

CCTP « mode d'emploi »

Le gibier

Avec le retour de l'automne et des fêtes de fin d'année, le gibier devrait, cette année encore, se frayer un chemin jusque dans nos cuisines avant de s'inviter à table.

Premier pays européen au niveau du nombre de chasseurs et 3^{ème} en ce qui concerne les surfaces de chasse, la France importe pourtant entre 60 et 80% du gibier qu'elle commercialise. Paradoxalement, il semble que nous ne manquions pas de ressources dans l'Hexagone puisque notre pays est l'un des plus giboyeux d'Europe. Toutefois, on estime que 80% du gibier chassé est autoconsommé par les chasseurs et par leurs familles, ce qui laisse une faible marge pour la mise en vente sur le marché. Par ailleurs, pendant longtemps, une législation contraignante a pesé sur les règles de commercialisation du gibier. Pourtant, depuis le 23 février 1995, le transport, la vente et la consommation de la majorité des espèces en dehors des périodes de chasse sont autorisés (notamment sanglier et pigeon ramier). Malgré tout, la consommation, qui se limite en général aux fêtes de fin

d'année, est faible puisqu'on estime celle-ci à seulement 350 g par an et par habitant. Là encore, elle s'avère plus fréquente et importante dans les familles de chasseurs. Aujourd'hui, la question est : faut-il banaliser la consommation de gibier en la rendant plus courante ou au contraire, faut-il lui garder son aspect festif et anecdotique ?

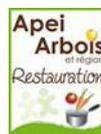
La sélection du mois

- Terrine de sanglier
- Filet de sanglier
- Pavé de kangourou
- Pigeon ramier

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...

NICOLAS BOULET - CHEF DE CUISINE
APEI Arbois et Région - Arbois (39)



« Nous proposons des terrines cuisinées maison environ une fois tous les deux mois, comme la terrine de sanglier, de campagne ou de foie de volaille. Pour celle au sanglier, nous la préparons nature, juste avec du sanglier et du porc. C'est un produit très apprécié par nos convives. Elle est généralement servie dans les menus quotidiens mais cette année, nous la cuisinerons peut être aussi pour Noël. Autrement, il est très rare que nous achetions des terrines toutes prêtes. Cela arrive parfois quand nous manquons de temps ou de personnel. Nous n'avons jamais proposé de filet de sanglier ; par contre, l'année passée, pour le repas de Noël nous avons préparé une épaule de sanglier braisée. Le kangourou est également une viande que nous n'avons pas testée mais je serai bien tenté d'essayer. Je vais peut-être soumettre l'idée pour le repas de fin d'année, mais ce sera difficile à faire accepter. Tout le monde souhaite quelque chose d'original pourtant, si l'on sort de l'ordinaire ça ne plait pas forcément. Sinon, on fera peut-être un sauté de biche/cerf façon grand-veneur ou au chocolat. Le pigeon ramier est quant à lui un produit beaucoup trop cher et délicat pour que nous nous en servions. »

Secteur : public - Type de convives : Primaires, Adultes, Personnes Agées
Nombre de couverts/jour : 400 (midi/soir)



Didier Brottes
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Collectivités Express, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 9 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.



Terrine de sanglier

Terrine de sanglier, fraîche, entière ou tranchée, sous vide, pièce de 1 à 3 kg.

La terrine de sanglier est le plus souvent servie accompagnée de cornichons et/ou d'olives. Elle peut également être proposée lors de buffets festifs.

Seule composante à peu près homogène au sein de nos offres, la proportion de viande de sanglier représente entre 20 et 24% du produit fini. La teneur en viande de porc est quant à elle relativement variable puisqu'elle passe du simple au double (24 à 50%). Pour les trois offres ne contenant que 24 à 25% de viande de porc, on constate toutefois la présence de foie et de couenne de porc. Malheureusement, la quantité mise en œuvre n'étant pas précisée, impossible de connaître la teneur totale en matière animale du produit. Pour les trois offres restantes, une seule contient également du foie de porc, ce qui porte à 92% la quantité de matière animale présente dans la terrine. Les deux dernières n'en possèdent que 65 et 70%, mais il est vrai qu'elles ne sont

constituées que de viande de porc et de sanglier. Nos offres de terrine sont également accommodées de différentes façons. Ainsi, on les retrouve soit nature, à l'armagnac (2%), aux noisettes (3,4%), aux marrons (3,1%) ou encore au vinaigre de framboise (1%). Côté fréquence de présentation, on note que trois offres peuvent être servies sans restriction puisque leur teneur en lipides est égale à 15% (et non supérieure). Pour le reste de notre sélection (par défaut, on inclut l'offre dont les valeurs nutritionnelles ne sont pas communiquées), cette fréquence est de 4/20 maximum pour les scolaires, adolescents, adultes et repas livrés à domicile (8/20 pour le déjeuner et 2/20 pour le dîner des personnes âgées en institution).

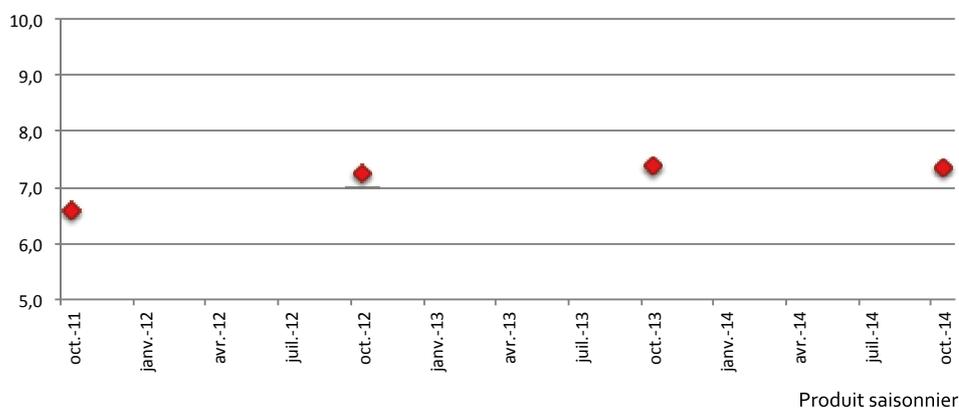


Question d'un acheteur

Quelle est la différence entre une terrine et un pâté ?

Le terme "pâté" semble tirer son origine d'un ancien mode de fabrication qui consistait à entourer de pâte une préparation à base de viande hachée. La pâte servait alors de contenant. Les terrines étaient quant à elles cuites au four dans divers récipients (surtout des terrines en terre ou en grès).

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour agrémenter votre terrine, pensez aux quartiers de pommes ou de coings passés au beurre et déglacés au vinaigre et miel.

THÈMES & RECETTES

L'automne : Terrine de sanglier et son mesclun aux cèpes

Le goût : Terrine de sanglier et son chutney de mangue

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Industriels Marque
BRAKE	11256	NC	NC	NC	NC	NC	NC	BRIENT SAS NC
FRANCE FRAIS	41016	211 kcal	17,0%	2,0%	15,0%	NC	700 mg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	65930	302 kcal	16,1%	1,3%	26,1%	9,5%	800 mg	CHARCUTERIES GOURMANDES Charcuteries Gourmandes
PRO A PRO	14494	313 kcal	14,7%	3,5%	28,9%	10,4%	700 mg	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
RELAIS D'OR	936009	211 kcal	17,0%	2,0%	15,0%	NC	700 mg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	867408	211 kcal	17,0%	2,0%	15,0%	NC	700 mg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de viande et %	Type d'aromatisation et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	11256	terrines de sanglier au vinaigre de framboise	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 30 x 20 x 11 cm	viande de porc 50%, viande de sanglier 20%	vinaigre de framboise 1%, sel 1,45%, poivre 0,09%, épices et aromates 0,1%, cognac 0,1%, vin rouge 2%, oignon 2,5%, échalote pulpe 0,95%	lait frais pasteurisé entier 5%, blanc d'œuf frais pasteurisé 5%, lacto-protéine 0,5%	BRIENT SAS NC
FRANCE FRAIS	41016	terrines de sanglier aux noisettes	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 31 x 19,7 x 10,7 cm	viande de porc 24%, viande de sanglier 20%, foie de porc %NC, couenne de porc %NC	noisette 3,4%, sel %NC, muscade %NC, poivre %NC, noisette concassée décor %NC, oignon %NC, échalote %NC, ail %NC, vin du beaujolais %NC, cognac %NC	gelée %NC, crépine de porc %NC, poudre de lait %NC, blanc d'œuf %NC, sucre %NC, sirop de glucose %NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	65930	terrines de sanglier aux marrons	rectangle, tranchée, qualité supérieure, terrine : 20 x 6 x 9 cm, tranche : 6 x 9 x 2 cm	viande de porc 44%, viande de sanglier 21%, sang de porc 0,4%	marron 3,1%, sel 1,39%, oignon réhydraté 2,3%, vin rouge 2,3%, vin blanc 0,8%, épices et aromates 0,5%	protéine de lait 0,4%, blanc d'œuf 4,4%, sucre 1,3%	CHARCUTERIES GOURMANDES Charcuteries Gourmandes
PRO A PRO	14494	terrines de sanglier à l'armagnac	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 27 x 10,8 x 10 cm	viande de porc 45%, viande de sanglier 24%, foie de porc 23%	armagnac 2%, sel 1,7%, vin rouge 2%, arômes naturels, épices et plantes aromatiques 0,15 à 0,75%, oignon 0,2%	gelée 1% lait écrémé en poudre et blanc d'œuf en poudre 0,45 à 1,12%, sirop de glucose/saccharose 0,8 à 1,5%, chapelure 1,8 à 2,25%	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
RELAIS D'OR	936009	terrines de sanglier	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 23 x 11,5 x 8 cm	viande de porc 25%, viande de sanglier 20%, foie de porc %NC, couenne de porc %NC	sel %NC, poivre %NC, muscade %NC, noisette concassée décor %NC, vin du Beaujolais %NC, cognac %NC, oignon %NC, échalote %NC, ail %NC	gelée %NC, poudre de lait %NC, blanc d'œuf %NC, sucre %NC, sirop de glucose %NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	867408	terrines de sanglier	rectangle, non tranchée, qualité supérieure, 23 x 11,5 x 8 cm	viande de porc 25%, viande de sanglier 20%, foie de porc %NC, couenne de porc %NC	sel %NC, poivre %NC, muscade %NC, noisette concassée décor %NC, vin du Beaujolais %NC, cognac %NC, oignon %NC, échalote %NC, ail %NC	gelée %NC, poudre de lait %NC, blanc d'œuf %NC, sucre %NC, sirop de glucose %NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande

	Référence	Colorant Additif Agent de texture	Origine matière première	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	11256	colorant, conservateur, stabilisant	porc : France, sanglier : France	38 jours, garantie client 24 jours	entière, terrine grés vitrifié, sous vide, 2,5 kg, 1 x 2,5 kg	BRIENT SAS NC
FRANCE FRAIS	41016	colorant, conservateur, fécule de pomme de terre, gélifiant, stabilisant	porc : France, sanglier : UE des 15	38 jours, garantie client 21 jours	entière, terrine grés, sous vide, 3 kg, 1 x 3 kg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	65930	colorant, amidon modifié de maïs, antioxydant, conservateur, protéine de blé, stabilisant	porc : UE, sanglier : UE	35 jours, garantie client 27 jours	tranchée, sous vide, 10 x 100 g, 6 x 1 kg	CHARCUTERIES GOURMANDES Charcuteries Gourmandes
PRO A PRO	14494	colorant, antioxydant, conservateur, gélifiant, stabilisant, protéine végétale et plasma de porc 0,7 à 1,5%	porc : UE, sanglier : UE	40 jours, garantie client 27 jours	entière, terrine plastique, sous vide, 1,7 kg, 3 x 1,7 kg	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
RELAIS D'OR	936009	colorant, conservateur, fécule de pomme de terre, gélifiant, stabilisant	porc : France, sanglier : UE des 15	38 jours, garantie client 21 jours	entière, terrine plastique, sous vide, 1,7 kg, 2 x 1,7 kg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	867408	colorant conservateur, fécule de pomme de terre, gélifiant, stabilisant	porc : France, sanglier : UE des 15	38 jours, garantie client 21 jours	entière, terrine plastique, sous vide, 1,7 kg, 2 x 1,7 kg	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande

Parmi nos six offres, une seule est déjà tranchée (paquet de 10 tranches de 100 g). Toutefois, pour rester conforme aux grammages recommandés par le GEMRCN (30 g pour les maternelles et

primaires, 30 à 50 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et 50 g pour les personnes âgées en institution), il faudra redécouper ces tranches en deux ou trois portions. Pour les terrines

entières, trois poids sont proposés (1,7 kg, 2,5 kg et 3 kg). Vous pourrez ainsi respectivement faire entre 56, 83 et 100 parts de 30 g et 34, 50 et 60 parts de 50 g.

Filet de sanglier

Filet de sanglier, surgelé, sous vide, pièce de 100 g à 1,4 kg.

Le filet de sanglier se cuisine rôti ou mijoté. Il est le plus souvent nappé d'une sauce type civet et accompagné d'une poêlée de légumes ou de garniture forestière.

On constate un important écart de poids au sein de notre sélection : de 100 g à 1,4 kg. Cette disparité s'explique par la différence des morceaux utilisés. En effet, pour deux de nos offres, c'est le filet de dos qui est proposé, alors que pour les trois autres, il s'agit du filet mignon. Ce dernier est un petit muscle étroit (d'où son poids de 100 à 400 g) situé entre le filet de dos et les côtes filet. C'est un morceau tendre puisqu'il est peu sollicité. Le filet de dos est quant à lui plus volumineux ; pour nos offres, les calibres varient entre 0,6 et 1,4 kg. Même si le filet mignon est considéré comme un produit d'une grande finesse,

le filet de dos possède lui aussi des qualités gustatives honorables et son prix est un peu plus abordable. D'un point de vue nutritionnel, une de nos offres s'avère être plus riche en lipides (7,4 contre 2,8 à 3%), mais son rapport protéines/lipides de 3,26 lui permet de ne pas être soumise à fréquence. Comme pour le rôti de porc, les portions nettes à servir varient entre 20 et 100 g en fonction des différentes catégories de population. Lors de vos commandes, et ceci afin de vous permettre d'atteindre ces grammages, n'oubliez pas de tenir compte d'une perte de poids d'environ 25 à 28% lors de la cuisson.

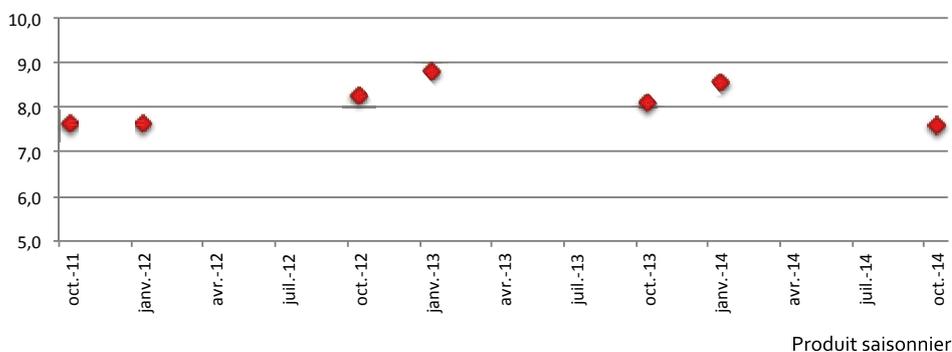


Question d'un acheteur

Peut-on servir le sanglier un peu rosé ou doit-il être cuit à cœur ?

Le sanglier est susceptible de contenir des trichines (petits vers parasitaires) pouvant contaminer l'homme. Seule une cuisson à cœur (65°C pendant plus de 2 minutes) permet sa destruction. La recherche de ce parasite est néanmoins obligatoire pour la viande de sanglier destinée à la restauration collective et commerciale.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez aussi accompagner votre filet de sanglier d'une sauce à l'orange et pain d'épices, le tout parsemé d'éclats de spéculoos au départ.

THÈMES & RECETTES

Festif : Sanglier sauce grand veneur

Le goût : Sanglier au miel

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	P/L	Industriels Marque
BRAKE	72679	115 kcal	21,6%	1,0%	2,8%	1,2%	7,71	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse
DAVIGEL	1681792	122 kcal	22,0%	NC	3,0%	1,0%	7,33	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	119115	122 kcal	22,0%	NC	3,0%	NC	7,33	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	59000	163 kcal	21,1%	traces	7,4%	2,7%	3,26	VILLETTE VIANDE Villette Viande
TRANSGOURMET	237617	116 kcal	21,6%	1,0%	2,8%	1,2%	7,71	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse

Comparaison des offres

	Référence	Logo	Etat Aspect	Type de viande et %	Origine matière première Pays de transformation	Industriels Marque
BRAKE	72679	/	cru, désossé d'un seul tenant à la main, épluché, dénervé, dégraissé	filet mignon de sanglier 100%, sauvage	Australie, UE, NC	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse
DAVIGEL	1681792	/	cru, paré à vif, dénervé, dégraissé	filet mignon de sanglier 100%, sauvage, introduit en élevage extensif	USA USA	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	119115	/	cru, paré à vif	filet mignon de sanglier 100%, sauvage	Australie, NC	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	59000	Chasseur de France	cru, désossé, semi paré, dégraissé, avec aponévrose	filet de dos de sanglier 100%, sauvage	France, France	VILLETTE VIANDE Villette Viande
TRANSGOURMET	237617	/	cru, désossé d'un seul tenant à la main, avec membrane	filet de dos de sanglier 100%, sauvage	Australie, NC	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse

	Référence	Mode d'emploi	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	72679	avec décongélation : à la poêle saisir 5 min, puis au four 150 °C 10 min	24 mois	surgelé, sachet sous vide individuel, pièce 100/150 g, sachet 0,5 à 3 kg, carton 3 kg	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse
DAVIGEL	1681792	avec décongélation	24 mois	surgelé, IQF, sachet sous vide individuel, pièce 100/400 g, carton 5 à 8 kg	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	119115	NC	24 à 30 mois	surgelé, sachet sous vide individuel, pièce +/- 100 g, carton 9 à 20 kg	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	59000	avec décongélation : marquer à la sauteuse ou à la poêle graissée, terminer la cuisson au four à chaleur sèche	24 mois	congelé, sachet sous vide individuel, pièce 0,6/1,4 kg, carton 6 pièces	VILLETTE VIANDE Villette Viande
TRANSGOURMET	237617	avec décongélation : découper en médaillon, saisir dans une poêle graissée	24 mois	surgelé, sachet sous vide individuel, pièce +/- 1 kg, carton de 10 pièces	SA GROUPE ALLIANCE Interpral Ulysse

Parmi nos cinq offres, une seule est préparée à partir de sanglier chassé en France. Ainsi, elle possède le logo "Chasseur de France". Celui-ci, crée en 2008 par la fédération des chasseurs à partir du constat que 60 à 80% du gibier consommé par les français était importé, a pour but de valoriser le gibier présent sur notre territoire. Malgré tout, on

note que la majorité de nos offres proviennent d'Australie. Pour l'ensemble de notre sélection, les sangliers utilisés ont été prélevés dans le milieu sauvage. Toutefois, pour l'offre provenant des USA, il s'agit d'animaux "sauvages" élevés en élevage extensif, donc bénéficiant de contrôles sanitaires plus importants.



Pavé de kangourou

Pavé de kangourou, surgelé, sous vide, pièce de 120 à 160 g.

Le pavé de kangourou est généralement servi rosé avec des frites ou des légumes verts. Dans les recettes, il se substitue aisément au pavé de bœuf.

Présentés en pièce de 120 à 160 g, la forme et les dimensions de nos offres de pavés de kangourou, tous coupés à la main, sont variables. Ces derniers sont issus de la cuisse, sans peau et dénervée (la tende de tranche et le gîte à la noix utilisés pour l'une de nos offres, sont des morceaux découpés dans la cuisse). Le kangourou étant une viande riche en eau, on observe une perte de 35% à la cuisson, nous donnant ainsi des portions nettes à consommer de 78 à 104 g environ. Convenant aux adolescents, adultes et repas livrés à domicile, dont les portions recommandées sont de 80 g à 100 g (à +/- 10%), elles vont en revanche nécessiter une adaptation pour les autres catégories de population. Ainsi, seuls les pavés en 120/130 g peuvent être proposés entiers pour le déjeuner

des personnes âgées en institution, puisqu'on obtient des portions nettes à consommer de 78 à 85 g (portion recommandée de 80 g à +/- 10%). Ces mêmes pavés peuvent également être coupés en deux pour les maternelles dont les portions recommandées sont, à +/- 10%, de 40 g. Pour les primaires et le dîner des personnes âgées en institution, il est par contre moins évident d'obtenir des portions de 70 g (à +/- 10%). Notons que la viande de kangourou est souvent comparée à celle du bœuf, notamment en raison de sa richesse en protéines et en fer, mais elle est toutefois moins grasse 0,9 à 1,5%. Elle peut également se servir saignante.

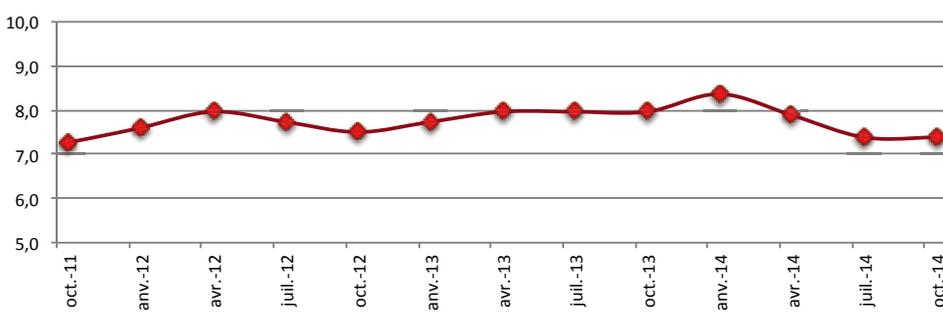


Question d'un acheteur

Depuis quand la viande de kangourou est-elle autorisée en France ?

La France peut importer de la viande de kangourou en provenance d'Australie depuis le 14 août 1996. A noter que le kangourou fait partie de la liste des gibiers pouvant être commercialisé toute l'année.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une note plus originale, n'hésitez pas à le proposer accompagné d'une sauce crémée aromatisée à la framboise.

THÈMES & RECETTES

Festif : Pavé de kangourou Rossini
L'Australie : Brochettes de Roo

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	P/L	Industriels Marque
BRAKE	35044	103 kcal	23,0%	1,0%	1,5%	traces	40 mg	15,33	NC
FRANCE FRAIS	110640	150 kcal	22,0%	1,0%	1,0%	NC	NC	22,00	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	40024	104 kcal	21,7%	2,2%	0,9%	0,5%	99 mg	24,11	VILLETTE VIANDE Villette Viande
RELAIS D'OR	873301	103 kcal	22,0%	0,3%	1,3%	0,3%	45 mg	16,92	NC
TRANSGOURMET	833384	103 kcal	22,0%	0,3%	1,3%	0,3%	45 mg	19,92	EURO WILD Euro Wild

Comparaison des offres

	Référence	Etat, Aspect	Type de viande et %	Origine matière première Pays de transformation	Industriels Marque
BRAKE	35044	pavé, cru, coupé main, forme et dimension variable	kangourou 100%, sauvage, issu de la cuisse, sans peau, dénervée	Australie France	NC
FRANCE FRAIS	110640	pavé, cru, coupé main façon bouchère, forme rectangulaire, dimension variable	kangourou 100%, sauvage, issu de la cuisse, sans peau, dénervée	Australie, NC	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	40024	pavé, cru, coupé main, forme et dimension variable	kangourou 100%, sauvage, issu de la cuisse, sans peau, dénervée	Australie, Australie, France	VILLETTE VIANDE Villette Viande
RELAIS D'OR	873301	pavé, cru, coupé main, forme et dimension variable	kangourou 100%, sauvage, issu de la tendre de tranche et du gîte à la noix, sans peau, dénervée	Australie, Australie	NC
TRANSGOURMET	833384	pavé, cru, coupé main, forme et dimension variable	kangourou 100%, sauvage, issu de la cuisse, sans peau, dénervée	Australie, Australie, France	EURO WILD Euro Wild

	Référence	Mode d'emploi	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	35044	avec décongélation : à la poêle, à feu vif dans de la matière grasse, 2 min, peut se servir saignant	24 mois	surgelé, IQF, 140/160 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, carton 5 kg	NC
FRANCE FRAIS	110640	NC	30 mois	surgelé, 120/160 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, carton 3 à 5 kg	EURO WILD Euro Wild
PASSION FROID	40024	avec décongélation ou sans décongélation : à la poêle ou en sauteuse légèrement graissée, finition en suite culinaire	30 mois	congelé, 130/150 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, carton 5 kg	VILLETTE VIANDE Villette Viande
RELAIS D'OR	873301	avec décongélation : cuisson au grill ou à la poêle	24 mois	surgelé, IQF, 130/150 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, carton 4, 5 ou 8kg	NC
TRANSGOURMET	833384	avec décongélation : griller à la poêle avec un peu de matière grasse, peut se servir saignante	24 mois	congelé, 130/150 g, emballé individuellement sous vide, chapelet de 4 pavés, poids du carton NC	EURO WILD Euro Wild

Tous nos pavés de kangourou sont emballés individuellement sous vide et proposés en chapelet de 4 pièces. Cette présentation, qui va empêcher les pavés de se coller entre eux et vous permettre de sortir juste le nombre dont vous avez besoin, va aussi vous occasionner une charge de travail supplémentaire et une précieuse perte de temps si le nombre de

convives est important. En effet, couper un grand nombre de sachets sous vide peut vite devenir une étape fastidieuse. De plus, cela va générer beaucoup de déchets en matière plastique.



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

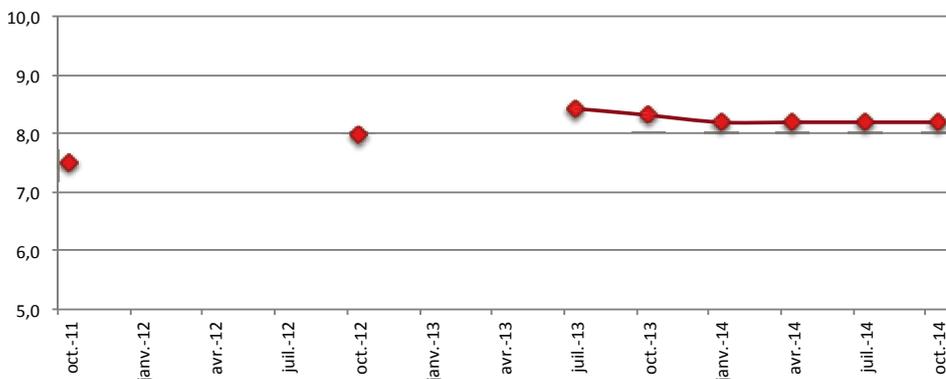
l'année. D'un poids variant entre 220 et 280 g, il faut tenir compte d'une perte d'environ 25 à 30% après cuisson et retrait des os. Le poids net à consommer de viande se situe donc en moyenne entre 155 et 210 g. Le pigeon ramier, du fait de sa difficulté à être découper, est principalement destiné à 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 exempte 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**