

# Moutarde de Dijon

Moutarde de Dijon, en flacon souple de 240 à 265 g.

La moutarde de Dijon agrmente le plus souvent les viandes froides ou certains plats comme le pot au feu ou la choucroute. Elle peut aussi servir à relever certaines sauces.



La dénomination moutarde de Dijon, que l'on retrouve pour l'ensemble de nos offres, est réglementée par l'article 3 du décret n°2000-658 du 6 juillet 2000. En conséquence, et bien que cette précision ne soit pas mentionnée dans notre tableau comparatif, ces dernières doivent être obtenues par broyage des seules graines de moutarde appartenant soit à la variété *Brassica nigra*, soit à la variété *Brassica juncea*. D'autres paramètres sont également à respecter par rapport au produit fini, comme la teneur en extrait sec des graines de moutarde, qui doit être d'au moins 22 %. Hormis une offre pour laquelle l'information ne nous a pas été communiquée, on remarque déjà que le pourcentage de graines de moutarde mis en œuvre varie entre 25 et 32,5 %. Par ailleurs, la teneur en lipides provenant de ces graines doit atteindre au minimum 8 %. Au regard de la teneur en matières grasses de nos offres (11,1 à 12 %), et de la composition générale

de la moutarde, ce critère semble donc être bien respecté. Côté conditionnement, on note la praticité des flacons souples. Ceux-ci permettent de se servir sans que le contenu du récipient soit en contact avec l'air, contrairement à une présentation en ramequin. Ils assurent donc une meilleure hygiène et conservation de la moutarde (entre autres, pas de dessèchement). Deux types de flacons sont proposés : soit le Top Down, que vous pouvez poser la tête en bas et qui vous évite de secouer le contenant pour faire descendre la moutarde, surtout quand il en reste peu, soit le flacon souple à presser (le squeeze ou squeezer) que vous reposerez, mais la tête en haut. Notons également que les offres présentées en flacon squeeze se conservent beaucoup plus longtemps après ouverture que les autres (un an environ contre seulement quatre semaines), toutefois l'explication n'est sans doute pas due au mode de conditionnement.

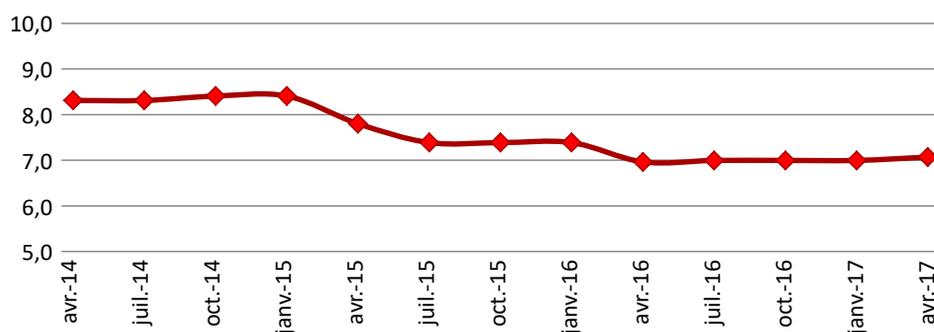
## Question d'un acheteur

**Peut-on acheter de la moutarde exclusivement fabriquée en Bourgogne ?**

Oui. Les moutardiers membres de l'AMB\* ont réussi à obtenir le 24 novembre 2009 le fameux logo IGP moutarde de Bourgogne. Cette dernière est notamment fabriquée avec des graines de moutarde et du vin blanc AOC produit dans cette région.

\* Association Moutarde de Bourgogne.

## Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	17528	155 kcal	8,3 %	5,6 %	NC	11,1 %	0,5 %	5,9 g	HEINZ FRANCE SAS Heinz
EPISAVEURS	88947	154 kcal	7,1 %	4,4 %	2,3 %	12,0 %	0,7 %	6,4 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Amora
PRO A PRO	6712	149 kcal	7,2 %	1,8 %	1,8 %	11,0 %	0,8 %	6,1 g	REINE DE DIJON Dijona
TRANSGOURMET	800271	149 kcal	7,2 %	3,2 %	2,7 %	11,5 %	0,8 %	6,5 g	LA DIJONNAISE La Dijonnaise

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pensez à vous servir de la moutarde de Dijon pour corser vos marinades de viandes ou de poissons à griller.

### Thèmes & Recettes

**Le terroir** : Côte de porc sauce charcutière

**Le printemps** : Asperges crème moutardée

## Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Ingrédient principal et %	Autres ingrédients et %	Allergènes majeurs	Industriels Marque
BRAKE	17528	moutarde de Dijon	graine de moutarde 29 %, variété NC	vinaigre % NC, sel 5,9 %, acidifiant, antioxydant	moutarde, sulfites	HEINZ FRANCE SAS Heinz
EPISAVEURS	88947	moutarde de Dijon fine et forte	graine de moutarde % NC, variété NC	vinaigre d'alcool % NC, sel % NC, acidifiant, conservateur, stabilisant	moutarde, sulfites	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Amora
PRO A PRO	6712	moutarde de Dijon	graine de moutarde 27,5 à 32,5 %, variété NC	vinaigre d'alcool 13 à 16 %, sel 4 à 7 %, acidifiant, conservateur	moutarde, sulfites	REINE DE DIJON Dijona
TRANSGOURMET	800271	moutarde de Dijon	graine de moutarde 25 %, variété NC	vinaigre d'alcool 18 %, sel 6,5 %, acidifiant, antioxydant	moutarde, sulfites	LA DIJONNAISE La Dijonnaise

	Référence	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	17528	UE	Pologne	12 mois	4 semaines	flacon souple top down, 240 g, 220 ml, carton de 8 flacons	HEINZ FRANCE SAS Heinz
EPISAVEURS	88947	NC	France	6 mois	1 mois	flacon souple top down, 265 g, 252 ml, carton de 9 flacons	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Amora
PRO A PRO	6712	Allemagne, Autriche, Canada, Europe de l'Est, France, Italie, Russie	France	12 mois	jusqu'à la DDM	flacon souple squeezer, 265 g, contenance NC, carton de 12 flacons	REINE DE DIJON Dijona
TRANSGOURMET	800271	graine de moutarde : Canada, Europe de l'Est, France, vinaigre d'alcool : Allemagne, France, sel : France, acidifiant, antioxydant : Europe	France	12 mois	jusqu'à la DDM	flacon souple squeezer, 265 g, 275 ml, carton de 10 flacons	LA DIJONNAISE La Dijonnaise

La Bourgogne sera jusque dans les années 40 l'un des plus importants sites de production et de transformation de graines de moutarde, ce qui explique le côté emblématique de ce produit. Le sénevé, ou moutarde des champs, trouve en effet dans les déchets issus des nombreux fours à charbons de bois installés dans la région, la potasse nécessaire à sa croissance. Quant aux vignes, elles fournissent le verjus (jus acide extrait des raisins n'ayant pas mûri) permettant la fabrica-

tion de la moutarde. Dans les années 60, la culture des graines de moutarde périclita au profit d'autres végétaux plus rentables (colza, tournesol...). Depuis 25 ans, la production a pourtant repris en Bourgogne, permettant de passer de moins de 1000 tonnes en 1992 à environ 8000 tonnes en 2014. Aujourd'hui, si la région arrive à produire en moyenne 30 % des besoins, le reste des graines est essentiellement fourni par le Canada.

