

LE JOURNAL OFFICIEL TRIPIER

Dossier de presse 2015



AUX TRIPEES, CITOYENS

DERNIÈRE MINUTE! OUI AUX TRIPEES!

Novembre, c'est Le Mois des Produits Tripiers...

En 2015, c'est aussi l'élection du Nouveau Parti Tripier!

- ✓ C'est le moment ou jamais d'agir : avec les Tripes tout devient possible!
- ✓ Prenons le parti des Produits Tripiers.
- ✓ Défendons le pouvoir d'achat et la diversité.
- ✓ Osons la Tripe, exigeons les Produits Tripiers pour tous, agissons pour une cuisine qui bouge et appliquons la politique de l'assiette pleine.
- ✓ Tripons plus pour gâcher moins.
- ✓ Rassemblons les sensibilités et formons l'union nationale autour de la diversité tripière.

YES OUI TRIPEES!

**ÉLISONS ENSEMBLE
LE NOUVEAU PARTI TRIPIER**

I HAD A TRIPEES

EN NOVEMBRE, À L'OCCASION DE LA 15^E ÉDITION DE « NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS », LA MOBILISATION SERA MASSIVE ; LES PRODUITS TRIPIERS APPELLERONT À L'UNION QUI FAIT LA FORCE.

Restaurateurs, artisans tripiers et bouchers, chefs de rayon en grandes et moyennes surfaces seront, cette année encore, les porte-paroles officiels du cinquième quartier, les leaders du mouvement, les hommes et femmes de terrain qui, animés par leur foi(e) en la cause tripière, feront découvrir ou redécouvrir

les mille et une façons d'aimer et d'accueillir les Produits Tripiers.

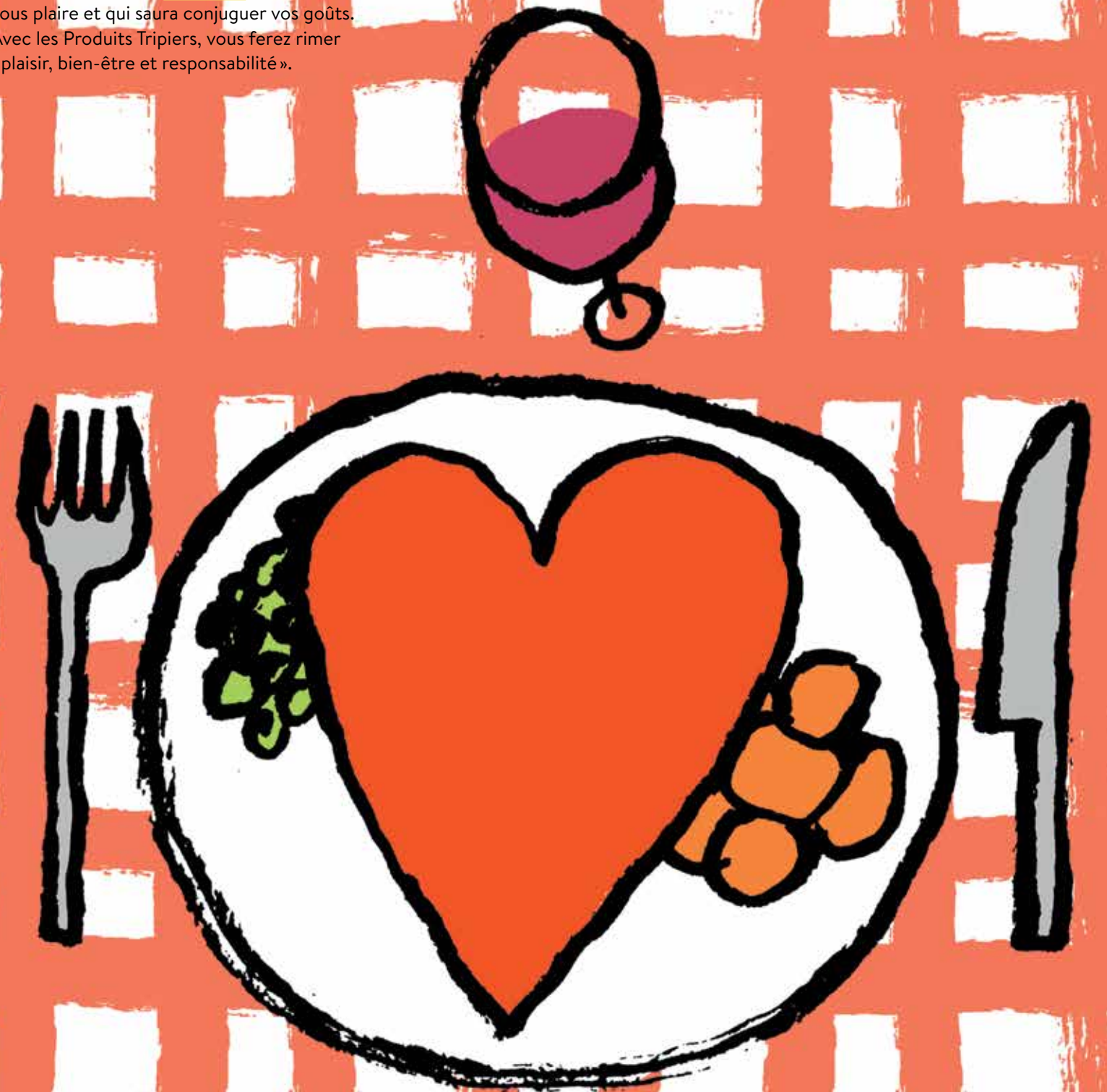
Ces forces-vives de la Tripe, véritables militants pro-goût, recruteront à leurs côtés de nouveaux sympathisants. Non seulement les Français, petits et grands - il n'y a pas d'âge pour s'engager - qui ne les connaissent pas mais aussi ceux qui n'oseraient tout simplement pas les goûter!

Car, nous le revendiquons, les Produits Tripiers, c'est « beurk » mais « c'est bon »!

ABATS LES IDÉES REÇUES

Osez les Produits Tripiers,
Mangez des Tripes :
Votez pour le Nouveau Parti Tripier!

En 2015, il y en aura **TOUJOURS** un qui pourra vous plaire et qui saura conjuguer vos goûts. Avec les Produits Tripiers, vous ferez rimer « plaisir, bien-être et responsabilité ».



LE PROGRAMME 2015

LES PRODUITS TRIPIERS, C'EST MAINTENANT!

Les Produits Tripiers veulent se faire entendre, et pour cela, fondent le Nouveau Parti Tripier! Un parti, un vrai, soutenu par des activistes pro-goût.

Avec une campagne, une promesse, un slogan et une affiche de campagne qui incarnera une vision, celle d'un mouvement allant de l'avant...

OUI AUX TRIPES!

Le Nouveau Parti Tripier rassemblera les sensibilités culinaires et formera l'union nationale autour de la diversité tripière. Il sera la seule voix d'une famille riche en atouts et pleine de promesses qui ne demandent qu'à être exprimées.

AVEC LES PRODUITS TRIPIERS, LE CHANGEMENT, C'EST TRIPANT!

Le Nouveau Parti Tripier, une positive attitude et un programme de campagne en 6 motions :

1. Oser la Tripe
2. Avec les Tripes, tout devient possible
3. Agir pour une cuisine qui bouge
4. Les Produits Tripiers pour tous
5. Triper plus, pour gâcher moins
6. Appliquer la politique de l'assiette pleine

LES SYMPATHISANTS

Convaincus et motivés, ils ont les Produits Tripiers dans le sang.

LEUR MISSION PENDANT TOUT LE MOIS DE NOVEMBRE... ET APRÈS :

amener tous les Français à oser s'emparer des Produits Tripiers. En 3 mots : goûter-acheter-cuisiner.

LEUR KIT DE CAMPAGNE : des affiches officielles, un programme, des tracts appétissants, leurs lettres d'investiture. Le tout en format réel et virtuel pour investir tous les territoires, on et off line, sur le terrain dans les restaurants et les points de vente...



VOICI LE TRIO DE CAMPAGNE LE PLUS PUISSANT DONT AUCUN AUTRE PARTI NE PEUT SE PRÉVALOIR

1

LES ARTISANS TRIPIERS ET BOUCHERS

Ils sont les porte-paroles experts. Ceux qui connaissent le mieux et savent le mieux parler des Produits Tripiers. Fins connaisseurs, ils sont la plus belle vitrine de la famille tripière. Détenteurs des meilleurs arguments en matière de Tripes, ils savent, petit à petit, convaincre et diriger le consommateur de viande « classique » vers une consommation plus canaille et résolument tripière.

2

LES GRANDES SURFACES

Par leur nombre, les rayons Tripiers des grandes et moyennes surfaces sont les vitrines les plus visibles des abats, dans toute la France. Diversité et accessibilité sont les maîtres mots de ces sympathisants incontournables, qui offrent au plus grand nombre la possibilité de consommer, au quotidien, les Produits Tripiers.

3

LES RESTAURATEURS

Les fers de lance du Nouveau Parti Tripier, adeptes du « quartier de noblesse » et soutiens de la première heure vis-à-vis du consommateur. Prescripteurs de choix, leur rôle est central. Ils sont en prise directe avec les Français amateurs de plaisirs culinaires, qu'ils soient déjà totalement conquis ou encore néophytes. En proposant les Produits Tripiers à leur menu, les chefs sont capables de donner l'idée, lancer un défi et faire découvrir, par la dégustation immédiate, les produits dans les meilleures conditions.

L'AFFICHE DE LA CAMPAGNE 2015

Le Nouveau Parti Tripier, c'est d'abord une affiche qui incarne une vision, traduite par l'affichiste français établi à New York qui a le vent en poupe : Jean Jullien, connu et reconnu pour ses illustrations de presse et ses campagnes de publicité.

Il collabore régulièrement avec de prestigieux médias et institutions français, internationaux ainsi que des marques : *The New Yorker*, *New York Magazine*, *Tate*, *Channel 4*, *Colette*, *L'Obs*, *Le Centre Pompidou*, *Nike*, *Pitchfork*, *Flammarion*, *Waterstone's*, *The Guardian*, *The New York Times*, *Les Inrockuptibles*, *Yale University*, *Télérama*, *BMW*, *Renault*, *Action Aid*, *Science Council*, *Eurostar*...



👁 LA CARTE ÉLECTORALE

Les Produits Tripiers ont leurs recettes et spécialités régionales :
petit tour de France des micro-partis tripiers...

Le Nouveau Parti Tripier s'appuiera
sur son fidèle trio de forces-vives pour
recruter de nouveaux sympathisants
sur le terrain et, parmi eux :

LES MÉNAGES DU
CENTRE-OUEST

ne sont pas en reste :
ils consomment 33 % de
plus de produits tripiers
que la moyenne française.

*En 2015, le Nouveau
Parti Tripier aidera les
gastronomes du Centre-
Ouest à poursuivre
ce mouvement !*

DANS LES RÉGIONS
EST ET CENTRE-OUEST

les Français sont
particulièrement friands
de produits tripiers
de porc.

LES MÉNAGES DU NORD
DE LA FRANCE.

Ils consomment 48 %
de plus de produits
tripiers que la moyenne
française. Et ce n'est pas
leur seule caractéristique :
sur 10 produits tripiers
achetés par les habitants
du nord de l'hexagone,
près de 6 sont des
produits tripiers de bœuf !

*Revendication du Nouveau
Parti Tripier pour 2015 :
leur faire découvrir les
richesses des produits tripiers
de veau et d'agneau.*

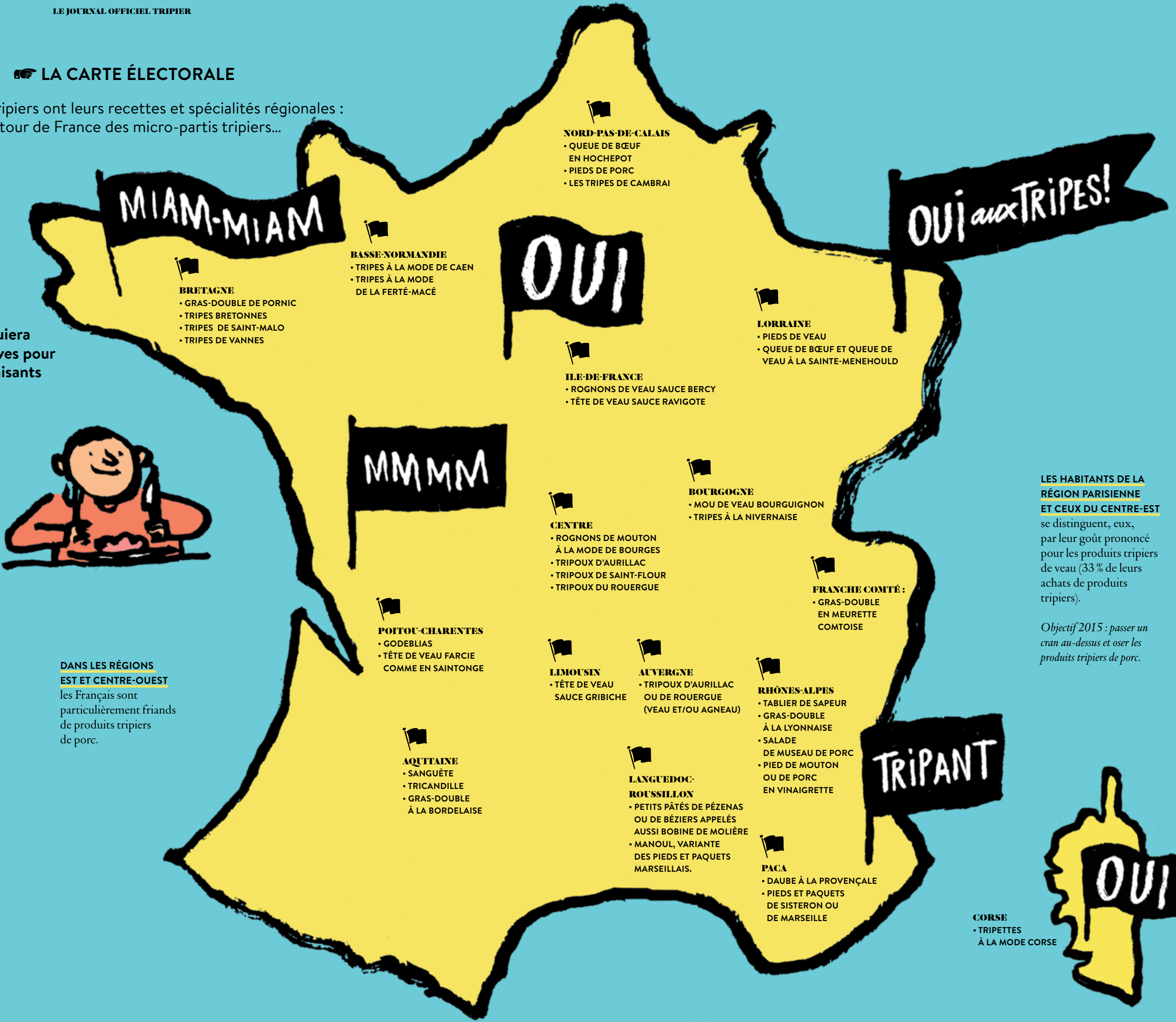
LES HABITANTS DE LA
RÉGION PARISIENNE
ET CEUX DU CENTRE-EST

se distinguent, eux,
par leur goût prononcé
pour les produits tripiers
de veau (33 % de leurs
achats de produits
tripiers).

*Objectif 2015 : passer un
cran au-dessus et oser les
produits tripiers de porc.*

DANS LE SUD, priorité aux
produits tripiers d'agneau :
ce sont les Méridionaux qui
consomment près du tiers
de la production totale.

*2015 sera pour eux
l'année du changement
avec une conversion vers
les produits tripiers
de porc particulièrement.*



👨🍳 TOUS AU MEATING TRIPES

C'est le nom des deux journées d'investissement festives du Nouveau Parti Tripier qui se tiendront mi-novembre, à Paris, au cœur de l'opération nationale « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers ».

POUR CE GRAND ÉVÉNEMENT PARTICIPATIF, conjuguons tous ensemble notre idéal : les Produits Tripiers au Quotidien.

En famille, entre amis, venez soutenir le Nouveau Parti Tripier dans une ambiance décontractée, conviviale et populaire.

Le Meating Tripes sera l'occasion de célébrer les Produits Tripiers, durant deux jours, sous toutes leurs formes culinaires.

Les sympathisants vaqueront d'un estanco tripier, d'une échoppe, d'un comptoir ou encore d'une table d'hôte à l'autre pour :

✓ **GOÛTER DES BOUCHÉES TRIPIÈRES CUISINÉES MINUTE SELON LES TENDANCES CULINAIRES DU MOMENT...** en bouillons, bouchées, salades, brochettes, sandwich, boulettes... les brides seront lâchées et l'inspiration des chefs libérée, les Produits Tripiers célébrés !

✓ **S'ATTABLER UN INSTANT POUR DES DÉ-ABATS D'IDÉES** avec les artisans tripiers et bouchers ainsi que les chefs présents.

✓ **FAIRE L'EXPÉRIENCE D'ASSOCIATIONS DE PRODUITS TRIPIERS** avec des accompagnements différents.

Le programme de ces deux journées exceptionnelles comprend aussi des animations pour tous : DJ, babyfoot, pétanque, ping-pong...

✍ **Inscription, lieu (Paris) et dates à venir sur www.produitstripiers.com**

LE MEATING TRIPES NE MANQUE PAS D'ARGUMENTS!

QUI MIEUX QUE LES PRODUITS TRIPIERS PEUVENT SURPRENDRE ? ET MÊME VOUS FAIRE RIRE ? QUI, OUI QUI ?

👨🍳 UNE CAMPAGNE SUR LE WEB

LES GRANDES PRIMAIRES TRIPIÈRES RÉGIONALES

Les e-militants sont invités à défendre leur région et leur Produit Tripier ou recette tripière régionale préférée en menant campagne, en sa faveur, sur les réseaux sociaux.

Objectif : répandre l'enthousiasme et rassembler le plus de sympathisants possible. Les meilleurs e-militants, véritables colleurs d'affiches virtuelles et propagateurs de la promesse tripière, gagneront le droit de défendre les couleurs de leur région lors du Meating Tripes parisien, et seront soumis au vote des grands électeurs Tripiers (les professionnels).

Sur une joute verbale à propos de leur Produit Tripier, le Secrétaire Général du Nouveau Parti Tripier sera désigné parmi les finalistes.

✍ **Pour participer aux Primaires Tripières Régionales : www.produitstripiers.com (mi-octobre > mi-novembre 2015)**

DES CLIPS DE CAMPAGNE

Le Nouveau Parti Tripier diffusera massivement 7 clips de campagne officiels baptisés « Professions de Foie » du Nouveau Parti Tripier.

Des clips décalés largement diffusés sur le web pour haranguer les foules, présenter la campagne, valoriser la mobilisation des artisans, chefs et grandes surfaces participants à travers la France durant tout le mois de novembre, exhorter à participer à la campagne.

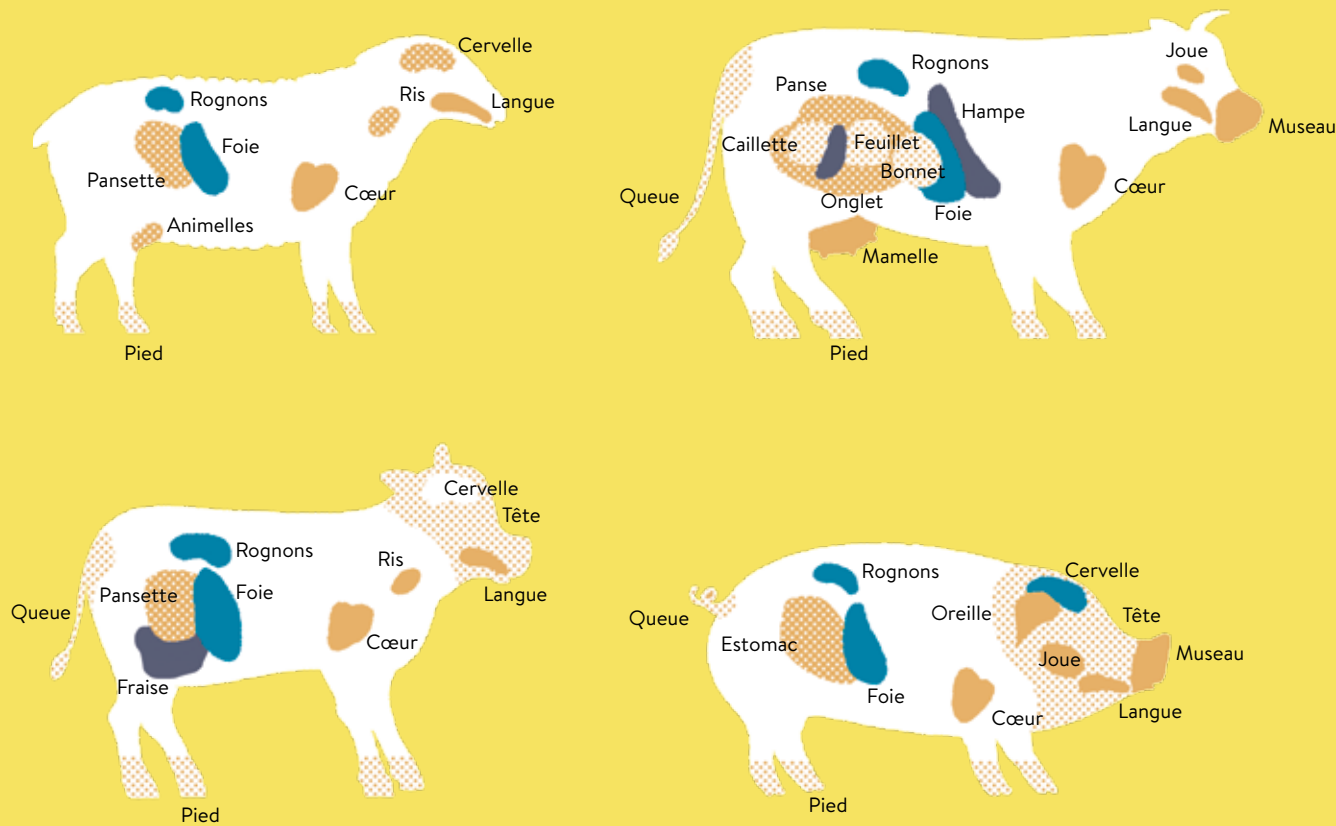
✍ **Clips vidéo visibles sur www.produitstripiers.com, sur Facebook (compte ProduitsTripiers) et Twitter (@partitripier) à partir du 1^{er} novembre 2015**

DES INTRUSIONS TRIPIÈRES SUR LE WEB

Le Nouveau Parti Tripier s'inspire des tests et quiz en tous genres qui se propagent avec succès sur les réseaux sociaux. Du jamais vu avec des accents Tripiers. Humour assuré.



LES CANDIDATS



LA LISTE DES CANDIDATS

Les Produits Tripiers sont issus de 4 espèces d'animaux : le bœuf, le veau, l'agneau et le porc. On appelle Produit Tripier, tout morceau qui n'est pas directement rattaché à la carcasse et qui constitue la partie comestible du « cinquième quartier ». Pourquoi « cinquième quartier » ? Tout simplement par opposition aux quatre autres quartiers : deux pour l'avant et deux pour l'arrière.

Outre « cinquième quartier », on désigne aussi les Produits Tripiers par le terme « abat » ou par l'expression « quartier de noblesse », en référence à la finesse de ces morceaux.

AVEC LES PRODUITS TRIPIERS : BLANCS & ROUGES ENSEMBLE

Avec les Produits Tripiers, point de lutte, blancs et rouges vivent en harmonie ! Les Produits Tripiers sont en effet scindés en deux « classes » : **LES ABATS ROUGES** **ET LES ABATS BLANCS...** Cette distinction ne se fonde nullement sur la couleur originelle du morceau, mais sur sa préparation et sa cuisson. Sont dits « **ROUGES** » les Produits Tripiers vendus crus (le foie, les rognons, le cœur, la langue, le museau et les joues sont effectivement rouges, mais la cervelle et les animelles sont de couleur blanche). Sont dits « **BLANCS** » les Produits Tripiers qui ont été préparés, blanchis, voire demi-cuits, pour obtenir au final une jolie couleur blanc ivoire (c'est le cas de l'estomac, des pieds, des oreilles, des mamelles et de la tête de veau).

LES RAPIDES ET LES À MIJOTER

LES PRODUITS TRIPIERS, C'EST MAINTENANT...

Il n'est pas toujours facile de prendre le temps nécessaire pour cuisiner... qu'à cela ne tienne ! Parmi les Produits Tripiers, on trouve **DES MORCEAUX RAPIDES À CUISINER, À POÊLER :** les animelles, la cervelle, le cœur, le foie, la hampe, l'onglet, les ris, les rognons.

... OU PLUS TARD

Élus des repas du week-end et du temps laissé au plaisir de cuisiner, certains morceaux tripiers sont de ceux qu'il est bon de « presque oublier » sur le coin du feu pendant quelques heures pour leur laisser **LE TEMPS DE MIJOTER :** les tripes, la joue, la langue, les pieds, la queue, la tête.



L'INFO TOUTE FRAÎCHE

Les Produits Tripiers sont des morceaux plus fragiles que ceux appartenant aux quatre premiers quartiers. Conservés au frais dans le réfrigérateur, ils doivent être consommés **DANS LES 24 HEURES SUIVANT L'ACHAT.**

C'est ainsi qu'ils révéleront au mieux toutes leurs saveurs ! Cependant, les Produits Tripiers se prêtent parfaitement à la congélation, sans aucune restriction. Une manière idéale d'allier praticité et disponibilité entre produits frais et congelés, tout au long de l'année !

Lorsqu'il s'agit de choisir les Produits Tripiers, rien ne vaut un coup d'œil précis et averti : **UN PRODUIT TRIPIER CRU DOIT PRÉSENTER UNE COULEUR FRANÇHE ET UNE MATIÈRE D'UNE BELLE BRILLANCE. C'EST LA GARANTIE ABSOLUE DE SA FRAÎCHEUR !**



LES PRODUITS TRIPIERS, C'EST TOUT DE SUITE !



👁 LES PRODUITS TRIPIERS,
UN SAVOIR-FAIRE « SINCE LE MOYEN ÂGE »

En France, les Produits Tripiers se cuisinent et se dégustent depuis fort longtemps. Ils font partie intégrante du patrimoine gastronomique français. Un succès dû, bien évidemment, à leurs qualités intrinsèques mais aussi **au savoir-faire ancestral des artisans tripiers qui pratiquent un métier vieux de plus de 900 ans.**

AU MOYEN ÂGE, en France comme dans le reste de l’Europe, on faisait déjà une consommation importante de Produits Tripiers et leur commerce était strictement réglementé. A cette époque, de nombreuses villes européennes nomment une artère en fonction de son activité commerciale, et plusieurs cités possèdent alors une rue « de la Grande Triperie » (comme Mons), « de la Petite Triperie » (comme Nîmes) ou « de la Triperie vieille » (comme Pézenas)...

EN 1297, à Paris, quelques familles obtiennent le privilège d’acheter aux bouchers grossistes des tripes blanches de bœuf et de les faire cuire, la nuit, dans leurs boutiques du quartier de la Place aux Veaux (actuellement quai de Gesvre et quai de l’Hôtel de ville). Produits ensuite revendus dans les rues parisiennes par des femmes, dans de grandes bassines en cuivre.

EN 1782, les bouchers doivent céder aux tripiers tous les Produits Tripiers blancs et rouges.

LE 17 MARS 1791, toutes les corporations sont supprimées et les métiers deviennent libres, donnant naissance aux organisations professionnelles.

LEURS PROMESSES

👁 MINI PRIX, LES PRODUITS
TRIPRIERS FONT LE MAXIMUM

Il n’y a pas plus honnêtes que les Produits Tripiers, il n’y a pas meilleur rapport qualité prix. Majoritairement économiques, les Produits Tripiers peuvent contenter tous les porte-monnaie. La grande majorité des Produits Tripiers sont en effet peu coûteux, avec une moyenne de prix global qui se situe à 8,24 €/kg

- ✓ **PORC** (foie, pied, tête, rognons): autour de 4 €/kg
- ✓ **BŒUF** un peu moins de 7 €/kg
- ✓ **AGNEAU** 10,50 €/kg
- ✓ **VEAU** il faut compter 17,50 €/kg en moyenne (ce sont des Produits Tripiers nobles, certes, mais certains restent très bon marché, comme par exemple le cœur de veau).

(Source Interbev : d’après Kantar Worldpanel-FranceAgriMer, 2014)

IL N’Y A PAS PLUS
RESPONSABLES QUE LES
PRODUITS TRIPIERS,
IL N’Y A PAS MEILLEURS
MORCEAUX POUR FAIRE

LA CHASSE AU GASPI. Il faut le savoir, après les Produits Tripiers, plus aucun morceau ne peut être consommé sur la carcasse ! N’ayons pas peur de le dire, les abats sont les meilleurs candidats à l’antigaspillage!

👁 MANGEZ DES PRODUITS
TRIPRIERS, VOTEZ POUR
LA VARIÉTÉ DES PLAISIRS

Les Produits Tripiers **D’AGNEAU**, de petite taille, affichent des saveurs de noisette. Ceux de **BŒUF**, plutôt denses et charnus, sont dégustés pour leur goût plus prononcé. Ceux de **PORC** enfin, souvent qualifiés de plus « canailles », diffusent un joyeux parfum de casse-croûte campagnard. Les abats de **VEAU** sont réputés pour leur finesse toute particulière.

LEXIQUE
DES
TEXTURES

FERME

Comme la consistance des tripes... Un moelleux refusant d'emblée de se déliter et imposant une dégustation délicate pour libérer toute leur saveur.

FONDANTE

Comme la sensation offerte par la cervelle... Une déstructuration rapide en bouche pour une diffusion instantanée des saveurs.

ONCTUEUSE

Comme la texture des ris de veau... D'une telle tendreté qu'ils imposent de garder la dent douce et la mâchoire souple.

SOYEUSE

Comme la consistance des joues de bœuf ou de veau... Une sensation presque assimilable à l'onctuosité - d'un contact tout aussi flatteur - mais avec un peu plus de fibres.



**MANGEZ
DES TRIPES,
ÉLISEZ
LA VARIÉTÉ
DES TEXTURES**

👁️ EN MATIÈRE DE BIEN-ÊTRE
LES PRODUITS TRIPIERS S'ENGAGENT

AVEC DES PROTÉINES

Support architectural de notre organisme, elles sont constituées d'un enchaînement de petites molécules qu'on appelle les acides aminés. Neuf d'entre eux sont dits indispensables car notre corps ne sait pas les synthétiser. Il lui faut alors les puiser dans les aliments.

Les Produits Tripiers offrent justement une source précieuse de protéines d'excellente qualité biologique avec une teneur moyenne de 20 %.

Super-protéinés, ils sont aussi à faible teneur en lipides :

les Produits Tripiers contiennent, pour la plupart, moins de 5 % de matières grasses. Certains sont même très maigres. Ainsi, le cœur et le rognon de bœuf en renferment moins de 3 % (pour 100 g de viande).

DU FER

Il constitue une bouffée d'oxygène pour nos cellules car il favorise son transport à l'intérieur du corps humain. Or, la famille des Produits Tripiers est une excellente source en fer de type « héminique », mieux absorbé par l'organisme (25 %), par opposition au fer « non héminique », que l'on trouve dans les produits céréaliers, les légumes, les produits laitiers, les œufs et qui n'apporte en moyenne que 5 à 10 %).

DES VITAMINES

Les Produits Tripiers contiennent de la vitamine B3 (favorise la production d'énergie, contribue à la qualité de la peau), de la vitamine B6 (participe au fonctionnement du système nerveux) et sont très riches en vitamine B12 (antianémique par excellence en étant essentielle à la formation des globules rouges).

Source : www.lessentiellesviandes-pro.org



👁️ LES PRODUITS TRIPIERS POUR
UNE POLITIQUE DE L'ASSIETTE PLEINE

Le Nouveau Parti Tripiier tient ses promesses : goût, facilité, rapidité et petits prix...
5 idées de recettes inédites, pour faire élire les Produits Tripiers à la majorité universelle !

1



Joue de bœuf
façon carpaccio

2



Fricassée de rognons
de génisse

3



Salade acidulée
de langue de veau

4



Beignets de cervelle
d'agneau, sauce
vinaigrée aux épices

5



Pieds de porc
croustillants en petits
paquets verts

L'ensemble des recettes 2015 sont disponibles en téléchargement sur :
<http://bit.ly/1HkjNRI>

Crédits photos pour publications : Interbev/Produits Tripiers/JC Amiel. Pour toute autre recette, s'adresser au service de presse.

PHOTOS ET VISUELS DISPONIBLES SUR LIEN FTP
<http://bit.ly/1HkjNRI>



REJOIGNEZ-NOUS!

WWW.PRODUITSTRIPIERS.COM
TWITTER @PARTITRIPIER
WWW.FACEBOOK.COM/PRODUITSTRIPIERS


PRODUITS TRIPIERS
BONS DE LA TÊTE
AUX PIEDS!

