

# PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...  
RETROUVEZ TOUT L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

**#Rencontre**  
Nicolas Besnard  
Directeur des Achats  
du Groupe Imestia

**#Dossier**

TENDANCES 2021 DU MARCHÉ ALIMENTAIRE

## LA CRISE SANITAIRE S'INVITE À LA TABLE DES NÉGOCIATIONS

Malgré la situation difficile, les négociations annuelles ont bien eu lieu cette année. L'occasion de faire le point avec tous les acteurs du marché sur les répercussions de cette crise sans précédent.

\\prestarest

[www.groupe-imestia.fr](http://www.groupe-imestia.fr)  
10 rue James Watt Bât D  
93200 Saint-Denis  
01 53 56 67 67

GROUPE  
**imestia**





## LES VŒUX DU PRÉSIDENT « ENSEMBLE, CONSTRUISONS UN AVENIR MEILLEUR »

L'année 2020 a été marquée par la crise sanitaire liée à la COVID 19 et à ses conséquences sur la vie des françaises et des français. Les impacts sur notre société sont multiples dont l'activité économique pour laquelle un certain nombre de secteurs sont fortement touchés, notamment celui de la restauration.

C'est dans ce contexte actuel que les équipes de Prestarest évoluent avec des marchés en pleine mutation, tant à partir des conséquences de la crise que des exigences nouvelles qui émanent des convives.

Afin de répondre au mieux aux besoins des professionnels, nos réflexions seront davantage portées sur les questions liées à :

- la qualité, avec un refus de plus en plus important des produits pré-élaborés,
- la provenance des produits,
- la tendance du « manger local » devenant une exigence forte,
- la nourriture Bio, en lien avec les exigences de la loi Egalim,
- la demande du « quand je veux et où je veux manger »,
- les nouveaux modes de distribution,
- le prix du repas.

Ces réponses, la profession devra les apporter afin de redonner de la visibilité à ce marché.

Dans cette nouvelle conjoncture, nous restons à vos côtés pour vous accompagner, et vous adressons tous nos vœux de bonheur et de bonne santé pour faire de cette année 2021 une année positive. Ensemble, construisons un avenir meilleur.

**YANNICK PELTIER**

# 20%

C'est un chiffre récurrent dans les écrits des observateurs des marchés de la restauration collective.

Baisse de 20%  
des effectifs salariés

Baisse de 20%  
du Chiffre d'Affaires

Baisse de 20%  
du nombre de repas servis

Ces indicateurs montrent l'ampleur de la crise et des bouleversements qui sont en train de se mettre en place.

## Agenda

sous réserve des directives gouvernementales

**Restau'co / Paris  
porte de Versailles  
reporté au  
14 avril 2021**

**Sirha / EUREXPO,  
LYON reporté  
du 29 mai au 2 juin  
2021**

**Salon International  
de l'Agriculture  
reporté au  
printemps 2021  
Porte de Versailles,  
Paris**

## #ChiffresClés

# 33

alertes sanitaires de denrées en 2020 remontées à la Centrale de référencement – Pôle qualité de Prestarest

Le pôle qualité Prestarest, à disposition de ses clients, assure la gestion des alertes sanitaires dans le cadre de la certification de services QUALICERT SGS.

## RETRAIT, RAPPEL EN QUOI ÇA CONSISTE ?



Une alerte alimentaire correspond à deux types de situation : la mise en évidence d'une anomalie sur un produit, c'est-à-dire une non-conformité (germes, contaminants chimiques, anomalie visuelle, odeur anormale...) et l'apparition de malades.

# 574

c'est le nombre de rappels de produits pour 2019 selon le site du magazine 60 Millions de consommateurs, édité par l'Institut national de la consommation (INC).

Certains produits de consommation peuvent présenter des risques pour la santé ou la sécurité des personnes, en raison d'un défaut de conception ou de fabrication, ou de la défaillance de certain matériel.

- **Retrait** : Le retrait est une mesure de précaution qui intervient à la suite d'un contrôle ne répondant pas aux critères qualité du fabricant. En cas d'anomalie sans incidence sur la santé du consommateur, il est demandé aux professionnels (transformateurs et distributeurs) d'effectuer la traçabilité nécessaire pour retirer les produits des stocks et des rayons. Le professionnel informe par ailleurs ses clients et/ou ses fournisseurs sans obligation d'en informer le consommateur.
- **Rappel** : Le rappel est une mesure supplémentaire qui intervient lorsque les risques pour la santé ou la sécurité des consommateurs sont détectés après la mise sur le marché du produit qui n'est pas conforme aux lois en vigueur et menace la sécurité alimentaire. Les modalités consistent à assurer une alerte auprès des utilisateurs, qui sont alors informés des risques encourus et peuvent détruire ou attendre la reprise des produits concernés afin d'empêcher leur consommation après distribution. Les entreprises pratiquent régulièrement le rappel de produit, afin de récupérer des produits défectueux déjà vendus.

Il n'y a pas de rappel sans retrait, mais il peut y avoir retrait sans rappel.

Exemple d'un des derniers rappels de produits : La DGCCRF a mis à jour son alerte sur l'oxyde d'éthylène dans le sésame suite au contrôle officiel pour le Règlement d'exécution (UE) 2020/1540 renforçant les contrôles à l'import des graines de sésame originaires d'Inde.

## #ProduitDuMois



### La gamme Fonds et Jus Knorr utilise du plastique recyclé

En choisissant cette gamme de produit, vous participez à ce mouvement et soutenez une technologie innovante vers des emballages plus durables qui intègrent du plastique recyclé. Grâce à cette avancée, l'ambition est de boucler véritablement la boucle des contenants alimentaires en polypropylène (PP). Considérez le plastique usagé comme une ressource, aidez en le recyclant afin de lui donner une nouvelle vie !



TENDANCES 2021 DU MARCHÉ ALIMENTAIRE

# LA CRISE SANITAIRE S'INVITE À LA TABLE DES NÉGOCIATIONS

Malgré la situation difficile, les négociations annuelles ont bien eu lieu cette année. L'occasion de faire le point avec tous les acteurs du marché sur les répercussions de cette crise sans précédent.

La crise sanitaire consécutive à la propagation du coronavirus en France et dans le monde a eu un impact inédit sur le marché de la restauration hors domicile. La restauration collective n'échappe pas à la vague. Tristement inoubliable, cette année 2020 a considérablement affecté le marché alimentaire pour 2021.

## UNE HAUSSE DE PRIX IMPORTANTE DE L'ALIMENTATION SUR UN AN

Repli sur soi, priorité donnée aux produits agricoles français, hausse des coûts du transport, pression sur la chaîne d'approvisionnement liée aux surstocks ... le cocktail est très épicé ! L'augmentation des prix est flagrante, notamment sur les produits frais (+11%). La pression croît. Céréales, sucre, huile et produits laitiers, les prix mondiaux des denrées alimentaires de base ont atteint en novembre 2020, leur niveau le plus haut depuis près de six ans, a indiqué l'Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO).

#Constat

**Le segment de la restauration collective d'entreprise annonce une perte d'activité entre 40 à 50% sur 2020, et projette une baisse d'activité structurelle directement due à l'augmentation du télétravail d'au moins 20% dans les années à venir.**





Ce dossier présente les tendances du marché émanant de la conjoncture actuelle.

Retrouvez dans le prochain numéro de la Lettre de mars-avril les résultats de la négociation 2021.

**L'équipe de Prestarest met tout en œuvre pour limiter les hausses de prix et garantir à ses clients d'acheter des produits de qualité, de proximité, tout en garantissant la traçabilité, en fonction des habitudes alimentaires des restaurants.**

## 2021, DES NÉGOCIATIONS TENDUES ENTRE LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE

Dans le cadre des marchés 2021, les négociations entre les distributeurs et les industriels ont été très tardives et se sont établies dans un contexte économique bouleversé associé à un manque de visibilité évident. Les distributeurs recherchent coûte que coûte à défendre l'attractivité de leurs offres malgré les hausses successives imposées par des industriels soucieux eux aussi d'assurer un niveau d'activité mis à mal par un recul criant de la demande de la restauration. Les agriculteurs quant à eux, soutenus par l'adoption de la loi Egalim, poursuivent leurs efforts pour enfin voir leur travail rémunéré au prix juste.

## FOCUS SUR QUELQUES PRODUITS DE BASE

Hors aléa climatique, c'est une bonne nouvelle (oui, il y en a !), le prix du **maïs** se stabilise ... En 2021, les prix des **céréales oléagineuses** (soja, colza, tournesol) devraient continuer d'augmenter sur la base d'un taux de croissance annuel

de 1%. Le marché du **riz** maintient une forte tension sous l'effet des conséquences de la COVID-19 et des conditions climatiques. La demande mondiale s'oppose à une politique de restrictions des exportations au profil des marchés locaux imposées par les pays producteurs.

Concernant les **pâtes et la semoule**, les premières tendances annoncent une hausse sensible des produits à base de blé dur (+3%) directement impactée par des niveaux de stocks bas, des prévisions de récolte 2020 faibles et une demande toujours soutenue.

L'année 2020 a été aussi marquée par des hausses de prix très importantes du **sucré**. L'industrie sucrière annonce encore de nouvelles hausses mais plus modérée pour 2021.

Les **fruits** sont une famille en hausse (+3%), et tout particulièrement sur les fruits rouges. Concernant les **jus de fruits**, les prix restent stables ou en légère hausse avec une baisse de la production mondiale mais une demande qui reste constante. Les **légumes** sont en légère augmentation (+0,2%). Les récoltes relativement correctes et de bonnes conditions météo modèrent la hausse tout de même majorée par des coûts de transport en hausse.

Le **café**, pour le moment et cela reste au conditionnel nous envisageons une stabilité, voire même une baisse en fonction du mix produits (robusta/arabica).

Les **produits laitiers**, impactés par la loi Egalim et l'objectif de revalorisation de la filière, sont en hausse (+1,8%), une hausse particulièrement vraie pour les fromages et l'ultra frais.

Concernant les **ovoproduits** (+1%), le marché est en pleine mutation suite à l'annonce d'une majeure partie des acteurs de la filière de l'arrêt des élevages de poules en cage d'ici à 2025. Les éleveurs vont devoir investir massivement sur ces élevages alternatifs. Parallèlement, un déséquilibre entre offre disponible et demande à la hausse est à prévoir durant cette période de conversion.

Le marché des **frites** est en baisse (-5%) malgré un prix de contrat à la hausse de + 4,2%. Des surstocks sont à prévoir également pour 2021. La hausse du prix contrat étant liée principalement à l'augmentation des coûts de production générée par l'interdiction du CICP (Interdiction d'utiliser de chlorprophame pour le contrôle de la germination des pommes de terre dès le 8 août 2020).

On observe pour la **viande bovine** une forte augmentation structurelle et conjoncturelle principalement sur le bœuf Français et UE (entre 5 et 8%), une tension sur le marché du haché qui consomme de plus en plus de produit « nobles » et une pression pour l'augmentation des prix aux éleveurs suite aux états généraux de l'alimentation. Pour la **viande porcine**, nous sommes sur une stabilité des cours du porc Français mais des incertitudes majeures sur les prix persistent. L'accalmie n'est que conjoncturelle et ne devrait pas durer. Pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, la **volaille** est la 1<sup>er</sup> viande consommée au monde et la 2<sup>e</sup> en France (derrière le porc). Cette famille de produit aurait pu être stable voire en baisse si les filières Canard, Pintade, Coquelet et Caille n'avaient pas dû réduire la production actuelle de 20 à 25% par rapport à l'an dernier afin d'endiguer l'épidémie de grippe aviaire.

La baisse des prix du **poisson** (-1%) est tirée par une tendance favorable sur le saumon d'élevage et certains poissons blancs (colin lieu, Hoki, cabillaud). Les espèces d'élevage devraient pour la première fois devancer les espèces sauvages et représenter 52% de la consommation humaine en 2021.

## FAIRE FRONT COMMUN ET IMAGINER L'AVENIR

À l'heure où le secteur de la restauration collective est à un tournant décisif pour son avenir, Nicolas Besnard, nouveau Directeur des Achats du Groupe Imestia, souffle un vent d'optimisme et entend mettre tout en œuvre pour répondre aux demandes évolutives du marché. Rencontre avec cet acheteur aguerri et passionné par la restauration collective.



NICOLAS BESNARD

DIRECTEUR DES ACHATS GROUPE IMESTIA

À seulement 47 ans, Nicolas Besnard a une brillante carrière derrière lui. D'abord manager dans la restauration commerciale et collective principalement pour le Groupe Compass, il évolue ensuite vers des fonctions achats sur des services de restauration digitaux et innovants auprès d'ADORIA, leaders des solutions d'achats et de gestion 100% Internet. En 2014, après avoir occupé le poste de responsable de la restauration du Groupe Touristra Vacances, il est nommé directeur des achats du Groupe, une expérience qui lui vaut d'être remarqué par ses pairs pour ses talents de négociateur.

« Ma mission au sein du Groupe Imestia est de piloter et faire évoluer, aussi bien dans les méthodes que dans les outils, le pôle achat du Groupe et en particulier de la filiale Prestarest ». Pour cet homme à l'énergie débordante, le challenge est grisant. « Dès mon arrivée, j'ai beaucoup apprécié la collaboration avec l'équipe en place et surtout leur envie de bien faire pour avancer et gagner en efficacité ». À

« Mon équipe est plus que jamais mobilisée pour mener à bien les négociations en cours pour l'année 2021. Nous nous sommes adaptés. Nous avons mis en place des points d'étape réguliers en visioconférence avec tous nos fournisseurs. »

partir de là, et à l'aube du 2<sup>e</sup> confinement de l'année 2020, sa feuille de route était tracée.

### APRÈS L'ORAGE VIENT TOUJOURS L'ÉCLAIRCIE

En pleine crise sanitaire, le marché de la restauration collective vacille. « La situation est compliquée pour le tout le monde, mais je suis d'une nature particulièrement optimiste et j'aime à dire que cette période doit permettre à tous les acteurs de la filière de réfléchir et de construire l'offre de demain. Chez Prestarest, c'est en tout cas notre volonté principale et nous mettons tout en place pour accompagner nos clients dans cette optique » explique Nicolas Besnard qui poursuit « de nouveaux modèles vont éclore pour adapter l'offre de restauration collective aux contraintes des organisations du travail actuelles. Pour illustration, pour faire notamment face aux contraintes de distanciation sociale, les restaurants d'entreprise accélèrent massivement leur service de « click and collect ». Un collaborateur réserve son repas en ligne, se déplace pour aller le récupérer et s'installe confortablement pour le déguster. On peut même imaginer qu'il puisse récupérer un menu supplémentaire à emporter chez lui pour sa journée de télétravail du lendemain. L'offre n'a pas d'autres choix que de s'adapter » insiste-t-il.

### PRIVILÉGIER LA PROXIMITÉ ET LA QUALITÉ

Une des évolutions (accélération) majeures des habitudes de consommation

« Le respect de nos cahiers des charges est primordial. Aucun compromis sur la qualité intrinsèque des produits n'est envisageable pour nous. Nous savons que tous les acteurs de la chaîne souffrent. Nous nous battons pour que les hausses de prix imposées par les industriels et nos fournisseurs restent douces et maîtrisées. La survie de nos clients en dépend ! »

post 1<sup>er</sup> confinement a été la volonté de privilégier le local, la qualité et le bio. Le repli sur soi a tout particulièrement orienté les consommateurs vers les produits agricoles français. Et ça tombe bien parce qu'avec l'entrée en vigueur de la loi Egalim, les restaurants collectifs sont à présent obligés d'inviter ces critères à leur table. « Au-delà de la mise en application de la loi Egalim que nous avons anticipée, la période Covid a amené les consommateurs à appréhender différemment leurs actes d'achat à la faveur d'une consommation plus responsable » commente Nicolas Besnard « notre rôle est d'apporter une réponse efficace à cette demande en réalisant une équation prix/qualité la plus juste et mesurée possible. »

« Plus largement, nous tenons réellement à apporter un message de soutien à l'ensemble de la filière et plus particulièrement à nos clients. Nous sommes à vos côtés et ensemble nous sortirons grandi de cette épreuve » conclut-il.

## ECOCERT « EN CUISINE », LE LABEL QUI VALORISE LES RESTAURANTS COLLECTIFS ENGAGÉS ÉVOLUE

Depuis 2013, Ecocert et son label « En cuisine » valorise l'engagement des restaurants collectifs envers la transition des systèmes agricoles et alimentaires. Avec la promulgation de la Loi Egalim, le label évolue et renforce ses exigences.



La labellisation Ecocert « En Cuisine » valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains. Depuis sa création il y a 7 ans, le référentiel propose 3 niveaux de labellisation. Ce label garantit l'utilisation de produits biologiques et locaux dans les menus, la qualité des repas servis (saisonnalité des produits, cuisine faite maison, ...), la gestion écologique des sites (lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco-détergents, ...) et une information claire sur les démarches engagées et le niveau de labellisation.

Véritable outil de valorisation, ce label repose une démarche de progrès en 3 niveaux. L'objectif est de donner des clés aux collectivités et aux entreprises pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations, mais également les soutenir dans l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète.

Sa nouvelle version, beaucoup plus exigeante, sera publiée en novembre 2020 et entrera en application dès le 1<sup>er</sup> janvier 2022.



**Plus de 2000 établissements français sont engagés dans la démarche « Ecocert En Cuisine »**

## #ProduitDuMois

**Andros vous propose sa gamme Andros Gourmand & Végétal, une offre 100% végétale\* 100% gourmande !!**

Les références Délices sont fabriquées en France, dans l'usine de Marcillé-Raoul en Bretagne, avec une sélection de bons ingrédients, des meilleurs lait de coco et lait d'amande pour créer des desserts vraiment gourmands et de plus, conditionnées en pot carton recyclable !

Elles sont adaptées aux personnes intolérantes au lactose et répondent parfaitement au programme de la loi Egalim « 1 Menu végétarien par semaine » en restauration collective.

Composées de trois parfums, Délices Chocolat et noisette au lait d'amande et vanille au lait de coco, variez les plaisirs !





# DEMANDEZ LE MENU !

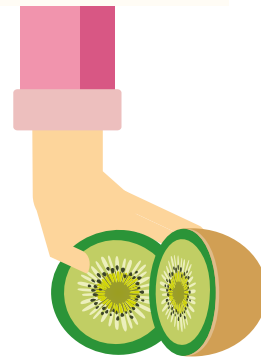
**PRESTAREST VOUS GARANTIT LE RESPECT DE VOTRE BUDGET EN PRIVILÉGIANT DES PRODUITS DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS**

<p><b>LUNDI</b> 2,38 €</p> <p>Velouté de cresson Palette de porc provençale Brocolis au gratin Yaourt aux fruits 125g Corbeille de fruits*</p>	<p><b>MARDI</b> 2,74 €</p> <p>Carottes rapées à la coriandre Emincé de boeuf criollo Haricots rouges Coulommiers Moelleux choco framboise</p>	<p><b>MERCREDI</b> 2,68 €</p> <p>Velouté légumes maison Risotto végétarien Courgette aux herbes Pain perdu Corbeille de fruits*</p>	<p><b>JEUDI</b> 2,30 €</p> <p>Wraps crudités assorties Foie de boeuf à la milanaise Pommes sautées Crottin huile 30gr Fromage blanc à la rhubarbe</p>	<p><b>VENDREDI</b> 3,34 €</p> <p>Oeuf dur sauce verte Choucroute de la mer Yaourt nature Tarte fine à la poire</p>
<p><b>LUNDI</b> 3,58 €</p> <p>Tomate vinaigrette Hamburger 180g basque Frites fry'n dip Fromage blanc Corbeille de fruits*</p>	<p><b>MARDI</b> 2,75 €</p> <p>Potage légumes maison Fricassé de dinde vallée d'auge Pomme fondante Fourme 40gr Flan pâtissier</p>	<p><b>MERCREDI</b> 2,57 €</p> <p>Brick au thon Gnocchi 3 fromages Salade verte Crème brûlée Corbeille de fruits*</p>	<p><b>JEUDI</b> 2,91 €</p> <p>Salade d'endives Kig ar faz Légumes du pot Saint marcelin Compote tous fruits</p>	<p><b>VENDREDI</b> 3,14 €</p> <p>Oeuf dur paprika Potage garni - façon bouillabaisse Yaourt gourmand Corbeille de fruits*</p>
<p><b>LUNDI</b> 1,96 €</p> <p>Potage vermicelle tomate Croissant chèvre Salade verte Pannacotta pêche Corbeille de fruits*</p>	<p><b>MARDI</b> 3,55 €</p> <p>Samoussa Epaule d'agneau à la menthe Semoule et légumes Chèvre bûche Brochette d'ananas rôti</p>	<p><b>MERCREDI</b> 2,74 €</p> <p>Crème dubarry maison Tagliatelles courgette pesto Poêlée méridionale Brownies maison Fromage blanc Corbeille de fruits*</p>	<p><b>JEUDI</b> 3,13 €</p> <p>Deshabillé tomate aux herbes Cuisse de canard panais et champignons Pommes vapeur Maroilles Entremet vanille</p>	<p><b>VENDREDI</b> 2,18 €</p> <p>Céleri remoulade Boulettes de bœuf sauce tomate Riz Gratin de poire Yaourt nature</p>
<p><b>LUNDI</b> 2,37 €</p> <p>Brocolis vinaigrette Fish and chips méro blanc Frites Yaourt allégé fruits Corbeille de fruits*</p>	<p><b>MARDI</b> 2,52 €</p> <p>Soupe de poisson et croustons Risotto fruits de mer Cantal Tiramisu</p>	<p><b>MERCREDI</b> 2,67 €</p> <p>Poireau vinaigrette Planche alsacienne Riz au lait aux agrumes Corbeille de fruits*</p>	<p><b>JEUDI</b> 3,55 €</p> <p>Assiette crudité Cassoulet d'agneau Haricots blancs tomate Coulommiers Crêpes à la confiture</p>	<p><b>VENDREDI</b> 3,28 €</p> <p>Macedoine et crevettes Faux filet sauce roquefort Haricots verts Crème aux œufs Corbeille de fruits*</p>



<p><b>LUNDI</b> 1,68 €</p> <p>Tomate aux oignons rouges Omelette nature Carottes vichy Yaourt lait de vache bio Corbeille de fruits*</p>	<p><b>MARDI</b> 2,78 €</p> <p>Potage cresson Galette de sarsin complète Salade Chaource Gâteau breton aux pruneaux</p>	<p><b>MERCREDI</b> 2,82 €</p> <p>Concombre à la grecque Saumonette valancia Riz safrané Entremet citron Mangue fraîche</p>	<p><b>JEUDI</b> 2,64 €</p> <p>Potage butternut Choucroute Pommes vapeur et chou Yaourt brassé aux fruits Corbeille de fruits*</p>	<p><b> VENDREDI</b> 2,19 €</p> <p>Betterave mimosa Quiche aux oignons Epinards Semoule fruits rouges Corbeille de fruits*</p>
<p><b>LUNDI</b> 3,74 €</p> <p> Chou blanc aux noix Hamburger volaille au bacon Frite fry'n dip Smoothie Edam</p>	<p><b>MARDI</b> 2,97 €</p> <p>Œuf à la russe Pot au feu Légumes Yaourt aux fruits Tarte à l'orange maison</p>	<p><b>MERCREDI</b> 2,67 €</p> <p>Rillettes de maquereau Plache normande Salade et pommes de terre robe des champs Ile flottante Corbeille de fruits*</p>	<p><b>JEUDI</b> 2,29 €</p> <p>Potage poireaux pommes de terre Chou farci Blé Faisselle Tarte tatin à la poire</p>	<p><b> VENDREDI</b> 2,93 €</p> <p>Houmous et tapenade Brandade de poisson Salade verte Bleu d'Auvergne Coupe de fruits exotiques</p>

**COÛT MOYEN : 2,77€**



**CORBEILLE DE FRUITS :** pomme, banane, poire, kiwis, ananas ou mangue, orange ou orange sanguine, clémentines x2 ou mandarines x2, lichi

 produits de saison  plat végétarien  snaking  cuisine du monde

# #EnCeMoment

# L'ALSACE, TERRE DE TRADITION POUR LA CHARCUTERIE

En Alsace, la charcuterie est reine. Elle suit l'Histoire et s'appuie naturellement sur les aléas locaux. La finesse des recettes françaises se marient parfaitement aux savoir-faire rhénanes. Vous l'avez compris, un lien fort unie la charcuterie alsacienne à sa région.

L'Alsace est une région pleine de saveurs, on y trouve de nombreuses spécialités culinaires comme par exemple la choucroute, le coq au riesling et sa charcuterie typique.

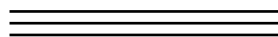
Parmi elle, on retrouve le lard paysan véritable spécialité typique d'Alsace. Fabriqué de manière artisanale, il n'est pas fumé comme le lard traditionnel. Le lard paysan alsacien est laissé séché grâce à de la saumure qu'on place dessus. La saumure permet à la fois de donner un goût salé au lard paysan, ce qui améliore son goût, mais aussi de le faire sécher. Il se consomme généralement avec des crudités et du fromage à pâte dure comme du comté ou du bargkass.

La Knack d'Alsace, connue sous le nom de saucisse de Strasbourg est une référence gourmande de la charcuterie alsacienne. C'est sous l'appellation Knack d'Alsace qu'elle gagne ses lettres de noblesse. Sa haute qualité passe par l'équilibre des épices, le goût de la viande et le « knackant ».



## #LeSaviezVous?

Le « chaircuitier » est celui qui cuit la chair, celui qui cuisine et vend de la chair de porc, des boudins, saucisses, andouilles...



## #OnMange



**VIANDES**  
Boeuf  
Porc



**VOLAILLES**  
Oie  
Canard  
Caille



**POISSONS**  
Hareng  
Moule  
Saint Jacques



**LÉGUMES**  
Choux de Bruxelles  
Endive  
Poireau



**FRUITS**  
Kiwi  
Orange  
Pomme



**FROMAGES**  
Beaufort  
Camembert  
Ossau-Iraty

# #OuiChef



## Planche alsacienne

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 600 g de mache
- 1 salade Batavia
- 100 g de tomate
- 400 g de pain campagne
- 1,25 kg de munster AOC
- 0,5 l de crème fraîche épaisse 30%
- 200 g de pomme lamelles
- 600g de saucisse fumée

### Étapes de préparation :

Commencez par éplucher la salade. Rincez et égouttez les pommes de terre en lamelle. Beurrez votre poêlon et disposez les pommes de terre au fond. Recouvrir de crème et de fromages. Puis enfournez 15 mn environ à 180°. Disposez votre charcuterie sur la planche avec la salade ... Ajoutez avant de servir votre poêlon garni de pomme de terre et de fromage gratiné.