercialisation-et-le.html>

Le beau potentiel de la filière gibier : Article en date de la semaine du N° du 13 au 19 décembre 2013.

www.paysan-breton.fr/article/.../le-beau-potentiel-de-la-filiere-gibier.htm...

Les charcuteries, beaucoup + que du plaisir : Dossier de presse mars 2011.

<http://www.infocharcuteries.fr/images/stories/pdf/Dossier-de-presse-pate-et-terrines.pdf>

Trichinellose : <http://www.sante.gouv.fr/trichinellose.html>

Logo chasseur de France : <http://seme.cer.free.fr/ecologie-feminin/labels-ecologiques.php>

Le pigeon ramier : <http://www.polebocage.fr/-Le-pigeon-ramier-Columba-palumbus-.html>

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**