



*supermarché*

Lancement  
de produit

# Dossier de presse

Innovation :

Bi1 commercialise  
son premier jambon  
sans Sel Nitrité



10 janvier 2017, Avallon

# Sommaire

Partie 1 : pourquoi commercialiser un jambon sans sel nitrité ?

Partie 2 : les particularités du jambon l'original

Partie 3 : notre fabricant Morvan andouillette

Partie 4 : filière qualité bi1 charcuterie

Contact

# Partie 1 : pourquoi commercialiser un jambon sans sel nitrité ?

De plus en plus de clients se **sentent concernés** et veulent savoir ce que contiennent les **produits alimentaires** qu'ils **consomment** et d'où ils **proviennent**. Ainsi, il serait **60%** de français<sup>1</sup> à déclarer **faire attention à l'origine** du produit ou son à **lieu de production/ fabrication** et **55%** à s'intéresser aux ingrédients qui entrent dans la **composition** des produits.

C'est dans cet esprit de **réassurance** que nous avons souhaité innover en proposant à nos clients un **jambon local**, réalisé exclusivement à base de **porcs** nés et élevés en **Bourgogne** et **sans sel nitrité**.



## Qu'est-ce que les nitrites et les nitrates (appelés communément sel nitrité) ?

Les nitrites et les nitrates sont des additifs conservateurs (nitrites E249 & E250 / nitrates E251 & E252) traditionnellement utilisés dans la fabrication des produits de charcuterie – qu'elle soit industrielle ou artisanale.

## Pourquoi utilise-t-on du sel nitrité dans les charcuteries ?

Pour conserver les aliments et pour « rosir » la viande afin de donner envie. L'utilisation du sel nitrité dans les charcuteries a aussi pour objectif de prévenir le développement de micro-organismes susceptibles de provoquer des maladies graves (telles que le botulisme, la listériose et la salmonellose).

## Pourquoi en parle t-on ? Quels sont les dangers ?

Les nitrites (contenues dans le sel nitrité) peuvent sous certaines conditions (PH acide et température élevée) se transformer en nitrosamines. Certaines études ont montré que les nitrosamines sont potentiellement cancérigènes.

<http://www.tns-sofres.com/sites/default/files/food-360.pdf>



## Partie 2 : les particularités du jambon original

**Le jambon l'original c'est :**



### Un savoir-faire unique

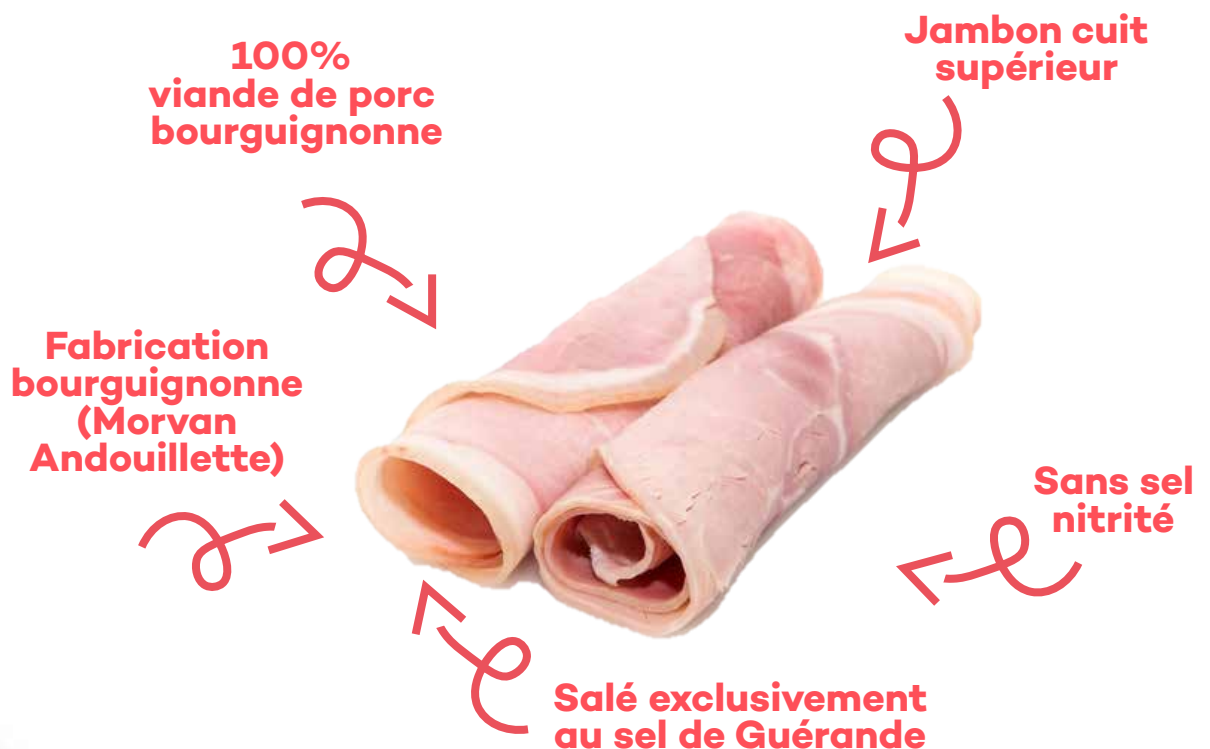
Notre jambon est fabriqué en Bourgogne par une entreprise artisanale disposant d'un savoir-faire reconnu.

### Des matières de premier choix

Les viandes utilisées sont fraîches, elles n'ont pas été congelées. 100% de notre viande de porc est d'origine bourguignonne. Le jambon bi1 est salé au sel de Guérande.

### Un retour au source

Notre jambon bi1 est sans sel nitrité. Il répond à une attente de naturalité d'une importante part de nos clients



## Partie 3 : notre fabricant Morvan andouillette



Notre fabricant **Morvan andouillette** partage un certain nombre de **nos valeurs** comme la **promotion du régional**. Morvan Andouillette porte une grande attention sur le choix des matières premières.

Depuis 1989, les viandes sont **françaises** et le plus souvent possible régionales, dans le parfait

respect des **recettes artisanales** qui font son succès. Toutes les préparations sont faites à la main et de **façon traditionnelle**, afin de garantir à chaque client, la qualité et le goût.

### Le choix des matières premières :

Afin de promouvoir la filière régionale et de favoriser les circuits courts, le jambon bi1 l'original sans sel nitrité est réalisé uniquement à base de porcs nés et élevés en Bourgogne.

Notre jambon de qualité supérieure provient exclusivement de la cuisse arrière du cochon, sans aucun autre morceau.

La fabrication de ce jambon de qualité supérieure répond à un code des usages précis, par exemple :

- pas d'utilisation de polysphosphate (qui favorisent la rétention d'eau),
- pas d'utilisation de gélifiant
- une limitation de sucre à 1%

Le jambon est exclusivement salé avec du sel de Guérande et ne contient pas de sel nitrité.



## Partie 4 : filière qualité bi1 charcuterie

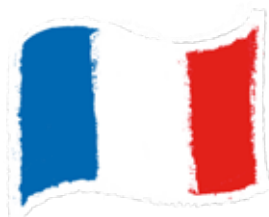
Si les filières qualité bi1 ont pour fondement une qualité gustative, un rapport qualité/prix exceptionnel, et une traçabilité irréprochable, elles ont également été construites avec le souci de privilégier les productions régionales (lorsque cela est possible) ou françaises, sans augmentation de coût !

### La filière qualité bi1 charcuterie se caractérise par :

1. Des viandes issues d'animaux nés et élevés en France
2. Des produits issus de fabrication régionale.
3. Une traçabilité rigoureuse des viandes et des gras utilisés
4. Une charcuterie débarrassée des ingrédients superflus.

#### **1. Une viande issue d'animaux nés et élevés en France**

Dans le but de proposer à ses clients une consommation toujours plus responsable, bi1 a pris l'engagement de sélectionner pour ses charcuteries issues de la filière qualité bi1, des viandes dont les animaux sont nés et élevés en France (les viandes sont également transformées en France).



#### **2. Des produits issus de fabrication régionale.**

Comme pour la sélection des viandes, bi1 s'appuie sur des fabricants régionaux possédant un savoir-faire reconnu dans la profession.

C'est pourquoi, une grande partie des charcuteries issues de la filière qualité bi1 est élaborée par :

- Michel Brisson (1)
- Morvan Andouillette (2)
- Fernand Dussert (3)
- Jean Louis Amiotte (4)
- Yveline Chambade (5)
- France salaisons (6)
- Festin de Bourgogne (7)
- La Bresse (8)
- Bolard (9)





### 3. Une traçabilité rigoureuse

La confiance est un élément primordial dans la relation que nous développons avec nos clients. Nous prêtons une attention toute particulière à la traçabilité des ingrédients qui entrent dans les recettes des charcuteries filière qualité bi1.

C'est pourquoi, bi1 demande à ses fournisseurs filière qualité charcuterie bi1 de maîtriser les approvisionnements de leurs ingrédients et ainsi éviter tout risque qui pourrait nuire à cette relation de confiance.

### 4. Une charcuterie débarrassée des ingrédients superflus, il ne reste que l'essentiel !



La charcuterie filière qualité bi1 regroupe des produits traditionnels qui ont été débarrassés de leurs ingrédients superflus ! Il ne reste que l'essentiel au même prix, bi1 non ?

C'est pourquoi, la filière qualité bi1 charcuterie utilise prioritairement des additifs naturels. Néanmoins, quelques additifs non naturels sont autorisés car pour le moment technologiquement difficilement remplaçables.

Ce parti pris en terme de composition impose parfois d'expliquer aux clients pourquoi la charcuterie filière qualité bi1 est moins colorée, avec des goûts plus subtiles... que d'autres charcuteries.



## Partie 5 : bi1 un supermarché du groupe Schiever



**SCHIEVER**

Avec ses 10 enseignes (Auchan, bi1, Atac, Weldom...), ses 160 magasins, ses 7 000 collaborateurs et une présence internationale, Schiever compte bien continuer à évoluer et à se diversifier dans le respect de ses valeurs.

Pour plus d'informations sur : [www.schiever.com](http://www.schiever.com)

facebook

[LaTribuSchiever](https://www.facebook.com/LaTribuSchiever)



[TribuSchiever](https://twitter.com/TribuSchiever)

## Les chiffres clés

**1 350** millions d'euros  
*chiffre 2016 – TTC (Sous enseignes)*

**7 000** collaborateurs  
*chiffre 2016*

Plus de **200**, répartis dans le Centre Est et à l'international.

*Schiever, une autre idée de la grande distribution*

NOS ENSEIGNES EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

SCHIEVER, UNE TRIBU A PART DANS LE MONDE DE LA GRANDE DISTRIBUTION

**Auchan ATAC**



**BRICOMAN**

**flunch**



**KIABI**



**weldom**





**SCHIEVER**  
une autre idée de la grande distribution

Vous souhaitez des informations complémentaires ?

Prenez contact avec nous.

Hervé FRABBONI  
Responsable communication  
03 86 34 63 31  
[hfrabboni@schiever.fr](mailto:hfrabboni@schiever.fr)