

Produits carnés (bœuf, volailles, panés, etc.)

Signes de qualité : la provenance et la qualité des produits sont de plus en plus mises en avant par les industriels.

Tendreté : grâce à d'astucieux procédés modifiant leur texture originale, les viandes voient leur tendreté garantie quelle que soit la cuisson mise en œuvre.

Une offre allégée : les produits carnés continuent à s'alléger en matières grasses, d'autant que certaines filières garantissent l'intégration de sources végétales dans l'alimentation animale.

Labels & circuits courts garantissent-ils forcément la qualité organoleptique d'une viande ?

« Les signes de qualité (labels, races, bio, etc.) et autres mentions renseignant sur l'origine géographique des viandes se multiplient sur le marché de la restauration. L'octroi de ces signes de qualité est soumis à de nombreuses exigences portant sur le lieu d'élevage (pour les IGP, comme pour les labels rouges, la zone d'élevage est précisément déterminée), les conditions de naissance et de croissance de l'animal (plein air et surface minimum disponible pour le label bio, fermier et label rouge...).

A noter, les labels renseignent sur l'alimentation du bétail : pour le label bio la nourriture de l'animal doit être bio tandis que l'attribution du label "viande fermière" est soumise à une alimentation quasi exclusive de céréales entières ou concassées. Les signes de qualité sont incompatibles avec les traitements vétérinaires.

Au final, l'ensemble de ces critères permettant, ou non, l'octroi de labels et/ou d'indications d'origine géographique à un élevage, apporte des garanties objectives sur l'origine et la qualité d'une viande. En aval des signes de qualité, les filières d'approvisionnement de proximité sont gages de traçabilité. Elles apportent des garanties supplémentaires et permettent de bénéficier de viandes offrant un excellent bilan carbone. »

Marie-Claire Poirier, éleveuse en Aubrac et fondatrice de Carré Bio



Brochette bœuf fromage (JapCook)

Du bœuf Wagyu aux brochettes yakitori, en passant par les gyoza (raviolis japonais), JapCook propose toute une gamme de spécialités nippones surgelées. Sans oublier le best seller de la cuisine japonaise en France : le gyū chizu, la fameuse brochette bœuf fromage qui a plus d'un adepte dans l'hexagone...



Jambon cuit supérieur "Éleveurs Certifiés" (Vitafrais)

Issu d'un porc bio origine France, le jambon Éleveurs Certifiés est transformé artisanalement en Bretagne. Une technique ancienne de saumurage dit « à la veine » lui confère une texture plus "sèche" facilitant son tranchage. Le produit ne contient pas de gélifiant, ni plus de 1 % de sucre.



Émincés de bœuf (Charal)

Élaborés à partir de muscles sélectionnés par Charal, les émincés au bœuf cuits sont prêts à l'emploi et peuvent être utilisés, chauds ou froids, dans de nombreuses préparations, permettant de réaliser avec facilité, de succulents plats, salades, pizzas et autres sandwiches.

© Jog_cz - Fotolia



Erg'Elec 4000



Restiself



Chariot petit déjeuner



“ Depuis plus de 90 ans, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir le meilleur de la distribution de repas. Nous vous accompagnons dès la naissance de votre projet et mobilisons nos fortes capacités d'innovation pour concevoir des solutions parfaitement adaptées à vos besoins et à vos contraintes. ”

ELECTRO CALORIQUE

Visitez notre nouveau site web : www.electrocalorique.com