

**SNPE**

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

**SYMTIA**

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



Newsletter n°23

AVRIL 2023

# L'ANDOUILLE



©modestc3-123RF

## SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare :  
L'andouille
- 5** Questions-réponses :  
Comment conserver les herbes fraîches ?
- 6** Bon à savoir :  
Le marché du sandwich en France

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, Epices, 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 Epices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de **FEDALIM**, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

## L'allongement des DDM au sommaire de *Process alimentaire*

« Les mélanges technologiques pour produits charcutiers et traiteur peuvent se conserver de six à douze mois plus longtemps que la DDM (Date de durabilité minimale) affichée à l'heure actuelle. » Ainsi débute l'article paru le 17 mars 2023 dans la revue *Process alimentaire*, sous le titre : « Ingrédients : conserver plus longtemps pour réduire le gaspillage ».

Comme le rappelle cet article, cette nouvelle DDM fait suite à une étude lancée par le Syntia en 2019. D'une durée de 30 mois, l'étude portait sur 4 types de mélanges technologiques secs :

- mélanges d'épices et arômes ;
- mélanges technologiques sans épices ou arômes, ni matières premières sensibles (telles que sang, matières grasses végétales ou animales), ni colorants sensibles à la lumière, ni nitrates ;
- mélanges technologiques sans matières premières sensibles, ni colorants sensibles à la lumière, mais avec nitrates et épices ;
- mélanges sans additifs pour préparation Clean label.



Son objectif ? Observer l'évolution des paramètres microbiologiques et organoleptiques des mélanges pour valider des DDM plus longues (voir notre article dans la Newsletter 22, page 5). « Ces multiples analyses mettent en évidence l'absence de dégradation des critères microbiologiques et techniques au cours

des 30 mois de l'expérimentation », relate l'article. D'où une DDM portée à 30 mois contre 18 à 24 mois auparavant selon les types de mélanges. Des avancées placées sous le signe d'une démarche anti-gaspillage.

Source : <https://www.processalimentaire.com/qualite/ingredients-conserver-plus-longtemps-pour-reduire-le-gaspillage?ssoforce=1&r=1751348326>

## « On vous explique tout ! » mercredi 28 juin 2023, aux Matinales Ingrédients Alimentaires

L'ANIA (Association nationale des industries alimentaires), FEDALIM, le SNIAA (Syndicat national des ingrédients aromatiques alimentaires), le SYFAB (Syndicat national des fabricants de produits intermédiaires pour boulangerie, pâtisserie et viennoiserie) et l'USIPA (ingrédients du végétal) organisent la 4<sup>e</sup> édition des Matinales ingrédients alimentaires qui aura pour thème cette année : « Ingrédients alimentaires : on vous explique tout ! »

L'événement se déroulera en présentiel à Paris le mercredi 28 juin 2023 de 10 h à 14 h. Strictement réservé aux membres de l'ANIA, cet événement est gratuit mais suppose une inscription préalable obligatoire, via le lien <https://lnkd.in/eVNWd22G>  
Contact : [comania@ania.net](mailto:comania@ania.net)



## EN BREF

FAIRE VIVRE LA BIODIVERSITÉ : LA VANILLE FAIT DE LA RÉSISTANCE



**Le Cirad, Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement, a consacré une série de podcasts à la biodiversité. Son sixième et dernier épisode vous transporte dans les vanilleraies de La Réunion, au cœur de l'Océan Indien. En effet, la culture du vanillier est un triste exemple de la dépendance de l'homme à une faible diversité d'espèces, qui rend nos systèmes agricoles particulièrement fragiles face aux aléas climatiques ou aux maladies. Ainsi, alors que 200 espèces de vanilliers sont connues, seules trois sont cultivées à travers le monde, et 95 % de la production mondiale de vanille repose sur une seule variété. Cette faible diversité génétique rend les cultures très sensibles aux maladies. Pourtant, on trouve à La Réunion une collection de vanilliers unique au monde, gérée par le Cirad, et qui a permis de mettre à jour une nouvelle variété présentant une résistance à un champignon dévastateur : la fusariose. De nombreuses variétés et espèces sont l'objet d'échanges avec les producteurs de l'île, qui les testent en conditions réelles.**

Un épisode de 15 min à écouter sur <https://play.acast.com/s/620b7b666f77450012b06c5d/63930e2f6f72090010bbfaa7>

## Produit phare



Les andouilles de type Vire ou Guéméné, bien connues, sont le plus souvent vite découpées en rondelles pour l'apéritif (si elles ne sont pas vendues déjà détaillées).

©modesto3-123RF

# L'ANDOUILLE

Spécialité typiquement française, l'andouille est une charcuterie communément préparée à partir de la « ventrée » du porc. Présentée sous forme cylindrique et généralement fumée, elle se déguste traditionnellement froide et coupée en fines rondelles.

**S** spécialité française fortement ancrée dans l'identité gastronomique de certaines régions, l'andouille est généralement fabriquée à partir d'éléments du tube digestif du porc (chaudin<sup>1</sup>, menus<sup>2</sup> et tripes<sup>3</sup>) mais aussi de veau, mouton ou cheval. Certaines recettes prévoient l'ajout d'abats comme la gorge, la poitrine, la tête ou le cœur. Du sel, des aromates, des épices, du vin, de l'alcool ou différents condiments apportent la touche finale. L'andouille est fourrée sous boyaux naturels ou artificiels. Elle peut être fumée, et est vendue cuite dans un bouillon ou crue à cuire. Selon le Code des usages de la charcuterie, l'andouille est plus précisément un mélange ou assemblage hétérogène de ces différents constituants, embossés sous une enveloppe cylindrique de diamètre et longueur variables (boyau naturel ou artificiel). En général, elle se présente sous la forme d'un cylindre irrégulier de 25 à 30 cm de long et 4 à 6 cm de diamètre, arrondi aux extrémités.

### Des andouilles renommées

Il existe plusieurs types d'andouilles, chacun associé à une région : l'andouille de Guéméné, de Vire, de Cambrai, d'Aire-sur-la-Lys, de Revin, de Jargeau, du Val d'Ajol... pour ne citer qu'elles.

Originaire de Bretagne, l'andouille de Guéméné est sans doute l'une des plus connues des amateurs de fine charcuterie. D'une soixantaine de centimètres de longueur et de 6 à 8 centimètres de diamètre, elle est reconnaissable à ses cercles concentriques (liés à la disposition des intestins utilisés pour sa fabrication) et à sa couleur extérieure noire (traditionnellement due à la fumaison). Selon la tradition, l'andouille de Guéméné (Morbihan, Bretagne) est préparée entièrement à la main, puis fumée au feu de bois de hêtre provenant de la région et séchée pendant plusieurs semaines avant d'être cuite.

L'andouille de Vire (Normandie), d'une longueur de 25 à 30 cm et d'un diamètre de 4 à 6 cm, est traditionnellement fabriquée à base de chaudin de porc coupé en lanières avant d'être embossé dans une partie du gros intestin.

L'andouille du Val d'Ajol (Vosges), d'une trentaine de centimètres de longueur et de 6 à 8 centimètres de diamètre est de couleur brune. Elle est confectionnée avec des

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le terme andouille est fréquemment utilisé depuis le Moyen Âge, avec des significations souvent imprécises, voire bien différentes.

« LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE A CRÉÉ EN 2017 LE TERME DE « ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ TRADITION » »

## L'ANDOUILLETTE, « PETITE ANDOUILLE » MAIS PAS QUE

Contrairement aux andouilles, les andouillettes ne sont jamais fumées. L'andouillette est plus petite et garnie d'un hachis fin. L'andouillette peut aussi bénéficier des « 5 A », preuve de son authenticité et de sa qualité. À la fin des années 1960 est fondée l'Association amicale des amateurs d'andouillettes authentiques, souvent dite « 5A ». Association à but non lucratif réunissant les professionnels de l'univers de la table, elle décerne le diplôme « AAAAA » aux andouillettes de qualité (moelleuses et pas trop grasses) et fabriquées de façon régulière.

Parmi les plus connues : l'andouillette de Troyes, qui se compose de chaudins et d'estomacs de porc coupés en lanières embossés sous chaudin de porc, reposerait sur une recette ancestrale qui avait enthousiasmé Louis II dit « le Bègue » au IX<sup>e</sup> siècle, lors de son couronnement en la cathédrale de Troyes. S'y ajoutent l'andouillette de Chablis, l'andouillette lyonnaise, ou encore l'andouillette de Cambrai.

estomacs et gros intestins de porc cuits (40 %) et de la viande maigre de porc (60 %), assaisonnée (sel nitraté, sucres, épices et aromates, acide ascorbique et vin blanc sec et non fruité), embossée sous un boyau naturel (chaudin de gros calibre) et fumée 4 à 6 h au bois de hêtre. Après achat, elle doit être cuite pendant au moins vingt minutes à l'eau frémissante.

### AOP, Code des usages ou marque commerciale

Les limites sont parfois floues entre les différents types d'andouilles. Ainsi, faute d'AOP (Appellation d'origine protégée) ou d'IGP (Indication géographique protégée), il est possible de commercialiser des andouilles dites « de Guéméné » mais néanmoins industrielles (non fabriquées à la main) et qui ne sont pas produites à Guéméné-sur-Scorff. Pour clarifier les choses, le Code des Usages de la charcuterie a créé en 2017 le terme de « Andouille de Guéméné Tradition » qui permet de démarquer les andouilles de Guéméné artisanales de leurs versions industrielles.

L'andouille du Val d'Anjol est une marque commerciale déposée auprès de l'INPI (Institut national de la propriété intellectuelle). Aussi, seuls une poignée d'artisans bouchers charcutiers ayant participé au dépôt de cette marque et respectant ses prescriptions, tous exerçant sur le territoire du Val-d'Anjol, peuvent revendiquer cette dénomination et apposer au produit la bague certifiant son authentification.

Enfin, selon le code des usages de la charcuterie, les mentions « authentiques » ou « véritables » suivie d'une mention géographique (nom de ville) peuvent accompagner la dénomination de vente sous réserve que le produit soit fabriqué dans le département et les cantons limitrophes.

1 : gros intestin du porc

2 : le menu désigne l'intestin grêle des animaux de boucherie, notamment porc et mouton

3 : de manière globale, les produits tripiers du porc sont la cervelle, les oreilles, la tête, les joues, le museau, la langue, les pieds, le cœur, les rognons, l'estomac, le foie et la queue.

### ANDOUILLE

Calories	211 Kcal/100 g
Eau	60,5 g/100g
Protéines	18,4 g/100g
Glucides	0,3 g/100 g
Lipides	15,1 g/ 100 g
Sel Chlorure de sodium	2,08 g/100g

Source : Ciquial, <https://ciquial.anses.fr/#/aliments/8500/andouille>

## LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE

Le Code des usages de la charcuterie recense l'ensemble des produits de charcuterie et codifie les usages de toute la profession, qu'elle soit artisanale ou industrielle. Il définit aujourd'hui 450 spécialités charcutières françaises.

Il définit les caractéristiques des produits de charcuterie selon leur dénomination de vente, le niveau de qualité (choix, supérieur) et les mentions valorisantes telles que « traditionnel », « à l'ancienne » ou « véritable ». Le code permet ainsi d'assurer la pérennité des produits de charcuterie à la française et garantit la loyauté des transactions.





# COMMENT CONSERVER LES HERBES FRAÎCHES ?

**Parce qu'elles se conservent très peu de temps au réfrigérateur, les herbes fraîches peuvent être préalablement soumises soit à une lyophilisation, soit à un séchage au soleil, ou encore à une déshydratation.**

©chassenet-123RF



**E**stragon, ciboulette, basilic, persil, thym, coriandre, menthe... les herbes fraîches sont des alliées précieuses pour transcender un plat. Avec néanmoins une difficulté : celle de préserver leur fraîcheur. Sachant qu'il s'avère difficile de les conserver plus d'une semaine dans le bac à légumes, même enroulées dans un torchon humide.

## Comment conserver les herbes fraîches grâce au froid ?

Le froid permet de conserver les aliments et donc les herbes fraîches. Dans sa version « maison », on peut ainsi simplement laver ces herbes, les sécher soigneusement, éventuellement les effeuiller et/ou les ciseler avant de les enfermer dans un sac congélation et de les glisser dans son congélateur où elles pourront patienter 6 mois maximum. Les enseignes spécialisées en surgelés proposent des versions clés en main, en général surgelées très rapidement ce qui permet de mieux les conserver.

Mais la congélation et la surgélation ne sont pas les seules options offertes par le froid : la lyophilisation utilise aussi le froid mais pour déshydrater les herbes. Ainsi, 1000 g de basilic frais permettent par exemple d'obtenir de l'ordre de 50 g de basilic lyophilisé. Ce procédé retient plus intensément les arômes des herbes fraîches et réduit la dégradation de leurs nutriments et éléments de saveurs. Une fois lyophilisées, les herbes s'utilisent de la même manière que les herbes classiques, si ce n'est qu'il faut ajuster le dosage.

## Quels sont les avantages et inconvénients du séchage au soleil pour conserver les herbes fraîches ?

Le séchage au soleil ou dans un lieu ventilé est encore largement pratiqué sur le lieu d'origine, notamment pour certaines herbes comme le basilic ou la menthe... Non seulement il s'avère peu coûteux, mais il permet de préserver la couleur de certains produits (menthe notamment) du fait d'une température pas trop élevée. Revers de la médaille : ce système ne permet pas de sécher de grandes quantités en un minimum de temps, et les produits séchés au soleil nécessitent généralement une débactérisation avant d'être utilisés, car les conditions de séchage à l'air libre ne permettent pas de baisser la charge microbienne et peuvent même contribuer à l'augmenter.

## Quels sont les avantages et inconvénients du séchage par déshydratation ?

Pour remédier aux limites du séchage au soleil, un autre procédé de séchage est couramment utilisé sur les herbes (persil, coriandre, estragon...) ainsi que pour l'ail, l'oignon et l'échalote : la déshydratation. Ce type de séchage est adapté aux zones où les températures et l'ensoleillement ne permettent pas le séchage au soleil mais ce n'est pas son seul avantage : il permet de sécher de grandes quantités de produit en peu de temps (de 500 kg à plusieurs dizaines de tonnes de produit frais quotidiennement) grâce à différents types de séchoirs (du petit bac ventilé au séchoir à bande, en passant par les séchoirs à plateaux). Un atout de taille au moment des récoltes de produits qui ne se conservent pas toujours longtemps. Autre avantage : de bons résultats microbiologiques peuvent être obtenus si les produits sont lavés avant séchage et/ou si les températures utilisées permettent de réduire la charge de départ en micro-organismes.

# LE MARCHÉ DU SANDWICH EN FRANCE

**Le sandwich garde le cap en 2021 avec 2,61 milliards d'unités vendues. De quoi indirectement porter le marché de la charcuterie, puisque le jambon-beurre s'arroe la moitié des ventes, et que saucisson et rosette font aussi partie des classiques.**

**E**ntre 30 et 40 minutes : c'est le temps que les Français consacraient à leur pause déjeuner. De quoi doper le marché du snacking, et en particulier celui du sandwich, indétronable en France et capable de franchir les tempêtes des confinements de 2020 et de la généralisation du télétravail.

## Le mythique jambon-beurre

Avec 2,61 milliards de sandwiches consommés en France, ce marché reste stable en 2021 et s'offre même une très légère augmentation en volume de + 0,2 % (source : Gira, mars 2022). Les conditions sanitaires, qui ont impacté les habitudes de consommation hors-domicile des Français, ont certes limité la croissance de ce secteur sans parvenir pour autant à annuler son dynamisme. Son accessibilité explique en partie son succès même si depuis 2010, le prix moyen relevé de l'Indice Sandwich ne cesse de croître : avec une hausse de + 15 % en 10 ans, il atteignait en 2021 3,04 € en moyenne selon l'étude Gira. Sa version la moins onéreuse reste l'apanage des hyper-

et supermarchés qui proposent des premiers prix à 2 €, alors qu'il atteint les 3,75 € dans les cafés-bars-brasseries.

Bien que concurrencé par une offre toujours plus innovante, le classique jambon-beurre reste le grand leader des ventes, représentant encore de l'ordre d'un sandwich sur deux vendus. De quoi assurer un débouché conséquent pour le jambon blanc. Cet indétronable sandwich est d'ailleurs devenu un des indicateurs du pouvoir d'achat des Français avec la création, en 2008, de l'indice jambon-beurre qui permet de mesurer les évolutions du pouvoir d'achat des ménages français dans différentes villes de France, à l'image de l'indice Big Mac créé en 1986 par le journal économique anglais *The Economist*.

## Particularismes français

La mainmise du sandwich sur le marché du snacking s'affiche comme une singularité française : l'Hexagone serait ainsi un des seuls pays au monde où le sandwich domine le hamburger (1,30 milliards consommés en France en 2021) et la pizza (1,04 milliards d'unités) (source : Gira, mars 2022).

En France, le sandwich se vend soit dans les circuits dits traditionnels (restauration rapide à la

française et anglo-saxonne, cafés-bars, brasseries...), soit dans les circuits alternatifs qui s'arrogent de plus en plus de place, comme les métiers de bouche, les hypermarchés et supermarchés, les stations-services et la distribution automatique. La recherche de produits de qualité, frais et faits maison porte l'offre des artisans des métiers de bouche qui bénéficient de tous les atouts pour répondre à cette demande.

Les fabricants de sandwiches pré-emballés ne sont pas en reste : ils misent de plus en plus sur le goût, la qualité, la sécurité, l'équilibre nutritionnel et la durabilité. Leur offre se renforce avec des gammes bio, sans additifs, sans colorants ni conservateurs, s'emballent de coques de carton recyclable, opte pour des versions gourmandes où le poulet rôti et les tomates marinées remplace le simple poulet-tomates, multiplie les produits affichant un Nutri-Score A ou B, s'engage sur des matières d'origine France certifiée. Autant de tendances auxquelles devront répondre chacun de leurs ingrédients, aux premiers rangs desquels le jambon et la charcuterie.



©alexeybalabayev - 123RF

## LE SAVIEZ-VOUS ?

« Manger sur le pouce » est une expression apparue au XIX<sup>e</sup> siècle, qui rappellerait le rôle du pouce lorsqu'on coupe des tranches de pain au couteau, et donc que l'on prend un repas rapide.