

sommaire

1 – édito → 2

les produits tripiers : le coup de fourchette tendance

2 – cuisine pratique → 3

les produits tripiers en toutes circonstances : recettes
les sens ont la parole

3 – tout, tout, vous saurez tout sur les produits tripiers → 10

les produits tripiers blancs ou rouges : en parler comme un pro
les 3 commandements de l'amateur de produits tripiers débutant
leçon de choses

4 – en forme sans les formes → 12

les produits tripiers, des atouts santé

5 – la filière en chiffres → 13

6 – le métier de tripiier → 16

tripier, mon bon tripiier, raconte-moi ton métier
les métiers dans le métier



1 - édito

les produits tripiers : le coup de fourchette tendance

Du nouvel idéal féminin et des produits tripiers

Lundi 15 mars 2004, 19H20, Paris 11ème.

Plusieurs centaines de personnes font la queue devant la Favela Chic, resto-fiesta brésilien transformé pour l'occasion en relais-étape du Fooding Tour 2004. A l'intérieur, déjà, on se bouscule. Aux vestiaires, au comptoir, sur les mixes de DJ Mehdi, mais surtout, devant le bar américain derrière lequel officie le chef Christian Constant (le Violon d'Ingres, Café Constant...).

Sortant en ordre dispersé de la cuisine-spectacle, des nuées de bols blancs fumants trouvent preneurs et preneuses dans la foule qui s'agglutine maintenant autour des tables d'hôte. "Qu'est-ce que t'as dans ton bol toi ?" "Une raviolle de queue de boeuf, et toi ?" "Des tripes aux carottes." "C'est bon ?" "Excellent ! Jamais j'aurais imaginé aimer ça un jour. Et toi, ta raviolle ?" "Canon ! De toutes façons, j'aime la queue de boeuf, en terrine, salade, parmentier". Des conversations comme ça, on pouvait en intercepter par centaines ce soir-là, à la Favela. Pourtant, le public était... Comment dirait-on, déjà, dans un service marketing ? Jeune, 20-40 ans, CSP +, urbain... c'est ça ? En tout cas, il y avait une brune splendide, baskets vintage, denim brut, t-shirt pop très épousant, pas de maquillage, pas de string qui dépasse, pas de french manucure, parlant quatre langues, diplômée d'Harvard, désirant trois enfants, non fumeuse, contre la guerre du Golf, ex-championne d'Aquitaine en patinage artistique, aimant le hip hop, Jonathan Franzen, le commerce équitable et le eat art, détestant le R'n B, la télé en vacances, le sexe sans préservatif, l'amour sans sexe et les sacs poubelle parfumés - le nouvel idéal féminin quoi -, et bien, vous ne devinez pas... Elle en a repris trois fois des tripes ! Et elle n'était pas la seule. Elle avait plein de copines si vous voyez ce que je veux dire. Nous, les organisateurs, on n'y croyait pas. En 45 minutes, les 1000 bols prévus pour la soirée étaient engloutis par les 400 premiers arrivé(e)s ! La prochaine fois, c'est sûr, on prévoirait plus, ou bien alors, on essaierait le gras-double, la cervelle voire la langue* pour calmer les ardeurs... Il doit bien exister un produit tripiers non soluble dans le nouvel idéal féminin ?

Alexandre Cammas, co-fondateur du Fooding

*L'expérience du Fooding Tour 2004 ayant prouvé ensuite, que l'onglet, le foie, la joue, les ris, et la tête provoquaient les mêmes élans du cœur.

2 – cuisine pratique

les produits tripiers en toutes circonstances

Véritable caméléon de la cuisine, la famille des produits tripiers, parce qu'elle est nombreuse et variée, se prête à toutes les envies et à toutes les situations. Foie, langue, joue, rognons, queue... la liste est longue et goûteuse... et adaptable à souhait. Pressé ou fatigué, enfin bref, faim à satisfaire tout de suite ? Week-end : un peu de temps devant soi pour mitonner le repas ? Plus un sou, mais envie de goût ? Petits plats dans les grands pour dîner entre amis en toute convivialité ? Tête-à-tête amoureux, que faire pour changer ? À grandes occasions, grands plats ? Les produits tripiers ont réponse à tout !

idées recettes pour toutes les occasions

→ vite, prêt en 15 minutes !

Idéal pour les pressés, les impatientes ou les amateurs de gain de temps : parmi les produits tripiers, certains se préparent en un tour de main.

On peut ainsi imaginer : un plat de petites tranches fines de cœur de veau juste sautées à l'ail et à la coriandre. Un onglet de veau coupé en tranches nappé de miel et cuit en papillotes.

Une cervelle pochée en salade, servie avec une vinaigrette moutardée... et aussi :

Petites tranches de foie de veau poêlées au bacon & pâtes fraîches

Pour 2 personnes – Préparation : 15 mn – Cuisson : 10 mn

Ingrédients : 400 g de foie de veau – 6 tranches de poitrine fumée – 60 g de beurre – 1 jus de citron
– 200 g de pâtes fraîches – sel, poivre du moulin

Découper le foie de veau en tranches fines.

Dans une poêle à feu doux, faire fondre 30 g de beurre et mettre les tranches de foie à cuire pour colorer chaque face. Assaisonner en retournant les tranches. Réserver au chaud.

Dans la même poêle, faire revenir la poitrine fumée jusqu'à ce que les tranches soient transparentes et bien grillées.

Veiller à ne pas laisser brunir le beurre.

Dans une grande casserole d'eau salée portée à ébullition, cuire les pâtes fraîches.

Pendant ce temps, préparer une petite sauce au beurre : faire chauffer le reste de beurre dans la poêle jusqu'à ce qu'il écume puis mouiller avec le jus de citron.

Dresser les pâtes fraîches sur les assiettes en disposant dessus les tranches de foie de veau et les tranches de poitrine.

Napper le tout avec la sauce au beurre citronnée.

Servir aussitôt.



→ plats du week-end

Envie d'un bon petit plat de week-end ? Hampe, joue ou queue... Il suffit parfois de lancer la cuisson et de retourner se lover dans un grand fauteuil en surveillant les effluves qui annonceront le moment de déjeuner.

On peut ainsi imaginer : un beau morceau de hampe à laisser mijoter avec des petits lardons et quelques oignons. Des tripes sautées à l'arôme de vinaigre. Un mélange de museau et d'oreille de cochon taillés en petits morceaux avec ail, échalotes et pommes de terre tièdes... et aussi :

Pot-au-feu du tripier en queue & joue de bœuf à la moelle

Pour 4 personnes – Préparation : 25 mn – Cuisson : 3 h

Ingrédients :

- 1 kg de queue de bœuf coupée en tronçons
- 1 kg de joue de bœuf coupée en morceaux
- 3 os à moelle
- 4 poireaux – 400 g de carottes – 400 g de navets – 400 g de pommes de terre – 1 branche de céleri
- 3 oignons
- 1 brindille de thym – 3 feuilles de laurier
- Sel, poivre

Mettre la queue de bœuf et la joue de bœuf dans un grand faitout. Couvrir d'eau froide à hauteur et mettre à cuire à feu doux.

Pendant ce temps, laver et peler les poireaux, les carottes, les navets, les pommes de terre et la branche de céleri.

Couper un oignon non épluché en deux, et le faire griller à la poêle.

Peler les oignons restants.

Préparer un bouquet garni avec un vert de poireau, le thym et le laurier.

Surveiller la cuisson du faitout : dès le début de l'ébullition, retirer les impuretés en surface avec une écumoire. Saler, poivrer. Ajouter le bouquet garni, l'oignon grillé, les oignons entiers, les légumes et les os à moelle.

Lorsque les légumes sont cuits, les sortir du faitout, ainsi que les os à moelle.

Réserver.

Poursuivre la cuisson de la queue et de la joue de bœuf à feu doux pendant environ 3 heures.

Peu avant la fin de la cuisson, replonger les légumes et les os à moelle dans le bouillon pour les réchauffer.

Passer le bouillon au chinois.

Dresser la viande et les légumes dans un grand plat creux et servir.



— petits budgets

Fin de mois, bloqué chez soi. On peut tout de même améliorer l'ordinaire avec une sélection de produits tripiers qui offrent leur goût à tout petit coût.

On peut ainsi imaginer : des rognons de génisse mijotés avec des champignons de Paris et une pointe de curry. Du foie de génisse juste haché avec des oignons, poché dans un bouillon. Des petits chaussons de cœur de bœuf... et aussi :

Croustillants de pieds d'agneau sur aubergines

Pour 4 personnes – Préparation : 40 mn – Cuisson : 1 h

Ingrédients :

- 4 pieds d'agneau
- 1 oignon – 2 carottes – 3 belles aubergines
- 1 cube de bouillon
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe d'amandes effilées
- 1 verre de muscat
- 1 piment de Cayenne
- 1 grosse pincée de raz el hanout (mélange oriental de 4 épices)
- 2 feuilles de laurier et 1 branche de thym
- 1/2 bouquet de coriandre
- 8 feuilles de brick
- Huile de friture
- Sel, poivre

Dans de l'eau bouillante, faire blanchir les pieds d'agneau pendant 5 minutes. Égoutter.

Laver et peler les carottes. Les tailler en bâtonnets.

Émincer l'oignon et le faire revenir à l'huile d'olive dans une cocotte. Y mettre les pieds d'agneau, mouiller avec le muscat, puis ajouter les carottes, le piment, le raz el hanout, le sel, le thym et le laurier. Couvrir d'eau à hauteur, ajouter le bouillon-cube et laisser mijoter 30 à 45 minutes à couvert. Laver les aubergines et les tailler en fins quartiers dans le sens de la longueur. Les disposer dans un plat allant au four. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Enfournier à four chaud pendant 25 minutes.

Hacher la coriandre.

Composer la farce : lorsque les pieds sont cuits, retirer la chair autour des os et la mélanger avec la coriandre hachée et les amandes effilées.

Dans une feuille de brick, déposer une bonne cuillère de farce au centre et replier la brick en triangle. Répéter l'opération avec les autres feuilles de brick.

Faire chauffer l'huile de friture et cuire chaque croustillant quelques minutes.

Éponger légèrement sur du papier absorbant.

Servir chaud avec les tranches d'aubergines confites.



—dîner entre amis

Un petit air de tradition pour partager avec ses amis le parfum de l'enfance... Oui, mais revu au goût du jour. Les produits tripiers se prêtent à des plats qui appellent à la convivialité, réveillent nos petites madeleines de Proust... et pourtant débrident l'imagination. Succès assuré !

On peut ainsi imaginer : un mélange de joue et queue de bœuf écrasées à la fourchette, assaisonné d'ail pour farcir de belles tomates. Une tête de veau en terrine avec un huile parfumée aux champignons des bois. Des tranches de foie enrobées d'un mélange d'épices, grillées au barbecue... et aussi :

Hachis parmentier de cœur de bœuf

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 400 g de cœur de bœuf
- 500 g de purée de pommes de terre
- 3 oignons
- 40 g de margarine
- 40 g de beurre
- 1 $\frac{1}{2}$ verre de vin blanc sec
- 50 g de comté râpé
- 3 c. à soupe de chapelure
- 2 c. à soupe de poudre de noisettes
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Découper le cœur en très petits morceaux en prenant soin d'enlever les parties blanches.

Peler et hacher les oignons et les faire revenir à la margarine dans une poêle. Une fois qu'ils sont bien fondus, ajouter les morceaux de cœur, le vin blanc, le bouquet garni. Saler et poivrer.

Faire revenir 2 ou 3 minutes, puis placer le tout dans un plat en terre et laisser braiser au four pendant 45 minutes à feu moyen.

Pendant ce temps-là, préparer la purée de pommes de terre.

Retirer le plat de cœur de bœuf du four et couvrir la préparation d'une couche de purée.

Mélanger la chapelure et la poudre de noisettes et en napper le hachis.

Saupoudrer de comté râpé.

Ré-enfourner et laisser cuire à four très chaud pendant 10 minutes jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.

Servir bien chaud.



— tête-à-tête amoureux

Pour renouveler le genre et sortir des sentiers battus, les produits tripiers ont quelques idées. Il suffit d'oser l'étonner...

On peut ainsi imaginer : un onglet de veau rôti farci aux 3 poivrons. Une cervelle en consommé avec des brisures de châtaigne et une pointe de curry. Une langue d'agneau en aiguillettes, servie avec une sauce crémée aux baies roses... et aussi :

Rognons blancs en sauce mielleuse & chips de patates douces

Pour 2 personnes – Préparation : 10 mn – Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 4 rognons blancs préparés
- 2 c. à café de piment doux - 1/2 c. à café de cannelle - 1 c. à café de cumin
- 2 c. à soupe de miel toutes fleurs
- 150 g de beurre
- 1 belle patate douce
- Huile de friture
- Sel

Tourner délicatement les rognons dans du sel sans les écraser et les laver à l'eau claire.

Les rincer plusieurs fois puis les trancher en lamelles et laisser égoutter sur du papier absorbant.

Pendant ce temps, éplucher la patate douce et la couper en tranches fines. Faire chauffer l'huile de friture dans une poêle et y cuire des tranches de patates douces pour en faire des "chips".

Une fois cuites et dorées, disposer les chips sur du papier absorbant et ajouter un peu de sel.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et ajouter les épices (piment, cannelle, cumin) en mélangeant avec une spatule de manière à bien lier le tout.

Ajouter les lamelles de rognons et laisser cuire quelques minutes avant d'ajouter le miel.

Laisser cuire à feu vif quelques minutes.

Retirer les rognons et les réserver au chaud.

Préparer la sauce mielleuse : laisser réduire le jus de cuisson jusqu'à obtenir une sauce douce un peu épaisse.

Servir les rognons avec les chips de patate douce et napper de sauce mielleuse.



— menus d'exception

Table nappée, service des grands jours, fleurs fraîches et bougie... L'heure est à la Gastronomie dans les règles de l'art. Les produits tripiers se déclinent au gré des mets les plus fins, et prêtent leur saveur discrète ou originale et leur texture fine à des alliances inattendues et divines.

On peut ainsi imaginer : des rognons de veau en risotto à l'huile de truffe blanche. Du foie de veau poêlé avec des raisins frais marinés dans un cru de Vendanges Tardives alsacien. Une langue de veau en terrine avec des lamelles de foie gras frais et des petites figues... et aussi :

Ris de veau aux Saint-Jacques grillées

Pour 4 personnes – Préparation : 15 mn – Cuisson : 10 mn

Ingrédients :

- 400 g de ris de veau
- 12 noix de Saint-Jacques sans corail
- 40 g de beurre
- 10 cl de crème fleurette
- quelques pistils de safran
- 12 tranches fines de parmesan
- 1 jus de citron
- Sel et poivre

Faire pocher les ris de veau quelques minutes dans l'eau chaude. Les passer sous l'eau froide immédiatement pour les refroidir.

Les trancher en escalopes et réserver.

Nettoyer les noix de Saint-Jacques à l'eau froide puis les déposer sur du papier absorbant pour les égoutter.

Faire chauffer une poêle anti-adhésive à feu vif. Placer les tranches de parmesan dans la poêle chaude et laisser cuire de chaque côté 2 minutes environ. Retirer les tranches à l'aide d'une spatule et les déposer sur un rouleau à pâtisserie ou sur une bouteille pour éviter qu'elles ne collent. Laisser refroidir. Préparer la sauce en faisant chauffer doucement la crème fleurette avec les pistils de safran, du sel et du poivre. Éteindre le feu et laisser infuser.

Dans une grande poêle légèrement beurrée, faire poêler les ris de veau 40 secondes de chaque côté. Réserver et répéter l'opération avec les noix de Saint-Jacques 1 minute sur chaque face en les arrosant d'un filet de jus de citron.

Dresser en déposant une tranche de ris de veau poêlé et quelques noix de Saint-Jacques sur chaque assiette. Arroser avec une cuillerée de sauce au safran et ajouter une tuile de parmesan.

Servir aussitôt.



les sens ont la parole

Des recettes millénaires à celles que les chefs ont su réinventer, les produits tripiers tour à tour tendres, fondants ou craquants, offrent une véritable palette de saveurs. Au nez ou en bouche : les mots pour le dire.

→ les produits tripiers au nez

L'odorat entre à part entière dans la dégustation. Si l'on y porte attention, il donne tous les indices pour deviner les arômes de la bouchée que l'on s'apprête à savourer... avant même d'y avoir goûté. Quelques effluves : poivrée pour la tête de veau, douce et sucrée pour le foie, complexe et presque suave pour la cervelle.

→ les produits tripiers en bouche : lexique express pour parler de consistance

craquante : résiste un peu sous la dent, puis cède tout en douceur. On retrouve cette sensation dans des morceaux comme le museau de bœuf ou les oreilles de porc.

ferme : il est rare de rencontrer dans les produits tripiers une véritable "fermeté". On parle donc de "texture ferme". Par exemple pour les tripes, qui, bien que moelleuses, ne fondent pas dans la bouche. D'ailleurs, la mastication révèle tous les arômes d'un mets.

fine : la composition du morceau est dense et permet une découpe précise, même fine, comme le foie.

fragile : se dit des produits tripiers qui se déstructurent rapidement en bouche lors de la dégustation, on retrouve notamment cette impression dans la cervelle.

onctueuse : concerne des morceaux très tendres qui fondent dans la bouche, comme le ris de veau.

soyeuse : un peu différente de l'impression onctueuse, avec le même contact flatteur, mais avec un peu plus de fibres : les ris d'agneau.

3 – tout, tout, vous saurez tout sur les produits tripiers ?

Patrimoine vivant de la gastronomie française, les produits tripiers se conjuguent au pluriel : cœur, joue, foie, rognons, ris... Cette grande famille de goût reste toutefois un peu mystérieuse. Les clés pour bien les connaître... et donc bien les savourer :

produits tripiers blancs ou rouges : en parler comme un pro

Les professionnels parlent de produits tripiers rouges et des produits tripiers blancs. Mais contrairement à ce que l'on pourrait penser, ce n'est pas la couleur qui les distingue ! Voilà pourquoi : les "rouges" sont des morceaux crus qui ne demandent que peu de préparation préalable. C'est le cas des rognons, du cœur, du foie, de la langue, des joues, de la cervelle ou des animelles. Les "blancs" nécessitent une plus grande intervention du tripiier qui les échaude, les blanchit ou les cuit en partie, leur conférant ainsi une couleur d'un bel ivoire. C'est le cas des tripes, des pieds, des oreilles, des mamelles et de la tête de veau.

les 3 commandements de l'amateur de produits tripiers débutant

choisir : à l'œil, les produits tripiers crus présentent une couleur franche et une matière d'une belle brillance. C'est la garantie de leur fraîcheur. Mais pour le goût ? Dans la grande famille des produits tripiers, quels morceaux choisir pour quelles envies ? Dilemme cornélien... Leur texture, leur taille et leur saveur dépendent non seulement de l'espèce dont ils proviennent mais également de l'âge de l'animal. Ainsi, chaque produit tripiier offre une saveur différente. En résumé, on peut les classer selon les critères suivants : les abats de veau sont réputés pour leur finesse. Ceux d'agneau, de petite taille, rappellent la noisette. Ceux de bœuf, plutôt denses et charnus, sont dégustés pour leur goût plus prononcé.

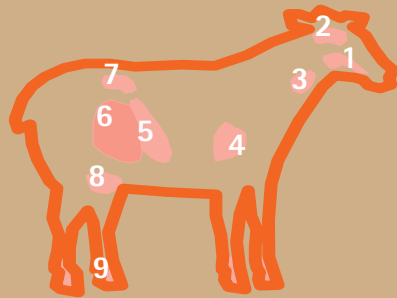
conserver : les produits tripiers réclament une très grande fraîcheur et doivent être consommés assez rapidement après l'achat. Les conserver au frais dans la partie la plus froide du réfrigérateur. Merveille du progrès et des techniques du froid : on peut également les congeler en respectant certaines règles élémentaires.

cuisiner : du goût, et vite ! Naturellement tendres, certains produits tripiers se prêtent à une préparation simple et rapide. Une poêle bien chaude, et hop, c'est prêt. Mais attention à leur texture délicate : leur cuisson demande de la précision. Se préparent en un tour de main : animelles, cervelle, cœur, foie, hampe, onglet, ris ou rognons. La moelle osseuse se cuit tout aussi rapidement en la pochant. D'autres, pour révéler toute leur onctuosité, ont besoin d'être plus longuement mijotés... tandis que l'on s'affaire à d'autres activités : gras-double, tripes, joue, langue, pied, queue ou tête.

leçon de choses autour des produits tripiers

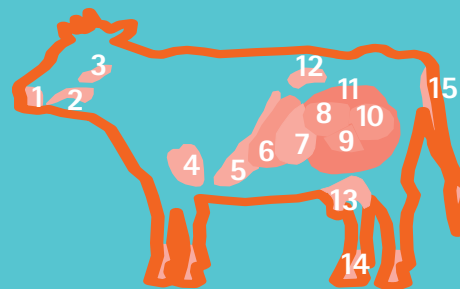
agneau

- 1) langue
- 2) cervelle
- 3) ris
- 4) cœur
- 5) foie
- 6) pansette
- 7) rognon
- 8) animelle
- 9) pied



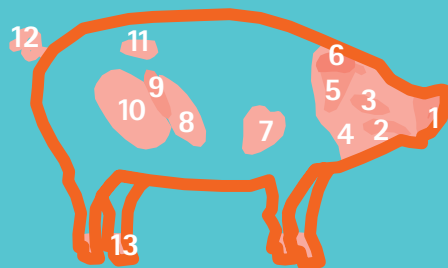
bœuf

- 1) museau
- 2) langue
- 3) joue
- 4) cœur
- 5) hampe
- 6) foie
- 7) bonnet
- 8) feuillet
- 9) onglet
- 10) caillette
- 11) panse
- 12) rognons
- 13) tétine
- 14) pied
- 15) queue



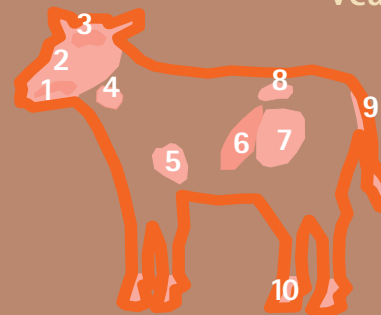
porc

- 1) museau
- 2) langue
- 3) joue
- 4) tête
- 5) oreille
- 6) cervelle
- 7) cœur
- 8) foie
- 9) rate
- 10) estomac
- 11) rognon
- 12) queue
- 13) pied



veau

- 1) langue
- 2) tête
- 3) cervelle
- 4) ris
- 5) cœur
- 6) foie
- 7) pansette
- 8) rognon
- 9) queue
- 10) pied



4 – En forme sans les formes

les produits tripiers, des atouts santé

Souvent peu connus pour leurs qualités nutritionnelles, les produits tripiers ont pourtant des vertus assez remarquables : ils contribuent efficacement à une alimentation équilibrée grâce à leur large éventail de nutriments. Beaucoup de protéines, vitamines et minéraux, mais peu de graisses, contrairement aux idées reçues... En bref, du tonus à revendre !

Il va de soi que comme pour la plupart des aliments, le secret d'un plat équilibré est aussi dans la façon de le préparer. Les produits tripiers, nombreux et variés, se prêtent à une multitude de préparations, de la plus riche à la plus légère. Au cuisinier(e) de décider ! Si un dé de beurre ou un filet de crème apporte à une recette goût et moelleux, on peut aussi opter pour un cœur de bœuf vapeur par exemple. Résultat : des apports nutritionnels intacts, zéro matière grasse ajoutée... et tout de même un morceau tendre et fondant en bouche.

apports nutritionnels de quelques recettes

Tableau des apports nutritionnels par morceau

morceaux Et types de cuisson	énergie		nutriments pour 100 g de viande cuite			minéraux pour 100 g de viande cuite		vitamines pour 100 g de viande cuite									
	énergie kcal	énergie kj	protides g	lipides g	cholestérol mg	fer mg	zinc mg	B1 mg	PP mg	B5 mg	B6 mg	B9 µg	B12 µg	C mg	A µg	D µg	E mg
foie de bœuf poêlé	136	568	21	5,3	204	5,8	4,5	0,3	18	8,5	1,4	536	109	20	9735	0,5	0,4
foie de veau poêlé	109	456	19	3,4	220	2,3	15,5	0,2	21	5	0,8	342	76	16,2	45004	2,5	0,7
foie d'agneau poêlé	144	603	23	5,8	235	4,1	4,7	0,4	18,5	12,6	0,5	457	60	17,6	13576	0,5	0,4
rognons de bœuf poêlés	171	715	27	7	436	9,5	3,1	0,4	6,5	2,3	0,6		26				1
rognons de veau poêlés	167	698	26	7	396	5	4,9	0,5	6,3	5,6	0,5		42				1,2
langue de bœuf bouillie	264	1103	26	17,6	145	3,5	5,9	0,05	3,2	1,1	0,1		4,4				0,24
langue de veau bouillie	237	990	21	17	162	2,6	3,8	0,1	2,6	1,1	0,2		6,8				1,1
cœur de bœuf poêlé	128	535	23	4,5	142	6,7	2,3	0,4	6,9	1,1	0,3		11,5				1,5
ris de veau poêlés	136	569	21	5,8	275	0,5	1	0,1	4,4	1,8	0,1		4,9				0,6
tête de veau bouillie	187	780	21	11,4	102	0,7	1,6	0,04	1,8	0,7	0,06		2,3				0,6
queue de bœuf bouillie	196	818	28	9,3	82	2,9	8	0,02	2,1	0,2	0,1		1,1				0,1
tripes à la mode de Caen	119	499	24	2,6	139	1,1	3,8	0,02	0,4	0,4	0,5		1,2				0,5

g : grammes / mg : milligrammes / µg : microgrammes

5 – la filière en chiffres

derrière une filière, des hommes, des métiers,
une économie.

La filière triperie est redevenue une filière extrêmement dynamique. Il est vrai que le nombre d'entreprises et d'artisans n'augmente pas, voire diminue. Cependant, la filière s'est adaptée au marché et au modèle économique de notre temps.

À l'origine très artisanale, la filière produits tripiers s'organise aujourd'hui autour d'entreprises de triperie d'une taille et d'une capacité de production nettement plus importantes qu'il y a une dizaine d'années. Innovation, produits prêts-à-cuire, surgelés, plats semi-préparés, export, grande distribution... Les professionnels ont su s'adapter aux nouveaux modes de consommation qui correspondent à la disparition des petits commerces.

Il faut toutefois souligner que la filière reste "à taille humaine", puisque la plupart des entreprises spécialisées dans la triperie sont de taille PME.

Notons aussi que les artisans tripiers, s'ils sont peu nombreux, ont cependant connu un net regain d'activité ces 3 dernières années. Ces artisans "de proximité" sont un peu plus de 200 seulement, mais ils couvrent à eux seuls plus de 2000 points de vente (boutiques, marchés...) sur l'ensemble du territoire. Les jeunes reprennent souvent l'affaire familiale et le savoir-faire se transmet... Ces artisans restent le "visage" de la profession et le lien direct avec les consommateurs.

2004 : un constat à date positif.

Les tripiers, après une traversée du désert longue de plusieurs années, bénéficient d'un retour sur le devant de la scène. Tracabilité, professionnalisation des outils et des techniques, diversification des produits finis proposés, coûts modérés... Autant de facteurs qui, associés à un retour des consommateurs vers des produits "de goût", font que la filière produits tripiers regarde l'avenir avec confiance.

secteur artisanal (chiffres 2003)

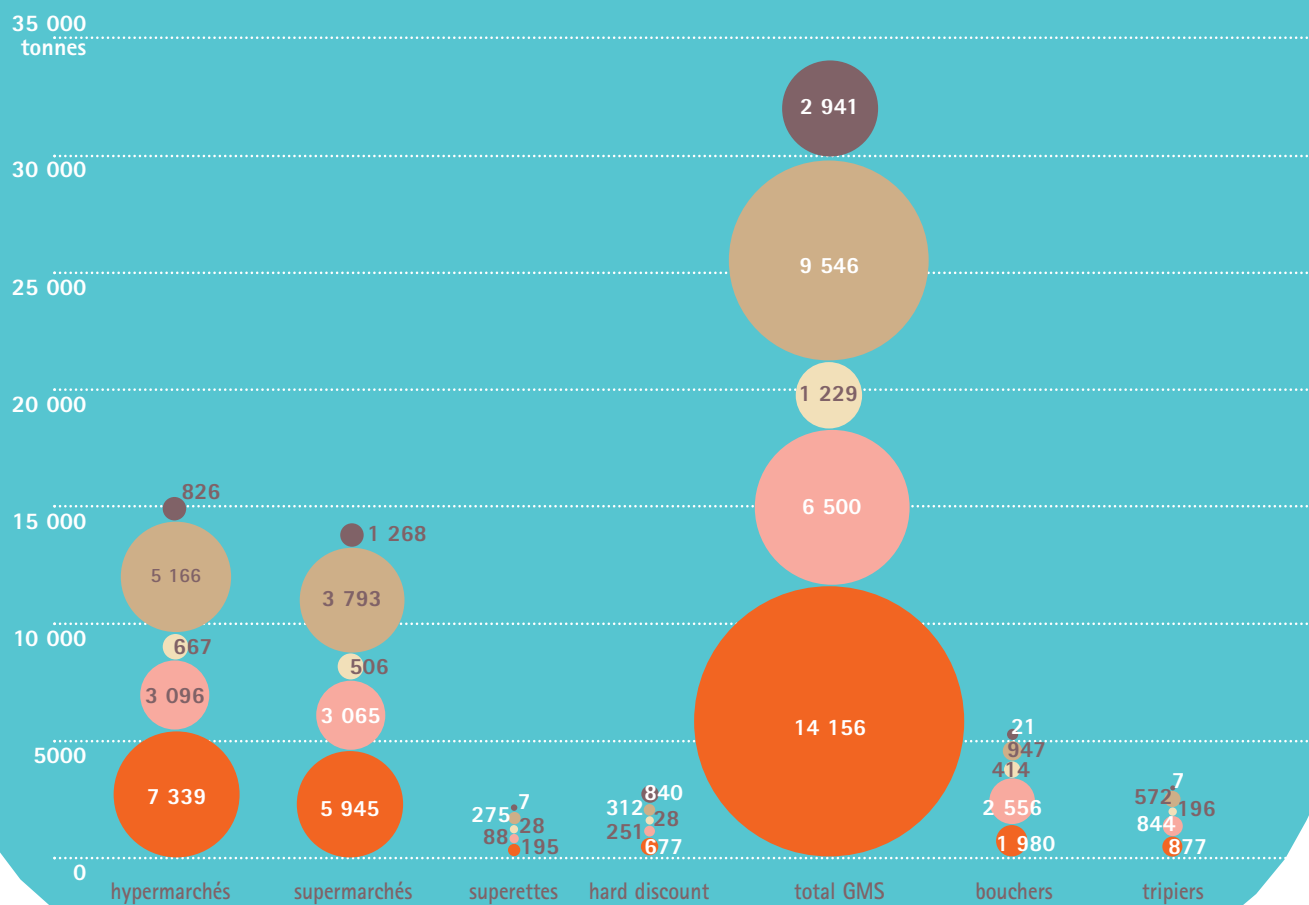
- 220 entreprises (800 en 1968, 250 en 2002)
- 600 salariés (800 en 2002)
- 20 millions d'Euros de chiffre d'affaires (17 millions d'Euros en 1999, 21 en 2002)

secteur industriel (chiffres 2003)

- 36 entreprises spécialisées triperie (40 en 2001)
- 660 salariés - secteur triperie (914 en 2001)
- 360 millions d'Euros - industriels tripiers et abatteurs (320 en 2001)

● bœuf ● veau ● ovin ● porc ● surgelés

part de marché par réseau de distribution (2003)



consommation des ménages (2003)

produits	volumes (en tonnes)	sommes dépensées (en millions d'Euros)	prix moyen au kg (en Euros)
bœuf	17 011	97	5,7
veau	9 902	138	13,93
ovin	1 827	15	8,32
porc	11 065	34	3,03
totaux	39 805	284	7,745

source Secodip - CNTF

consommation annuelle des produits tripiers de gros bovins (2003)

produits	consommation annuelle par habitant (en kg)
cœur	0,091
foie	0,165
joue	0,24
langue	0,133
mamelle Et rognons blancs (animelles)	0,002
museau	0,096
panse	0,172
pieds	0,046
rognons	0,073

consommation annuelle des produits tripiers de veaux (2003)

produits	consommation annuelle par habitant (en kg)
cervelle	0,009
cœur	0,024
foie	0,082
langue	0,027
pansette	0,015
pieds	0,106
ris	0,003
rognons	0,021

consommation annuelle des produits tripiers ovins (2003)

produits	consommation annuelle par habitant (en kg)
cervelle	0,010
cœur	0,012
foie	0,047
langue	0,026
pansette	0,093
pieds	0,028
rognons	0,009

consommation annuelle globale des produits tripiers (2003)

produits	consommation annuelle (en tonnes)
boeuf	62 293
veau	21 254
ovin	13 812
porc	98 228

6 – le métier de tripier

tripier, mon bon tripier... Raconte ton métier !

L'origine du métier de tripier remonte loin dans le temps. Des vendeurs de rue au Pavillon de Rungis, il a connu bien des évolutions. Portrait d'une "famille de bons goûts" qui s'est construite avec le temps.

1096... La Grande Boucherie s'installe au pied du Châtelet, les premiers professionnels des tripes et des abats seraient apparus à cette époque. C'est en 1292 que le métier de tripier apparaît pour la première fois dans un document officiel, celui de l'impôt de la taille à Paris. Il révèle la présence de trois tripiers parisiens, étant à l'époque des cuisiniers, vendeurs de tripes et d'abats de bœuf et de mouton. Huit ans plus tard, un nouveau recensement en dénombrera 6.

au début du 16^e siècle, 6 familles ont le monopole de l'achat de produits tripiers aux bouchers. À cette époque, les abats rouges de bovins et les abats blancs de veaux restent cependant la propriété des bouchers. Les tripes, cuisinées la nuit, étaient vendues dès le matin aux "tripières" dans de larges paniers d'osier, qui les revendaient le long des rues dans de grandes bassines de cuivre jaune.

le 12 juillet 1706, une sentence régleme l'activité des tripiers de Paris. Plus précisément de ceux situés "Place aux Veaux et rues adjacentes".

en 1782, les tripiers obtiennent des autorités le monopole de la vente des abats rouges de bœuf et d'agneau, les bouchers, furieux, devront leur céder.

Le 17 novembre 1803, une ordonnance conforte "les tripières" dans leurs prérogatives, les abats de bovins et de moutons doivent continuer à leur être livrés par les bouchers.

Pour les bovins, cela représente "les quatre pieds, la panse, la franche mule, la mamelle, les feuillets, le mufle et le palais". Pour les moutons "la tête avec la langue, les quatre pieds, la panse et la caillette". Les bouchers reçoivent l'interdiction de commercialiser ces morceaux. En 1830, les tripiers reçoivent l'autorisation de vendre les abats de veau, jusqu'alors réservés aux bouchers.

soit, tout ce commerce ne se faisait pas dans les meilleures conditions d'hygiène. C'est donc pendant la seconde moitié du 19^e siècle que le commerce de la viande évolue, les conditions de travail des tripiers aussi : des abattoirs municipaux sont édifiés où s'installent des grossistes en viande, les chevillards. Les tripières s'installent sur les places de marchés ou dans des magasins où elles vendent leurs produits aux classes populaires mais aussi aux plus nantis. Les tripières sont alors obligées d'acheter directement aux chevillards qui leur vendent des stocks importants incluant souvent des morceaux dont elles n'ont pas l'utilité. Apparaissent alors les premiers "tripiers en gros", qui seront un nouvel intermédiaire, l'Administration leur assignera un endroit précis sur le carreau des Halles.

à Marseille, c'est en 1921 et pour résoudre des conflits bouchers en gros / tripiers que la Halle aux Abats est créée. Elle prendra la forme d'une coopérative entre chevillards et bouchers en gros des abattoirs, pour la vente d'abats.

à partir des années 50, les Halles de Paris et le Pavillon de la Triperie sont aux abats ce que la place de la Bourse est aux finances. Même le célèbre James Bond 007 déjeune, dans deux livres, aux tables qui restaurent les tripiers. Certes les abattoirs et les échandoirs de la Villette ont joué un rôle important dans le commerce des abats, mais déclinent régulièrement par manque de modernisation des installations.

le pavillon de la Triperie qui a brûlé pendant la guerre n'a jamais vraiment été reconstruit et devient vite obsolète par manque d'hygiène et de chambres froides. On annonce alors aux professionnels des abats qu'ils vont déménager vers Rungis... ils quittent tous les Halles avec regret.

le 15 janvier 1973 une page se tourne. Les Pavillons Baltard disparaissent. Les tripiers sont transférés au Pavillon de Rungis. Construit en 1972, le Pavillon a pour surface totale 2800 m² et accueille à l'époque 33 entreprises en gros et leur personnel. Des ailes poussent alors aux tripiers. Cette profession réactive saisit l'occasion de ce déménagement pour se tourner résolument vers l'avenir : le Pavillon de Rungis devient vite le plus grand marché d'abats d'Europe, et sûrement du monde, avec un tonnage de 40 000 tonnes par an ! Ce sont alors des clients de toute l'Europe qui affluent dans ce lieu devenu le royaume de l'hygiène.

c'est à ce moment que Rungis s'internationalise. Les grossistes en produits tripiers cherchent à importer. Ce sont les Pays-Bas et le Danemark qui sont les premiers à pouvoir livrer un produit de qualité en grande quantité. Deux ans plus tard, l'Irlande et le Royaume-Uni deviennent aussi fournisseurs. Leurs produits sont de bonne qualité, avec un coût raisonnable mais ils parlent anglais !

entre 1975 et 1985 les importations explosent, jusqu'à 20 fois plus en tonnage que les années précédentes ! Les produits tripiers de Rungis deviennent une référence de qualité et de prix. Les tripiers exportent jusqu'au fin fond de l'Afrique. À la même période, ils nouent d'étroites relations avec les plus grands chefs de la restauration. Les grandes surfaces sont en plein essor et deviennent d'excellents clients.

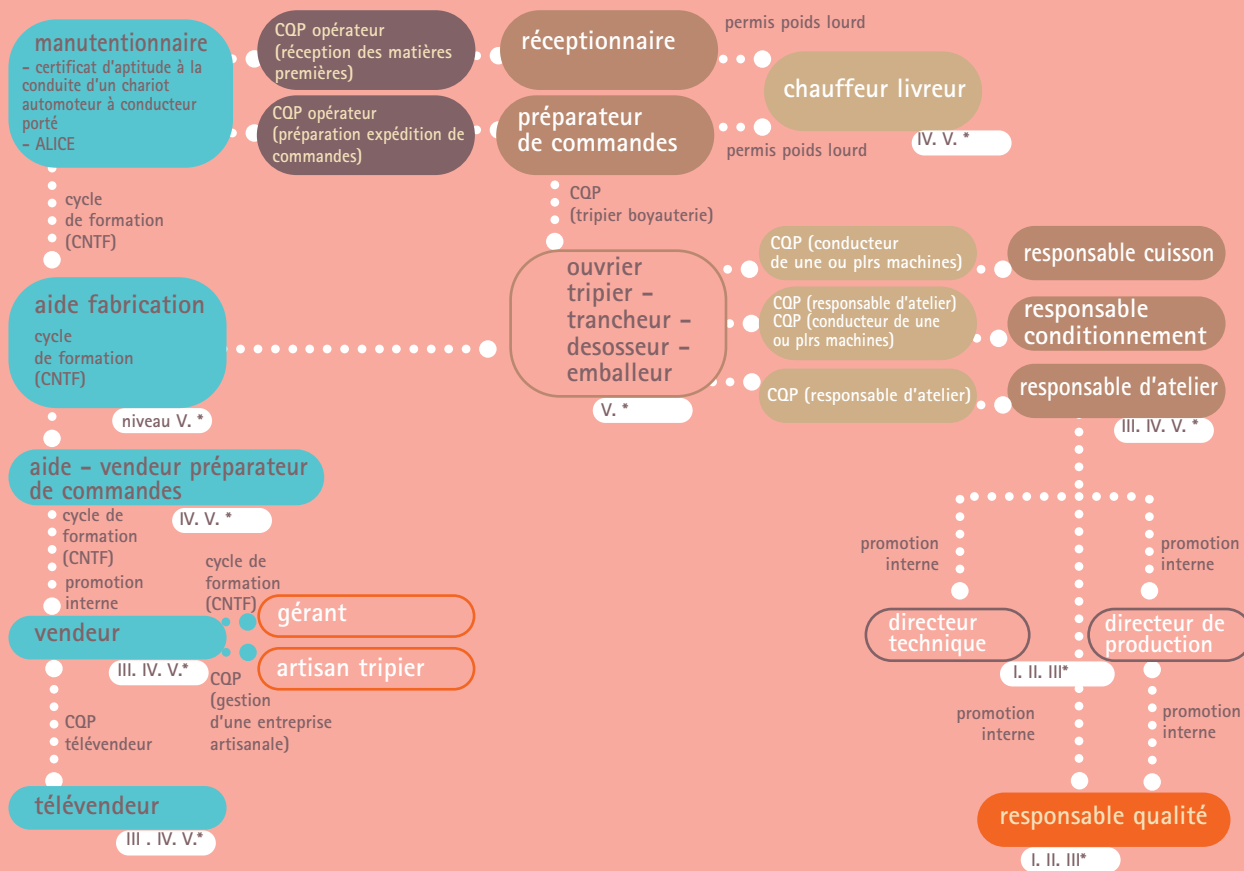
en 1996, la crise de l'ESB frappe de plein fouet la profession. Parallèlement, le Pavillon de Rungis devient obsolète parce que construit sur d'anciens schémas, datant de plus de 20 ans. La nécessité de le rénover s'impose. Dynamiques et novateurs, les tripiers font face. Convaincus et fiers de leurs produits, ils n'hésitent pas à investir pour construire de nouveaux bâtiments équipés des outils et des laboratoires les plus modernes. Le 17 mars 1998, les tripiers s'installent dans le nouveau pavillon.

la grande famille des tripiers compte aussi des artisans qui évoluent loin de Rungis mais qui pourtant ont une étroite relation avec les grossistes. En 2003 le secteur artisanal de la triperie emploie 600 salariés dans 220 entreprises. Parmi ces entreprises artisanales, peu d'entre elles sont sédentaires. L'immense majorité des tripiers sillonne marchés, places et foires à travers toute la France : au total, ils couvrent près de 2000 points de vente différents par semaine sur l'ensemble du pays !

aujourd'hui, le métier de tripier reste un métier de passion, issu d'une grande histoire d'amour avec la gastronomie. Jonglant souvent entre leur métier d'origine et leurs fonctions administratives, les tripiers du 21^e siècle sont de véritables chefs d'entreprise mêlant informatique et techniques modernes, outils désormais indispensables d'une traçabilité pointue sans trahir l'essentiel : la qualité.

les métiers dans le métier

Derrière le plat de joue de bœuf fumante ou de ris d'agneau grillés, c'est toute une filière qui s'active pour proposer un produit fini digne des papilles les plus exigeantes. Du préparateur à l'artisan tripier en passant par le télévendeur, respect de la chaîne du froid, gestion informatisée... Les compétences et les savoir-faire qui interviennent depuis le pré jusqu'à l'assiette sont nombreux.



* niveau d'étude minimum requis

- niveau V : CAP (boucherie, préparateur en produits carnés option Triperie), BEP (vente, alimentation)
- niveau IV : BAC, BAC PRO (commerce, vente, alimentation à options), BAC TECHNO
- niveau III : BAC+2 type DUT (agroalimentaire), BTS (agroalimentaire, qualité technico-commercial), BAC+3 type licence professionnelle (Sécurité Alimentaire)
- niveau I et niveau II : MST, DESS, DEA, diplômes d'ingénieur