

DOSSIER DE PRESSE 2020

# Tripes DE FOOD

*Adrien  
CACHOT*



*Justine  
PILUSO*



**ON A TOUS  
UNE BONNE RAISON D'AIMER  
LES PRODUITS TRIPIERS**



[www.produitstripers.com](http://www.produitstripers.com)



Oser manger osé, c'est avant tout faire le choix de goûter à tout, à commencer par les Produits Tripiers ! Les déguster pour la première fois, y revenir pas à pas, les savourer sans modération, on a tous une bonne raison de les découvrir, de les aimer et d'en raffoler !

Équilibristes de l'assiette en quête d'une cuisine saine, parents désireux d'égayer le quotidien à moindre coût, millennials gourmands voulant surprendre leur bande..., on a tous une bonne raison de se faire plaisir avec les Produits Tripiers !

**ET VOUS ! QUEL EST VOTRE « TRIPES » À VOUS ?**

## À CHACUN SON « TRIPES DE FOOD »

Goûter aux Produits Tripiers, c'est s'ouvrir à de nouveaux goûts et à une cuisine saine et équilibrée, à un prix accessible. Equili'tripes, Cooking'tripes, #Foo(d)DeTripes font partie des routines food du moment pour apprécier, chacun à sa manière, les Produits Tripiers !

# NE MANQUEZ PAS « NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS »

**POUR CETTE 20<sup>ÈME</sup> ÉDITION, LES PRODUITS TRIPIERS METTENT LE PAQUET !**

Carte blanche a été donnée aux Chefs **Adrien Cachot et Justine Piluso**. Au menu des Chefs : **curry de cervelles d'agneau et burger à la panse de bœuf** pour le Chef Adrien Cachot ou **chili con lengua et tagliatelles aux rognons de veau** pour la Chef Justine Piluso ! Équilibristes de l'assiette, parents désireux d'égayer le quotidien à moindre coût, millennials gourmands voulant surprendre leur bande..., **chacun pourra trouver sa formule pour un « Tripes de Food » digne de ce nom tout le mois de novembre** : sur le site [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com), dans les boutiques des artisans et dans les rayons des supermarchés.

Pour les casaniers, ces 4 recettes seront également disponibles en livraison du 9 novembre au 5 décembre 2020, sur [quitoque.fr](http://quitoque.fr), le n°1 des paniers à cuisiner en France. Pour découvrir ces savoureuses recettes, tous les produits frais et les fiches-recettes détaillées seront dans le panier, il n'y aura plus qu'à cuisiner et à déguster ! **Oser manger osé avec les Produits Tripiers, en novembre, sera simple comme bonjour !**

## AUX MENUS DE NOVEMBRE AVEC QUITOQUE ET LES AMBASSADEURS DES PRODUITS TRIPIERS



*Adrien*  
**CACHOT**

Chef cuisinier et finaliste d'une célèbre émission TV de cuisine, les recettes originales d'Adrien expriment bien sa personnalité et sa marque de fabrique : l'anti-gaspi et le manger durable. C'est avec bonheur et gourmandise qu'il relève le défi des Produits Tripiers.

*Justine*  
**PILUSO**

Cheffe de la nouvelle génération etoureuse des produits de saison, Justine propose une gastronomie qui promeut le manger sain et le consommer mieux. Ne laissant aucun aliment de côté, c'est tout naturellement qu'elle renouvelle les saveurs des Produits Tripiers.



**CURRY DE CERVELLES D'AGNEAU**

**BURGER À LA PANSE DE BOEUF**



**CHILI CON LENGUA**

**TAGLIATELLES AUX ROGNONS DE VEAU**

**À VOS COMMANDES DE PANIERS À CUISINER AUTOUR DES PRODUITS TRIPIERS**  
à partir du 19 octobre sur [quitoque.fr](http://quitoque.fr)



Pour toujours plus de Produits Tripiers, rendez-vous sur **PRODUITSTRIPIERS.COM**

et sur les réseaux sociaux pour retrouver bonnes recettes et bonnes adresses !



**#FoodDeTripes**

## « EQUILI'TRIPES »

### TRIPES DE FOOD POUR EQUILIBRISTES DE L'ASSIETTE

Ambassadeurs du manger mieux, les saisons rythment les envies de ces consommateurs ! Ils n'hésitent pas à marier la diversité des Produits Tripiers aux légumes de saison pour jouer l'équilibre à tous les repas. Leur grand jeu, remettre les plats d'antan aux goûts du jour en allégeant les sauces, avec toujours une petite touche végétale, et ça fait toute la différence !

Même leurs grands-parents leur demandent « Quel morceau de viande as-tu mis dans ton bourguignon ? C'est bien plus léger que ma recette ? » ou « C'est quoi le secret de ta salade du sapeur ? ». L'antigaspi dans l'assiette, c'est leur base ! Leur fierté : ne rien gâcher et goûter à tout, sans rien laisser de côté ! En un tour de bras et un détour chez leur artisan-tripier et leur primeur, ils trouvent LA bonne idée !

#### « TRIPES DE FOOD », C'EST POUR EUX... FLEXI'TRIPER !

Les Equili'Tripes sont adeptes du manger raisonnable et raisonné ! Un mode alimentaire, où viande, légumes et légumineuses se savourent en juste quantité pour une alimentation équilibrée. Permettant des cuissons rapides et avec peu de matière grasse, la cuisine au wok est particulièrement prisée de ces équilibristes de l'assiette. Un de leurs classiques : le wok de langue de bœuf & légumes croquants !

#### LEUR GOÛT POUR LES PRODUITS TRIPRIERS, VIENT DE... LEURS BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Ils ont découvert que les Produits Tripiers leur permettaient de jouer l'équilibre dans l'assiette et d'avoir la force de triper jusqu'au petit matin ! Riches en protéines de bonne qualité, les Produits Tripiers en contiennent 20 % en moyenne. Les plus consommés affichent une teneur en lipides inférieure à 5 %. Ils apportent aussi du fer et certains en sont même particulièrement riches comme le foie, le cœur ou les rognons. Ils sont aussi truffés de vitamines : beaucoup de B3, de la B6 pour favoriser le fonctionnement du système nerveux, et surtout ils sont riches en B12, antianémique, pour contribuer entre autres, à la bonne formation des globules rouges.

#### CÔTÉ PRODUITS TRIPIERS, CEUX QU'ILS APPRÉCIENT LE PLUS...

Tous et en particulier ceux du **VEAU**, avec ses morceaux réputés pour leur finesse toute particulière. Ils raffolent aussi des Produits Tripiers de **BŒUF** pour leur goût prononcé, relevant à merveille un de leurs plats phares, la salade du sapeur !

#### À CHAQUE PLAT DE PRODUITS TRIPRIERS, LE MOT QUI LEUR VIENT...

**FONDANT !** Surtout quand ils se régalaient de ris de veau...

**Ou SOYEUX**, comme quand ils dégustent un bourguignon de joue de bœuf !

#### LEUR ADRESSE POUR DE BONS PRODUITS TRIPIERS...

L'artisan tripier et le boucher du marché ou du quartier ! Avides de conseils, les Equili'Tripes sont à la recherche de recettes saines et équilibrées. Les 200 points de vente spécialisés en Produits Tripiers et les 18 000 artisans bouchers du territoire français répondent, sans aucun doute, à leurs attentes ! Ils savent les écouter, et transmettre leur passion des abats. Grâce à leurs conseils, ils connaissent désormais les Produits Tripiers sur le bout des doigts et sont capables de les marier à de nombreuses recettes.

#### LEURS TIPS DE CONNAISSEURS !

Pour bien choisir les Produits Tripiers, ils veillent à ce que leur couleur soit franche et brillante lorsqu'ils sont crus : c'est leur repère de fraîcheur !



Préparation :  
**15 MIN**



Cuisson :  
**10 MIN**



Mode de cuisson :  
**À POÊLER**

#### INGRÉDIENTS *pour 4 personnes*

- 360 g de rognons de veau
- 400 g de tagliatelles fraîches
- 5 branches de persil
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café de moutarde forte
- 5 cl de Pastis (ou une c. à soupe)
- 4 champignons de Paris
- 1 échalote
- 1 citron jaune (zestes)
- 1 poignée de roquette
- 100 g de beurre doux
- Sel / Poivre

LEURS « TRIPES DE FOOD » DU MOMENT !

### TAGLIATELLES AUX ROGNONS PERSILLÉS

- Faire bouillir une grosse casserole d'eau salée.
- Découper les rognons en petits morceaux d'environ 2 cm de côté.
- Faire revenir les rognons à sec dans une poêle à feu vif pendant 3 minutes, en les assaisonnant de sel et de poivre, puis déglacer et flamber au Pastis. Les débarrasser dans une petite assiette et conserver la poêle telle quelle.
- Lancer la cuisson des pâtes.
- Ciseler l'échalote, râper l'ail, et faire revenir le tout dans la poêle des rognons avec du beurre. Tailler les champignons en lamelles, les ajouter dans la poêle, saler et poivrer. Ajouter une cuillère de moutarde et une petite louche de l'eau des pâtes. Laisser un peu réduire puis retirer du feu et y ajouter les rognons. Terminer en ajoutant le persil fraîchement ciselé et mélanger doucement. Garder un peu de persil pour la déco.
- Égoutter les pâtes une fois cuites et les mélanger dans la poêle avec le beurre persillé et les rognons.
- À l'aide d'une pince, enrouler les pâtes en vous aidant d'une louche pour créer une jolie spirale et la déposer en centre d'assiette. Ajouter des rognons et de la sauce sur le dessus. Décorer avec un peu de persil frais et les pousses de roquette joliment déposées. Zester du citron pour terminer.

Bonne dégustation !



## « COOKING'TRIPES » TRIPES DE FOOD POUR PARENNIALS

Les Parnennials « cooking'tripes » beaucoup... à la folie ! Ils sont de bons conseils pour trouver les bonnes adresses où manger des Produits Tripiers, en amoureux comme en famille. Du bouchon lyonnais à la cantine asiatique, ils aiment découvrir de nouveaux goûts et refaire leurs recettes « coups de food » à la maison. Avec eux, la qua-li-té et la quan-ti-té sont de mise !

Bolognaise à la queue de bœuf pour les enfants, wok d'oreilles de porc aux légumes croquants pour le week-end, mini-tourtes de rognons blancs d'agneau au chèvre pour la pause déj, ils adorent mitonner leurs plats d'avance, façon BatchCooking. Leurs enfants ne jurent que par leurs rognons de boeuf panés aux noisettes et frites de carotte et leurs amis réclament à tous les dîners du chili con lengua. Avec eux, chaque repas est une invitation gourmande !

### « TRIPES DE FOOD », C'EST POUR EUX... JOUER LA DIVERSITÉ DANS L'ASSIETTE À PRIX ACCESSIBLES

Oser manger osé avec les Produits Tripiers signifie pour eux s'ouvrir à une diversité d'espèces et de morceaux pour accompagner légumes, produits céréaliers et féculents au quotidien. Ils se sont mis aux Produits Tripiers pour un parfait équilibre dans l'assiette de leurs enfants, à prix imbattables, avec un prix moyen affiché de 9,31€\* au kilo pour les Produits Tripiers.

\*(Source INTERBEV)

### CÔTÉ PRODUITS TRIPIERS, CEUX QU'ILS APPRÉCIENT LE PLUS...

Tous et notamment ceux du PORC pour leur excellent rapport qualité/prix !

### À CHAQUE PLAT DE PRODUITS TRIPRIERS, LE MOT QUI LEUR VIENT...

Ils sont souvent nombreux autour de la table, alors les mots fusent ! **FERME & SAVOUREUX** reviennent souvent, comme les tripes, dont le moelleux ne se délite pas, tout en libérant de belles saveurs à chaque bouchée.

### LEUR ADRESSE POUR DE BONS PRODUITS TRIPIERS...

Tout simplement, le rayon « Produits Tripiers » de la grande distribution ! Avec une famille à nourrir, ce rayon est parfait car il réserve toujours des morceaux différents, à prix accessibles, ce qui n'est pas négligeable, quand on a un caddy à remplir !

### LEUR GOÛT POUR LES PRODUITS TRIPRIERS, VIENT DE... L'ENVIE DE PERPÉTUER UNE TRADITION GASTRONOMIQUE FAMILIALE

Impossible pour eux de savourer des Produits Tripiers sans revenir sur leur histoire : « *Les enfants ! Vous saviez que les Produits Tripiers sont une tradition née en 1096, au pied du Châtelet ? Quand la Grande Boucherie a ouvert et accueilli les premiers tripiers ! À l'époque, seules quelques familles parisiennes étaient autorisées à acheter aux bouchers grossistes des tripes blanches de bœuf pour les préparer et les vendre. Ça se passait aux Halles de Paris, vous voyez là où on va faire du shopping, ou au Pavillon de la Triperie à La Villette, là où on vous emmène au parc. J'y pense ! Ça vous dirait une visite de Rungis en famille ! C'est le plus grand marché de Produits Tripiers d'Europe, voire du monde et on peut le visiter ! Tout se passe là-bas depuis 1973. Ça serait génial, on se ferait un « tripes de food » tous ensemble, à 4H du mat, autour d'un ongle-frites, faut qu'on s'le fasse, au moins une fois, en famille ! ».*

### LEURS TIPS DE CONNAISSEURS !

Ce qu'il y a de bien avec les Produits Tripiers, c'est qu'ils peuvent se congeler et on a tout à disposition pour « cooking'triper », en préparant les plats de la semaine de toute la famille ! Tripes, joues, langue, pieds, queue ou tête, ces morceaux de choix sont au top pour des recettes familiales. Ils font toujours leur petit effet pour éveiller la curiosité culinaire des petits !



Préparation :  
**20 MIN**



Cuisson :  
**45 MIN**



Mode de cuisson :  
**À POÊLER**

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 360 g de langue de porc précuite
- 4 galettes / tortillas de maïs
- 200 g de haricots rouges
- 2 c. à café de concentré de tomate
- 500 ml de sauce tomate
- 2 oignons blancs
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 100 g crème fraîche épaisse
- 10 cornichons extra fins
- 1 oignon rouge
- 100 g de salade verte
- 1 citron jaune
- 1 pincée d'origan
- 1 c. à café de cumin
- 1 pincée de piment
- Sel / Poivre (1 tour de moulin)

LEURS « TRIPES DE FOOD » DU MOMENT !

## CHILI CON LENGUA

- Ciseler les oignons blancs, tailler les carottes en brunoise, hacher l'ail et faire revenir le tout dans une poêle à feu vif avec un peu d'huile d'olive. Saler.
- Tailler la langue en lanières et les ajouter dans la poêle.
- Ajouter le cumin, l'origan, le piment et le poivre pour bien les torréfier. Quand la coloration est belle, ajouter le concentré de tomate. Déglacer avec la sauce tomate. Y ajouter les haricots rouges. Laisser cuire 30 minutes.
- Emincer les oignons rouges en fines lamelles, hacher la coriandre et les cornichons. Incorporer tout cela dans la crème. Y ajouter les zestes et le jus de citron. Saler et poivrer.
- Préparer la salade et l'assaisonner avec un peu d'huile d'olive et du sel.
- Réchauffer les tortillas, soit à la poêle, soit au four. Attention, elles ne doivent pas devenir croustillantes, les humidifier légèrement si besoin.
- Pour le dressage, disposer du chili sur la moitié d'une tortilla, ajouter de la salade ainsi que le mélange de crème fraîche. Refermer la tortilla délicatement en deux, ou la rouler !

## #FOO(D)DETRIPES TRIPES DE FOOD POUR MILLENIALS

Oser manger osé est une affaire de style pour les millenials et il faut reconnaître que bien cuisinés, les Produits Tripiers sont stylés ! Ils ne se sont toujours pas remis du Croc'joue de bœuf que leur a fait découvrir le Chef étoilé Guillaume Sanchez lors de la dernière édition de « Novembre, le mois des Produits Tripiers ». Ils ont tellement kiffé que leur nouveau truc, c'est se poser pour mater des tuto-recettes et trouver la bonne idée qui surprendra les potes ! Qu'ils soient en solo, en duo ou avec leur bande, ils ne peuvent pas s'empêcher de partager ce qu'ils mangent sur leurs réseaux sociaux. Avec eux, les fingers de cervelle d'agneau aux saveurs asiatiques n'ont jamais été aussi trendy !

### « TRIPES DE FOOD », C'EST POUR EUX... STYLÉ D'OSER MANGER OSÉ

Surtout quand des Chefs comme Adrien Cachot ou Justine Piluso décident de mettre leur grain de sel dans la grande famille des Produits Tripiers ! Avec leurs idées recettes, les millenials n'hésitent plus à passer derrière les fourneaux et à partager tout ce qu'ils mangent sur les réseaux sociaux. Tenter le Burger à la Panse de bœuf d'Adrien Cachot à la maison, c'est carrément stylé pour buzzer !

### LEUR GOÛT POUR LES PRODUITS TRIPRIERS, VIENT DE... LA « CUISINE CANAILLE » À LA CARTE DES BISTROTS BRANCHÉS

« Cinquième Quartier, Quartier de Noblesse », chacun y va de sa petite expression vintage pour désigner les Produits Tripiers et évoquer cette passion gourmande ! Les speakeasys, ces fameux bars cachés au cœur des villes, se plaisent à surprendre en proposant des rognons de bœuf panés à la carte de leurs planches de tapas ! Et depuis que le burger a dépassé le jambon-beurre dans le cœur des Français, on hésite plus à puiser l'inspiration parmi les Produits Tripiers pour surprendre ces jeunes foodies avec tout un tas de recettes à snacker ou à dipsier, à n'importe quelle heure du jour et de la nuit !

\* Hors volaille et charcuterie

### CÔTÉ PRODUITS TRIPIERS, CEUX QU'ILS APPRÉCIENT LE PLUS...

Tous et en particulier ceux de l'**AGNEAU** pour ses morceaux de petite taille aux saveurs de noisette.

### À CHAQUE PLAT DE PRODUITS TRIPRIERS, LE MOT QUI LEUR VIENT...

**ONCTUEUX** comme la cervelle d'agneau, qui se déstructure rapidement en bouche et diffuse instantanément ses arômes.

### LEUR ADRESSE POUR DE BONS PRODUITS TRIPIERS...

Le site [WWW.PRODUITSTRIPRIERS.COM](http://WWW.PRODUITSTRIPRIERS.COM) qu'ils consultent en novembre pour trouver la liste des 800 restaurateurs à tester en France durant « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers ». Site qu'ils visitent aussi tout au long de l'année pour trouver des recettes originales et rapides et surprendre leur bande ! Animelles, cervelle, cœur, foie, hampe, onglet ou rognons, à chaque virée au marché son nouveau morceau, pour sortir des sentiers battus et s'improviser Chef le temps d'un tuto !

### LEURS TIPS DE CONNAISSEURS !

Ils s'attachent à faire grandir la communauté des #Foo(d)DeTripes en rappelant à qui veut l'entendre qu'une consommation de protéines animales, en quantité raisonnable, participe à un bon équilibre de vie ! « *Mais si mec ! Les instances de santé publique préconisent de respecter un seuil maximum hebdomadaire de 500 g de viande rouge par semaine\* ! Tu devrais tester les Produits Tripiers, c'est sain, pas cher et ça claque dans l'assiette. Viens samedi, j'te prépare un burger de panse de bœuf façon Adrien Cachot, avec ma box Qui Toque, tu m'en diras des nouvelles...* »



Préparation :  
**25 MIN**



Cuisson :  
**10 MIN**



Mode de cuisson :  
**À POÊLER**

### INGRÉDIENTS *pour 4 personnes*

- 500 g de gras double (panse de bœuf précuite)
- 300 g de Kimchi (chou fermenté)
- 4 buns à burger
- 1 botte de cerfeuil
- 1 botte d'estragon
- 1 gousse d'ail
- 4 sucrones
- 4 tranches de cheddar
- 25 g de beurre
- 1 pincée de piment de Cayenne
- Huile d'olive
- Vinaigre de cidre
- Sel / Poivre

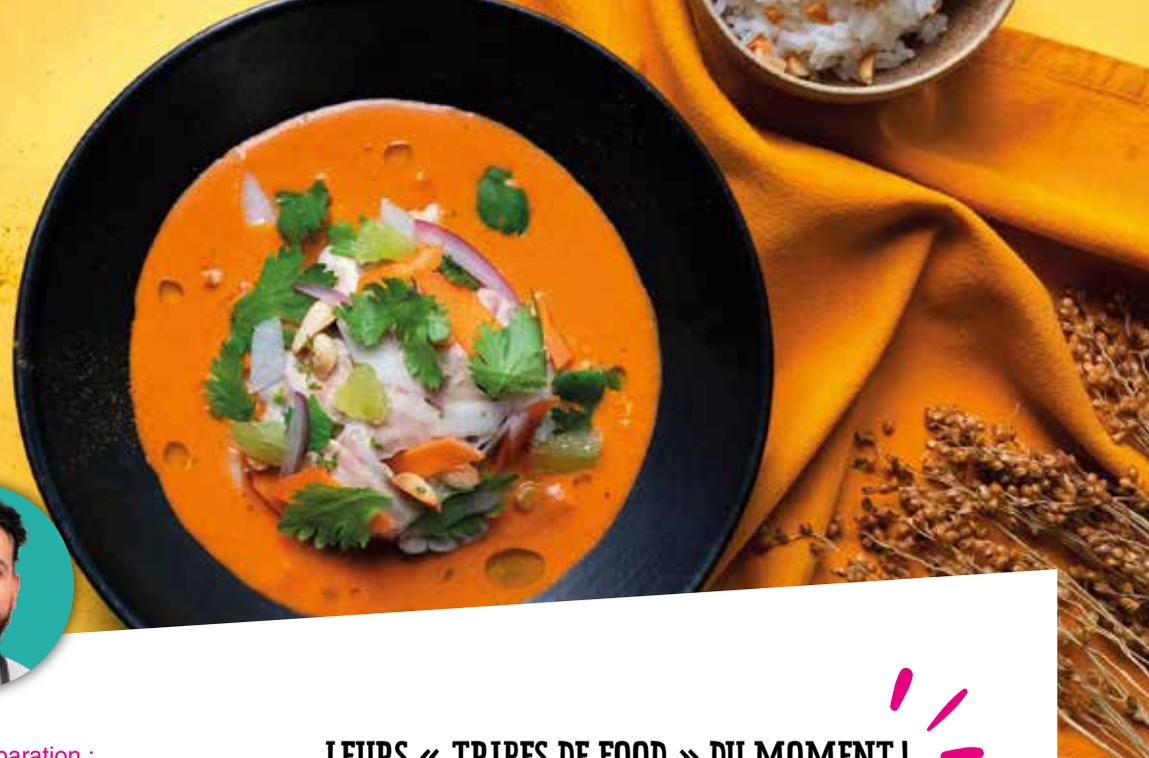
### LEURS « TRIPES DE FOOD » DU MOMENT !

## BURGER À LA PANSE DE BOEUF

- Pour la sauce verte, mettre dans un mixeur le cerfeuil et l'estragon préalablement nettoyés et équeutés grossièrement. Ajouter la gousse d'ail, l'huile d'olive, le piment de Cayenne, le sel et le poivre. Mixer et ajuster la consistance en ajoutant plus ou moins d'huile d'olive.
- Couper la viande de manière à avoir de fines tranches. Former 4 cercles dans la poêle huilée et la faire revenir jusqu'à la rendre légèrement croustillante.
- Laver les sucrones puis la couper en 4 dans la longueur. Assaisonner avec de l'huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre de cidre, saler et poivrer.
- Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle et faire griller les pains à burger sur l'intérieur, jusqu'à obtention d'une belle coloration.
- Mettre généreusement de la sauce sur la base du burger. Ajouter le chou fermenté et déposer la viande chaude puis une tranche de cheddar dessus. Ajouter une ou deux feuilles de sucrine restante, recouvrir à nouveau de sauce puis venir refermer avec le deuxième bun.
- Servir accompagné de la sucrine... et déguster !

### *Astuce du chef*

Si vous ne trouvez pas de Kimchi, vous pouvez le remplacer par du chou rouge préparé comme suit : nettoyer un 1/2 chou rouge et l'émincer en fines lamelles. Dans une casserole, faire chauffer 20 cl de vinaigre de vin rouge jusqu'à ébullition. Hors du feu, y mettre le chou rouge, couvrir et laisser reposer jusqu'à refroidissement.



Préparation :  
**25 MIN**



Cuisson :  
**40 MIN**



Mode de cuisson :  
**À MIJOTER**

## INGRÉDIENTS

*pour 4 personnes*

- 4 cervelles d'agneau
- 200 g de riz long parfumé
- 400 ml de lait coco
- 4 carottes
- 1/2 navet daikon (radis blanc)
- 2 c. à soupe de pâte de curry Panang
- 1/2 botte de coriandre
- 1 citron vert
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon rouge
- 40 g de cacahuètes torréfiées
- 10 cl de vinaigre blanc
- Huile d'olive
- Sel / Poivre

LEURS « TRIPES DE FOOD » DU MOMENT !

## CURRY DE CERVELLE D'AGNEAU

- Faire dégorger les cervelles à l'eau froide vinaigrée pendant 20 minutes. Égoutter et enlever la membrane qui les couvre. Les pocher dans une casserole d'eau froide salée et vinaigrée (5cl). Porter à ébullition, couper le feu et laisser cuire à couvert pendant 10 minutes.

- Rincer le riz à l'eau claire. Mélanger 2 volumes de riz pour 3 volumes d'eau salée.

Porter à ébullition puis couvrir la casserole pendant 15 minutes. Éteindre le feu puis laisser reposer une dizaine de minutes sans enlever le couvercle.

- Laver et éplucher le navet et les carottes. Tailler de belles tagliatelles à l'aide d'un économe. Faire revenir les légumes dans une poêle huilée chaude pendant 30 secondes.

Ajouter la pâte de curry, le lait de coco, la gousse d'ail écrasée, le jus d'un demi citron vert, puis mélanger.

Laisser réduire à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient légèrement croquants et que le curry ait épaissi. En fin de cuisson, faire chauffer la cervelle dans le curry, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre, puis passer au dressage.

- Dans une assiette creuse, mettre le riz, les tagliatelles de légumes et la cervelle.

Arroser généreusement de sauce curry. Ajouter quelques feuilles de coriandre, des petits morceaux de citron vert, des pétales d'oignon rouge et des cacahuètes torréfiées hachées grossièrement. Bon appétit !

## OSER MANGER OSÉ UN ART DE VIVRE, OU PLUTÔT UN « FOOD DE TRIPES », BIEN FRANÇAIS

**43%**

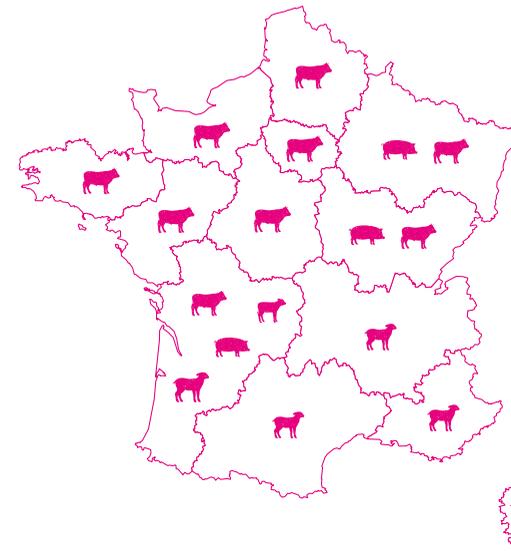
DES MÉNAGES FRANÇAIS  
ACHÈTENT RÉGULIÈREMENT  
DES PRODUITS TRIPIERS !

Ils en achètent en moyenne 1,080 kg par an. Une manière de manger sainement, de façon raisonnable et raisonnée grâce à l'engagement de toute la filière, dont l'objectif est de contribuer à une alimentation équilibrée et de meilleure qualité.

Emblématiques du patrimoine culinaire français, les Produits Tripiers permettent de savourer la diversité dans l'assiette, quelle que soit la saison, son budget ou l'envie ! Choisir d'Oser Manger Osé, c'est aussi **préserver un savoir-faire et une tradition gastronomique vieille de 1 000 ans et respecter tout ce qui fait la richesse et la diversité de la chaîne alimentaire.**

### DANS LE NORD ET DANS L'OUEST DE LA FRANCE :

Sur 10 Produits Tripiers achetés, plus de la moitié provient du bœuf. Le nord est la région où les achats de Produits Tripiers sont les plus importants avec 1,350 kg par ménage et par an. L'ouest vient en 3<sup>ème</sup> position avec 1,250 kg.



### LE CENTRE-EST EST LA RÉGION LA PLUS ÉQUILIBRÉE :

Produits Tripiers de bœuf (33%), de porc (32%) et de veau (30%) représentant chacun environ 1/3 des achats de Produits Tripiers.

### DANS L'EST :

Avec 39% des achats de Produits Tripiers, les morceaux issus du porc dépassent légèrement ceux de bœuf, représentant 37%. La région Est vient en 2<sup>ème</sup> position avec 1,280 kg achetés par ménage et par an.

### DANS LE SUD :

On apprécie tellement les morceaux issus de l'agneau que l'on y consomme l'équivalent de presque la moitié de la production totale, 33% pour le sud-est et 14% pour le sud-ouest. Avec la région parisienne (21%), on arrive à près de 70% de la consommation des Produits Tripiers d'agneau.

## DU GENRE IRRASSASIALE ?

Les Produits Tripiers seront bien-entendu à la fête pendant tout le mois de novembre, comme ils le sont depuis 20 ans, dans plus de 900 restaurants à travers la France, mais aussi de nombreux commerces de bouche et grandes surfaces.

Ouvrez l'oeil le long des devantures et vitrines, si vous apercevez le macaron rose « **OSEZ MANGER OSÉ** » de la campagne des Produits Tripiers, vous êtes au bon endroit pour un Tripes de Food digne de ce nom !

En véritables ambassadeurs depuis 20 ans, de nombreux restaurateurs français soutiendront la campagne en mettant les abats à l'honneur ! Ils feront déguster les Produits Tripiers à travers des créations culinaires inédites. Artisans-tripiers et artisans-boucher seront aussi de très bons guides pour sortir des sentiers battus et oser manger osé en conseillant parmi la diversité de Produits Tripiers. Connaissant mieux que personne les pièces du Cinquième Quartier, ils auront plus d'une recette à souffler ! Côté grande distribution, les rayons seront aussi bien achalandés et animés pour inciter le plus grand nombre à tenter l'expérience « **TRIPES DE FOOD** » !

**NOVEMBRE 2020**  
promet, une nouvelle fois d'être,  
**LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS**  
durant lequel  
**OSER MANGER OSÉ**  
ne cessera d'agrandir la famille des amoureux de la triperie  
en France et d'être le point de départ de nombreux  
**TRIPES DE FOOD**



#FoodDeTripes

CONTACT PRESSE : GULFSTREAM COMMUNICATION

Laura Gayoux – [lgayoux@gs-com.fr](mailto:lgayoux@gs-com.fr) – 01 72 00 24 47

Mélissa Ouakrat – [mouakrat@gs-com.fr](mailto:mouakrat@gs-com.fr) – 01 72 00 24 43

