

## » Le clean label

Un frein à la consommation des gammes été réside dans les doutes des consommateurs quant à la qualité et au goût des produits. D'où l'essor, particulièrement remarquable cette saison des produits clean label (sans additif ni colorant artificiel).

**Hénaff** revendique une longueur d'avance en la matière puisque dès 1995, ses saucisses étaient élaborées sans additif, à partir de porcs locaux et en utilisant tous les morceaux du porc, y compris les filets mignons et les jambons. « À l'époque, nous étions vraiment à contre-courant », souligne Stéphanie Guivarc'h chez Hénaff. Pour ne pas se couper du marché des merguez (un quart des ventes de saucisserie), le Breton lance la Merguez pur porc. Le produit, dont le nom correspond à la contraction de merguez et de Breizh (Bretagne en breton), est élaboré à base de porc, et non de bœuf ou de mouton comme classiquement. « L'approvisionnement local, l'abattage sur site et la maîtrise de l'hygiène permettent d'éviter l'ajout d'additifs ou de conservateurs », explique Stéphanie Guivarc'h. Ce lancement, majeur pour Hénaff, est proposé à un PVC premium : 4,20 € les 5 merguez.



Le produit, qui existe aussi en version promo 5 + 1 ou intégré à un plateau mixte, fera l'objet d'animations dégustations en magasin.

Le clean label est également d'actualité chez de nombreux autres industriels. **Socopa** passe cette année sa gamme de saucisserie Façon Charcutière en sans additif « E » et monte en qualité avec une sélection matière garantie 20 % minimum de jambon. **Weber Ricoeur** lance une chipo clean label. **Sodiporc** (marque Maître Cochon) passe l'ensemble de ses produits (hormis la véritable merguez) en clean label, sans additif. Une garantie clairement mise en avant sur les packs.

La PME **Les Braséades** supprime le colorant

E120 dans la plupart de ses références et mise sur le thym et le romarin sauvage des garrigues (antioxydants naturels) pour progressivement remplacer les additifs. **Maître Jacques** ajoute à sa gamme de chipolatas supérieures sans colorant ni conservateur des chipos XL (80 g) et des chipos aux herbes XL. **Tendriade** a de son côté retravaillé sa recette de saucisse de veau pour passer à une qualité supérieure (boyau naturel, recette sans colorant ni arôme artificiel), sans augmentation de prix.

Le clean label est aussi la promesse forte de **Madrange**, lancée en avril à la boucherie par la Cooperl : garantie sans conservateurs et additifs ajoutés. La gamme grillades comprend des saucisses (chipos, Toulouse, brasse, merguez, assortiments, mini-saucisses), avec trois niveaux d'offre : cœur de gamme, saucisses gourmandes, Label Rouge. Disponibles également, des ribs cuits (barbecue original, à la provençale, à la mexicaine, escale au Brésil) et des découpes marinées sans os : côtes échine, tranches de filet, tranches de poitrine, en versions mexicaine, provençale ou texane (250 à 500 g et formats promos).

## Les signes de qualité

Le Label Rouge et Agriculture Biologique sont les deux logos les plus connus et rassurants aux yeux des consommateurs. Le spécialiste du porc **Jean Floch** se lance cette année sur le créneau des signes officiels de qualité avec une nouvelle gamme de saucisserie Label Rouge. Deux recettes à l'ancienne sont au programme : saucisses de Toulouse x 4 et chipolatas x 6. Les produits sont issus de viande de porc française et garantis sans conservateurs ni colorants.

Chez **Bigard**, la gamme Label Rouge existe depuis plusieurs années déjà, avec succès. Elle a progressé de 12 % en 2018. L'industriel étoffe donc logiquement sa gamme avec des chipo aux herbes de Provence et un assortiment chipos-merguez x 6 (BRI de 0,60 € en avril-mai). La marque se lance aussi dans le bio, avec une référence de brochettes de bœuf sur pic bois (poids variable, 2 x 150 g environ dont 90 % de viande). De quoi illustrer une déferlante bio beaucoup plus générale (lire en pages suivantes). De son côté, **Maître Coq** mise sur un autre signe de qualité, non officiel cette fois. Des découpes de poulet « Graine de lin », portées du logo Bleu Blanc Cœur sortent cet été (520 g, en version paprika ou mexicaine). ●

