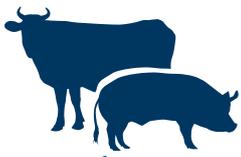


# La charcuterie



*La charcuterie est souvent montrée du doigt, car jugée trop grasse et trop salée. Pourtant, elle a sa place dans notre alimentation, à condition bien sûr de la consommer avec modération.*

**A**vec 450 produits référencés dans le Code des Usages de la Charcuterie, la France possède une variété exceptionnelle de spécialités charcutières. Même si côté production, notre pays se situe assez loin derrière l'Allemagne, l'Italie ou encore l'Espagne, les charcuteries élaborées en France représentent malgré tout un volume de 1,2 million de tonnes, pour un chiffre d'affaires global de 6,7 milliards d'euros. Le porc est la principale espèce animale employée en charcuterie. Celle-ci est en effet présente dans 83 % des produits et il est intéressant de noter que plus de 70 % de la production porcine française est utilisée par cette filière de l'agro-alimentaire. Concernant les ventes, la grande distribution assure à elle seule 83,2 % de l'écoulement de ces produits, contre 2,6 % en restauration hors domicile. Au niveau de la consommation, 99,7 % des foyers français déclarent acheter de la charcuterie, soit une moyenne de 30 kg/an/foyer, pour une dépense estimée à 313 €. Ce qui représente tout de même 831 000 tonnes de charcuteries. Quant à la consommation hors domicile, la restauration collective en utiliserait 44 000 tonnes, contre 56 000 tonnes en restauration commerciale.

## La sélection du mois

- Dés de jambon cuit
- Bacon en tranche
- Saucisson sec
- Cervelas



**DIDIER BROTTES**  
Responsable qualité



**SANDRINE RAJAUD**  
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la société VICI, vous propose depuis 13 ans la rubrique Carnet de l'expert - Achats CCTP (anciennement 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.

## Zoom marchés publics

Selon France Agrimer, la viande de porc (viande et charcuteries) est la première viande consommée en France. Le marché national constitue le principal débouché pour la viande porcine française. Pour autant, ce marché reste soumis aux évolutions économiques du marché mondial, et européen. Au sein même de l'Union Européenne, la concurrence est très forte entre les principaux pays producteurs de porc (France, Allemagne, Pays-bas, Danemark, Espagne). La France souffre du dumping social et/ou fiscal opéré par ses concurrents au stade de l'abattage/découpe. La production de viande de porc française est la plus réglementée et la plus contrôlée dans l'Union Européenne. Il est important que l'Etat puisse compenser les distorsions de concurrence intra-européenne. Les acteurs publics de la restauration collective ont également un rôle à jouer dans le soutien de la filière porcine française. Ils y ont intérêt à 2 titres : écologique et nutritionnel. Les protéines de la viande de porc présentent une bonne composition en acides aminés essentiels (source de protéines de bonne qualité) et une teneur en lipides qui varie de 3 à 30 %. Quant aux charcuteries, 50 % de celles consommées en France contiennent moins de 20 % de lipides. (Sources : étude INCA2/IFIP, FICT, Table Ciquel).

Comment acheter du porc français, et si possible local, dans le cadre des marchés publics alors que toute mention de l'origine des produits est interdite ? D'abord, par le choix d'un allotissement approprié, de manière à permettre à des spécialistes du porc de répondre à la consultation. Construire un lot « Viande fraîche de porc et salaisons », par exemple. Ensuite l'acheteur peut exiger dans le CCTP une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés dans le même pays. Il peut encore exiger des produits répondant à des spécifications techniques définies, reprises des cahiers des charges des SIQO. Pour le porc, sont concernés les SIQO suivants : IGP, AOP, LABEL ROUGE.



**Restau'Co**  
Retrouvez-nous  
stands A21 & A23  
le 17 avril  
2019

# Dés de jambon cuit



**Dés de jambon cuit, sous atmosphère, barquette de 1 kg.**  
Les dés de jambons s'emploient dans de nombreuses recettes. Ils sont incontournables pour la confection du riz cantonnais ou des cakes salés.

Le jambon cuit est très souvent considéré comme un produit de régime en raison de sa faible teneur en matières grasses. En effet, contrairement à beaucoup de charcuteries qui affichent des taux de lipides supérieurs à 20 %, on peut voir que nos offres n'en possèdent que 2,8 à 5,7 %. Néanmoins, le jambon cuit ne doit pas être consommé en excès car il contient en général une forte teneur en sel. Ainsi, 2,7 à 3,5 g pour 100 g de produit fini sont présents dans nos offres. Or, le PNNS (Programme National Nutrition Santé) préconise de réduire la consommation de sel à environ 5 g/jour pour un adulte et bien sûr, des quantités plus basses encore pour les enfants en fonction de leur âge. Une portion de 100 g apporte donc plus de la moitié de la quantité recommandée pour un adulte. Certes, il est aujourd'hui possible de trouver du jambon cuit à teneur réduite en sel. La diminution généralement indiquée sur les emballages est de 25 % par rapport à un produit classique, mais elle ne renseigne pas directement sur la teneur en sel présente dans le jambon. N'hésitez donc pas à vérifier le tableau nutritionnel présent sur l'emballage pour avoir une information précise.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Vous pouvez utiliser les dés de jambon pour la confection des salades repas type Buddha bowl.

### Thèmes & Recettes

Les Hauts de France :  
Ficelle picarde  
Terroir :  
Gratin de macaroni

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Trois qualités de jambons cuits peuvent vous être proposées : standard, choix ou supérieur<sup>1</sup>. Ce qui va les différencier, ce sont les quantités d'additifs (nitrites, exhausteurs de goût, gélifiants, phosphates ...) et d'ingrédients (épices, aromates, gélatine...) mis en œuvre. Ces ajouts, réglementés par le Code des Usages de la Charcuterie, sont en effet très variables d'un produit à l'autre. Ainsi, c'est dans les jambons cuits standards que nous allons retrouver le plus d'additifs et d'ingrédients ajoutés. La liste diminue légèrement lorsqu'il s'agit de jambons cuits choix, mais c'est dans les jambons cuits supérieurs qu'elle sera la plus courte.

<sup>1</sup> Le jambon supérieur n'est pas proposé dans nos offres

## TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	48763	143 kcal	17,1 %	2,5 %	2,1 %	3,4 %	0,3 %	2,95 g	5,10	CHARCUTERIE VENDEENNE Marque NC
DAVIGEL	12339703	95 kcal	16,3 %	1,1 %	1,1 %	2,8 %	1,1 %	2,70 g	5,82	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	65079	122 kcal	15,0 %	3,0 %	2,5 %	5,5 %	2,0 %	2,70 g	5,55	BERNARD LOCMINE Jean Floc'h
PASSION FROID	60598	115 kcal	15,0 %	2,6 %	2,1 %	5,0 %	2,0 %	3,50 g	3,00	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	286783	122 kcal	15,0 %	3,0 %	2,5 %	5,5 %	2,0 %	2,70 g	5,55	BERNARD LOCMINE Jean Floc'h
RELAIS D'OR	937727	95 kcal	16,3 %	1,1 %	1,1 %	2,8 %	1,1 %	2,70 g	5,82	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	300642	122 kcal	15,3 %	2,5 %	2,5 %	5,7 %	2,2 %	2,80 g	2,68	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de produit animalier et %	Eau %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	48763	dés de jambon cuit standard	cuit, traité en salaison, dé 10 x 10 mm	jambon de porc 66 %, découenné, dégraissé	26 %	sirop de glucose % NC, dextrose et saccharose 3 %, arômes naturels % NC	CHARCUTERIE VENDEENNE Marque NC
DAVIGEL	12339703	dés de jambon cuit choix	cuit, traité en salaison, dé 10 x 10 mm	jambon de porc qualité choix % NC, découenné, dégraissé	NC	sirop de glucose % NC, dextrose % NC, arômes % NC	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	65079	dés de jambon cuit standard	cuit, traité en salaison, dé 8 x 8 mm	jambon de porc 62 %, découenné, dégraissé, plasma de porc < 5 %	< 30 %	sirop de glucose < 3 %, arômes naturels < 1 %	BERNARD LOCMINE Jean Floc'h
PASSION FROID	60598	dés de jambon cuit standard	cuit, traité en salaison, dé 8 x 8 mm	jambon de porc 70 %, découenné, dégraissé	25 % maxi	sirop de glucose 2,5 %, dextrose 1 %, sucre 0,02 %, arômes 0,2 %	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	286783	dés de jambon cuit standard	cuit, traité en salaison, dé 8 x 8 mm	jambon de porc 62 %, découenné, dégraissé, plasma de porc < 5 %	< 30 %	sirop de glucose < 3 %, arômes naturels < 1 %	BERNARD LOCMINE Jean Floc'h
RELAIS D'OR	937727	dés de jambon cuit choix	cuit, traité en salaison, dé 10 x 10 mm	jambon de porc % NC, découenné, dégraissé	NC	sirop de glucose % NC, dextrose % NC, arômes % NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	300642	dés de jambon cuit	cuit, traité en salaison, dé 8 x 8 mm	jambon de porc 70 %, découenné, dégraissé	25 %	sirop de glucose 2,5 %, dextrose 1 %, sucre 0,2 %, bouillon de légumes 0,04 %, arômes 0,1 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	48763	antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, gélifiant, stabilisant	UE des 15	France	21 jours	barquette, 1 kg, sous atmosphère, carton de 6 barquettes	CHARCUTERIE VENDEENNE Marque NC
DAVIGEL	12339703	antioxydant, conservateur, stabilisant	NC	France	35 jours	barquette, 1 kg, sous atmosphère, carton de 6 barquettes	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	65079	acidifiant, conservateur, gélifiant, gélatine F de porc, stabilisant	UE des 15	France	26 jours	barquette, 1 kg, sous atmosphère, carton de 6 barquettes	BERNARD LOCMINE Jean Floc'h
PASSION FROID	60598	acidifiant, antioxydant, chlorure de potassium, conservateur, stabilisant	UE	France	44 jours	barquette, 1 kg, sous atmosphère, carton de 6 barquettes	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	286783	acidifiant, conservateur, gélifiant, gélatine F de porc, stabilisant	UE des 15	France	26 jours	barquette, 1 kg, sous atmosphère, carton de 6 barquettes	BERNARD LOCMINE Jean Floc'h
RELAIS D'OR	937727	antioxydant, conservateur, stabilisant	France	France	35 jours	barquette, 1 kg, sous atmosphère, carton de 2 barquettes	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	300642	acidifiant, antioxydant, chlorure de potassium, conservateur, stabilisant	UE	France	44 jours	barquette, 1 kg, sous atmosphère, carton de 6 barquettes	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Parmi les 450 variétés de charcuteries élaborées en France, le jambon cuit domine le marché. Il représente en effet 1/5 de la production en ce qui concerne ce segment.

Côté consommation, le constat est identique et cela, que ce soit en restauration à domicile ou hors domicile. En effet, le jambon cuit concerne 24 % des achats du segment

charcuteries au niveau des foyers (soit 199 440 tonnes), et 42 % (soit 43 200 tonnes) en restauration collective et commerciale.

# Bacon en tranche



## *Bacon fumé, tranché, en barquette de 100 à 500 g.*

*Le bacon est traditionnellement servi grillé, en accompagnement des œufs au plat. Il peut être également proposé pour les assortiments de charcuteries des buffets froids.*

Couramment employé dans le petit-déjeuner anglais ou américain, le bacon tend également à s'imposer dans le nôtre, aux côtés de l'œuf au plat. Comme le montre notre sélection, cette charcuterie est fabriquée à partir de filet ou de carré de porc. Ces deux morceaux sont situés sur le dos de l'animal et par nature, ils contiennent un taux de matières grasses peu élevé. A l'égal du jambon cuit, la teneur en lipides est donc très faible. En fonction de nos offres, elle varie entre 3 et 4 %. Proposé en entrée, la fréquence de présentation du bacon ne sera donc pas limitée puisque la teneur en matières grasses est inférieure à 15 %. Toutefois, la forte teneur en sel (2,6 à 3,8 g pour 100 g de produit fini) doit inciter à limiter sa consommation. Comme dans beaucoup de produits de salaison crus, on observe également la présence de différents sucres (dextrose, saccharose, sirop de glucose...). Contrairement à ce que l'on pourrait penser, ces ajouts ne vont pas « sucrer » la viande, mais plutôt permettre son acidification. Cela va ainsi faciliter la production d'éléments nutritifs nécessaires au développement de certaines bactéries indispensables à la conservation du produit.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

*Pensez aux tranches de bacon légèrement grillées lors de la confection de vos burgers maison.*

### Thèmes & Recettes

*Angleterre :  
Croque bacon au cheddar  
Printemps :  
Velouté d'asperge et  
chips de bacon*

## QUESTION D'UN ACHETEUR

### Quelle quantité de bacon faut-il prévoir en entrée pour les différentes catégories de population ?

Comptez 30 g pour les maternelles et les élémentaires, 40 à 50 g pour les adolescents, les adultes et les repas livrés à domicile. Pour les personnes âgées en institution, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner, prévoyez 50 g. Ces grammages sont également préconisés pour les produits de type saucissons, cervelas, mortadelles. A noter qu'en raison de leur forte teneur en sel, ces charcuteries ne sont pas recommandées pour des enfants de moins de trois ans.

## TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	41049	121 kcal	22,0 %	0,5 %	0,5 %	3,4 %	1,4 %	2,70 g	6,47	TRANCHAGE DE LA JASSE SAS Marque NC
DAVIGEL	12321189	121 kcal	22,0 %	0,5 %	0,5 %	3,4 %	1,4 %	2,70 g	6,47	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	553358	126 kcal	22,2 %	0,8 %	0,8 %	4,0 %	1,6 %	3,00 g	5,55	ETS BERNI ET CIE Terre de Fraicheur
PASSION FROID	41973	124 kcal	22,5 %	0,5 %	0,5 %	3,5 %	1,4 %	3,80 g	6,43	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	10975	126 kcal	22,2 %	0,8 %	0,8 %	4,0 %	1,6 %	3,00 g	5,55	BERNI Marque NC
RELAIS D'OR	936496	126 kcal	22,2 %	0,8 %	0,8 %	4,0 %	1,6 %	3,00 g	5,55	BERNI Marque NC
TRANSGOURMET	300445	119 kcal	22,0 %	0,9 %	0,9 %	3,0 %	1,2 %	2,60 g	7,30	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	41049	cru, fumé au bois de hêtre, tranché, tranche Ø 9,5 cm	filet de porc 96,6 %	sirop de glucose 0,06 %, dextrose 0,25 %, arômes naturels < 0,01 %, arômes < 0,01 %	antioxydant, conservateur	TRANCHAGE DE LA JASSE SAS Marque NC
DAVIGEL	12321189	cru, fumé, tranché, tranche Ø NC	filet de porc % NC	sirop de glucose % NC, dextrose % NC, arômes naturels % NC, épices % NC	antioxydant, conservateur	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	553358	cru, fumé, tranché, tranche Ø 9 cm	filet de porc % NC	dextrose % NC, sucre % NC, arômes % NC, arôme de fumée % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur	ETS BERNI ET CIE Terre de Fraîcheur
PASSION FROID	41973	cru, fumé au bois de hêtre, tranché, tranche Ø 9 cm	filet de porc % NC	sirop de glucose 0,3 %, dextrose 0,2 %, arômes 1 %	antioxydant, conservateur	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	10975	cru, fumé, tranché, tranche Ø 9 cm	carré de filet de porc 86 %	dextrose % NC, saccharose % NC, arômes % NC, arôme de fumée % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur, correcteur d'acidité	BERNI Marque NC
RELAIS D'OR	936496	cru, fumé, tranché, tranche Ø 9 cm	carré de filet de porc 86 %	dextrose % NC, saccharose % NC, arômes % NC, arôme de fumée % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur, correcteur d'acidité	BERNI Marque NC
TRANSGOURMET	300445	cru, fumé au bois de hêtre, tranché, tranche Ø 9,5 cm	filet de porc 87 %	dextrose < 1 %, saccharose < 1 %, extraits d'épices 0,1 % arômes 0,02 %, arôme de fumée 0,01 %	antioxydant, conservateur	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Dimension	Industriels Marque
BRAKE	41049	UE des 15	France	90 jours	barquette, 250 g, sous atmosphère, +/- 24 tranches de 10 g par barquette, carton 6 barquettes	TRANCHAGE DE LA JASSE SAS Marque NC
DAVIGEL	12321189	UE	France	90 jours	barquette, 250 g, sous atmosphère, +/- 24 tranches de 10 g par barquette, carton 6 barquettes	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	553358	UE	France	60 jours	barquette, 100 g, sous atmosphère, 10 tranches de 10 g par barquette, carton 10 barquettes	ETS BERNI ET CIE Terre de Fraîcheur
PASSION FROID	41973	Belgique, Espagne	Belgique	30 jours	barquette, 500 g, sous atmosphère, 50 tranches de 10 g par barquette, carton 8 barquettes	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	10975	UE	France	40 jours	barquette 2 compartiments individuels, 500 g, sous atmosphère, 25 tranches de 10 g par compartiment, carton 6 barquettes	BERNI Marque NC
RELAIS D'OR	936496	UE	France	40 jours	barquette 2 compartiments individuels, 500 g, sous atmosphère, 25 tranches de 10 g par compartiment, carton 6 barquettes	BERNI Marque NC
TRANSGOURMET	300445	UE	France	82 jours	barquette, 500 g, sous atmosphère, 50 tranches de 10 g par barquette, carton 3 barquettes	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Le côté pratique de nos offres réside dans la présentation. En effet, les industriels proposent des produits déjà tranchés, ce qui vous permettra de gagner du temps lors de la mise en place. Par ailleurs les tranches proposées pesant en moyenne 10 g, il vous sera donc

facile de réaliser des portions correspondant aux grammages recommandés pour les différentes catégories de populations. Seul bémol, si votre effectif est élevé, il faudra ouvrir un grand nombre de barquettes puisque celles-ci contiennent seulement de 100 à

500 g de bacon. Cela aura forcément un impact sur l'environnement à cause du volume de déchets plastiques utilisé. Le choix d'un produit à trancher ou déjà tranché doit donc être réfléchi en fonction de ces différents critères.

# Saucisson sec



## Saucisson sec, pur porc, pièce de 0,9 à 1,6 kg.

*Le saucisson sec est un pilier des assortiments de charcuteries. Agrémenté de beurre et de cornichons, il se prête également très bien à l'élaboration de sandwiches.*

Tout comme la baguette de pain, le saucisson fait partie des symboles de la gastronomie française. Les quantités produites dans notre pays restent assez modestes, puisque seulement 112 800 tonnes sont élaborées, soit un peu moins de 10 % des produits du segment charcuterie. Côté consommation, on estime à environ 74 790 tonnes les quantités utilisées par les foyers français et 7700 tonnes celles employées par la restauration hors domicile, soit respectivement 9 et 8 % des achats de charcuteries. Contrairement au jambon blanc ou au bacon, le saucisson est un produit très gras contenant en général plus de 30 g de lipides pour 100 g de produit fini ; notons toutefois qu'une de nos offres n'en affiche que 23 g. La fréquence de présentation est donc limitée à 4/20 repas maximum de la maternelle jusqu'aux adultes (repas livrés à domicile inclus). Pour les personnes âgées, la fréquence maximale est quant à elle de 12/28 déjeuners, contre 2/28 dîners. Côté fabrication, trois types de boyaux peuvent être utilisés : naturel, reconstitué à partir de fibres animales ou artificiel. Si le boyaux est artificiel, voire même reconstitué, il est recommandé de ne pas le consommer. Lorsque le saucisson est embossé dans un boyaux naturel, comme c'est le cas de deux de nos offres, il n'est pas nécessaire de le retirer avant consommation. Toutefois, l'un des deux industriels vous conseille de le faire.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Coupé en petits dés, le saucisson sec peut entrer dans la composition de vos verrines à base de crudités ou de salade de ravioles

### Thèmes & Recettes

Terroir :  
Raclette de Savoie  
Ardèche :  
Planche du charcutier

## QUESTION D'UN ACHETEUR

### Quelles sont les différences entre un saucisson, une rosette, une saucisse sèche, etc. ?

Le terme « saucisson » est un terme générique qui regroupe les saucissons de montagne, d'Arles, de Lyon, mais également la rosette, la saucisse sèche, le pavé, le galet, etc., et même le salami. Les critères qui les différencient sont principalement la forme et le poids. La grosseur du hachage entre également en ligne de compte : le saucisson de montagne possède par exemple des morceaux de viande issue d'une grille à gros ou moyens trous, alors que la viande utilisée pour le salami provient d'une grille très fine.

## TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	41627	343 kcal	31,0 %	3,0 %	1,0 %	23,0 %	8,8 %	5,60 g	TEIL SA VALTITUDE Marque NC
DAVIGEL	1680562	431 kcal	24,9 %	2,3 %	1,8 %	35,9 %	14,9 %	5,00 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	65709	433 kcal	24,9 %	2,3 %	1,8 %	35,9 %	14,9 %	5,00 g	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre
PASSION FROID	2237	486 kcal	20,9 %	3,8 %	2,8 %	42,8 %	18,6 %	3,90 g	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	06979	490 kcal	21,1 %	3,6 %	2,7 %	43,5 %	18,0 %	4,10 g	COLOMBO Le Bridé
RELAIS D'OR	936270	409 kcal	26,0 %	2,1 %	1,5 %	33,0 %	14,0 %	4,70 g	COLOMBO Le Bridé
TRANSFOURMET	213627	399 kcal	25,9 %	3,4 %	2,3 %	31,3 %	13,1 %	5,20 g	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre

## COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de fabrication	Durée d'affinage	Qté *	Type de boyau	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	41627	Saucisson sec d'Auvergne Porc de Montagne IGP	cru, bridé, droit, hachage grille 6 mm, L 40 à 50 cm, Ø 7 cm	artisanale	< ou = à 45 jours	165 g	naturel de porc, consommable	lactose, dextrose et saccharose 1,6 %, ail déshydraté 0,04 %, épices 0,2 %	TEIL SA VALTITUDE Marque NC
DAVIGEL	1680562	Saucisson sec pur porc	cru, bridé, droit, hachage grille Ø NC, L 48 cm, Ø NC	industrielle	NC	NC	collagène artificiel, non consommable	lactose % NC, sucre % NC, plantes aromatiques % NC	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	65709	Saucisson sec pur porc	cru, bridé NC, droit, hachage grille Ø NC, L NC, Ø < 7 cm	NC	NC	146 g	NC, non consommable	lactose % NC, sucre % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre
PASSION FROID	2237	Saucisson sec pur porc	cru, bridé NC, droit, sous filet, hachage grille 5 mm, L 40 cm, Ø 6 à 7 cm	industrielle	+/- 4 semaines	140 g	collagène artificiel, non consommable	lactose 3,7 %, dextrose 0,4 %, sucre 0,2 %, épices 0,2 %, aromates 0,05 %	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	06979	Saucisson sec pur porc	cru, bridé, droit, hachage grille 5 mm, L 48 cm, Ø NC	NC	NC	138 g	collagène artificiel, non consommable	lactose % NC, dextrose % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	COLOMBO Le Bridé
RELAIS D'OR	936270	Saucisson sec pur porc supérieur	cru, bridé, droit irrégulier, hachage grille Ø NC, L 45 cm, Ø 7 cm	NC	NC	143 g	naturel reconstitué, non consommable	lactose % NC, sirop de glucose % NC, dextrose % NC, vin % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	COLOMBO Le Bridé
TRANSGOURMET	213627	Saucisson sec le ménage	cru, bridé, droit, sous filet, hachage grille 6 mm, L 40 cm, Ø 7 cm	industrielle	49 jours	142 g	naturel de porc, non consommable	lactose % NC, sucre % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre

Qté \* Quantité de viande de porc mis en œuvre pour 100 g de produit fini

	Référence	Additifs Agents de texture	Allergène majeur	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	T° de conservation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	41627	ferments de maturation	lait	France (zone de montagne IGP)	France : Auvergne	60 jours	0 à 20 °C maxi	pièce de 900 g +/-, carton de 7 pièces	TEIL SA VALTITUDE Marque NC
DAVIGEL	1680562	conservateur, ferments lactiques	lait	NC	France	60 jours	12 à 15 °C	pièce de 1,3 kg, carton de 3 pièces	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	65709	conservateur, ferments de maturation	lait	NC	France	60 jours	< 15 °C	pièce de 1,3 kg, carton de 3 pièces	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre
PASSION FROID	2237	colorant, conservateur, ferments de maturation	lait	UE	France	60 jours	+ 0 à 15 °C	pièce de 1 kg, carton de 7 pièces	Industriel NC Marque NC
PRO A PRO	06979	colorant, conservateur, ferments de maturation	lait	UE des 15	France	50 jours	< 18 °C	pièce de 1,1 kg +/-, carton de 5 pièces	COLOMBO Le Bridé
RELAIS D'OR	936270	antioxydant, conservateur, ferments de maturation	lait	UE des 15	France	50 jours	< 18 °C	pièce de 1,6 kg +/-, carton de 5 pièces	COLOMBO Le Bridé
TRANSGOURMET	213627	antioxydant, colorant de surface, conservateur, ferments de maturation	lait	France	France	60 jours	+ 15 °C maxi	pièce de 1,4 kg, carton de 4 pièces	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliandre

Comme on peut le constater, toutes nos offres de saucisson ont été fabriquées en France (mais pas exclusivement avec du porc français). Aujourd'hui, les principales régions productrices sont la région Rhône-Alpes, le centre

et l'Est de la France, ainsi que la Corse. Parmi notre sélection, on constate qu'un saucisson est produit en Auvergne et possède le label IGP (Indication Géographique Protégée). Ce label obtenu en 2016 est la garantie

d'un produit de qualité, embossé en boyau naturel et ayant bénéficié d'une fabrication artisanale.

# 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