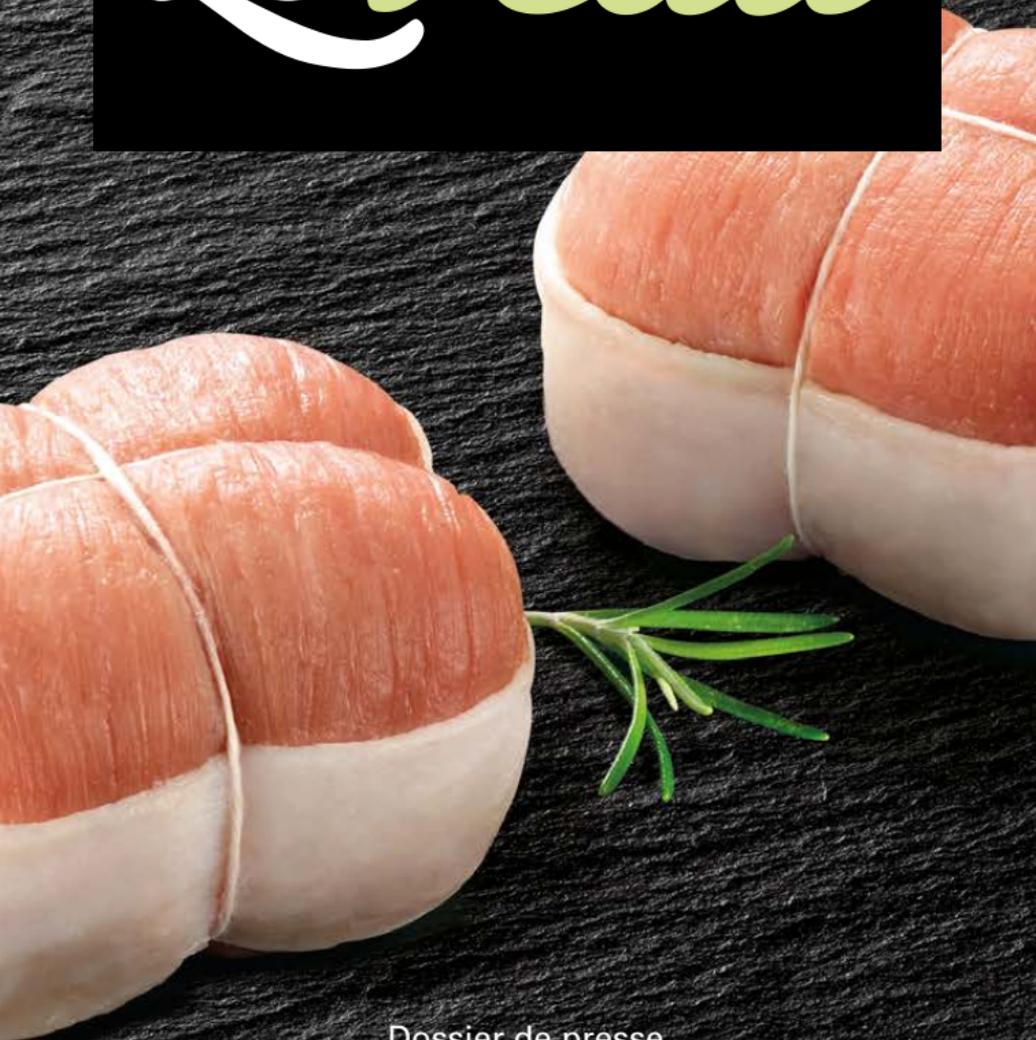




DÉSORMAIS, CHARAL,  
C'EST AUSSI

*Le Veau*



Dossier de presse  
Automne-hiver 2017

En tant qu'expert du bœuf et de la filière bovine, c'est tout naturellement que Charal a souhaité développer une gamme de veau pour le plus grand plaisir des amateurs. Sobrement intitulée « Le Veau », celle-ci s'inscrit dans les habitudes de consommation de 2 foyers français sur 3<sup>1</sup>, qui apprécient la complémentarité du veau et du bœuf pour diversifier leurs repas. Sélectionnées et préparées avec soin par les bouchers Charal, ses 7 références, 100 % françaises, devraient faire d'ici le mois d'octobre le bonheur de tous ceux qui cherchent à varier les plaisirs autour de la viande.

## LE VEAU, UNE VIANDE APPRÉCIÉE DES FRANÇAIS

---

Le veau s'inscrit dans les habitudes de consommation de 2 foyers français sur 3<sup>1</sup>. Ceux-ci apprécient la complémentarité entre cette viande et celle de bœuf pour diversifier leurs repas, d'autant que, tout comme cette dernière, elle est riche en protéines et peu calorique. Le veau bénéficie d'ailleurs d'une image positive, tant sur le plan gustatif que nutritionnel ! Neuf personnes sur 10 le considèrent comme une viande tendre, saine, savoureuse et de qualité<sup>1</sup>. Pour autant, près de 40 % des consommateurs n'en achètent pas<sup>1</sup>. Pourquoi ? Simplement parce qu'ils n'y pensent pas ! En effet, au rayon boucherie, cette viande reste peu valorisée d'un point de vue marketing, avec des marques nationales méconnues et une offre plutôt restreinte.

<sup>1</sup> OpinionWay, « Image de la viande de veau », INTERBEV, 2014

# LE VEAU, IL A TOUT BON !

---

Le veau répond aux différents besoins nutritionnels tout au long de la vie et s'inscrit au menu du quotidien dans le cadre d'une alimentation équilibrée. En effet, la viande de veau est riche en protéines (20 g pour 100 g) d'excellente qualité<sup>2</sup>, qui contiennent en proportion équilibrée la totalité des acides aminés indispensables et que le corps ne sait pas fabriquer. Elle est également pauvre en matières grasses (4 % de lipides en moyenne)<sup>3</sup>.

Par ailleurs et selon les morceaux, elle couvre entre 20 et 60 % des apports quotidiens conseillés en zinc<sup>4</sup>. Cet oligo-élément, essentiel à la croissance de l'enfant notamment, stimule les défenses de l'organisme et participe à la synthèse des protéines.

Enfin, le veau est source de vitamines<sup>4</sup> :

- B12, qui interviennent dans la constitution des globules rouges et de certaines cellules nerveuses.
- B3 ou PP, indispensables à la croissance et à la synthèse des hormones, essentielles pendant une grossesse ou en période d'allaitement.

2 CIV (Centre d'information des viandes)/INRA, 2009 (valeurs nutritionnelles des viandes crues).

3 Moyenne réalisée sur 5 morceaux : noix, jarret, épaule, collier et côte découverte sans le « gras ».

4 Valeurs nutritionnelles des viandes, CIV, d'après des analyses réalisées à l'ISA et l'INRA de Nantes et de Theix, en 1992 et 1997.



Pauvre  
en matières  
grasses

4 % de  
lipides



Riche en  
protéines

20 g pour  
100 g



Source des  
**acides  
aminés**  
indispensables



Source  
de vitamines  
**B12, B3  
ou PP**



De 20 à  
60 %  
des AQR\*\*  
en zinc

# L'AMBITION DE CHARAL : CRÉER UN NOUVEAU RÉFLEXE VEAU

---

Donner le réflexe viande de veau aux consommateurs français, c'est le pari que s'est donc lancé Charal avec sa nouvelle gamme « Le Veau ». Pour cela, la marque entend capitaliser sur sa forte notoriété<sup>5</sup> et son savoir-faire boucher, afin de répondre aux envies de tous les amateurs de veau. Marque de référence sur le territoire français, reconnue pour la qualité de ses viandes, avec un taux de satisfaction de 97 %<sup>6</sup>, elle a en effet toute la légitimité pour se positionner sur ce nouveau marché.

Pour cela, la marque a sélectionné les meilleurs morceaux sur des animaux nés et élevés en France, puis préparés dans les règles de l'art par ses bouchers. Dès le mois d'octobre, elle proposera donc une gamme complète de 7 références VVF (viande de veau française), parmi les morceaux les plus appréciés.

Comme pour le bœuf, ces produits profitent des atouts de l'emballage emblématique de la marque, l'Hebdopack®. Grâce à celui-ci, la viande gagne en tendreté au fil des jours et conserve naturellement ses qualités organoleptiques plus longtemps. Ainsi, toujours disponibles dans le réfrigérateur, ces pièces de veau viendront renouveler les plaisirs gustatifs.

<sup>5</sup> 97 % de notoriété, baromètre de notoriété, Institut Repères, étude 14270, février 2016.

<sup>6</sup> Baromètre de notoriété, Institut Repères, étude 14270, février 2016.

# UNE GAMME LARGE POUR TOUTES LES ENVIES

## Le steak haché de veau à 15 % de matières grasses

Le classique et très apprécié steak haché de bœuf Charal se décline donc désormais en version veau pour toujours plus de variété au quotidien.



### STEAKS HACHÉS « LE VEAU » À 15 % DE MATIÈRES GRASSES

PMC\* : 3,10 € - Conditionnement : 2 x 100 g

## Le steak haché de veau façon bouchère



Tout le savoir-faire des bouchers Charal se retrouve dans ce steak haché au grain épais et à la texture ultrafondante. Un délice à partager en famille !

### STEAKS HACHÉS « LE VEAU » FAÇON BOUCHÈRE

PMC\* : 3,80 € - Conditionnement : 2 x 120 g

## Escalope de veau (par 1 ou par 2)

Taillée dans les muscles tendres et savoureux de la cuisse, tels que la noix et la noix pâtissière, cette belle escalope à poêler va régaler petits et grands.



### ESCALOPE « LE VEAU »

PMC\* : 27,50 €/kg soit 3,60 € pièce

Conditionnement : 1 x 130 g

PMC\* : 26,50 €/kg soit 6,90 € pièce

Conditionnement : 2 x 130 g

\* Prix Marketing Conseillé

## Pavés de veau

Les bouchers Charal ont sélectionné le rond de sous-noix, un muscle maigre, pour découper ces beaux pavés épais, offrant tendreté et jutosité. Pour profiter de toutes leurs saveurs, il suffit de les saisir rapidement à feu vif et de poursuivre la cuisson à feu modéré 3 à 5 minutes de chaque côté.



### PAVÉS « LE VEAU »

PMC\* : 26,50 €/kg

soit 5,80 € pièce

Conditionnement : 2 x 110 g

## Paupiettes de veau (par 2 ou par 4)

Réalisées à partir de belles escalopes de veau entières, garnies de farce de porc, entourées d'une barde et ficelées, ces paupiettes généreuses vont faire l'unanimité !



### PAUPIETTES « LE VEAU »

PMC\* : 4,20 € - Conditionnement : 2 x 130 g

PMC\* : 7,80 € - Conditionnement : 4 x 130 g

---

**AU RAYON BOUCHERIE  
DISPONIBILITÉ OCT. 2017**

---

# HAMBURGER DE VEAU ET SES LÉGUMES DU SOLEIL



# HAMBURGER DE VEAU ET SES LÉGUMES DU SOLEIL

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 minutes • Cuisson : 26 minutes**

## Ingrédients

- 4 buns aux céréales
- 4 steaks hachés Le Veau façon bouchère
- ½ camembert
- 2 tomates
- 1 courgette
- 1 oignon
- 20 g de roquette
- 10 g de crème de vinaigre balsamique
- 16 g de graines de courge décortiquées
- 2 g de piment d'Espelette
- 1,5 cl d'huile de tournesol
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 cl d'huile de courge vierge
- Sel et poivre du moulin

## Préparation

- Laver et éplucher les légumes.
- Émincer finement l'oignon. Dans une poêle, le faire revenir à feu doux dans de l'huile d'olive pendant 20 minutes avec une pincée de sel et de piment d'Espelette.
- Tailler de fines tranches de courgette et assaisonner avec l'huile de courge.
- Tailler des tranches de tomate et de camembert.
- Griller les graines de courge 2 minutes au four thermostat 6 (180°C). Une fois grillées, les mélanger à la roquette et à la crème de vinaigre balsamique.
- Cuire les steaks dans une poêle avec de l'huile de tournesol à feu vif 2 à 3 minutes de chaque côté selon les préférences de cuisson.
- Réchauffer les buns 2 minutes au four.
- Monter les hamburgers dans cet ordre : pain, comté d'oignons, courgette, steak haché, camembert, tomate, roquette et pain.

PAUPIETTES DE VEAU BRAISÉES,  
PURÉE DE PANAIS ET ESTRAGON,  
CERNEAUX DE NOIX



# PAUPIETTES DE VEAU BRAISÉES, PURÉE DE PANAIS ET ESTRAGON, CERNEAUX DE NOIX

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 25 minutes • Cuisson : 45 minutes**

## Ingrédients

- 4 paupiettes de veau
- 5 panais
- ½ carotte
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- ¼ botte d'estragon
- 25 g de cerneaux de noix
- 45 g de beurre
- 8 g de farine
- 1 cube de jus de veau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1,5 cl d'huile de tournesol
- 5 cl de vin blanc
- Sel et poivre du moulin

## Préparation

- Laver et éplucher les légumes.
- Mettre le bouillon de jus de veau dans de l'eau chaude pour le diluer.
- Tailler des petits dés de carotte et d'oignon.
- Colorer les paupiettes de veau dans un sautoir avec de l'huile de tournesol à feu vif. Ajouter les dés de carotte et d'oignon, la gousse d'ail et l'estragon.
- Laisser cuire 2 minutes puis saupoudrer d'une pincée de farine.
- Enfourner 2 minutes à 180°C.
- Déglacer au vin blanc puis arroser avec le jus de veau. Remettre au four avec un couvercle pendant 20 minutes.
- Après cuisson laisser réduire le jus jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse.
- Tailler les panais en gros morceaux et un en carrés de différentes tailles. Hacher les cerneaux de noix.
- Mettre un cube de bouillon de volaille dans de l'eau chaude puis y cuire les morceaux de panais 15 minutes.
- Égoutter puis mixer avec du beurre pour obtenir une purée onctueuse et lisse.
- Faire sauter les cubes de panais 5 minutes dans du beurre, ajouter deux louches de bouillon de volaille, laisser réduire à sec.
- Une fois les cubes cuits, ajouter les cerneaux de noix et de l'estragon haché.
- Réunir le tout et servir.



WOK DE VEAU,  
POTIMARRON ET CÉLERI

# WOK DE VEAU, POTIMARRON ET CÉLERI

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 20 minutes • Cuisson : 13 minutes**

## Ingrédients

- 4 escalopes de veau
- 240 g de nouilles chinoises
- ¼ potimarron
- 1 citron vert
- ¼ céleri boule
- 35 g d'oignon – ou ½ oignon
- 15 g de cacahuètes
- 3 cl d'huile d'olive
- 2,5 cl de sauce soja
- 2 cl de vinaigre de riz
- Sel et poivre du moulin

## Préparation

- Laver et éplucher les légumes.
- Émincer grossièrement les escalopes de veau. Les faire revenir à la poêle à feu vif dans de l'huile d'olive pendant 3 minutes.
- Porter de l'eau salée à ébullition, y plonger les nouilles 3 minutes puis égoutter.
- Tailler des bâtonnets très fins de potimarron et de céleri.
- Concasser les cacahuètes.
- Tailler les oignons en petits cubes, les faire revenir à l'huile d'olive doucement pendant 5 minutes.
- Ajouter les nouilles, la viande cuite, les légumes et les cacahuètes.
- Augmenter le feu et déglacer au vinaigre de riz. Ajouter la sauce soja.
- Servir avec un zeste de citron sur le dessus.



VIVONS  
FORT

---

AVEC CHARAL,  
VIVEZ PLUS FORT  
VOS ENVIES DE VEAU !

---

RELATIONS MÉDIAS CHARAL : @FHCOM

42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris

+33 1 55 34 24 24 - [www.fhcom.net](http://www.fhcom.net)

[alison.tournier@fhcom.net](mailto:alison.tournier@fhcom.net)

[frederic.henry@fhcom.net](mailto:frederic.henry@fhcom.net)