C'EST DE SAISON !

LA SÉLECTION JUILLET-AOÛT

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

L'été arrive ! Avec lui, le soleil, la chaleur, les vacances... On sillonne la France et on découvre toutes ces spécialités charcutières régionales... Et pour ces moments estivaux, place aux saucisses grillées au barbecue, à des salades agrémentées de lardons ou encore des pâtés et terrines de nos régions pour des pique-niques improvisés... Accompagnés de fruits et légumes frais de saison, ces menus raviront petits et grands en un rien de temps !

Les saucisses à griller

INFOS

RECETTES

Les lardons et autres aides culinaires charcutières

Mmmh !

Les pâtés et terrines

INFOS

RECETTES

INFOS

RECETTES

Pour tout savoir sur ces produits, cliquez !

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

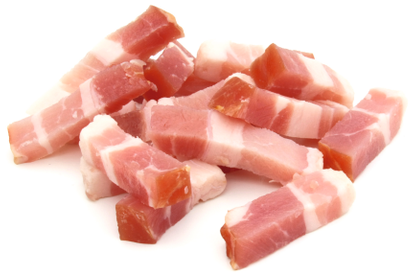
TÉLÉCHARGER LES DOSSIERS DE PRESSE !

Infocharcuteries cict

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@vfcrp.fr

LES LARDONS ET AIDES CULINAIRES

Les Français aiment cuisiner. Ils aiment aussi créer, personnaliser les recettes, leur donner un petit supplément d'âme… Lardons, allumettes, dés, râpés, chiffonnades, petites tranches... s'inscrivent dans cette tendance et sont des incontournables de la cuisine. Un plat classique à sublimer ? Un reste à réinventer ? Des recettes à la fois simples et créatives ? Ils sont là pour nous donner un coup de pouce.



Le saviez-vous ?

Avec les lardons, pas besoin d'ajouter de matières grasses lors de la cuisson. On pense également à éliminer les graisses de cuisson en déposant, un cours moment, les lardons cuits sur du papier absorbant.

L'art du lardon !

C'est la vedette des aides culinaires charcutières. Le chouchou des casseroles. Le lardon est délicieux, facile à utiliser et pratique à conserver grâce à ses conditionnements adaptés tant aux repas solo qu'aux grandes tablées.
Aucune raison de résister à de petits lardons, qu'ils soient natures ou fumés, avec ou sans couenne, ou encore en allumettes ! Aujourd'hui fabriqués à partir de porcs moins gras et de morceaux plus maigres, ils sont le plus souvent vendus sans cartilage et découennés ce qui limite le taux de lipides.

Idées créatives
Avec une salade frisée, dans des pâtes, avec des petits pois, dans une quiche ou un cake... Les lardons ont déjà fait leurs preuves. Ils savent encore nous surprendre. Ils se fondent à merveille dans la petite sauce au citron qui accompagne un cabillaud ou encore dans un potage de potimarron. Ils magnifient une poêlée de légumes racines comme les topinambours, les panais et les navets. Ils mettent une petite touche de terroir dans une sauce au lait de coco qui accompagne à merveille un poisson. Ou encore mettent l'eau à la bouche, parsemés sur une purée de céleri.

Fabrication des lardons

Les lardons sont élaborés à partir de poitrine de porc (**50 % des poitrines sont commercialisées sous cette forme**).

Une fois les matières premières soigneusement sélectionnées, la poitrine est désossée, puis est parée au carré.

Etapes de fabrication :
- Désossage et Parage
- Salage / Saumurage
- Etuvage / Fumage
- Raidissage
- Tranchage / Cubage
- Conditionnement

UN INCONTOURNABLE

Déjà utilisés par nos grands-mères et nos arrières grands-mères, les lardons ont fait leur preuve depuis des générations ! Qu'ils viennent agrémenter un gratin, une omelette ou sublimer une salade, ils nous renvoient toujours en enfance !

CHIFFRES CLÉS

- **108 000 tonnes de lardons** ont été produites en France en 2014[1].
- **10 % des produits de charcuterie fabriqués en France sont des lardons et de la poitrine[1].**
- **Les familles représentent 50 % des achats** de lardons en volumes et les jeunes 24 %[1].
- **Les lardons représentent 70 % des volumes du marché des ingrédients charcutiers** à fin février 2013[2].
- **88 900 tonnes de lardons/poitrines** ont été achetées en 2014[3].

[1] Source FICT - [2] Source : SymphonyIRI
[3] Source : Kantar WorldPanel – France AgriMer 2014

LA GRANDE FAMILLE DES AIDES CULINAIRES

- **Les allumettes**

Petites sœurs des lardons, les allumettes sont plus filiformes, plus allongées, plus féminines.

- **Les dés de jambon**

Le dé de jambon est le produit pratique par excellence, car il se consomme aussi bien cru que cuit.

- **Le râpé de jambon**

Le râpé, c'est tout simplement du jambon cuit, finement coupé et légèrement fumé, qui simplifie savoureusement le quotidien.

- **La chiffonnade**

Cette tranche de jambon cru ou cuit, coupée très finement, presque transparente, est l'élégance même. Souple, elle se plie à toutes les envies de raffinement.

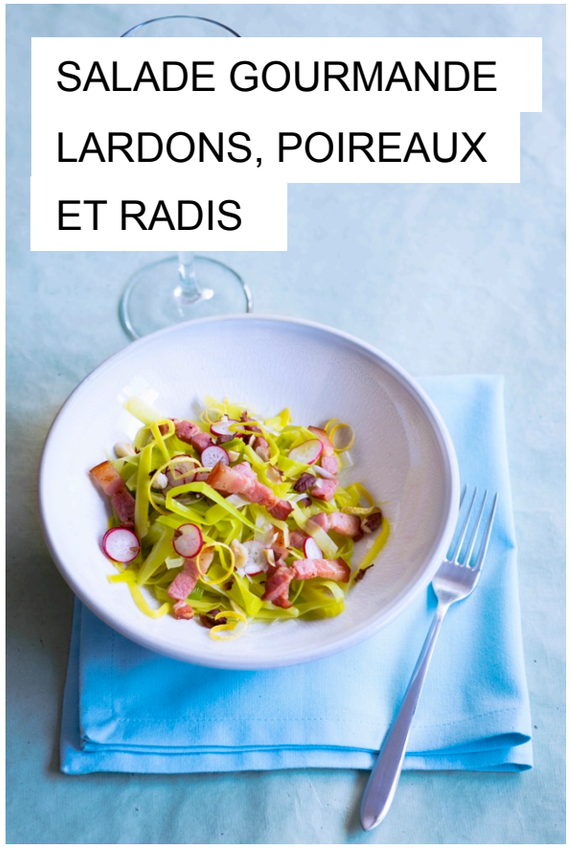
- **Les tranches**

Sortons des sentiers battus : saucisson, andouille, chorizo... il suffit de les trancher et d'en faire des dés. Les différentes spécialités de charcuteries offrent un éventail d'astuces déclinables à l'infini, selon les saisons et les envies.

Et la famille des aides culinaires ne s'arrête pas la !
Après les dés et les allumettes, on retrouve désormais également les pétales et rubans de jambon ou encore les pépites de chorizo… de quoi varier les recettes et les plaisirs !

FICHE TÉLÉCHARGEABLE EN PDF

LES LARDONS : LES RECETTES !



CLIQUEZ POUR TÉLÉCHARGER LE DÉROULÉ ET LE VISUEL DE LA RECETTE

LES PÂTÉS ET TERRINES

Il a tout pour plaire, le pâté : zéro préparation, des saveurs “bien de chez nous” qui parlent de terroir, d’enfance et de gourmandises oubliées. Dans le placard à provisions ou au réfrigérateur, en conserve, en verrine, sous vide, il attend son heure. Pâté, terrines, ballotines, galantines sont des gourmandises charcutières qui apportent beaucoup plus que du plaisir…

Le saviez-vous ?

Le mot “pâté” vient, à l’origine, de la pâte dont on entourait la préparation de viande cuite hachée et lardée afin, explique à la fin du XIVe le Mesnagier de Paris, “de rendre la préparation plus tendre et du meilleur goût et la conserver plus longtemps”.

Les spécialités

Le pâté de campagne
Pour justifier son appellation, le pâté de campagne doit répondre à des normes précises : un hachage gros grains, de la viande de porc et des liants, exclusivement naturels, pour les pâtés « à l’ancienne ».

Le pâté de foie
La finesse de sa texture résulte d’un hachage dit ”à grain fin”. Il doit également son fondant aérien à l’adjonction de liants particuliers et aux techniques qui oxygènent sa pâte.

Le pâté forestier
Dans une farce fine, des petits morceaux de foie et de champignons plus grossièrement coupés musclent l’ensemble de la préparation. Le hachage dit “mixte” des divers ingrédients permet toute une variation de textures mettant en valeur la qualité des matières premières.

Galantines et ballotines
Ces architectures de mousses assemblent des textures variées qui s’articulent autour d’un cœur plus dense, souvent constitué de foie gras, de mousse de foie gras ou qui emprisonnent de longs morceaux de viande maigre de volaille, de gibier, de veau, de porc ou de lapin.

Fabrication

Le principe du pâté, c’est une viande ou des abats, du gras, des liants et des assaisonnements, hachés, mêlés et mis à cuire longtemps dans différents contenants.

En pratique, les variations sur le thème sont infinies. Les matières premières sont choisies en fonction de la recette : gorges, gras, foie pour le campagne traditionnel, les forestiers les mousses et les crèmes ; viande maigre, poitrine, jambon pour les pâtés de chair. Les viandes, qu’elles soient de porc ou de volaille, sont sélectionnées avec minutie.

Indication Géographique Protégée

Le pâté de campagne Breton bénéficie d’une IGP depuis le 22 novembre 2013.

BON A SAVOIR

Les pâtés de foie sont sources de fer et riche en vitamine B9 dont on notamment besoin les femmes enceintes.

CHIFFRES CLÉS

- **19 100 tonnes de pâté de campagne** ont été produites en France en 2014[1].
- **5 200 tonnes de pâté de type galantines et ballotines** ont été produites en France en 2014[1].
- **30 400 tonnes de pâté et préparations diverses à base de foie** ont été produites en France en 2014[1].
- **61 000 tonnes de pâté** ont été achetées en 2014[2].

[1] Source : FICT – Ministère de l’Agriculture SSP
[2] Source : Kantar WorldPanel – France AgriMer 2014

LA PETITE HISTOIRE

La confection du pâté au Moyen Âge est encore affaire de professionnel. On apporte la viande bouillie chez le pâtissier avec pour mission de la “menuement mincer et détrencher”.

La pâte fait office de contenant. Elle est dure, et on ne la consomme pas. Mais dès le XVIe siècle, elle fait le bonheur des travailleurs de la ville. Le métier de pâtissier largement ambulant permet la consommation rapide pour les travailleurs avides de manger vite. La sophistication des préparations va faire de ces “pâtisseries”, des plats si recherchés qu’il devient d’usage de se les offrir en cadeaux entre seigneurs.

TENDANCES…

Pour les plus pressés, ils s’accessoirisent volontiers et simplement avec une tranche de pain de campagne ou une baguette tradition bien fraîche. Les autres pourront se laisser tenter par des associations sucrées/salées, avec de la cerise ou de l’abricot ou encore une salade de concombres ou d’endives.

FICHE TÉLÉCHARGEABLE EN PDF

LES PÂTÉS ET TERRINES : LES RECETTES !

CLIQUEZ POUR TÉLÉCHARGER LE DÉROULÉ ET LE VISUEL DE LA RECETTE

LES SAUCISSES À GRILLER

Leurs petites bouilles sympathiques s'invitent à la table de toutes les tribus. Elles apportent aux menus les plus variés une fantaisie et une simplicité bon enfant qui fédèrent toutes les générations !

FOCUS : Les chipolatas, *meilleures alliées de l'été !*

Elles sont les favorites des barbecues, grillades et plancha. Dorées comme le soleil de l'été, elles sont si appétissantes que certains n'attendent pas de passer à table pour se ruer fourchette en main vers le grill.

Championnes de la convivialité, les chipolatas copinent volontiers avec les merguez pour réunir sans chichis les tribus familiales ou amicales. *Faciles à vivre, elles se contentent d'un court passage sur le grill, mais savent prendre l'accent pour s'immiscer dans des préparations culinaires locales qu'elles interprètent avec simplicité.*

Les saucisses à griller

Les saucisses à griller appartiennent à la famille des saucisses à gros hachage dont font partie :

- *La saucisse de Toulouse*
- *La saucisse au vin blanc*
- *Le godiveau*
- *La crépinette*
- *La merguez*
- *Le chorizo à cuire*

Conservation

La chipolata, non cuite et non fumée, se conserve au maximum quinze jours dans son emballage après conditionnement sous atmosphère modifiée.

Conseils de cuisson

À la poêle antiadhésive ou grillée au barbecue, sans ajout de matière grasse.

Fabrication de la chipolata

La chair maigre de porc, souvent choisie dans l'épaule, est hachée séparément de la graisse de porc.

Cette dernière est, quant à elle, échaudée afin de conserver entiers les petits morceaux de graisse qui seront ensuite mélangés au maigre haché gros.
Bien que son nom soit supposé trouver ses origines dans le mot latin cepulla (oignon), sa chair n'en comporte pas.

Elle est tout juste salée et poivrée. Elle peut également être aromatisée de thym, de sauge ou de noix de muscade.

TENDANCES…
Accompagnées les de légumes grillés, aubergines, poivrons, courgette ou d'une salade de mâche.
Pour les plus créatifs, elles seront parfaites en brochette avec de l'ananas ou de l'abricot, servies avec un riz créole.

CHIFFRES CLÉS

• **Plus de 91 500 tonnes de saucisses à gros hachage** ont été produites en France en 2014[1].

• **84 300 tonnes de saucisses à gros hachage** ont été achetées en 2014[2].

[1] Source FICT – Ministère de l'Agriculture SSP
[2] Source : Kantar WorldPanel – France AgriMer 2014

LA PETITE HISTOIRE

Au départ, la saucisse, c'est la ration du légionnaire en viande salée. La mise sous boyaux permet une distribution équitable et le transport des vivres en campagne. C'est ainsi que la saucisse, originaire de la Cité de Lucania et célébrée par Apicius, va faire le tour du bassin méditerranéen au gré des conquêtes romaines.

Le saviez-vous ?

Le nom de saucisse vient du vieux français saussiche dérivé du mot latin salsus signifiant salé. Si Homère parlait déjà d'elle dans l'Odyssée, il y a près de trois mille ans, ce sont effectivement les Romains qui l'ont popularisée au point de lui consacrer la fête des Lupercales.

TRUCS ET ASTUCES : ON PIQUE OU PAS ?

A la poêle
Quand on fait revenir des saucisses à la poêle, on peut les piquer afin qu'elles éliminent un peu leurs graisses.

Au barbecue
Lorsqu'on les fait griller, on évite de les percer car le jus aide à cuire les saucisses et permet de les rendre plus moelleuse et savoureuse.

FICHE TÉLÉCHARGEABLE EN PDF

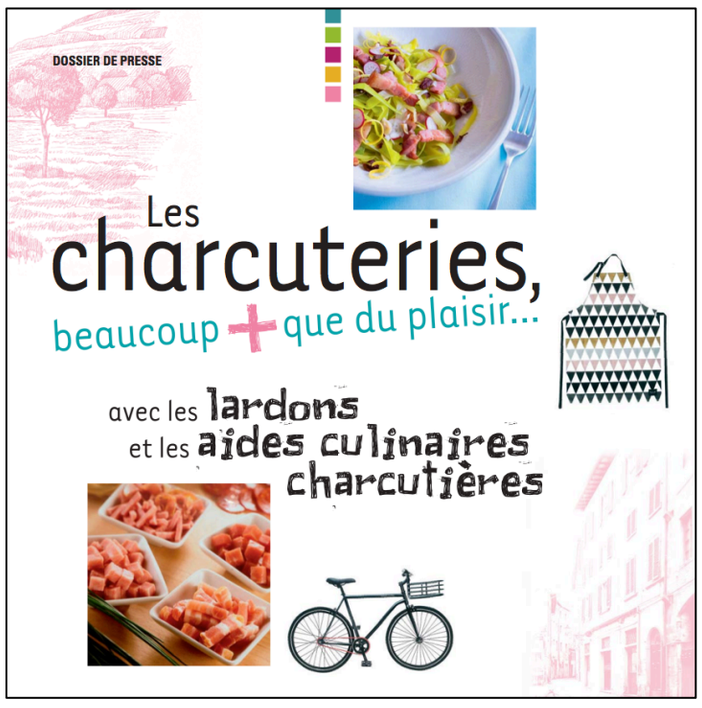
LES SAUCISSES A GRILLER : LES RECETTES !

MINI-BROCHETTES DE SAUCISSES AU ROMARIN ET AU SÉSAME

CHIPOLATAS MARINÉES, GRILLÉES ET CROUSTILLES DE LÉGUMES

CLIQUEZ POUR TÉLÉCHARGER LE DÉROULÉ ET LE VISUEL DE LA RECETTE

DOSSIERS DE PRESSE



CLIQUEZ POUR TÉLÉCHARGER LES DOSSIERS DE PRESSE