

# Suprême de pintade



## **Suprême de pintade, avec manchon, surgelé et frais, pièce de 140 à 220 g.**

*Le suprême de pintade est généralement servi avec une sauce crémée aux champignons (cèpes ou morilles). Il peut être accompagné de ratatouille ou de poêlée de légumes divers.*

Importée d'Afrique du Nord et introduite en Europe occidentale au cours du 14<sup>e</sup> siècle par les navigateurs portugais, la pintade est avant tout une volaille issue du milieu sauvage. Toutefois, la mélagriculture, c'est-à-dire l'élevage de la pintade, est plutôt récente en France et remonte à une cinquantaine d'années. Aujourd'hui, notre pays assure les 3/4 de la production européenne, ce qui fait d'elle, non seulement le 1<sup>er</sup> pays producteur en Europe, mais également dans le monde. D'ailleurs, on constate que toutes nos offres proposent de la pintade issue de l'élevage français. Toutefois, cette production reste faible et la consommation tout autant, puisqu'aucune évolution n'a été observée depuis 1970. L'une des raisons pouvant expliquer cette faible consommation réside s'en doute dans le fait que la pintade est considérée comme une volaille « haut de gamme » et qu'elle est surtout cuisinée lors de repas dominicaux ou festifs. A noté également qu'en 2014, 45 % de la production française était destinée aux ménages, 40 % à la restauration hors domicile et 15 % à l'export.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

*Pour changer un peu, vous pouvez accompagner vos suprêmes d'un jus déglacé au vinaigre de framboise et agrémenté de quelques framboises.*

### Thèmes & Recettes

*Drôme : Suprême de pintade à la tapenade de Nyons  
Festif : Suprême de pintade sur canapé*

## QUESTION D'UN ACHETEUR

### À quoi correspond le morceau que l'on appelle « suprême » dans l'alimentation ?

Le terme « suprême » s'emploie souvent pour désigner le plus beau ou le plus noble morceau d'un aliment. Pour les volailles, telles que la pintade, il s'agit de la partie qui comprend le filet (en entier ou à moitié) accompagné du 1<sup>er</sup> manchon de l'aile. Ce terme est aussi utilisé pour désigner certains filets de poisson, mais également les segments d'agrumes (pamplemousse, orange...) lorsque ceux-ci sont débarrassés de leur peau.

## TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	40756	166 kcal	22,0 %	0,3 %	8,3 %	2,1 %	0,15 g	2,65	Industriel NC Marque NC
DAVIGEL	1681643	109 kcal	22,0 %	0,3 %	1,0 %	0,5 %	0,17 g	22,00	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	11558	175 kcal	21,9 %	1,2 %	9,1 %	NC	NC	2,40	Industriel NC Marque NC
PASSION FROID	27339	161 kcal	20,5 %	0,2 %	8,0 %	2,5 %	0,18 g	2,56	VOLAILLE REMI RAMON Marque NC
RELAIS D'OR	899498	175 kcal	21,9 %	1,2 %	9,1 %	NC	NC	2,40	SAVEL Relais D'Or
TRANSFOURMET	246962	164 kcal	22,0 %	0,3 %	8,3 %	2,1 %	0,15 g	2,65	VOLAILLE BRUNO SIEBERT Les Volailles Bruno Siebert

## COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Mise en œuvre	Industriels Marque
BRAKE	40756	cru, avec peau	filet de pintade 100 % et manchon avec os	au four 210 °C, 20 à 25 min, cuisson à cœur	Industriel NC Marque NC
DAVIGEL	1681643	cru, avec peau	filet de pintadeau 100 % et manchon avec os	mariné, cuit sauté, rissolé ou grillé, cuisson à cœur 74 °C	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	11558	cru, avec peau	filet de pintade 100 % et manchon avec os	NC	Industriel NC Marque NC
PASSION FROID	27339	cru, avec peau	filet entier de pintade 100 % et manchon avec os	sans décongélation, au four 200 °C jusqu'à coloration, finition en suite culinaire	VOLAILE REMI RAMON Marque NC
RELAIS D'OR	899498	cru, avec peau	filet de pintade 100 % et manchon avec os	avec décongélation, au four 210 °C 20/25 min, ou en cocotte 20 à 25 min, ou à la poêle, au grill, au wok, au barbecue 15 à 20 min	SAVEL Relais D'Or
TRANSGOURMET	246962	cru, avec peau	demi filet de pintade 100 % et manchon avec os	consommation cuit à cœur	VOLAILE BRUNO SIEBERT Les Volailles Bruno Siebert

	Référence	Origine matière première	Origine Pays de transformation	DLC/DDM	Présentation Calibre Dimension	Industriels Marque
BRAKE	40756	France	France	10 jours	frais, sous vide, 160/220 g, 4 pièces par sachet, 5 à 8 sachets par carton	Industriel NC Marque NC
DAVIGEL	1681643	France	France	24 mois	surgelé, IQF, 140/180 g, carton de 5 kg, 32 pièces +/- par carton	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	11558	France	France	24 mois	surgelé, IQF, 180/220 g, carton de 5 kg, nombre de pièces par carton NC	Industriel NC Marque NC
PASSION FROID	27339	France	France	18 mois	congelé individuellement, 140/200 g, carton de 3,2 kg +/-, 20 pièces par carton	VOLAILE REMI RAMON Marque NC
RELAIS D'OR	899498	France	France	24 mois	congelé à sec, 180/220 g, carton 6,4 kg, nombre de pièces par carton NC	SAVEL Relais D'Or
TRANSGOURMET	246962	France	France	10 jours	réfrigéré, sous vide, pièce +/- 210 g, 4 pièces par sachet, sachet +/- 850 g, carton +/- 6 kg, 7 sachets par carton	VOLAILE BRUNO SIEBERT Les Volailles Bruno Siebert

## Références

- Viande la plus consommée dans le monde  
<http://agri71.fr/articles/22-10-2017/9493/Depuis-cette-annee-la-volaille-est-la-viande-la-plus-consommee-dans-le-monde/>
  - Elevage volailles de chair : Les fiches de FranceAgriMer, février 2018  
<http://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/55697/538538/file/fiche%20volailles%20de%20chair.pdf>
  - Elevage porc : Les fiches de FranceAgriMer, février 2018  
<http://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/55683/538388/file/fiche%20porcine.pdf>
  - Label Rouge, Inao (Institut National de l'origine et de la qualité)  
<https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Label-Rouge>
  - Fermier, une mention valorisante, DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes)  
<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/-Fermier-une-mention-valorisante-controlee>
  - De la couvée à la fourchette, GRIF (Guinea Fowl Reintroduction International Front)  
<http://www.legrif.net/fr/pintade-gagne-a-etre-connue>
  - Terme culinaire « suprême », Dictionnaire de cuisine et de gastronomie  
<https://dico-cuisine.fr/news/supreme>
- 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