

C'EST DE SAISON !

LA SÉLECTION AVRIL - JUIN

Saison après saison, on redécouvre les charcuteries, leur art de bien vivre et de bien manger...



C'est le printemps ! Aux premiers rayons de soleil, on sort, on pique-nique, on envahit les terrasses... Les jours sont longs, on prend le temps en bonne compagnie de s'encailler avec un bon saucisson, des tartines de rillettes, ou encore quelques chiffonnades de jambon sec, accompagnés de radis, tomates, concombres,...

C'est simple à mettre en scène et tellement gourmand !



Le saucisson sec

INFOS
RECETTES



Les rillettes



INFOS
RECETTES

Le jambon sec



INFOS
RECETTES

Pour tout savoir sur ces produits, cliquez !

Spécialités régionales, dénominations de qualité, histoire, fabrication, conservation, recettes, chiffres clés,...



TÉLÉCHARGER LES DOSSIERS DE PRESSE !



Service de presse : VFC Relations Publics
14 rue Carnot - 92309 Levallois Perret Cedex - Tél. 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03
Contact : Élodie Lambert - elambert@vfcrcp.fr

LE SAUCISSON SEC

Avec le béréet basque et la baguette, le saucisson sec fait partie d'un folklore "typically French" dont les étrangers s'imaginent qu'il est notre quotidien. Ils n'ont pas tout à fait tort. Le saucisson symbole de notre patrimoine culinaire est comme la madeleine de Proust, un rappel de souvenirs joyeux et de partage par excellence.



Le saviez-vous ?

Sous François Ier, en 1546, le mot "saucisson" apparaît dans le Tiers Livre, de Rabelais. Il est depuis une gourmandise indispensable à nos apéritifs et pique-niques.

CHIFFRES CLÉS

- Plus de **110 000 tonnes** de saucisses et saucissons secs ont été produites en France en 2013¹.
- Il existe **plus de 2 000 variétés** de saucissons secs¹.
- **2,9 kg** : quantité de saucissons secs achetée par foyer en 2013¹.
- **69 655 tonnes** de saucissons secs ont été achetées en 2014².
- **9 consommateurs français sur 10** achètent du saucisson sec qui est devenu un incontournable de la gastronomie française³.

¹ Source FICT - ² Source : Kantar WorldPanel - FranceAgriMer 2014

³ Kantar - Juin 2011

Spécialités régionales

Chaque province française possède sa propre recette de saucisson. Petit tour de France des spécialités régionales....

Les saucissons d'Ardèche et d'Auvergne ; Le saucisson de Lyon ; Le saucisson d'Arles ; Le salamu corse ; Le chorizo ; Le gendarme ; Le fuseau Lorrain.

Indication Géographique Protégée

Le saucisson sec de l'Ardèche est reconnu en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2011. D'autres demandes sont en cours d'instruction, en particulier, l'IGP saucisson sec de Lacaune a été entérinée au niveau national et transmis à Bruxelles, auprès de la Commission Européenne, en février 2014.

FOCUS : "LA FLEUR"

La « fleur » désigne la légère poudre blanche qui recouvre la surface du saucisson.

Elle peut être naturelle ou le résultat d'un ensemencement externe de micro-organismes, dont le développement au cours du séchage contribue à la saveur finale et à la bonne conservation du produit.

BON A SAVOIR : CONSERVATION

Si le saucisson est entier

Il doit être conservé dans le bac à légumes du réfrigérateur. Il peut être également conservé de manière traditionnelle, c'est-à-dire pendu dans un endroit sec, frais et aéré.

Si le saucisson est vendu tranché à la coupe ou tranché préemballé

Il doit être conservé au réfrigérateur entre 0 et +8° C. Lorsque le saucisson est acheté à la coupe, il sera meilleur au cours des 2 à 3 jours qui suivent l'achat.

Fabrication



Du maigre, du gras, du boyau, du sel et des aromates.

Toute la recette du saucisson pourrait se résumer dans cette formule. Le secret réside dans la maîtrise des choix des viandes, de leur découpe, de la juste proportion du mélange, du choix des boyaux, de leur remplissage, du ficelage, bridage ou mise sous filet, des opérations d'étuvage et de séchage. Un savoir-faire traditionnel qui a su s'adapter aux évolutions et besoins des consommateurs.

Trois quarts de maigre, un quart de gras

Les saucissons secs sont réalisés à partir d'un mélange de viandes hachées plus ou moins finement, salé (pour une bonne conservation), assaisonné et mis sous boyau. Ils sont ensuite patiemment séchés.

TENDANCES...

On craque pour les nouveaux formats et recettes qui ont fait leur apparition ces dernières années : billes de saucissons, saucisson au fromage...

UNE GRANDE FAMILLE

La composition des différentes pâtes qui les garnissent est voisine. Ce qui change, c'est essentiellement la taille du boyau dans lesquels elles sont embossées et les conditions de maturation ou de séchage qui donnent aux différents saucissons des saveurs spécifiques.

Quelques grands classiques : la saucisse sèche, la saucisse sèche à la perche, la rosette, le jésus, la miche, le saucisson de montagne...

FICHE TÉLÉCHARGEABLE EN PDF

LE SAUCISSON SEC : LES RECETTES !



TABOULÉ
AU SAUCISSON SEC



SAUCISSON
PARTY



SAUCISSE SÈCHE
ET BROCHETTE
DE LÉGUMES

CLIQUEZ POUR TÉLÉCHARGER LE DÉROULÉ ET LE VISUEL DE LA RECETTE

LES RILLETTES

Grand classique du terroir français, elles ont ce petit air vintage furieusement branché... Aux appétissantes saveurs de viande lentement rissolée se mêlent des effluves parfois doucement caramélisées ou rehaussées de notes poivrées. Chaque terroir a sa recette et chaque préparation sa texture qui offre au palais de subtiles variations...



Le saviez-vous ?

C'est sous l'impulsion de quelques charcutiers sarthois regroupés autour de Connerré, une bourgade à quelques kilomètres au nord du Mans que débute véritablement l'aventure des fameuses rillettes. La construction du chemin de fer Paris-Le Mans va donner le coup d'envoi de la conquête de la capitale, puis de la France et du monde. Après la première Guerre mondiale, le développement local d'une industrie de la confection des rillettes participera à leur notoriété nationale.

CHIFFRES CLÉS

- Près de 28 000 tonnes de rillettes ont été produites en France en 2013¹.
- 17 % des Français âgés de 15-30 ans consomment des rillettes et pâtés 1 fois par semaine².
- 57 % des ménages français ont consommé des rillettes en 2013¹.
- 20 828 tonnes de rillettes ont été achetées en 2014³.

¹ Source FICT - ² Source : IPSOS 2011

³ Source : Kantar WorldPanel - FranceAgriMer 2014

Entre grands classiques...

Les rillettes les plus renommées sont, bien sûr, les rillettes du Mans, de la Sarthe et de Tours. Chacune reflète le caractère de son territoire et chacune a ses ardents défenseurs.

... et nouvelles inspirations

On a adopté les rillettes de poulet rôti !

Indication Géographique Protégée

L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) a approuvé le 16 octobre 2014, le projet de cahier des charges de l'IGP rillettes du Mans. Sa transmission à Bruxelles, auprès de la Commission Européenne, devrait se faire prochainement.

Fabrication



Deux étapes sont importantes pour réussir les rillettes : bien rissoler les viandes et les mélanger avec soin.

Les rillettes sont fabriquées à partir de viandes sélectionnées et confites dans leur propre graisse et à température moyenne.

La viande doit être goûteuse et mature pour bien supporter la longue cuisson des rillettes.

Certains fabricants ajoutent uniquement du sel et du poivre à la viande, d'autres utilisent de subtils mélanges d'épices, d'aromates, de condiments.

Du vin et de l'alcool peuvent être incorporés. Après le rissolage, savamment contrôlé, la viande de porc cuit très lentement dans la graisse, de 4 à 6 heures suivant les recettes, jusqu'à la dissociation des fibres.

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

De nombreuses régions ont développé leurs recettes de confits de viandes de porc, proches parentes des rillettes. Tour d'horizon.

- Les chichons, graisserons : spécialités du Sud-Ouest
- Les frittons : spécialités du Sud-Ouest
- Les grattons bordelais
- Les rillettes comtoises
- Les grillons charentais
- Le grillon du Périgord

C'EST TOUJOURS SIMPLE !

Que l'on soit adepte du pot posé au centre de la table ou de petites bouchées froides ou chaudes, toutes plus originales les unes que les autres, un mot s'impose : praticité. Les rillettes sont les reines des préparations vite faites bien faites.

TENDANCES...

Pour redécouvrir le plaisir de déguster des rillettes, apprenons à les consommer autrement. Pensons à les associer à des crudités : originalité, légèreté et gourmandise garanties ! Idée tapas : une noisette de rillettes sur du pain de campagne légèrement grillé, en garniture de tomates cerises ou encore façon makis de concombre et rillettes au sésame noir.

FICHE TÉLÉCHARGEABLE EN PDF

LES RILLETES : LES RECETTES !



TARTARE DE RILLETES
AUX PETITS LÉGUMES
CROQUANTS



PAN BAGNAT
AUX RILLETES
VERSION « GRILL »



MAKIS DE CONCOMBRE
ET RILLETES
AU SÉSAME NOIR



CLIQUEZ POUR TÉLÉCHARGER LE DÉROULÉ ET LE VISUEL DE LA RECETTE

LE JAMBON SEC

Depuis les Gaulois, il s'est inscrit au patrimoine culinaire des terroirs français. Un moment, il s'est peut-être laissé distancer dans les faveurs des gourmets par des jambons venus d'ailleurs. Mais le jambon sec français a un caractère de cochon. Aujourd'hui, on redécouvre la qualité de nos jambons secs.



Mmmh!

Spécialités régionales

Fleurons de notre patrimoine, nous y sommes profondément attachés. Reflets de leur région, ils ont du caractère ! Coup d'œil sur nos jambons secs régionaux : le jambon de Bayonne, le jambon de Savoie, le jambon de Lacaune, le jambon de noir de Bigorre, le jambon d'Auvergne...

Petites curiosités

Un petit "plus" - fumage, aromates, alcool - donne à des jambons de certaines régions une saveur bien à eux, que protègent jalousement les producteurs locaux : le jambon sec corse (prisuttu), le jambon de Luxeuil, les jambons de Franche-Comté, le jambon des Ardennes, le jambon du Haut-Doubs, le jambon de Vendée.

Indication Géographique Protégée

Le Jambon de Bayonne bénéficie d'une Indication Géographique Protégée depuis 1998. D'autres sont en cours, le jambon de Lacaune a été mis en enquête publique communautaire en février 2015.

Fabrication



Un jambon, c'est d'abord une cuisse de cochon. Ce qui différencie les jambons secs, c'est la façon dont la viande est salée, séchée (la durée de sèche), éventuellement fumée, puis affinée par le producteur. La race du cochon, son alimentation et le poids de la cuisse font également la différence.

La fabrication d'un jambon sec est le résultat d'une longue préparation qui comprend des variantes régionales, mais dont les processus, globalement analogues, se perpétuent depuis des siècles, tout en évoluant pour optimiser les procédés, techniques de conservation et répondre aux goûts des consommateurs.

Etapes de fabrication : le salage, le repos, le séchage, l'affinage.

TENDANCES...

De multiples alliances sont possible ! En chiffonnade pour l'apéritif, en fines tranches enroulées autour d'un pruneau ou d'un fromage de brebis frais saupoudré de piment ou accompagné d'asperges fraîches...

CHIFFRES CLÉS

- Plus de 35 500 tonnes de jambon sec ont été produites en France en 2013¹.
- 1,5 kg : c'est la quantité de jambon sec consommée par foyer en 2013¹.
- 33 963 tonnes de jambon sec ont été achetées en 2014².
- Pour plus de praticité, le jambon est produit principalement désossé (85 % du marché)¹.

¹ Source FICT - ² Source : Kantar WorldPanel - FranceAgriMer 2014

UN INCONTOURNABLE

Il s'adapte aux infinies variations de la mode : en belles tranches sans façon, en chiffonnades raffinées ou encore en dés, il est l'incontournable des apéritifs dînatoires, des tartines et des verrines sophistiquées.

Il sait attendre dans son coin, toujours prêt pour les petites faims et les dîners improvisés. Il vagabonde volontiers de pique-niques en tables d'été ou s'invite aux apéritifs en terrasse.

JAMBON SEC, JAMBON CRU...

La différence tient à la technique et au séchage.

Un jambon sec est un jambon qui pèsera au moins 7,5 kg à la mise au sel et qui aura séché au moins 130 jours.

Le salage au sec reste la règle.

FICHE TÉLÉCHARGEABLE EN PDF

LE JAMBON SEC : LES RECETTES !



SUCETTE DE RISOTTO
AU JAMBON SEC



NEMS DE JAMBON SEC,
JULIENNE DE LEGUMES
EN ANCHOÏADE

CLIQUEZ POUR TÉLÉCHARGER LE DÉROULÉ ET LE VISUEL DE LA RECETTE

DOSSIERS DE PRESSE



DOSSIER DE PRESSE



Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

avec les **jambons secs**



DOSSIER DE PRESSE



Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

avec les **saucissons secs**



DOSSIER DE PRESSE



Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

avec les **rillettes**



CLIQUEZ POUR TÉLÉCHARGER LES DOSSIERS DE PRESSE