

# Cervelas



## *Cervelas droit, frais, sous vide, pièce de 1 kg.*

*Le cervelas est le plus souvent employé pour la confection de salades composées, notamment à base de pommes de terre ou de lentilles.*

Suivant les régions, on peut trouver différents types de cervelas. Ils se distinguent principalement par leur composition, leur mode de fabrication et leur calibre. Concernant nos offres, on remarque qu'elles possèdent de nombreuses similitudes. Tout d'abord, leur poids est identique : 1 kg. Elles sont également toutes embossées dans ce légendaire boyau artificiel de couleur rouge, qui n'est bien sûr pas comestible. De plus, elles sont toutes à base de viande et de gras de porc, ce qui n'est pas toujours le cas pour les cervelas. Par contre, difficile de savoir si les quantités mises en œuvre sont dans l'ensemble identiques, puisque tous les pourcentages ne sont pas indiqués. Même si certaines offres semblent en effet contenir plus de viande, celle-ci peut être plus ou moins riche en matières grasses suivant les morceaux employés. D'ailleurs, si on analyse les pourcentages de lipides et de protéines présents dans les offres, on observe peu de différences. A noter que les teneurs en sel sont elles aussi relativement similaires. Côté fréquences de présentation, elles rejoignent celles préconisées pour le saucisson proposé en entrée, puisque la teneur en lipides est supérieure à 15 %. Pensez d'ailleurs à vérifier ce critère lorsque vous utilisez du cervelas dans une salade, car il augmente rapidement la quantité de matières grasses de votre préparation.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

*Vous pouvez utiliser le cervelas pour réaliser des variantes des recettes de rougails, de tartiflettes ou de cassoulets.*

### Thèmes & Recettes

*Alsace :  
Salade strasbourgeoise  
Bar à soupes :  
Potage germanique*

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Reconnue comme spécialité en Suisse, en Allemagne, en Alsace et dans la région lyonnaise, il semble pourtant que cette charcuterie soit d'origine italienne. Principalement confectionnée à partir de viande de porc, elle peut aussi contenir d'autres types de viandes, notamment du veau ou du bœuf. Le nom de « cervelas » lui vient d'un ingrédient qui entrainait à l'origine dans sa composition : la cervelle. Cette dernière n'est toutefois plus utilisée pour sa confection depuis très longtemps.

## TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	11030	274 kcal	9,0 %	1,0 %	1,0 %	26,0 %	10,0 %	2,00 g	0,35	BERNARD DE LOCMINE Marque NC
DAVIGEL	12328740	274 kcal	9,0 %	1,0 %	1,0 %	26,0 %	10,0 %	2,00 g	0,35	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	57875	275 kcal	11,0 %	1,6 %	1,4 %	25,0 %	9,5 %	2,20 g	0,44	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	60594	252 kcal	11,0 %	1,6 %	1,4 %	25,0 %	9,5 %	2,20 g	0,44	Industriel NC Marque NC
RELAIS DOR	936044	275 kcal	11,0 %	1,6 %	1,4 %	25,0 %	9,5 %	2,20 g	0,44	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	300706	275 kcal	11,0 %	1,6 %	1,4 %	25,0 %	9,5 %	2,20 g	0,44	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

## COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Etat Aspect	Enveloppe	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Allergène	Industriels Marque
BRAKE	11030	cuit, droit, L 35,5 cm, Ø 4 cm	boyau cellulosique étanche, couleur rouge, non comestible	viande de porc 55 %, gras de porc 26 %, couenne de porc < 1 %, plasma de porc frais 5 %	dextrose < 1,2 %, arômes naturels < 1 %, épices < 1 %	gluten, lait	BERNARD DE LOCMINE Marque NC
DAVIGEL	12328740	cuit, droit, L NC, Ø NC	enveloppe plastique couleur rouge, non comestible	viande de porc 55 %, gras de porc % NC, couenne de porc % NC, plasma de porc frais % NC	glace % NC, dextrose % NC, arômes naturels % NC, épices % NC	/	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	57875	cuit, droit, L NC, Ø 6,5 cm	boyau matériau NC, couleur rouge, non comestible	viande de porc 64 %, gras de porc % NC	dextrose % NC, arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	/	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	60594	cuit, droit, L +/- 40 cm, Ø 5,5 à 6 cm	boyau artificiel PA/PE/EVOH, couleur rouge, non comestible	viande de porc 48 %, gras de porc 17 %, couenne de porc 4,7 %	sirop de glucose 1 %, épices 0,4 %, plantes aromatiques 0,5 %	/	Industriel NC Marque NC
RELAIS D'OR	936044	cuit, droit, L NC, Ø 6,5 cm	boyau matériau NC, couleur rouge, non comestible	viande de porc 64 %, gras de porc % NC	dextrose % NC, arômes % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	/	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	300706	cuit, droit, L 32 cm, Ø 6,5 cm	enveloppe en PA-PE, couleur rouge, non comestible	viande et gras de porc 67,4 %	dextrose 1,2 %, ail 0,4 %, arôme naturel de poivre 0,2 %, muscade 0,1 %, arôme de fumée 0,02 %	/	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

	Référence	Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	11030	acidifiant, colorant, conservateur, stabilisant	UE des 15	France	60 jours	réfrigéré, pièce de 1 kg, sous vide, nombre de pièce par emballage NC, nombre de pièces par carton NC	BERNARD DE LOCMINE Marque NC
DAVIGEL	12328740	acidifiant, colorant, conservateur, stabilisant	France	France	60 jours	réfrigéré, pièce de 1 kg, sous vide, pièce emballée individuellement, 12 pièces par carton	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	57875	acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	France	France	45 jours	réfrigéré, pièce de 1 kg, sous vide, nombre de pièce par emballage NC, 6 pièces par carton	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	60594	antioxygène, conservateur, stabilisant	Belgique, Espagne	Belgique	90 jours	réfrigéré, pièce de 1 kg, sous vide, pièce emballée individuellement, 12 pièces par carton	Industriel NC Marque NC
RELAIS D'OR	936044	acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	France	France	45 jours	réfrigéré, pièce de 1 kg, sous vide, nombre de pièce par emballage NC, 6 pièces par carton	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	300706	acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, nitrite de sodium, stabilisant	France	France	47 jours	réfrigéré, pièce de 1 kg, sous vide, nombre de pièce par emballage NC, 6 pièces par carton	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

## Références

- Chiffres clés 2017 des entreprises de charcuterie : FICT (Fédération Française des Industries Charcuterie Traiteurs) <https://www.fict.fr/notre-industrie/chiffres-cles/>
  - Les produits salés et le sel : PNNS (Programme National Nutrition Santé) <http://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations/Reduire/Les-produits-sales-et-le-sel>
  - Jambon cuit, standard, choix, supérieur, (2.1.3 Pièces et morceaux cuits) : Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes
  - La charcuterie de A à Z <https://www.lescharcuteries.fr/charcuterie-a-z/>
  - IGP, saucisson sec et saucisse sèche d'Auvergne <https://www.nosproduitsdequalite.fr/labels/648>
  - Le cervelas <https://www.saveurs-magazine.fr/cervelas/>
- 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