

**SNPE**

Syndicat National  
des transformateurs de Poivres,  
Épices, aromates et vanille.

**SYMTIA**

Syndicat national des fabricants  
de Mélanges Technologiques  
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n°19

NOVEMBRE 2021

# LES CHARCUTERIES LYONNAISES

## SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare :  
Les charcuteries Lyonnaises
- 5** Questions-réponses :  
La débactérisation  
des épices et herbes aromatiques
- 6** Bon à savoir :  
Le Nutri-Score à la conquête  
de l'Europe

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,  
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86  
[www.fedalim.net](http://www.fedalim.net)

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS  
Directeur de publication : Hubert Bocquelet  
Création graphique et mise en page : C. Poriel, A. Zeller  
ISSN : 2496 - 4875



## Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Épices, aromates et vanille) et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la **FEDEMET**, FEDération nationale des Épices, aromates et MÉlanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de **FEDALIM**, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

# SALE TEMPS POUR LES BARBECUES ESTIVAUX, BEAU FIXE POUR LES HERBES ET ÉPICES ?



Dans sa note de conjoncture du 30 septembre 2021, FranceAgrimer confirme, en ce qui concerne la filière porcine, que « sur le marché intérieur, des conditions météorologiques médiocres ont freiné les débouchés en termes de volume ». Au mois d'août 2021, la consommation des ménages à domicile (Kantar Worldpanel) était, en volume sur 12 mois glissants, en recul de 8,9 % pour les produits élaborés de la filière porc (saucisses fraîches à cuire).

## Moins de barbecues, plus de charcuteries à l'été 2021

A défaut de saucisse fraîche, les Français semblent s'être tournés vers le saucisson sec (+ 2 % en août 2021), ce qui a limité la casse pour la filière des herbes et épices, comme le reconnaît un adhérent de Fedemet : « Les ventes dépendent des régions et des catégories de produits. Au final, au sein de notre entreprise, 2021 s'avère une bonne saison, meilleure que 2020 entre avril et août, et au-dessus

**Soleil peu généreux, températures en berne : les barbecues estivaux ont fait grise mine, faisant chuter la vente de saucisses et grillades en 2021, comparativement à 2020. Pourtant, le secteur des herbes et épices a des raisons de garder le sourire.**

de 2019 et 2018. » L'optimisme semble également de mise chez un autre adhérent, même s'il reconnaît avoir ressenti l'effet de la météo maussade au niveau de sa clientèle industrielle : « La demande pour les herbes, épices et mix que les industriels utilisent pour la fabrication de saucisses, brochettes ou toutes autres denrées que l'on retrouve sur un barbecue estival, a sensiblement baissé par rapport aux années précédentes. Toutefois, nos clients ont commencé plus tôt la fabrication de spécialités plus automnales, tels que rôtis ou boudins, avec des demandes pour ces produits qui ont pris le relais. »

## Relativiser la baisse de 2021

Mais surtout, le recul des ventes de grillades en 2021 par rapport à 2020 doit être relativisé... car l'année 2020 a été très atypique du fait des confinements (qui ont incité les Français à retourner aux fourneaux), d'une météorologie favorable (boostant les barbecues en plein air) et à la fermeture des restaurants. « Alors que depuis 5 ans, les achats de viande par les ménages pour leur consommation à domicile reculaient chaque année, en 2020, les quantités achetées augmentent fortement, conséquence de la crise sanitaire », confirme FranceAgriMer dans sa synthèse conjoncturelle dédiée à la consommation de viande en France en 2020. Si toutes les catégories de viande ont profité de cette hausse des achats des ménages, la saucisserie (très majoritairement de porc) a connu une très forte croissance. Dans son sillage, la vente d'épices et d'aromates a également été dopée par la crise sanitaire de 2020 : « La consommation d'herbes et d'épices en 2020 a été bonne avec un très gros pic d'activité entre avril et juin, car nos clients ont fait des stocks pour éviter les ruptures potentielles liées à la peur d'arrêts de production chez leurs fournisseurs », illustre un adhérent de Fedemet. Et un confrère d'ajouter : « 2020 a été une très bonne année pour la vente d'épices. Ceci n'est pas seulement due à la météo favorable aux barbecues, mais également aux nombreux confinements, les Français ayant profité de cette période pour renouer avec la cuisine fait maison et donc l'utilisation d'épices. »



# LES CHARCUTERIES LYONNAISES

**Les charcuteries lyonnaises composent une large palette de spécialités régionales, au sein de laquelle saucissons et rosette côtoient des « charcuteries pâtisseries », comme le pâté en croûte ou le saucisson brioché, ou des plats typiques d'abats comme le tablier de sapeur. Autant de produits mis à l'honneur dans les bouchons lyonnais.**

**A**u XVI<sup>e</sup> siècle, Rabelais, en séjour à Lyon, s'inspira de la gastronomie lyonnaise pour écrire Gargantua et Pantagruel. Pourtant, la ville n'apparaît alors dans la littérature culinaire que pour sa production de châtaignes et il faudra attendre les années 1930 pour qu'elle s'impose comme capitale de la gastronomie.

### **De la ville des châtaignes à la capitale de la gastronomie**

Longtemps, il n'est fait mention à la ville de Lyon que pour sa production de châtaignes. Au début des années 1930, dans un contexte de crise de l'industrie de la soie, les autorités lyonnaises firent le pari d'un tourisme gastronomique. Le pari s'avéra vite gagnant : en 1935, Curnonsky, critique culinaire, lui attribua le titre de « Capitale Mondiale de la Gastronomie ». Un titre que la ville porte toujours et qui explique la création en 2019 de la Cité internationale de la Gastronomie de Lyon.

### **Une palette de spécialités charcutières**

La région lyonnaise est aussi un haut lieu des spécialités charcutières : le pâté en croûte, la rosette, le pâté de tête, le boudin blanc, le saucisson de Lyon ou encore le saucisson brioché ou l'andouillette lyonnaise. La palette est assez large, faisant de Lyon et de sa région une terre de charcuteries. Avec un élément central : la viande d'origine française de qualité supérieure.

### **Le saucisson de Lyon**

Si le saucisson existe à Lyon depuis plusieurs millénaires, la recette actuelle s'avère plus récente : elle remonte aux années 1830. Il était originellement constitué de plusieurs viandes préférentiellement maigres, notamment du bœuf, en plus du maigre de porc, qui lui confèrent sa robe sombre caractéristique. Hachées finement, elles sont mélangées à de gros dés de gras dur de bardière de porc. L'assaisonnement repose généralement sur de gros grains de poivre noir, du poivre blanc moulu, de l'ail, quelques épices (muscade, macis), des ferments lactiques naturels et du vin rouge de la région. Embossé en boyau naturel (fuseaux de porc), ce saucisson est recouvert de



## BOUCHON LYONNAIS

Reconnaisable à son comptoir, à ses tables rapprochées et nappes à carreaux rouges et blancs, le bouchon lyonnais est un restaurant typique proposant des spécialités régionales, dont le tablier de sapeur, les quenelles, la salade lyonnaise et la cervelle de canut. La CCI Lyon Métropole, en partenariat avec OnlyLyon Tourisme et Congrès, et des bouchons lyonnais, a créé une association qui fédère des restaurateurs s'engageant dans une démarche qualité via la mise en place d'un label : Les Bouchons Lyonnais® (<http://lesbouchonslyonnais.org/>). Ce label garantit pour la clientèle le respect d'une tradition culinaire lyonnaise, et aussi la qualité et l'origine des produits locaux, une cuisine familiale maison faite sur place, un accueil chaleureux, une ambiance typique lyonnaise dans un cadre historique.

**A NOTER :** l'appellation « bouchon » ne viendrait pas du fait qu'on y « bouchonnait » les chevaux des clients, mais de l'ancienne habitude des cabaretiers de signaler leur établissement par une enseigne faite d'une botte de rameaux ou de branchages, accrochée à leur porte.

salpêtre naturel, et séché plusieurs mois pour permettre une maturation satisfaisante, un séchage optimal, jusqu'à l'obtention d'un produit ferme.

D'un poids compris en général entre 400 et 500 grammes, il ne contient guère plus de 15 à 20 % de matières grasses.

### La rosette

Plus long (une quarantaine de centimètres) et plus lourd (entre 550 et 700 g) que le saucisson de Lyon, la rosette est une charcuterie d'origine paysanne produite à partir de viande de porc et de bardières crues, hachées assez menu, salées et assaisonnées. La viande utilisée provient obligatoirement de « parties nobles » (jambon, épaule, longe, poitrine) de porcs issus d'élevages de la région répondant à un cahier des charges strict. Les dés de gras dur sont issus de bardières découennées et/ou de poitrine de porc. La rosette est obligatoirement assaisonnée de sel, de poivre, d'ail, de vin rouge de la région, ainsi que de ferments lactiques. Ce saucisson tire son nom du boyau dans lequel il est embossé : la partie terminale de l'intestin de porc est en effet appelée « rosette », en référence à sa couleur. Ficelé pour conserver sa forme au cours du séchage, le boyau est recouvert de salpêtre pour prévenir les moisissures et les écoulements de graisse. Une cinquantaine de jours de séchage et maturation sont nécessaires avant sa consommation.

### Cervelas de Lyon

Reconnaisable à un grain assez gros et le fait qu'il est souvent truffé ou pistaché, le cervelas de Lyon est un saucisson à cuire. Si la base reste la même pour chaque artisan (poitrine et épaule de porc parées et hachées), chaque charcutier possède sa recette secrète pour l'assaisonnement. Aujourd'hui composé à 100 % de viande de porc, il contenait autrefois de la cervelle, d'où son nom de cervelas. On produisait déjà du cervelas à Lyon du temps des Romains et on en faisait envoyer à Rome.

### Pâté en croûte

« Charcuterie-pâtisserie » souvent dégustée à l'apéritif, le pâté-croûte ou pâté en croûte est une spécialité qui se présente sous la forme d'un pâté cuit, enrobé d'une pâte brisée ou sablée. Initialement, la croûte devait simplement servir de conservateur pour la viande et n'était pas destinée à être mangée ; ce n'est plus le cas aujourd'hui où elle est appréciée comme part intégrante de cette spécialité.

### Grattons

Autres spécialités consommées généralement à l'apéritif, les grattons sont des petits morceaux de couenne de porc grillés. Une déclinaison lyonnaise de ce plat traditionnel existe, généralement consommée dans la convivialité, avec un pichet de Côtes-du-rhône ou de Beaujolais.

### Saucisson brioché

Autre spécialité culinaire de charcuterie-pâtisserie traditionnelle de la cuisine lyonnaise, le saucisson brioché se compose d'un saucisson chaud lyonnais cuit à l'étouffée au four dans une pâte à brioche moelleuse et dorée. Plat typique de la cuisine familiale lyonnaise, il trônait souvent sur les tables dominicales. Cette variante du saucisson chaud lyonnais peut également être truffée ou pistachée, et se mange généralement en tant que plat complet, coupé en tranches, éventuellement avec quelques feuilles de salade en vinaigrette.

### Tablier de sapeur

Les abats, comme les tripes, le foie ou le gras double, occupent une place de choix dans la cuisine lyonnaise. Le tablier de sapeur est un plat typiquement lyonnais. Il est préparé avec de la fraise de bœuf coupée en dés et marinée dans une préparation à base de vin blanc mâconnais, moutarde, citron, huile et sel/poivre. La fraise est ensuite roulée dans de la mie de pain puis grillée dans de l'huile et du beurre et accompagnée d'une sauce Gribiche. Son nom vient probablement du Maréchal de Castellane (gouverneur de Lyon sous Napoléon III) qui avait comparé le gras double (fraise de bœuf) au tablier de cuir des sapeurs-pompier.

# LA DÉBACTÉRISATION DES ÉPICES ET HERBES AROMATIQUES



**La contamination des herbes et des épices par des bactéries pathogènes est bien connue et principalement attribuée aux conditions et à l'environnement de culture, ainsi qu'aux pratiques agricoles et d'hygiène dans les pays producteurs. Ces charges bactériennes doivent être réduites le plus possible, tout en préservant la qualité du produit.**

## **Pourquoi débactériser les épices et herbes aromatiques ?**

Les herbes et épices sont fréquemment contaminées par des bactéries pathogènes, tels que *Salmonella*. Les charges bactériennes sur les épices non traitées peuvent être élevées et induisent des risques de sécurité alimentaire et de détérioration pour les aliments préparés frais et transformés. Traiter les herbes et épices avant leur utilisation contribue donc à augmenter la sécurité des aliments ; en particulier en ce qui concerne les aliments prêts à être consommés qui ne reçoivent pas de traitement supplémentaire comme la cuisson.

## **Quels sont les principaux procédés de débactérisation ?**

Les principales méthodes de débactérisation des épices et plantes aromatiques dans le monde sont : le traitement thermique, la fumigation (gaz), l'irradiation. Ces méthodes ne sont

pas réglementées de façon harmonisée au niveau mondial ; ainsi certaines techniques peuvent être autorisées dans le pays de production mais interdites en Europe. Parmi les méthodes autorisées en Europe, l'irradiation est délaissée par les opérateurs car controversée et mal acceptée par le consommateur. Chaque technique présente donc des avantages et des limites en termes d'efficacité, d'impact sur la qualité et d'acceptation par les consommateurs.

## **Quel est le traitement le plus utilisé ?**

Le traitement thermique est de loin la méthode la plus utilisée sur les herbes et les épices en raison de sa bonne acceptation par les consommateurs. Pour éviter qu'il n'altère la qualité des produits en raison de la mise en œuvre de températures élevées, un traitement à la vapeur d'eau (stérilisation/pasteurisation) est possible : un contact très court (20 à 40 secondes seulement) avec de la vapeur haute pression à une température de 102° à 122°C permet ainsi de décontaminer les herbes, poudres et épices sensibles à la chaleur sans altération de la qualité du produit (couleur, teneur en certains composés volatiles, saveurs...).

## **Existe-t-il des procédés alternatifs innovants ?**

La débactérisation des herbes et épices fait l'objet de nombreuses innovations et recherches : les hautes pressions (les épices sont soumises à des pressions de 3 000 à 6 000 bars), la lumière pulsée (procédé athermique consistant à soumettre les épices à des flash intenses pendant quelques microsecondes à l'aide de lampes au xénon), le traitement VSPH (Vapeur Sèche au Peroxyde d'Hydrogène), le traitement VSV (*Vacuum-Steam-Vacuum* ou en français « vapeur sous vide ») ou encore la Détente Instantanée Contrôlée ou DIC (détente instantanée du produit alimentaire à une pression généralement inférieure à 5 kPa conduisant à un phénomène d'auto-vaporisation).

## **Comment choisir la méthode la mieux adaptée ?**

La sélection d'une méthode de traitement repose à la fois sur des critères de :

- **sécurité du consommateur** : il est primordial de vérifier que la méthode inactive avec succès l'agent pathogène ciblé ;
- **et de qualité** : le traitement doit préserver les critères organoleptiques des herbes et épices, pour garantir au consommateur le plaisir associé au produit.

# LE NUTRI-SCORE À LA CONQUÊTE DE L'EUROPE

Basé sur une échelle de 5 couleurs (du vert foncé au orange foncé), associé à des lettres allant de A à E pour optimiser sa compréhension par le consommateur, le Nutri-Score a conquis les rayons des supermarchés français. Mais pas seulement...



**A**pposé en face avant des emballages sur la base du volontariat, le Nutri-Score a été mis en place pour la première fois en France en 2017. Objectif de ce système d'étiquetage nutritionnel : faciliter la compréhension des informations nutritionnelles par les consommateurs et ainsi les aider à faire des choix éclairés.

## De la France à l'Europe

Depuis son lancement en France, le Nutri-Score a fait tache d'huile et six autres pays ont déjà décidé de recommander son utilisation : la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, l'Espagne, les Pays-Bas et le Luxembourg. La Commission européenne souhaitant la mise en place d'un système d'étiquetage nutritionnel harmonisé pour tous les états membres courant 2022, on aurait toutefois pu croire à un déploiement plus rapide sur l'ensemble des Etats membres. D'autant que de fortes pressions s'exercent sur la Commission pour son adoption : récemment le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) a conclu à la supériorité du Nutri-Score par rapport aux autres systèmes pour guider le consommateur vers les meilleurs choix nutritionnels avec, à la clé, un risque réduit de développer des maladies telles que le cancer. Cette publication a été reprise par l'ONG Foodwatch pour exhorter les eurodéputés à rendre le Nutri-Score obligatoire. Sauf que ce système d'étiquetage nutritionnel ne fait pas l'unanimité à date : l'Italie (qui a adopté un autre système), la Grèce et la République Tchèque s'y opposent.

## Une gestion désormais transnationale

Conséquence directe du déploiement européen en cours : depuis février 2020, le Nutri-Score est géré non plus uniquement par la France, mais par une coopération transnationale constituée des sept pays ayant déjà adhéré au Nutri-Score (France, Luxembourg, Allemagne, Espagne, Belgique, Pays-Bas, Suisse).

Les demandes d'évolution de l'algorithme du Nutri-Score sont transmises à un comité de pilotage chargé de les évaluer. Les demandes validées à la majorité des deux tiers des membres du comité de pilotage des sept pays concernés peuvent alors être transmises aux experts du comité scientifique, mis en place dans le cadre de cette gestion, pour examen.

## Déploiement en cours

En parallèle, le déploiement du Nutri-Score se poursuit. Parfois même plus vite que prévu. Avant même que les conclusions de l'expérimentation sur l'extension du Nutri-Score à la RHD (restauration hors-domicile) ne soient dévoilées et que le règlement d'usage ne soit mis à jour, certains acteurs comme McDonald's ou KFC se sont déjà lancés. En mai 2021, le numéro 1 de la restauration rapide en France se félicitait de son effort de transparence nutritionnelle. Et mettait en avant des notations meilleures qu'attendues : son Big Mac, ses Chicken McNuggets et son Filet-O-Fish écotent tous les trois d'un C jaune, ses frites d'un B vert clair, et sa salade Classic Caesar se targue d'un A vert foncé.

Pendant ce temps, des réflexions sont en cours au sein de la DGS (Direction générale de la santé) concernant l'application du Nutri-Score aux produits non emballés.

