

CCTP « mode d'emploi » Festif spécial gibier

Généralement consommé lors des périodes de fêtes de fin d'année, le gibier apparaît souvent sur les étals courant novembre. De quoi puiser en avant-première des idées originales pour vos futurs menus festifs.

Estimée seulement à 50/60 g par habitant et par an, le gibier est de loin la viande dont la consommation est aujourd'hui la plus faible en France. En effet, elle représente seulement 0,2 % de la consommation de produits carnés chez les adultes, et pas plus de 0,1 % chez les enfants et les adolescents. Certes, de nombreux freins, comme le coût d'achat souvent élevé et la disponibilité anecdotique de ces produits, expliquent ces chiffres. Mais à cela s'ajoute aussi l'évolution au cours des siècles de nos habitudes de vie et de nos pratiques culinaires. En effet, alors que les toutes premières viandes consommées par l'homme étaient issues de la

chasse, la maîtrise et l'extension des élevages d'animaux destinés à l'alimentation humaine ont néanmoins progressivement changé la donne. Aujourd'hui, le gibier fait partie de ces produits occasionnels, que l'on consomme rarement en dehors des périodes de fêtes de fin d'année, à moins d'être chasseur.

La sélection du mois

- Terrine de sanglier
- Chevreuil en sauce
- Cuisse de lièvre
- Sauté de kangourou



Didier Brottes
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 13 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.

L'avis de...

CHRISTIAN VIZIER – CHEF DE CUISINE
Résidence Roche De France – Tournon sur Rhône (07)

Nous proposons de la terrine de sanglier et également des terrines à base d'autres gibiers, autour des fêtes de fin d'année. Elles sont servies en entrée, le plus souvent le dimanche. En ce qui concerne les viandes de gibiers nous utilisons la biche, le chevreuil et le sanglier. Nos gibiers en sauce sont préparés maison, en cuisson lente que nous effectuons la nuit. Ils composent nos menus tout au long de la période de chasse, accompagnés de pâtes fraîches ou d'un gratin de poire. Ce sont des plats très appréciés des convives. Il est vrai que nous n'utilisons jamais de civet ou autres gibiers en sauce tout prêts, pour des raisons de coût et également parce que nous préférons cuisiner nous-même nos plats en règle générale.

Le lièvre est un produit que nous n'utilisons pas, son goût prononcé n'étant pas apprécié. Quant au kangourou, il y a longtemps qu'on ne le propose plus. Avant, on faisait mariner les pavés que l'on snackait et servait rosés, mais nos convives préfèrent les viandes bien cuites.

Secteur : Privé

Type de convives : Personnes âgées

Nombre de couverts/jour : 300/jour repartis sur 2 sites

Sisha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

RETROUVEZ-NOUS
STANDS 6J20 & 3E143
26-30
JANVIER 2019
EUREXPO LYON FRANCE

Terrine de sanglier

Terrine de sanglier, entière, sous vide ou sous atmosphère, pièce de 1,4 à 2 kg.

La terrine de sanglier est le plus souvent accompagnée de cornichons et de salade verte. Elle peut aussi être servie avec un confit d'oignons et/ou de la gelée au madère.

L'ensemble de notre sélection est présentée sous la dénomination commerciale "terrine de sanglier", bien que cette viande soit en fait le 2^{ème} ingrédient à entrer dans la composition de nos offres, après la viande de porc. En effet, les quantités de viande de sanglier utilisées oscillent seulement entre 20 et 25 %. Toutefois, conformément au code des usages de la charcuterie, l'industriel peut spécifier qu'il s'agit d'une terrine de sanglier dès lors que les quantités mises en œuvre concernant cet animal représentent au moins 20 % de la masse nette du produit lors de sa confection. Notons par ailleurs qu'un pourcentage de sanglier trop important pourrait nuire, car c'est une viande qui possède un goût fort. Quant à la viande de porc, pour les offres dont l'information nous a été communiquée, on constate que la quantité est supérieure à 50 %. On note également qu'un industriel a agrémenté sa terrine de 7 % de fruits à coques (châtaigne, noix et noisette), alors qu'un autre a préféré mettre 8,2 % de champignons forestiers. On remarque également l'utilisation de divers alcools au sein de nos offres. Ce sont principalement ces différents ingrédients qui vont influencer sur les propriétés organoleptiques de nos terrines. Pour faire ressortir toutes les saveurs, le sel est lui aussi un ingrédient incontournable. Toutefois, les teneurs comprises entre 1,7 et 2,6 g/100 g sont loin d'être négligeables.



Question d'un acheteur

Quelle quantité de terrine doit-on prévoir en fonction des différentes catégories de population ?

Concernant la famille qui regroupe les pâtés, les terrines et les mousses charcutières, prévoyez 30 g pour les élèves de maternelles et les élémentaires, 30 à 50 g pour les adolescents, les adultes et le portage à domicile. Pour les personnes âgées en institution, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner, comptez 50 g. Noter par ailleurs qu'il n'est pas recommandé de servir ce type d'entrée à des enfants de moins de 3 ans.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une saveur plus exotique, vous pouvez remplacer le confit d'oignons par un chutney à la mangue ou à l'orange.

Thèmes & Recettes

Festif : Terrine sur lit de girolles poêlées

Terroir : Assiette du chasseur

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	42078	278 kcal	14,0 %	1,6 %	24,0 %	9,2 %	3 g	2,6 g	BRIENT SAS Tallec
KRILL	53239	313 kcal	14,7 %	3,5 %	28,9 %	10,4 %	0,2 g	1,7 g	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	15632	266 kcal	15,0 %	2,0 %	22,0 %	9,0 %	/	2,1 g	SALAISONS BERNARD Jean Floc'h
RELAIS D'OR	6400	156 kcal	18,4 %	5,7 %	6,7 %	2,3 %	/	2,1 g	TERROIR DE TOURAINE La Montlouisienne

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit animalier et %	Type de matière grasse	fruit ou légume et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	42078	cuite, hachage NC, avec morceaux	gorge de porc % NC, sanglier sauvage 22,5 %, foie de porc % NC	gras de porc % NC, graisse de canard % NC, crêpine de porc % NC	noix 2,8 %, marron 2,8 %, noisette 1,4 %	vin de Bourgogne 3,3 %, vin de Madère*, cognac*, autres alcools*, œuf*, lait*, féculé de pomme de terre*, fond de gibier*, vinaigre d'alcool*, sucre*, concentré de tomate*, dextrose*, gélatine de porc*	BRIENT SAS Tallec
KRILL	53239	cuite, hachage NC, avec ou sans morceau NC	viande de porc % NC, sanglier sauvage 20,1 %, foie de porc % NC	NC	champignon forestier 8,2 %, oignon % NC	vin de table*, chapelure*, gelée*, sirop de glucose*, saccharose*, lait écrémé en poudre*, blanc d'œuf en poudre*	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	15632	cuite, hachage gros grain, sans morceau	viande de porc 65 %, sanglier sauvage 22 %	matière grasse issue de la viande	/	vin rouge et rhum < 4 %, farine 0,2 à 4 %, dextrose < 2 %, sucre < 2 %, gelée*, pain azyme*	SALAISSONS BERNARD Jean Floch
RELAIS D'OR	6400	cuite, hachage NC, avec ou sans morceau NC	viande de porc 58,1 %, sanglier sauvage 20 %	NC	/	vin AOC Montlouis 2,6 %, fibre de pois*, féculé de pomme de terre*, féculé de manioc*, sirop de glucose*, dextrose de blé*, oignon*, lait*	TERROIR DE TOURAINE La Montlouisienne

* % NC

	Référence	Additifs Agents de texture	Arômes Epices	Allergènes majeurs	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	42078	acidifiant, conservateur, colorant, épaississant	plante aromatique*, arôme naturel*, épice*, ail*, laurier*	fruit à coques, gluten, lait, œuf	porc : France, sanglier : UE	France	NC	terrines en grés, 2 kg, sous vide, 2 x 2 kg	BRIENT SAS Tallec
KRILL	53239	antioxydant, colorant, plasma de porc déshydraté, protéine végétale, stabilisant	ail*, arôme naturel*, épice*, plante aromatique*	gluten, lait, sulfites	porc : France, sanglier : NC	France	40 jours	terrines en grés, 1,5 kg, sous vide ou sous atmosphère NC, 3 x 1,5 kg	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	15632	acidifiant, conservateur, colorant, émulsifiant, gélifiant, plasma de porc, stabilisant	arôme < 4 %, extrait de cerf < 3 %, concentré d'os de bœuf < 3 %, poivre < 2 %	gluten	porc : France, sanglier : UE et Australie	France	42 jours	moule plastique, 1,75 kg, sous vide, 2 x 1,75 kg	SALAISSONS BERNARD Jean Floch
RELAIS D'OR	6400	acidifiant, gélifiant	poivre*, coriandre*, arôme naturel*, plante aromatique*, épice*, persil*	gluten, lait, sulfites	porc : UE, sanglier : UE	NC	30 jours	matière de la terrine NC, 1,4 kg, sous atmosphère protectrice, 2 x 1,4 kg	TERROIR DE TOURAINE La Montlouisienne

* % NC

En raison d'un taux de matières grasses souvent supérieur à 15 %, les terrines, pâtés et autres mousses charcutières voient généralement leur fréquence de présentation limitée à de 12/28 déjeuner ou 2/28 dîner pour les personnes âgées en institution, et à 4/20 repas de la maternelle jusqu'aux adultes. Trois

de nos offres ne font pas exception à la règle, puisqu'elles affichent entre 22 et 28,9 % de lipides. Toutefois, on remarque la 4^{ème} offre de notre comparatif ne contient que 6,7 % de matières grasses, ce qui est plutôt rare pour ce type de charcuterie. Elle peut donc être proposée en fréquence libre.



Chevreuil en sauce

Sauté de chevreuil cuisiné, surgelé ou réfrigéré, poche de cuisson sous vide de 1,75 à 2,6 kg.

Le sauté de chevreuil s'accommode très bien avec les pâtes fraîches ou les pommes duchesse. Il peut également être proposé avec des fagots d'asperges ou de haricots verts.

Parmi nos offres, on peut constater que les sauces accompagnant la viande de chevreuil ne sont pas homogènes par rapport aux ingrédients mis en œuvre. Si trois sont à base de vin rouge, l'une contient du vin blanc. On note également la présence de gelée de groseille, de chocolat, de crème fraîche ou encore de poivre vert. Bref, ces différents ingrédients apporteront des saveurs spécifiques pour chacune de nos offres. Concernant la quantité de chevreuil mis en œuvre, on remarque également que l'on passe du simple au double, puis les teneurs oscillent entre 35 et 69,9 %. Cela va avoir un impact non négligeable sur les portions à servir. En effet, si l'on tient compte des grammages recommandés par le GEMRCN, vous devez proposer 50 g de viande cuite (hors sauce) pour les maternelles, 70 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, contre 100 g pour le déjeuner, et 100 à 120 g pour les adolescents, les adultes et les repas livrés à domicile. Ainsi, pour obtenir une portion de viande de 100 g net à consommer hors sauce, vous devrez proposer une portion de 280 g avec sauce pour l'offre contenant 35 % de viande, contre seulement 160 g pour celle qui en affiche 69,9%. Cela va donc jouer sur les quantités à commander, et bien entendu sur le coût d'achat.



Le saviez-vous

En raison de la présence possible de contaminants chimiques environnementaux tels que les dioxines, les polychlorobiphényles (PCB), le cadmium et surtout le plomb, l'ANSES déconseille vivement aux femmes en âge de procréer et aux enfants de consommer du grand gibier sauvage (cervidés et sangliers). En effet, le plomb est notamment très nocif pour le fœtus lors de sa période de développement, ainsi que pour les enfants en cours de croissance.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pensez au butternut rôti au miel et aux épices douces comme garniture de vos gibiers en sauce.

Thèmes & Recettes

Festif : Cassolette de chevreuil façon grand veneur

Sucré salé : Sauté de chevreuil et pommes aux aïelles

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	41131	86 kcal	11,3 %	2,9 %	2,8 %	0,6 %	0,44 g	4,03	LOU TRAITEUR SAS Le Traiteur Frais
DAVIGEL	12350995	110 kcal	13,5 %	3,3 %	4,6 %	1,8 %	1,05 g	2,93	DAVIGEL Création Brigade
PASSION FROID	189485	100 kcal	13,4 %	7,6 %	1,6 %	0,8 %	0,58 g	8,37	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	95493	102 kcal	16,0 %	3,5 %	2,7 %	1,7 %	0,60 g	5,92	ESPRI RESTAURATION Esprî Restauration

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Repartition et %	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Arômes Epices	Industriels Marque
BRAKE	41131	civet de chevreuil	préparation cerf/chevreuil 35 %, sauce 65 %	cerf sauvage 31,1 %, chevreuil sauvage 3,5 %, lardons fumés 3,1 %	carottes 8,4 %, oignon 7,8 %, champignon de Paris 4,9 %, vin rouge 9,1 %, armagnac 40 ° 0,3 %, sucre semoule 0,2 %	fonds de volaille 1,2 %, herbes de Provence 0,03 %, poivre blanc 0,03 %	LOU TRAITEUR SAS Le Traiteur Frais
DAVIGEL	12350995	sauté de chevreuil sauce poivre	préparation chevreuil 57 %, sauce 43 %	chevreuil sauvage 57 %	échalote*, vin blanc*, cognac modifié*, crème*, féculé de pomme de terre*, dextrose*, beurre*, huile de tournesol*	poivre vert 0,8 %, poivre*, extrait de veau*, arôme naturel*	DAVIGEL Création Brigade
PASSION FROID	189485	civet de chevreuil sauce grand veneur	préparation chevreuil 69,6 %, sauce 30,4 %	chevreuil 57,8 %	légumes et extrait de légumes*, oignon grillé*, extrait de vin rouge*, cognac*, gelée de groseille 4,7 %, crème fraîche*, chocolat noir*, maltodextrine*	fond de veau*, arôme naturel*, fond de gibier goût chevreuil*, extrait de fond de légume*, bouquet garni*, poivre blanc*, poivre noir*, muscade*, demi glace de poulet*, fond de gibier*	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	95493	sauté de chevreuil sauce grand veneur	préparation cerf/chevreuil 62 %, sauce 38 %	chevreuil sauvage 32 %, cerf sauvage 30 %	vin rouge 13 %, crème 3 %, gelée de groseille 2 %, concentré de tomate 0,6 %, vinaigre de xérès 0,6 %, dextrose 0,3 %, sucre caramélisé 0,2 %, arômes naturels 1,2 %, purée de gingembre 0,2 %, laurier et thym (traces)	arôme naturel 1,2 %, purée de gingembre 0,2 %, poivre 0,06 %, laurier 0,004 %, thym 0,01 %	ESPRI RESTAURATION Espri Restauration

* % NC

	Référence	Mise en œuvre	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	41131	micro-ondes : percer le film de quelques trous, réchauffer 6 min ou au bain-marie : chauffer 15 à 20 min	cerf : UE, chevreuil : UE, porc : UE	France	27 jours	barquette, 1,75 kg, sous vide, 2 x 1,75 kg	LOU TRAITEUR SAS Le Traiteur Frais
DAVIGEL	12350995	avec décongélation, réchauffer dans l'emballage au bain marie 40 à 45 min, ou four vapeur 45 à 50 min	chevreuil : UE	France	18 mois	sachet plastique, 2 kg, surgelé, 1 x 2 kg	DAVIGEL Création Brigade
PASSION FROID	189485	avec ou sans décongélation, réchauffer au four vapeur ou au bain marie dans la poche d'air d'origine, ou au micro-ondes 650/750 watts	UE	France	18 mois	boiling bag (sachet plastique), 1,68 kg, surgelé, 2 x 1,68 kg	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	95493	réchauffage dans l'emballage au bain marie 35 à 40 min, ou four vapeur 35 à 40 min	chevreuil : UE, cerf : UE	France	14 jours	poche cuisson, 1,65 kg, sous vide, 2 x 1,65 kg	ESPRI RESTAURATION Espri Restauration

On note que seule la viande de chevreuil est signalée dans la dénomination de nos offres, bien que deux d'entre elles contiennent également du cerf à hauteur de 30 %. Ces dénominations sont néanmoins acceptées, même si le chevreuil et le cerf sont deux espèces animales différentes. Le premier est en effet le plus petit des cervidés d'Europe. Sa taille ne dépasse

pas 70 cm au garrot pour un poids de 30 à 35 kg. Le second est quant à lui le plus imposant mammifère de France, et avec ses 200 kg pour une taille d'environ 1,4 m, il ne peut être confondu avec le chevreuil. Côté goût, certains vous diront qu'il existe des différences, d'autres non. Il ne vous reste donc plus qu'à tester par vous-même pour vous faire votre propre opinion.



Cuisse de lièvre

Cuisse de lièvre avec os, par paire, congelée, pièce de 600 à 900 g.

Le lièvre est le plus souvent cuisiné avec une sauce à base de vin rouge et agrémenté d'un mélange de champignons forestiers, d'un écrasé de pommes de terre ou de légumes anciens.

Toutes nos cuisses de lièvre sont proposées par paire. Comme elles sont uniquement maintenues par le bas de la colonne vertébrale, elles seront néanmoins facilement dissociables. Toutefois, même séparées en deux, on obtient des cuisses pouvant aller de 300 à 450 g, puisque présentées par paires nos offres pèsent en moyenne entre 600 et 900 g. Si l'on tient compte d'une perte de poids d'environ 15 % à la cuisson, on obtiendra alors des portions cuites avec os allant de 250 à 380 g. Or, les grammages recommandés par le GEMRCN s'avèrent être nettement inférieurs à ce poids. Concernant les adultes par exemple, catégorie de population à laquelle ces cuisses sont susceptibles d'être proposées, elles ne devraient pas excéder 200 g (en incluant les 10 % supplémentaires autorisés). Pour les personnes âgées, qui peuvent aussi apprécier de consommer du lièvre, ces portions servies avec os devront être comprises entre 130 et 150 g. En coupant en deux les plus petites cuisses pour les personnes âgées et les plus importantes pour les adultes, vous pourrez en principe atteindre un poids se rapprochant de ces recommandations. Toutefois, cette opération reste délicate à réaliser car elle nécessite de sectionner l'os, ce risque d'induire la formation au sein de votre plat de petits éclats d'os pointus pouvant se révéler dangereux, notamment pour les personnes âgées.



Question d'un acheteur

Pourquoi le gibier proposé à la vente en France provient-il principalement de l'étranger ?

Bien que nous ne manquions ni de chasseurs, ni de forêts, ni de gibiers en France, 70 % de la viande que nous consommons provient effectivement soit des pays d'Europe de l'Est, soit de beaucoup plus loin, tel que l'Amérique du Sud pour le lièvre. En cause, les nombreuses contraintes sanitaires liées à l'abattage des bêtes et un investissement coûteux pour mettre en place des installations répondant aux normes. Cela a pour conséquence d'augmenter fortement le prix de vente du gibier français.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour corser votre sauce civet, n'hésitez pas à l'assaisonner avec des épices à pain d'épices et de quelques zestes d'orange.

Thèmes & Recettes

Le Canada : Ragoût de Gaspésie à l'ancienne
Festif : Cuisse de lièvre farcie à la royale

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fer	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	32409	111 kcal	21,6 %	/	2,7 %	0,9 %	NC	8,09	VILLETTE VIANDE SURGELES sans marque
DAVIGEL	1680823	113 kcal	21,6 %	/	3,0 %	1,1 %	NC	7,20	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	106061	114 kcal	22,0 %	/	2,0 %	NC	NC	11,00	EURO WILD Marque NC
KRILL	512004	100 kcal	21,4 %	/	1,7 %	NC	4 mg	12,60	Industriel NC Marque NC

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Provenance	Succeptible de contenir des projectiles de tir	Industriels Marque
BRAKE	32409	crue, avec os, présentée par paire	cuisse de lièvre 100 %	gibier sauvage, issu de la chasse	oui	VILLETTE VIANDE SURGELES sans marque
DAVIGEL	1680823	crue, avec os, présentée par paire	cuisse de lièvre 100 %	gibier sauvage, issu de la chasse	oui	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	106061	crue, avec os, présentée par paire	cuisse de lièvre 100 %	gibier sauvage, issu de la chasse	NC	EURO WILD Marque NC
KRILL	512004	crue, avec os, présentée par paire	cuisse de lièvre 100 %	gibier sauvage, issu de la chasse	NC	Industriel NC Marque NC

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	32409	UE et non UE	UE et non UE	36 mois	congelée, 760/840 g (poids d'une paire), carton 7,5 kg, +/- 9 paires par carton	VILLETTE VIANDE SURGELES sans marque
DAVIGEL	1680823	Amérique du Sud	Argentine	24 mois	congelée, 780/880 g (poids d'une paire), carton 5 kg, 5 à 6 sachets, 10 à 12 paires par carton	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	106061	Amérique du Sud	Amérique du Sud	24 mois	congelée, 600/700 g (poids d'une paire), carton 5 kg, 5 sachets, nombre de paires de cuisses NC	EURO WILD Marque NC
KRILL	512004	Amérique du Sud	NC	24 mois	congelée, 600/900 g (poids d'une paire), carton 5 kg, nombre de paires de cuisses NC	Industriel NC Marque NC

D'un point de vue nutritionnel, avec des teneurs en lipides comprises entre 1,7 à 3,0 %, on constate que la viande de lièvre est peu grasse. Comparée par exemple à de la viande de lapin, dont la teneur est d'environ 11,6 %, elle en possède 4 à 7 fois moins. Cette constatation n'a rien de surprenant, puisque les lièvres mis en œuvre au sein de notre sélection sont tous issus du milieu sauvage. Ils ont donc une activité physique importante et une alimentation bien différente de celle des lapins d'élevage. L'autre atout de la viande de lièvre réside dans sa teneur en fer : 1,8 mg pour 100 g*. Cela représente par exemple 1/5 des ANC conseillés pour la journée pour un homme adulte.

* Donnée table de composition nutritionnelle cical

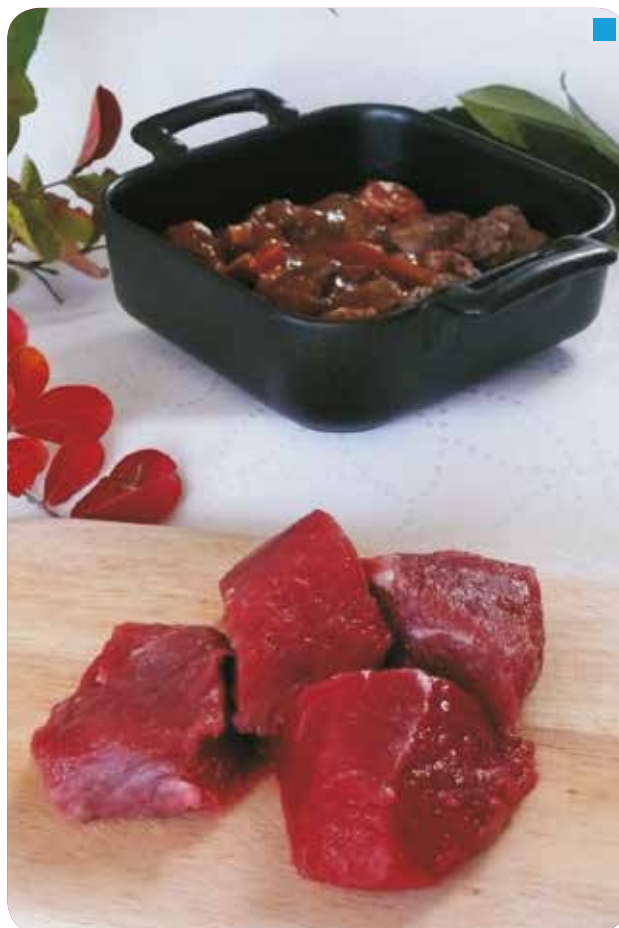


Sauté de kangourou

Sauté de kangourou issu du cuissot, surgelé, calibre des morceaux de 40 à 60 g.

La viande de kangourou se substitue aisément à celle du bœuf dans la plupart des suites culinaires. Le sauté de kangourou est généralement accompagné de frites ou de légumes verts.

Contrairement à beaucoup d'autres gibiers, la viande de kangourou possède un prix assez bas qui permet de l'intégrer dans des menus de fêtes et ce, même si votre budget est un peu restreint. Si pour les adeptes de viandes au goût plus prononcé, tels que le chevreuil ou le sanglier, elle est jugée plutôt fade, cette viande convient par contre très bien pour des enfants, justement en raison de sa saveur plus douce. Côté préparation en cuisine, rien de compliqué puisque nos offres de sauté de kangourou se préparent comme n'importe quel autre sauté de viande. Les grammages nets à consommer recommandés par le GEMRCN (à +/- 10 %) sont les mêmes que pour le sauté de chevreuil (pour rappel : 50 g pour les maternelles, 70 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, contre 100 g pour le déjeuner, et 100 à 120 g pour les adolescents, les adultes et les repas livrés à domicile). Compte tenu d'une perte à la cuisson d'environ 25 %, sauf en cas de cuisson basse température, vous devrez donc prévoir respectivement par personne 70 g, 95 g et 130 à 160 g de viande. A noter que la viande de kangourou est nutritionnellement intéressante, puisqu'elle contient en moyenne 22 % de protéines et pas plus de 1,5 % de matières grasses, dont une infime quantité d'acides gras saturés.



Le saviez-vous

Comme on peut le constater, les viandes de kangourou proposées dans notre sélection proviennent uniquement d'animaux abattus en Australie. Cela n'a rien de surprenant, puisque cette espèce animale herbivore n'est présente à l'état sauvage que dans cette région du monde. Aujourd'hui, elle y est massivement chassée car jugée envahissante et nuisible par les agriculteurs. La population fluctuant entre 15 à 35 millions d'individus, le gouvernement autorise les chasseurs à prélever 15 à 20 % de ce total, soit des millions de kangourous chaque année.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous du kangourou pour réaliser des terrines festives originales qui raviront vos convives.

Thèmes & Recettes

Australie : Kangourou meat pie

Festif : Croustade de kangourou aux senteurs de truffe

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	35158	96 kcal	22,8 %	1,1 %	0,8 %	< 0,01 %	28,50	DAMIEN DE JONG SAS Aussie Game
FRANCE FRAIS	110641	101 kcal	22,0 %	1,0 %	0,6 %	NC	22,00	EURO WILD Marque NC
KRILL	512056	92 kcal	21,6 %	traces	0,6 %	NC	36,00	Industriel NC marque NC
PASSION FROID	30526	106 kcal	22,0 %	2,2 %	1,0 %	0,5 %	22,00	Industriel NC sans marque
RELAIS D'OR	1153	103 kcal	23,0 %	/	1,5 %	NC	15,30	DAMIEN DE JONG SAS marque NC
TRANSFOURMET	833376	96 kcal	22,8 %	1,1 %	0,8 %	traces	28,50	DAMIEN DE JONG SAS DAM

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Provenance	Susceptible de contenir des projectiles de tir	Industriels Marque
BRAKE	35158	cru, morceau 40/60 g	cuissot de kangourou 100 %, dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	non	DAMIEN DE JONG SAS Aussie Game
FRANCE FRAIS	110641	cru, morceau 40/60 g	cuissot de kangourou 100 %, paré, dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	NC	EURO WILD Marque NC
KRILL	512056	cru, morceau 30/60 g	cuissot de kangourou 100 %, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	NC	Industriel NC marque NC
PASSION FROID	30526	cru, morceau 30/60 g	cuissot de kangourou 100 %, dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	non	Industriel NC sans marque
RELAIS D'OR	1153	cru, calibrage selon demande	chute de cuissot de kangourou 100 %, partiellement dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	oui	DAMIEN DE JONG SAS marque NC
TRANSGOURMET	833376	cru, morceau 30/60 g	cuissot de kangourou 100 %, dégraissé, sans os, coupé main	gibier sauvage, issu de la chasse	oui	DAMIEN DE JONG SAS DAM

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Dimension	Industriels Marque
BRAKE	35158	Australie	Australie-France	24 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	DAMIEN DE JONG SAS Aussie Game
FRANCE FRAIS	110641	Australie	Australie	30 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	EURO WILD Marque NC
KRILL	512056	Australie	NC	18 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	Industriel NC marque NC
PASSION FROID	30526	Australie	Australie-France	36 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	Industriel NC sans marque
RELAIS D'OR	1153	Australie	NC	30 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	DAMIEN DE JONG SAS marque NC
TRANSGOURMET	833376	Australie	France	24 mois	congelé, bloc sous vide, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	DAMIEN DE JONG SAS DAM

Références

• **La consommation de viande en France** : Cahiers nutrition, publication mai 2017, page 30, CIV
<http://www.civ-viande.org/wp-content/uploads/2017/05/CIV-Consouv-V11-BD.pdf>

• **Pâté, mousse supérieur(e), terrine, crème**, fiche 2.1.7.2
 Codes des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, IFIP, Institut du Porc, édition 2011

• **Gibier, une filière méconnue**, Franceinfo
https://www.francevinfo.fr/sante/alimentation/gibier-une-filiere-meconnue_2535341.html

• **Valeurs nutritionnelles de la viande de lièvre et de lapin**, table de composition nutritionnelle CIQUAL
<https://ciqual.anses.fr/>

• **Consommation de gibier sauvage**, publication de l'ANSES en date du 23/03/2018
<https://www.anses.fr/fr/content/consommation-de-gibier-sauvage-agir-pour-r%C3%A9duire-les-expositions-aux-contaminants-chimiques>

• **Biche, cerf, chevreuil, chevreton, daim : quelles différences ?**, Futura planète
<https://www.futura-sciences.com/planete/questions-reponses/animaux-biche-cerf-chevreuil-chevreton-daim-differences-7340/>

• **Les kangourous, emblème de l'Australie** :
<https://www.australia-australie.com/articles/les-kangourous-lembleme-de-laustrie/>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.
 Base de données **AIDOMENU**, **Panel d'acheteurs de collectivités**