



# L'ATELIER

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

N°6

**INNOVATIONS : DÉCOUVREZ NOS  
SAVEURS DU MONDE AFRIQUE  
ET AMÉRIQUE**

**NOTRE OFFRE BARBECUE**

**NOUVEAU :  
LES MARINADES POUR CUISINER**

**INTERVIEW CLIENT : M. HARISTOY**

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

**Jaeger**

depuis 1924

# Sommaire

4-7

L'idée Gourmande  
Afrique par Jaeger

8

Recette Traiteur

9-13

L'idée Gourmande  
Amérique par Jaeger

14-15

Notre offre Barbecue

16

Infographie :  
"Le rapport des français  
à l'alimentation"

17-19

Nouveau :  
Les Marinades pour Cuisiner

20-21

Interview :  
M. Haristoy

22

La minute Législation  
de Delphine Nicolet

23

Promotion

# Édito

La saison du barbecue est lancée et avec elle, l'offre en saucisserie et marinades s'étoffe chez Jaeger. Nous poursuivons les saveurs du monde avec un temps fort sur l'Afrique. La marinade Nairobi et la merguez forte viennent dynamiser vos rayons avec des notes aromatiques fortes et épicées.

A partir de juin, découvrez également des saveurs venues d'Amérique : saucisse saveur mojito et nouveau burger pour toujours suivre les tendances de nos consommateurs.

Nous lançons également nos marinades pour cuisiner dans un nouveau format, plus petit, en 160 ml, pour un prix facial plus attractif. Proposées dans un colis présentoir, elles contribuent à développer votre marge sans préparation additionnelle. Nous avons fait le choix de mettre en avant des pictos pour suggérer aux clients d'utiliser ces aides culinaires dans tout type de plat, de l'apéritif au plat cuisiné. Les notes aromatiques sont davantage mises en avant pour accentuer le côté cuisiné des marinades.

Découvrez enfin l'interview de Monsieur Haristoy, charcutier-traiteur sur les marchés. Il nous explique comment l'offre traiteur remporte un franc succès auprès de ses clients. Une source d'inspiration intéressante...

Bonne lecture.

**Aliette RICHARD**  
Responsable Marketing & Développement

## L'idée Gourmande Afrique

Depuis le début de l'année, Jaeger fait voyager autour du monde en proposant des recettes ethniques.

De mars à juin, c'est le continent africain qui est à l'honneur avec le lancement de 2 nouveautés : la **Marinade Nairobi R062935** et l'**Assaisonnement pour Merguez Forte C043269**.

Cette nouvelle marinade aux notes de mangue et d'épices dynamise votre offre barbecue. Elle vous permet de proposer des viandes marinées d'une couleur orange lumineuse avec de beaux marquants.

La Marinade Nairobi se décline aussi dans des recettes de plats cuisinés comme, un thieb ou un touffé sénégalais, à découvrir dans notre magazine.

Et pour les amateurs de merguez piquantes et chaudes, Jaeger propose un nouvel assaisonnement pour merguez. L'Assaisonnement pour Merguez Forte : un complet de couleur rouge aux notes de paprika, ail, oignon et épices.

Ces nouveautés animeront votre rayon aux couleurs de l'Afrique.



PLV offerte pour tout achat de ces produits



## Filet de poulet comme un Thieb

Plat national du Sénégal, le thieb est un plat mijoté à base de sauce tomate, de légumes et de poisson ou de viande, selon les versions. Il est servi avec du riz.

Pour 4 personnes

### Ingrédients

. Filets de poulet	4
. Aubergine	150g
. Courgette	180g
. Carotte	150g
. Patate douce	150g
. Purée de tomate	200g
. <b>Concentré cuisine de volaille R131843</b>	1 c.s
. <b>Marinade Nairobi R062935</b>	60g
. Riz complet	200g
. Huile d'olive	

### Préparation

- 1 Couper les légumes en cubes. Les faire suer à l'huile d'olive sans coloration.
- 2 Ajouter la purée de tomate, la marinade et une cuillère à soupe de concentré cuisiné de volaille.
- 3 Laisser mijoter quelques minutes.
- 4 Cuire le riz. Poêler les filets de poulet.
- 5 Dresser l'ensemble.



## Boulettes de veau, haricots blancs esprit Touffé Sénégalais

En wolof, le Touffé signifie « cuisson à l'étouffée ».  
Plat traditionnel sénégalais, le touffé est un ragout de veau aux légumes.

Pour 8 personnes

### Ingrédients

. Épaule de veau	1kg
. <b>Marinade Nairobi R062935</b>	100g
. <b>Burger Mix C023533</b>	30g
. Eau	100g
. Haricots blancs cuisinés	1,250kg
. Huile d'olive et beurre	

### Préparation

- 1 Hacher la viande de veau avec une grille de 3 mm.
- 2 Mélanger l'eau et le **Burger Mix**.
- 3 Mélanger la viande hachée avec la **Marinade Nairobi** et le **Burger Mix** réhydraté jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 4 Former les boulettes en forme de kefta.
- 5 Poêler les boulettes avec un peu de matière grasse et terminer la cuisson au four.
- 6 Dresser avec les haricots blancs cuisinés.

## Ratatouille Africaine

Une recette idéale pour accompagner vos merguez fortes fabriquées avec notre **Assaisonnement pour merguez forte C043269** et proposer un plat cuisiné africain à vos clients.

Pour 4 personnes

### Ingrédients

. Aubergine	250g
. Courgette	250g
. Poivron	200g
. Oignon jaune	150g
. Concassé de tomate	250g
. <b>Marinade Nairobi R062935</b>	25g
. Huile d'olive	

### Préparation

- 1 Tailler les courgettes et les aubergines en cubes 20x20.
- 2 Émincer les poivrons et l'oignon.
- 3 Suer les légumes à l'huile d'olive.
- 4 Ajouter le concassé de tomate et la **Marinade Nairobi**.
- 5 Laisser mijoter à feu doux pendant une quarantaine de minutes.
- 6 Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson si besoin. Dresser.



Pour 8 personnes

Ingrédients

- . Merguez avec l'Assaisonnement pour merguez forte C043269 8
- . Cuisses entières de poulet 8
- . Épaule d'agneau 1.2kg
- . Courgettes 800g
- . Carottes 800g
- . Branche de céleri 1
- . Oignons jaunes 2
- . Navets 4
- . Pois chiche 800g
- . Concentré de tomate 100g
- . Bouillon de volaille reconstitué R057801 1.5L
- . Épices couscous C80062001 40g
- . Huile d'olive

Préparation

- ① Manchonner les cuisses de poulet et couper l'épaule d'agneau en cubes de 30 à 40g.
- ② Éplucher les carottes, les oignons et les navets et ébouter les courgettes. Laver et couper les légumes en gros cubes.
- ③ Dans une cocotte, mettre de l'huile d'olive et colorer la viande d'agneau, les cuisses de poulet et les merguez. Réserver.
- ④ Dans cette même cocotte, suer les légumes sans coloration puis ajouter le bouillon de volaille, les épices couscous, le concentré de tomate.
- ⑤ Ajouter l'agneau et le poulet colorés et laisser mijoter 45 minutes.
- ⑥ En fin de cuisson, ajouter les merguez et les pois chiche et laisser mijoter une quinzaine de minutes. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- ⑦ Servir avec de la semoule de couscous moyenne.

De juin à septembre, nous faisons route vers l'Amérique en vous proposant de nouvelles recettes typiques.

Découvrez notre nouvelle So'cissette et notre complet pour burgers. Ces nouveaux produits animeront votre rayon aux couleurs de l'Amérique.

La **So'cissette Cuba saveur Mojito C042533**, une délicieuse recette aux notes de citron, de menthe et de rhum pour apporter de la fraîcheur et de l'originalité à vos préparations. Utilisées en saucisses pour le barbecue, elle peut, également, assaisonner des émincés, burgers ou plats cuisinés.

Découvrez, par exemple, nos recettes de Carbonada Criolla ou quesadillas au fromage.

Le **complet burger grill C043833**, une recette complète aux notes viandées, cuisinées et grillées pour un burger typique.





## Carbonada Criolla

La carbonada criolla est un plat typique de l'Argentine. Traditionnellement cuit dans un plat en terre sur un feu de bois, ce ragoût de bœuf devait mijoter longtemps jusqu'à carbonisation complète des bûches d'où son nom « carbonada ».

Pour 4 personnes

### Ingrédients

. Carottes	150g
. Oignon	130g
. Viande de boeuf à braiser	750g
. Tomate concassée	400g
. Eau	1.5L
. <b>So'cissette cuba saveur mojito C042533</b>	40g
. <b>Bouillon de bœuf S055201</b>	30g
. Patate douce	600g
. Huile d'olive	
. Épis de maïs sous-vide	4

### Préparation

- 1 Tailler les oignons et les carottes en mirepoix et les suer sans coloration à l'huile d'olive. Réserver.
- 2 Tailler la viande en cubes de 30g et la colorer avec de la matière grasse.
- 3 Déglacer avec le bouillon de bœuf reconstitué. Mouiller avec la tomate concassée.
- 4 Ajouter la **So'cissette Cuba saveur mojito** et laisser mijoter 2h30 minimum.
- 5 Ajouter la patate douce coupée en cubes et le maïs en tronçons. Laisser cuire 30 minutes. En fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement.

## Quesadillas au fromage

Pour 8 personnes

### Ingrédients

. Wraps	8
. Tranches de cheddar	8
. Poivrons verts et rouges émincés	280g
. Oignon jaune émincé	140g
. Émincés de poulet	560g
. <b>So'cissette cuba saveur mojito C042533</b>	20g
. Huile de tournesol	

### Préparation

- 1 Faire suer les légumes dans l'huile.
- 2 Enrober la viande de **So'Cissette Cuba saveur mojito** et la poêler avec un peu de matière grasse.
- 3 Ajouter les légumes préalablement sués et laisser cuire quelques minutes.

### Sauce d'accompagnement

. Crème liquide UHT	760g
. <b>Liant pour sauce C.C. R055710</b>	60g
. <b>So'cissette Cuba saveur mojito C042533</b>	30g
. Eau	150g

Mélanger tous les ingrédients  
Porter à ébullition sous agitation constante  
Réserver au froid

### Montage :

Dans un wrap, déposer 120g de mélange viande et légumes sur le côté afin de pouvoir le replier sur lui-même.

Recouvrir de 30 à 50g de sauce et disposer une tranche de cheddar. Refermer le wrap.

Le poêler quelques minutes sur les deux faces avec un peu de matière grasse puis finir la cuisson au four quelques minutes.



# Le Burger

Nous ne pouvons évoquer l'Amérique sans parler du **burger** ; très présent sur le continent américain et, en pleine croissance en France.

Le burger gagne du terrain avec **2,6 milliards de burgers** consommés en restauration et à domicile par an en France (source : l'observatoire tendance burger Socopa 2021).

Auparavant, vendus exclusivement en Fast Food, cette recette mythique se démocratise de plus en plus sur le marché français.

Selon les consommateurs, les critères de choix d'un bon burger évoluent ; le prix n'est plus le critère numéro 1. Le consommateur est à la recherche d'une bonne qualité de viande et de pain, des ingrédients frais et une origine de la viande connue.

Depuis 2010, les acteurs de ce marché se sont engagés dans une montée en gamme. « Le phénomène s'est accéléré depuis 2014 avec l'arrivée de concept premium [...] Cela a une incidence sur le prix [...] Aujourd'hui, le prix moyen d'un burger tourne autour de 16/17 euros, ce qui est très important pour un tel produit », explique Bernard Boutboul, président du Gira.

Le nombre de bouchers charcutiers traiteurs proposant de la viande à burgers est en progression constante.

Cette viande à burger peut être proposée :

- **crue** : seule ou accompagnée de sauce, pain et légumes sous forme de kit à hamburger
- **cuite** : dans un hamburger ou en plat cuisiné accompagné de sauce et de légumes

Et, pour se distinguer des offres proposées, ce burger prend différentes formes, enrobé, accompagné de fromage fondu ou présenté sur un pic de viande.



# Le mix complet burger grill

nouveau

Jaeger lance un nouveau **mix complet pour burger** : le **complet burger grill C043833**.

Cette recette confère à votre préparation une aromatisation caractéristique aux notes **cuisinées, viandées et grillées**, une liaison parfaite ainsi qu'une conservation nécessaires pour garantir un produit de bonne qualité.

Conditionné en **seau de 3kg**, cette référence permet la fabrication de **50kg de burgers par seau**.



Pour une utilisation en **Pic de viande**, Jaeger vous propose des pics de viande **ronds H710500** ou **carrés H131200** selon la forme souhaitée. Vendus par **50 unités**, ils vous seront précieux pour sublimer vos viandes hachées mais, également, vos émincés marinés.

Une multitude d'utilisations pour animer les rayons des bouchers, charcutiers, traiteurs.





## La saison barbecue

Notre nouvelle plaquette barbecue est sortie ! Retrouvez l'ensemble de notre gamme de marinades, So'cissettes, mélanges pour saucisses, spécialités de saucisses et merguez.

Pour plus de facilité, notes aromatiques, marquants, dosages et conditionnements sont indiqués pour chaque référence.

**Toujours plus proche de vos attentes, Jaeger étend son offre et vous propose une gamme de boyaux naturels de qualité optimale.**

4 RÉFÉRENCES VENDUES EN SEAU DE 15 MASSES DE 60M

### NOUVEAUTÉ

Les menus de mouton  
Pour les chipolatas, merguez  
et saucisses de Francfort

Ø 22/24

Réf: C042600

Ø 24/26

Réf: C042700

Les menus de porc  
Pour les saucisses de Toulouse,  
chorizo à griller et boudin blanc

Ø 30/32

Réf: C042800

Ø 32/34

Réf: C042900

- + Une qualité irréprochable : AA pour le mouton et A pour le porc
- + En gaine souple : utilisation facile
- + En saumure saturée : rapidité d'utilisation
- + De grandes longueurs identifiées : meilleure rentabilité
- + Une origine certifiée : Europe pour le porc et Australie/Nouvelle Zélande pour le mouton



### NOUVEAUTÉ

**Une machine pour portionner et couper les saucisses en un temps record.**

Fraich'Cut

Dimensions : 400 x 540 x 530 mm

Réf: C043000

- + Gain de temps
- + Gain de productivité
- + Découpe rapide et précise
- + Consommation énergétique nulle
- + Ajustement de la longueur et du calibre à votre convenance





# Le rapport des Français à l'alimentation

Selon Opinionway pour Sofinscope - Date : mars 2023



1032 PERSONNES

**93%**

Des interrogés affirment que bien manger est important.

**78%**

Des interrogés affirment être à la recherche de solution pour réduire le montant des courses alimentaires.

**71%**

Des interrogés affirment vouloir réduire d'autres postes de dépenses que réduire le budget des courses alimentaires.

**68%**

Des interrogés affirment vouloir changer les habitudes en matière d'achats alimentaires.



# MARINADES POUR CUISINER

Nos nouvelles **Marinades Pour Cuisiner** sont lancées. Dynamisez votre rayon boucherie-charcuterie avec ces produits contributeurs de marge.

Un bon moyen aussi de se démarquer de vos concurrents en offrant la possibilité à vos clients de décliner leurs plats à l'infini !

Nos **Marinades pour Cuisiner**, est la solution aromatique pour assaisonner des légumes, des féculents, de la viande ou du poisson.

Polyvalent et multi-recettes, elles permettent d'assaisonner les mijotés ou poêlées, de booster les sauces chaudes, de personnaliser les vinaigrettes ou encore de mariner viande ou poisson.

## NOTRE GAMME DE 6 RÉFÉRENCES :



R063117



R063317



R063217



R063017



R063517



R063417

## KIT DE COMMUNICATION



### 1 CARTON PRÉSENTOIR

FACILE ET RAPIDE À PLACER SUR VOTRE RAYON

### SITE INTERNET ET QR CODE

pour retrouver des recettes en ligne



[marinades-apollo.fr](http://marinades-apollo.fr)

## TAJINE DE VEAU AUX PATATES DOUCES



### Ingrédients

. Épaule de veau coupée en cubes	800g
. Mirepoix d'oignon et carotte	200g
. Gros cubes de courgette	150g
. Pruneaux dénoyautés	50g
. Abricots secs	50g
. <b>Marinade pour cuisiner saveur romarin citron R063017</b>	3 c. à s.
. Bouillon de volaille reconstitué	30cl
. Patate douce coupée en cubes	600g

### Préparation

- 1 Dans un peu de matière grasse, faire colorer les morceaux de viande.
- 2 Ajouter les carottes, les courgettes et les oignons.
- 3 Mouiller avec le bouillon de volaille et la **Marinade pour Cuisiner**.
- 4 Ajouter les pruneaux et les abricots et laisser cuire à couvert pendant 45 minutes.
- 5 Ajouter les cubes de patates douces et laisser mijoter pendant une trentaine de minutes.



## SAUCE BÉCHAMEL



### Ingrédients

. <b>Sauce Béchamel à froid S101102</b>	80 à 200g
. <b>Marinade pour cuisiner ail &amp; persil R063517</b>	3 à 4 c. à s.
. Eau ou lait	1L

### Préparation

- 1 Délayer la poudre dans l'eau ou le lait en fouettant énergiquement jusqu'à obtention de la texture désirée.
- 2 Ajouter la **Marinade pour Cuisiner**.



# MARINADES POUR CUISINER

*2 cuillères et c'est vous le chef !*



## CÔTES DE PORC THAÏ



### Ingrédients

. 4 côtes de porc	4
. <b>Marinades pour cuisiner coriandre &amp; piment R063317</b>	1 c. à s.

### Préparation

- 1 Mélanger la **Marinade pour Cuisiner** à la viande en s'assurant de couvrir toute la surface des morceaux.
- 2 Laisser reposer 1 à 2h au frigo pour une meilleure pénétration de la marinade à coeur.
- 3 Cuire le temps nécessaire à la poêle ou au barbecue sur chaque côté.



## SALADE TERROIR



### Ingrédients

. Salade frisée	1/2
. Magret de canard séché	150g
. Parmesan	150g
. Tomates	4
. Pomme de terre	250g
. Beurre / huile	
. Huile de colza	15cl
. Vinaigre de vin	5cl
. Moutarde de Meaux	2 c. à c.
. <b>Marinades pour cuisiner échalote R063217</b>	2 c. à s.

### Préparation

- 1 Préparer la salade frisée.
- 2 Couper des copeaux de parmesan.
- 3 Couper les tomates en quartier.
- 4 Couper le magret en fines tranches..
- 5 Poêler dans de la matière grasse les pommes de terre coupées en cubes.
- 6 Réaliser la vinaigrette : mélanger le vinaigre, l'huile de colza, la moutarde et la **Marinade pour Cuisiner**. Vérifier l'assaisonnement.
- 7 Dresser la salade : déposer l'ensemble des ingrédients sur un lit de salade grossièrement coupée.



# Interview de M Haristoy

Charcutier-Traiteur sur les marchés de Maisons-Alfort (94), Ozoir la Ferrière (77) et Montgeron (91).



## Depuis combien de temps êtes-vous Charcutier-Traiteur ?

### Combien de salariés avez-vous ?

Je suis à mon compte depuis 7 ans et nous avons repris avec ma femme, l'affaire de ses parents. J'ai commencé à travailler à 14 ans en cuisine, puis en pâtisserie, et ensuite en charcuterie-traiteur. Ma femme est de formation charcuterie-traiteur. Nous avons 30 ans d'expérience.

Mon beau-père nous aide toujours et nous avons un apprenti. Nous avons énormément de vendeurs : 7 le samedi sur deux marchés et 5 le dimanche.

## Quel type de clientèle avez-vous ? Est-ce qu'elle est différente d'une ville à l'autre ?

On a trois types de clientèle. Sur Ozoir, ce sont beaucoup d'entrepreneurs du bâtiment qui font des barbecues, des grillades, en particulier quand ils terminent leurs chantiers. A Maisons-Alfort, on a plus de jeunes cadres dynamiques qui viennent chercher des plats cuisinés car ils n'ont pas le temps de se préparer un déjeuner. Ils vont prendre, par exemple, une bonne barquette de lasagnes au jambon rostello et aux champignons à midi. A Montgeron, la clientèle est plus mixte. On a des personnes âgées également et le plat cuisiné marche très fort aussi.

## Avez-vous une boutique ou êtes-vous concentrés uniquement sur les marchés ?

Nous sommes uniquement présents sur les marchés. On a commencé à Ozoir la Ferrière et Pontault Combaud puis on est allé à Maisons-Alfort et Montgeron.

## Pourquoi les marchés plutôt qu'une boutique ?

L'amplitude horaire correspond bien à notre équilibre personnel. Nous démarrons tôt vers 4h du matin et terminons à 14h pour enchaîner avec la préparation. Cela nous permet d'être tôt à la maison pour voir les enfants.

Il y a aussi une ambiance particulière sur les marchés. Les gens qui se déplacent sur les marchés recherchent des produits de qualité. Ils cherchent aussi une ambiance, une convivialité. Ce sont des clients qui prennent le temps de découvrir les produits. C'est plus vivant, plus chaleureux. Il y a un contact qui se crée.

## Quel type d'offre proposez-vous ?

Toutes les semaines, on change. Cette semaine, on propose des suprêmes de volaille à la forestière, des ballotines de volaille, des raviolis de légumes qui plaisent aux jeunes cadres. Nous sortons 10 plats cuisinés le vendredi et 10 nouveaux plats le dimanche.

Le traiteur est devenu très à la mode. Les consommateurs n'ont plus de temps. Quand ils sont deux, ils prennent deux portions de chaque plat et ils prévoient toute la semaine. Ces plats sont très appréciés parce que c'est du frais, du bio, du label Rouge. On a, par exemple, du porc breton qui est excellent.

## Notez-vous une évolution de la demande ou de votre clientèle ces dernières années ?

Les gens n'ont plus le temps de cuisiner sauf le week-end. Mais si ils peuvent aussi acheter une pièce de viande déjà cuisinée, c'est encore mieux. Ils gagnent du temps.

Avec l'émergence du télétravail, les gens prennent un plat pour se faire plaisir et manger un plat frais. Nous proposons des plats de 200g à 300g et non 1kg. Notre offre traiteur fait venir les clients régulièrement. Il faut se renouveler régulièrement.

## Quelle est la fourchette de prix de vos plats cuisinés ?

Pour une barquette de brandade de morue, on est entre 5.5€ et 6.5€. Pour des tomates farcies, 3.5€ et un plat de parmentier de canard à deux revient à 8€. C'est très raisonnable. Malgré l'inflation, on a trouvé des solutions. On élimine le plus possible les intermédiaires pour avoir des prix accessibles. Nous travaillons main dans la main avec des maraichers près de chez nous. Les consommateurs vont prendre moins en quantité mais continuent à se faire plaisir.

## Comment êtes-vous équipés pour la préparation ?

J'ai un labo de production où on a une partie chambre froide avec réception des matières premières. On a un frigo sale avec les matières premières non traitées.

Et on a un parcours produits propres en parallèle pour que le sale et le propre ne se croisent pas.

Dans une partie chaude, nous avons un four, une gazinière. Nous avons aussi une zone de refroidissement pour passer de 80 °C à 2°C en 2h.

## Comment animez-vous votre étale tout au long de l'année ? et durant l'automne-hiver ?

Les marchés font régulièrement des animations : Beaujolais nouveau, fête des pères. De notre côté, nous faisons goûter chaque semaine de la charcuterie sèche. Quand on a un nouveau jambon, une terrine, nous la faisons goûter à nos clients.

## Quels produits préférez-vous chez Jaeger ?

Vous avez vraiment les meilleurs mix pour merguez et les meilleures marinades. Mes clients ont des goûts assez traditionnels. J'utilise surtout les marinades à l'échalote, au poivre, à l'ail des ours, etc... J'en ai toujours une dizaine en stock.

## Utilisez-vous les réseaux sociaux pour vous faire connaître ?

Les réseaux sociaux ont énormément servi pendant le Covid pour passer commande. Le dimanche, ma femme prend en vidéo les différents plats proposés et les publie sur Facebook et Instagram. On a aussi une liste d'une centaine de clients à qui on envoie un SMS avec les plats cuisinés du vendredi et du samedi. Ils passent commande par SMS et viennent chercher leurs choix.

Quand on choisit ce métier, il faut être passionné et il faut avoir envie de surprendre les gens. Ce que j'aime particulièrement au quotidien, c'est que mes clients repartent avec le sourire et un bon plat à manger chez eux.

# La minute Législation

De Delphine Nicolet, Responsable Qualité de Cap Traiteur.



## LES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Le règlement (UE) n° 1169/2011 dit INCO (Information du consommateur) a été publié en 2011 pour établir des règles d'étiquetage des denrées alimentaires et ainsi mieux informer les consommateurs.

Toute denrée pré-emballée doit comporter 12 mentions obligatoires qui doivent être « inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles » en respectant la taille de caractère minimale de 1,2mm pour tous les emballages dont la face la plus grande du packaging est supérieure à 80 cm<sup>2</sup> et de 0,9 mm pour les emballages inférieurs à 80 cm<sup>2</sup>.

Les 12 mentions obligatoires sont :

1. La dénomination de vente
2. La liste des ingrédients : Les ingrédients utilisés doivent être énumérés par ordre décroissant de leur poids. Les auxiliaires technologiques peuvent ne pas être mentionnés.
3. Les allergènes : le nom des ingrédients provoquant des allergies ou intolérances doit être mis en évidence dans la liste d'ingrédients : (ex : en gras, en majuscule, souligné). La liste des 14 allergènes majeurs est la suivante : 1) Céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle, avoine) – 2) Crustacés (crevettes, crabes, homards) – 3) Œufs- 4) Poissons - 5) Arachides - 6) Soja - 7) Lait et produits laitiers y compris le lactose - 8) Fruits à coque (amandes, noix, pistaches) - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Graines de sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites (à une concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/L) - 13) Lupin - 14) Mollusques (moules, huîtres, coquilles Saint-Jacques)
4. La quantité de certains ingrédients : le pourcentage doit être noté si l'ingrédient figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs ou si l'ingrédient est mis en évidence par des mots ou image sur l'étiquette.
5. La quantité nette
6. La date limite de consommation ou date de durabilité minimum
7. Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
8. Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant
9. Le pays d'origine ou le lieu de provenance (si applicable)
10. Un mode d'emploi (si nécessaire)
11. Le titre alcoométrique volumique (pour les boissons titrant plus de 1.2% d'alcool en volume)
12. La déclaration nutritionnelle : les informations doivent être présentées sous forme d'un tableau, dans cet ordre précis et exprimées pour 100g de produit.  
Énergie (kJ et kcal) / Matières grasses (g) / dont acides gras saturés (g) / Glucides (g) / dont sucres (g) / Protéines (g) / Sel (g)



# PROMOTION

**+ 5 Bidons** de  
marinades achetés  
( parfums au choix)  
**BIDON DE 3,3 KG**

**+ 1000**  
pics brochettes bois  
**= OFFERTS**



Ref : S01357

\* Dans la limite des stocks disponibles

## Jaeger

depuis 1924

CAP TRAITEUR ( Groupe SOLINA) 6 rue Robert Moinon 95190 GOUSSAINVILLE  
commandes@captraiteur.fr Tél. 01 34 38 87 85



*Retrouvez nos actualités des  
Marinades pour Cuisiner*

*Abonnez vous et suivez  
notre activité*

 [marinades-apollo.fr](http://marinades-apollo.fr)



 [Marinades pour cuisiner Apollo](#)



 [marinades\\_pour\\_cuisiner\\_apollo](#)



**Jaeger**

depuis 1924

PROUD MEMBER OF  SOLINA

Cap Traiteur - 6 rue Robert Moinon - 95190 Goussainville  
Tel +33 (0)1 34 38 87 85 - Fax +33 (0)1 34 38 87 81