



## Développement d'une gamme de charcuteries à base de viandes bovines et ovines

### Enquête auprès des bouchers, charcutiers, traiteurs

Cette enquête est réalisée dans le cadre d'un projet portant sur «le développement d'une gamme de charcuteries à base de viandes bovines et ovines ». Cette étude financée par les commissions bovine et ovine d'INTERBEV, est conduite par l'ADIV et relayée par la CFBCT.

Ce projet, qui se terminera en avril 2018, a pour objectif de mettre au point **une gamme de produits charcutiers valorisant la viande bovine et ovine et n'intégrant ni viande de porc ni gras de porc**. Ce projet qui prévoit la réalisation de plusieurs séries d'essais dans les locaux de l'ADIV, aboutira à la mise au point de **fiches techniques détaillées** pour une application et prise en main rapide par les professionnels.

Le questionnaire qui vous est remis, a pour objectif :

- de guider le choix des matières premières à utiliser /privilégier pour la formulation de ces charcuteries,
- d'orienter les recettes et les procédés de fabrication afin qu'ils puissent être facilement transférables dans vos ateliers et s'adaptent aux attentes de vos clients.

Vos réponses apporteront des informations fondamentales pour la réussite de ce projet. **Par conséquent, merci de l'attention que vous porterez à ces questions.**

**Les réponses à ce questionnaire seront traitées de façon confidentielle et anonyme.**

**Merci de retourner le questionnaire à la CFBCT (Départementale et Nationale)  
avant le 1<sup>er</sup> juin 2017**

**par mail : a.dieude@boucherie-france.org ou fax : 01 40 53 23 85  
contact@upa09.fr ou fax : 05 61 02 91 11**

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à ce projet

---

CONTACT (NOM / PRENOM): .....

SOCIETE : .....

ADRESSE : .....

TÉLÉPHONE : .....

EMAIL : .....

**1. L'objectif de mettre au point une gamme de produits charcutiers valorisant les viandes bovines et ovines, en n'intégrant ni viande de porc ni gras de porc vous paraît-il pertinent?**

Oui

Non

Si Non, pourquoi ? .....

.....  
.....  
.....

## Développement d'une gamme de charcuteries à base de viandes bovines et ovines – Mai 2017

2. Afin d'orienter le choix des pièces de découpes à intégrer dans cette gamme de charcuteries, merci d'indiquer dans le tableau ci-après, pour chaque espèce, les pièces ou muscles qui, selon vous, doivent être exclus des recettes et au contraire, ceux dont l'incorporation est à privilégier (*principalement pour des raisons économiques*).

	<b>Viande bovine</b>	<b>Viande ovine</b>
<p>PIECES, MORCEAUX OU MUSCLES</p> <p>A EXCLURE DES CHARCUTERIES</p>	<p><i>(ex : pièces de découpes que vous valorisez très bien aujourd'hui comme le filet, le faux-filet)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> </ul>
<p>PIECES, MORCEAUX OU MUSCLES</p> <p>A PRIVILEGIER DANS LES CHARCUTERIES</p>	<p><i>(ex : pièces de découpes que vous valorisez assez mal aujourd'hui)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> <li>● .....</li> </ul>

## Développement d'une gamme de charcuteries à base de viandes bovines et ovines – Mai 2017

**3. En considérant votre marché et les attentes de vos clients, souhaitez-vous que la gamme de charcuteries développée dans le cadre de ce projet propose :** *(cochez les cases correspondant à votre souhait, plusieurs réponses possibles):*

Des charcuteries pur bœuf :                      Crues     Cuites     Aucune

Des charcuteries pur mouton :                      Crues     Cuites     Aucune

Des charcuteries mixtes bœuf/mouton :                      Crues     Cuites     Aucune

**4. Hormis les merguez, avez-vous déjà fabriqué dans votre atelier, des charcuteries à base de viande(s) bovine et/ou ovine :**

➤ Dans lesquelles, vous ajoutiez **de la viande ou du gras de porc** ?                      Oui     Non

Si oui, lesquelles .....

.....

➤ Dans lesquelles, vous n'ajoutiez **aucun ingrédient de porc** ?                      Oui     Non

Si oui, lesquelles .....

.....

**Développement d'une gamme de charcuteries à base de viandes bovines et ovines – Mai 2017**

**5. Avez-vous des suggestions d'idées de charcuteries à base de viandes bovine et /ou ovine (sans ingrédient porc) à proposer dans le cadre de ce projet ?**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**6. Dans le cadre du développement de la gamme de charcuteries et afin de prendre en considération la disponibilité des équipements présents chez les professionnels, merci d'indiquer le matériel à disposition dans votre laboratoire :**

- Hachoir**
- Cutter**
- Mélangeur**
- Injecteuse**
- Four / cellule de cuisson**
- Autoclave**
- Machine sous-vide**

**Autres : .....**

**Développement d'une gamme de charcuteries à base de viandes bovines et ovines – Mai 2017**

**7. Dans le cadre du développement de charcuteries cuites ou crues à base de viande(s) bovine et /ou ovine, quelles seraient vos contraintes dont nous devrions tenir compte dans la mise en place des recettes /procédés ?**

.....

.....

.....

.....

.....

**8. Accepteriez-vous, dans le cadre de ce projet, d'être contacté par l'ADIV afin de fournir des informations jugées utiles pour orienter les essais, donner un avis sur les fiches techniques mises en place, etc... ?**

Oui       Non

**9. Seriez-vous prêt à tester chez-vous les nouvelles maquettes de produits et à nous faire des retours ?**

Oui       Non

**1. Souhaitez-vous recevoir les fiches techniques de la gamme de charcuteries mises au point à l'issue de ce projet ?**

Oui       Non