

Ch. JAEGER
MANUEL PRATIQUE
DU
CHARCUTIER
MODERNE

EMPLOI : 5 à 7 grs par kilo de viande, à mélanger avec l'alcool utilisé pour le marisage des viandes.
CONVIENT pour pâtes de sauglier, faisan, canard, lièvre ou porc mariné.
POIDS NET : 10

L'ATELIER

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

NUMÉRO
SPÉCIAL



DE PASSAGE
Monsieur,
Je vous informe que
notre mariage a eu lieu le
5 JUIL. 1977
notre mariage a eu lieu le
8 JUIL. 1977
Je vous prie de bien vouloir
nous adresser un mandat de
paiement à l'adresse ci-dessous
pour nous rembourser de nos
frais de mariage.
Cordialement,
Le Directeur

M. Stotard
Charcuterie
LOCALITE
Tern



L'ATELIER ÉDITION SPÉCIALE JAN-MAR 2024

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

Jaeger
depuis 1924

Sommaire



4-5

Historique
de la marque

16-17

Interview
Pascal JOLY

18-19

Interview
Hubert JAN

6-9

Album Photos
Jaeger au fil du temps...

20-21

Recettes traditionnelles

10-11

Évolution de la charcuterie
au cours du temps !

22-23

Interview
Thierry CHÂTEAU

12-13

Interview
Serge LE BIHAN

24-25

Album Photos
Jaeger au fil du temps...

14-15

Album Photos
Jaeger au fil du temps...

26-27

Jaeger fait peau neuve
en 2024 !

Édito

Chers clients,

Jaeger a 100 ans en 2024 ! Pour célébrer cet anniversaire, nous vous offrons un album spécial de l'Atelier.

Cette histoire s'est écrite ensemble et nous sommes heureux de mettre en avant nos clients dans ce numéro. C'est aussi l'occasion de vous remercier pour votre fidélité tout au long de ces années.

Vous trouverez aussi quelques pépites de nos communications passées : lettres des années 50, étiquettes, carte postale... La communication de Jaeger a bien évolué !

Pour ses 100 ans, Jaeger fait peau neuve et nous avons le plaisir de vous présenter notre nouveau logo et dès avril, notre nouveau site internet. Nous ouvrons ensemble une nouvelle page. Aussi, nous vous avons concocté un programme ambitieux à l'image de notre marque : Innovations, nouveau site web, jeu concours, événements jalonnent l'année 2024.

Bonne lecture.

Aliette RICHARD
Responsable Marketing
& Développement



HISTORIQUE de la marque...

1924

Création des PRODUITS JAEGER par **Charles Jaeger**. Production et vente d'épices, assaisonnements, ingrédients et divers additifs.

1985

Création de la gamme de fonds et de sauces prêts à l'emploi ainsi que des préparations d'épices.

1965

Charles Jaeger cède sa place à **Pierre Thirode** qui achète la société Lutetia et crée le groupe **LUTETIA - JAEGER**. De 1965 à 1994, Lutetia (société vendant du matériel) et Jaeger proposent une approche technologique unique sur le marché européen.

1994

Rachat de la société Jaeger par le groupe **DALGETY** : création du département Jaeger Restauration. Pierre Thirode conserve la société Lutetia. Jaeger pénètre sur le marché « **Food Service** », développe son activité **export** et crée « Jaeger Poland ».

1969

Création d'un laboratoire d'application de recettes afin d'améliorer le travail chez les clients.

1998

Le groupe irlandais **KERRY** prend le contrôle des 17 usines du groupe **DALGETY**, dont celle des produits Jaeger.



1999

Développement sur le marché de la « **Restauration Hors Foyer** ».

2000

Développement sur les marchés **C.E.E. (Espagne)**. Développement du marché de la **restauration privée**. Extension du site de Goussainville.

2007

Obtention du certificat IFS.

2010

Transformation du site de Goussainville en plateforme de distribution.

2001

La société Jaeger achète et absorbe la société Corol.

2013

Jaeger rejoint **Cap Traiteur**, filiale du groupe **SOLINA**.

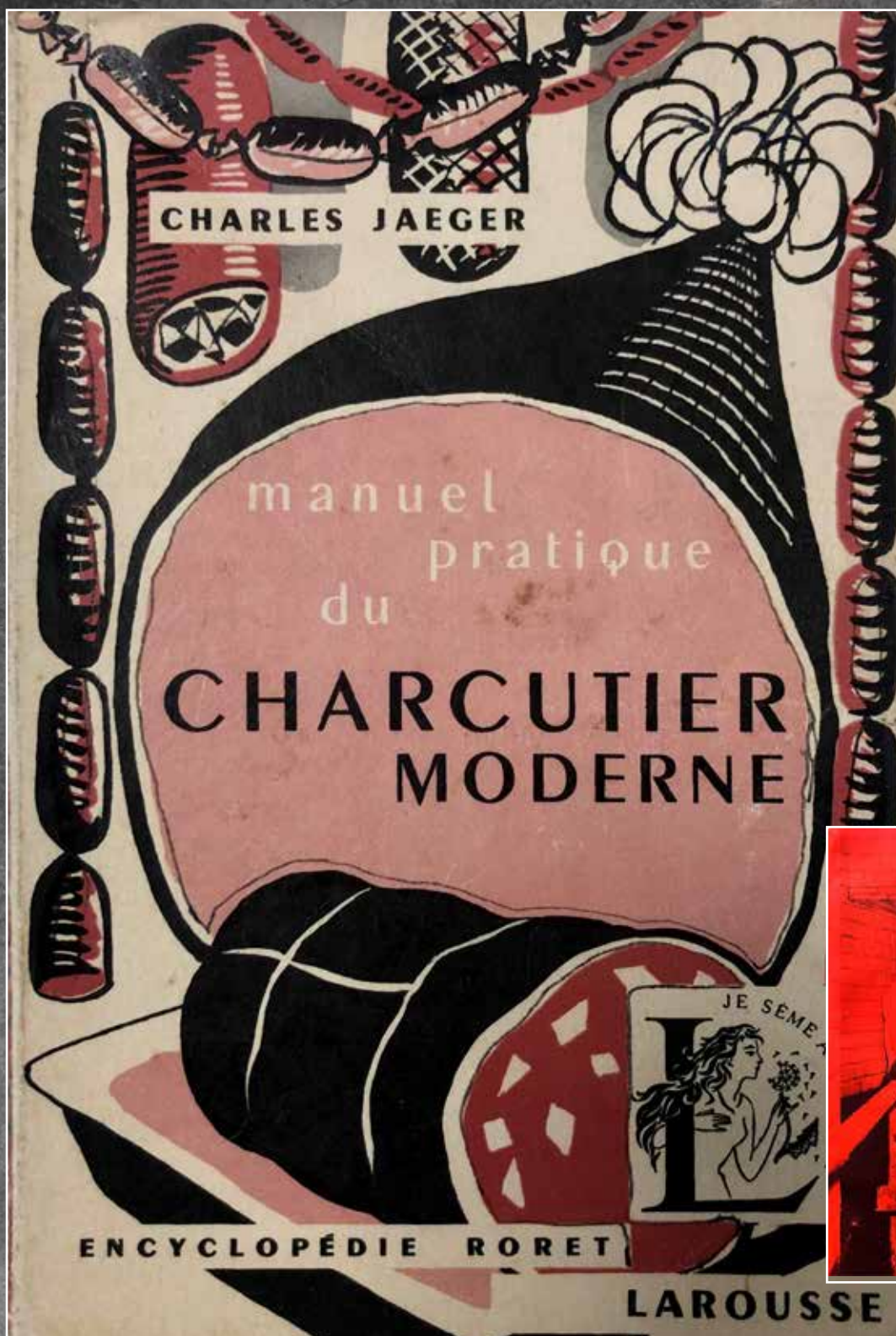
2004

Fusion des 3 entités : Aromont, France Ingrédients et Jaeger donnant naissance à **KERRY SAVOURY INGREDIENTS**.



ALBUM PHOTOS

Jaeger au fil du




« Manuel pratique
du charcutier moderne »
écrit par Charles Jaeger
1954 (à gauche)

3^{ème} édition de 1973
(à droite)



temps...

1^{re} ECOLE PROFESSIONNELLE de BOUCHERIE-CHARCUTERIE de WALLONIE
 67, RUE SAINT-NICOLAS
NAMUR



Namur, le 21 mai 1954.

Monsieur JAEGER

19, rue Gallia

Téléphone 270.44
 C. C. P.

Cher Monsieur,

Je tiens à vous remercier de la gentillesse en me faisant parvenir votre livre "Le Manuel Moderne".

La conception des différents chapitres dans les moindres détails, en font le Vade-mecum.

Je me ferai un devoir de le recommander à mes apprentis que patrons, à qui il est appelé à servir dans leur profession en leur épargnant beaucoup de temps.

Entretiens, je vous prie, Monsieur Jaeger, de mes meilleurs sentiments confraternels.

Jaeger

Chèques postaux : Châlons-sur-Marne 439.20
 R. C. 7796 Téléphone O.G.B. R. M. 2926

Charcuterie Troyenne
 Plats décorés sur commande

J. FLEURY
 36, Rue Victoire de la Marne
CHAUMONT
 Haute-Marne

Chaufort, le 22 Août 1957

Monsieur Jaeger,

De retour de vacances j'ai trouvé votre courrier du 27 juillet, référence C.J/M.H. et vous en remercie.

Au sujet de l'étuve Tripoché dont je vous ai laissé le soin de la vente après la remise à neuf à l'usine, il m'est très difficile de vous fixer un prix, vous ferez pour le mieux.

Je vous signale que ce même matériel neuf m'a été facturé la somme de 147 000 francs.

Je suis heureux de vous annoncer que j'ai obtenu d'excellents résultats avec l'A.N. Chairasse.

Aussi, veuillez avoir l'obligeance de m'expédier la facture.



ALBUM PHOTOS Jaeger au fil du



SPÉCIALITÉ DE CHARCUTERIE, SALAISONS, CONSERVES



Expéditions tous les jours dans toute la France

HENRI LIE NIET

JOSSELIN

- (MORBIHAN) -

LABORATOIRES
ET BUREAUX
BELLE-RIVE

C. C. P. NANTES N° 243-93
Téléphone 83 - R. C. 3474

Toutes expéditions à mon adresse
exclusivement en gare de Plœrmel (Morbihan)

Josselin, le 11 SEPTEMBRE 1957

Etablissements IUTETIA - JAEGER

Personnel

Monsieur Jaeger

Recevant et lisant couramment
Le journal de la Confédération
de la Charcuterie Française
je vois l'effort que vous faites
pour l'exaltation de vos produits
de très hauts qualités.
Je acquiesce mon court passage
à Paris en Novembre 1957
où je me suis causé que
loin de vous.
Un homme aussi fort doit-il
à toujours besoin d'apprendre
"ce que il ne connaît pas"?
Devant vous je ne puis le
cacher: "Depuis 60 ans
et plus que je fabrique
mes saucissons avec
"Paris R.F." officiellement
et sous contrôle J. au

plus que doubler la vente
de cet article, la Boutique
car je manque de temps je n'ai
pu contacter aucun Restaurant.
Monsieur Jaeger je ne de la
Chair de Bœuf impievable
sans faiblesse supérieure
Les Européens sont un peu plus
que nous par ailleurs, il
paraît que c'est le climat?
pour votre ~~bonne~~ annonce sur
Le journal de la Confédération
ayant toute confiance en
vous, vous pouvez faire
insérer. Pour la fin de
ma signature et vous laissant
entière liberté et changer le
texte - ce qui peut.
"Produit Ludovic Jaeger"
Bis que sicut sans un
quartier calme!!
plus que calme.
M^e Scillet Rogard
Charcutier à tous
à doubler la vente de son
"Paris R.F." (je suis sûr que
c'est moi

R. Josselin

temps...

**SYNDICAT DE LA CHARCUTERIE DE PARIS
ET DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE**
10, rue Bachezmont, 10
PARIS - 2^e

Téléphone :
GUT. 81.70 et 81.71
C.C.A. 177887

ATTENTION attention particulière
d'emploi obligatoire des charcutiers
Charcutiers de Paris et du Département de la Seine
GUT. 14-33 et GUT 14-51

Paris, le 2 Juin 1964
Monsieur JAEGER
19, rue Cailliaud
PARIS 18^{ème}

1508/RE.HO

Cher Monsieur,

J'ai bien reçu en son
"Le Charcutier Moderne". Je vous
vivement.

Sa lecture n'a beaucoup
comporte aussi bien sur le matériel
procédés modernes de fabrication
extrêmement intéressants. Je con-
vivement à mon Bureau d'en pren-
dés que j'aurais un peu de temps
un plaisir de prendre contact et
fonctionner quelques unes des
dans votre ouvrage.

Dans cette attente, vous
Monsieur, l'assurance de mes
meilleurs.

RE/S
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
SERVICE
DE LA REPRESSION DES FRAUDES
N° 111
Produit Comestibles
A 555

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Paris, le 14 JUIN 1964
42 bis, rue de Bourges, PARIS (VII^e) T. : INV. 21.30

Monsieur,

Vous avez bien voulu m'adresser en date du 26 mai 1964
le Manuel pratique du Charcutier moderne que vous venez de faire
paraître.

Je vous remercie de l'envoi de cet ouvrage qui contri-
bue à la défense et à la protection de la qualité des préparations
de charcuterie.

Veuillez agréer, Monsieur, l'assurance de ma considéra-
tion distinguée.

[Signature]
LE DIRECTEUR GÉNÉRAL DE L'AGRICULTURE
DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Monsieur Charles JAEGER
19, rue Cailliaud à PARIS (XVIII^{ème})

de Souverain



Évolution de la Charcuterie...

La charcuterie, **art ancestral** de la transformation de la viande, a une histoire riche et diversifiée qui remonte à l'Antiquité. De la nécessité de **conserver la viande à l'évolution vers une véritable gastronomie**, l'histoire de la charcuterie a suivi un parcours fascinant.

Les premières traces de cette activité spécifique remontent à l'Antiquité où elle est déjà organisée en **communautés de métiers** :

- les Suarii : marchands de viande de porc. Ils doivent approvisionner Rome en porcs, abattre et vendre la viande au détail.
- les Botularii : marchands de boudins et saucissons.
- les Salsamentarii : marchands de salaisons.



Les civilisations égyptiennes, grecques et romaines pratiquent déjà des techniques rudimentaires de conservation de la viande. **Le salage, le séchage et la fumaison étaient des méthodes utilisées pour prolonger la durée de vie des viandes**, permettant ainsi aux sociétés anciennes de stocker des aliments pour les périodes de disette ou de longs voyages.

Au cours du Moyen Âge, la charcuterie a pris une place centrale dans la vie quotidienne des Européens. Les bouchers-charcutiers étaient des artisans essentiels dans les villes médiévales, chargés de **transformer la viande et de créer une variété de**



produits tels que saucisses, jambons, terrines et pâtés. Ces techniques de transformation ont été transmises de génération en génération, établissant les bases de la charcuterie moderne.

Les premiers statuts du métier de « charcutier » datent des Lettres Patentes du 17 janvier 1475. Les charcutiers détiennent le monopole de la vente de viande de porc cuite. En contrepartie, ils doivent acquitter une taxe.

À l'époque de la Renaissance, la cuisine et la gastronomie ont connu un renouveau en Europe. La charcuterie a évolué au-delà de sa simple fonction de conservation pour devenir **une véritable forme d'art culinaire**. Les nobles et les chefs ont perfectionné les techniques de préparation et de présentation des charcuteries, créant des plats élaborés qui étaient non seulement délicieux mais aussi esthétiquement agréables.

Avec l'avènement de la révolution industrielle au XIXe siècle, la production de charcuterie a connu des **changements majeurs**. Les techniques de conservation ont été améliorées, et de nouveaux équipements ont été introduits pour répondre à la demande croissante de produits carnés. La charcuterie est devenue plus accessible à un public plus large, passant d'une tradition artisanale à une **production plus industrielle**. Avec l'urbanisation croissante et la production de masse, les questions de sécurité alimentaire et de qualité des produits deviennent de plus en plus

...au cours du temps !

préoccupantes. **Les premières réglementations** visant à contrôler la production et la commercialisation de la charcuterie émergent, en particulier en Europe. Ces réglementations étaient principalement axées sur l'hygiène et la prévention des fraudes.



Au XXe siècle, la charcuterie a continué de se diversifier. **De nouvelles techniques de transformation, des saveurs internationales et des normes de qualité élevées** ont façonné l'industrie de la charcuterie telle que nous la connaissons aujourd'hui. La charcuterie est devenue un élément incontournable de la cuisine mondiale, avec des influences provenant de diverses cultures et traditions. Au début du XXe siècle, les gouvernements ont intensifié leurs efforts pour réglementer l'industrie alimentaire, y compris la charcuterie, afin de garantir la **sécurité des consommateurs**. La standardisation des produits et l'étiquetage deviennent des aspects clés de la réglementation. En France, par exemple, la création de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) dans les années 1930 a joué un rôle important dans la protection et la promotion de la qualité des produits, y compris la charcuterie régionale

Les scandales alimentaires, tels que celui de la vache folle et des crises sanitaires liées à la charcuterie, ont conduit à un renforcement significatif des réglementations dans de nombreux pays. Les autorités ont élaboré des **normes strictes en matière d'hygiène, de traçabilité et de contrôle de la qualité des ingrédients**. Les organisations internationales, telles que la Commission du Codex Alimentarius de l'ONU, ont également contribué à l'harmonisation des normes alimentaires à l'échelle mondiale.

Avec l'évolution des préoccupations des consommateurs vers la provenance des aliments, les méthodes de production et les pratiques durables, la réglementation de la charcuterie a évolué au cours du XXe siècle pour inclure des critères de qualité plus complexes. Les appellations d'origine, les certifications biologiques et les labels de commerce équitable sont devenus des éléments importants des réglementations, reflétant la demande croissante des consommateurs pour des produits alimentaires transparents et de haute qualité.

La réglementation de la charcuterie continue de s'adapter aux tendances actuelles, telles que la **réduction des additifs, la promotion de l'artisanat**, et la prise en compte des **préoccupations environnementales**. Les gouvernements et les organismes de régulation travaillent en étroite collaboration avec l'industrie pour garantir la sécurité, la qualité et la diversité des produits charcutiers sur le marché, tout en respectant les aspirations des consommateurs modernes.

L'histoire de la charcuterie est le reflet de l'évolution de la société, de la nécessité de conserver la viande à la recherche de plaisirs gastronomiques sophistiqués. De la charcuterie médiévale aux délices modernes que l'on trouve sur les tables du monde entier, cette tradition culinaire a su résister à l'épreuve du temps, évoluant constamment pour s'adapter aux goûts et aux besoins de chaque époque. **Ainsi, la charcuterie demeure un art culinaire qui célèbre la richesse de l'histoire alimentaire de l'humanité.**



Interview

M. Serge LE BIHAN à Plouharnel

Un client Jaeger depuis 65 ans



Bonjour M. Le Bihan,
A l'occasion des 100 ans de la marque Jaeger, nous souhaitons mettre à l'honneur nos clients historiques qui travaillent avec nous de génération en génération. Merci de prendre le temps de nous faire part de votre parcours et nous parler de votre relation avec notre entreprise.

Parlez-nous de votre entreprise...

En 1958, mes parents décident de faire perdurer la tradition de la charcuterie familiale en fondant leur propre établissement.

Les premières années furent marquées par un travail acharné et une passion indéfectible pour la qualité des produits. Nous, les enfants, avons grandi au sein de l'atmosphère animée de la charcuterie, développant ainsi un attachement profond pour le métier. En investissant dans la construction d'un laboratoire moderne dans les années 80, mes parents posèrent les fondations d'une croissance fulgurante.

Ce laboratoire moderne permet une production plus efficace, tout en maintenant les normes élevées de qualité qui avaient fait la réputation de la charcuterie. Mon frère, ma sœur et moi reprîmes officiellement les rênes de l'entreprise en 1984. Animés par une vision commune et une détermination inébranlable, nous avons fait de la petite charcuterie familiale une entreprise florissante. Aujourd'hui, l'entreprise compte fièrement 16 employés et une superficie de 500m².

« Les premières années furent marquées par un travail acharné et une passion indéfectible pour la qualité des produits. »

Depuis combien de temps travaillez-vous avec les produits Jaeger ?

Depuis toujours ! Nos parents nous ont vanté la qualité exceptionnelle des produits Jaeger que nous utilisons encore aujourd'hui pour élaborer notre charcuterie.

Que fabriquez-vous ?

Nous fabriquons de la charcuterie traditionnelle de campagne : du jambon, du saucisson à l'ail, des pâtés mais aussi de la charcuterie sèche. Nous prônons la Tradition et la qualité de nos produits ; utilisant des recettes ancestrales avec peu d'ingrédients et des plus naturels possibles.

Nous travaillons uniquement avec des porcs Bretons Bleu Blanc Cœur et utilisons beaucoup de Sel de Guérande dans nos préparations.

Nous vendons nos produits dans notre boutique ainsi que sur les marchés sur lesquels nous sommes présents tous les jours. Compte tenu de notre situation géographique, la majorité de nos ventes se font pendant 6 mois de l'année lorsqu'il y a plus de touristes.



Raymond Le Bihan en 1958
Père de Serge Le Bihan et fondateur de l'entreprise familiale

Quels sont vos produits Jaeger favoris ?

Nos parents travaillaient déjà avec les saumures Jaeger. Nous sommes convaincus de la performance de ces saumures qui sont toujours de bonne qualité et permettent l'obtention de produits identiques de fabrications en fabrications. Nous apprécions, également, l'épice St Antoine, un mélange d'épices universel qui se marie très bien à plusieurs de nos préparations.

Est-ce que vous notez une évolution de la demande de votre clientèle ces dernières années ?

Nos clients sont de plus en plus exigeants sur la composition des produits. Ils souhaitent des produits avec le moins d'additifs possibles et font la chasse au sel nitrité. Ce qui est très intéressant pour nous qui ne fabriquons qu'avec peu d'additifs.

Alors que la consommation de charcuterie cuite décline en France, nous surfons sur cette tendance du fait maison, de la Tradition et des produits « Clean Label ».

Jaeger a su nous proposer des produits pour répondre à cette demande, nous permettant, notamment, l'appellation « jambon maison Bleu Blanc Cœur salé au sel de Guérande et sans sel nitrité ajouté ».

Dans l'ensemble, comment évaluez-vous votre expérience de travail avec notre entreprise ?

A l'heure du numérique, la visite d'un commercial Jaeger, expert de la charcuterie est très apprécié. Outre un simple vendeur, il permet de donner des conseils, élucider des problèmes de fabrication ou proposer des nouveautés. Votre entreprise est une entreprise sérieuse avec des produits de qualité.

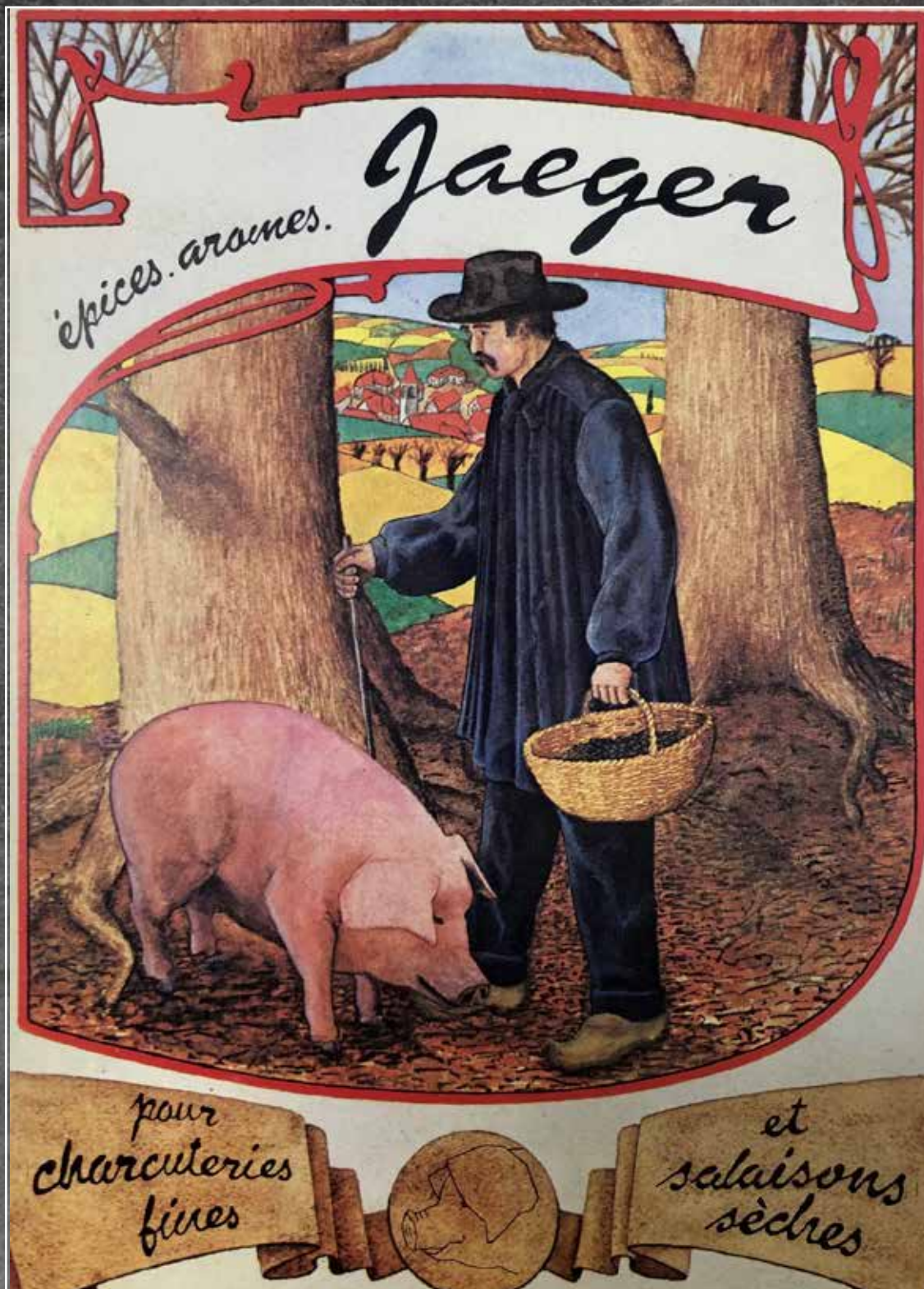
Cette aventure remarquable démontre que, même dans un monde en constante évolution, les valeurs familiales et la passion pour l'artisanat peuvent être la clé d'une réussite durable.

Aurélié POUILLY

Chef de Produits Jaeger



ALBUM PHOTOS Jaeger au fil du



Produits Jaeger 9, rue du Colonel-Driant
95400 ARNOUVILLE-les-GONNESSE
Tél. : 986-20-39 - 986-34-31

Pour denrées alimentaires
(emploi limité)

ÉPICES COMPOSÉES POUR PATÉ BRETON

EMPLOI : 10, 15 ou 20 gr. par kg de masse, selon goût.
rajouter 15 à 18 gr. de sel.

POIDS NET : 10 KG.

23 Contient : Épices et arômes naturels sur sel et sucres 2-80

Produits Jaeger 9, Rue du Colonel-Driant
95400 ARNOUVILLE-les-GONNESSE
Tél. : 986-20-39 - 986-34-31

Pour denrées alimentaires
(emploi limité)

A. N. PATÉ DE CAMPAGNE J.

Préparation complète aux arômes naturels

EMPLOI : 4 à 7 grs par kilo de masse + Sel 20 grs

TENIR LES SEAUX FERMÉS ET À L'ABRI DE L'HUMIDITÉ

POIDS NET : 2 KG.

30 Contient : Épices et arômes naturels sur sel et sucres 10-9

Produits Jaeger 9, rue du Colonel-Driant
95400 ARNOUVILLE-les-GONNESSE
Tél. : 986-20-39 - 986-34-31

Pour denrées alimentaires
(emploi limité)

A. N. MARINADE LIQUIDE

EMPLOI : 5 à 7 grs par kilo de viande, à mélanger au vin ou à l'alcool utilisé pour le marinage des viandes.

CONVIENT : pour pâtés de sanglier, faisan, canard, lièvre, lapin ou porc mariné.

POIDS NET : 10 KG.

21 Contient : Sel, Épices et arômes naturels 12-9



Interview

Pascal JOLY

Meilleur Ouvrier de France Charcutier, Charcutier Traiteur à Paris



Bonjour Monsieur Joly,
Merci de nous recevoir aujourd'hui. A l'occasion des 100 ans de Jaeger, nous avons souhaité mettre en avant nos clients, leur savoir-faire et leur excellence. Aussi, c'est un plaisir aujourd'hui de vous rencontrer.

Pouvez-vous nous parler de votre parcours ?

Je suis né en 1964. J'ai fait connaissance du métier de la charcuterie à 11 ans alors que je passais des vacances chez mon oncle près du Havre. Cela a été un coup de foudre immédiat avec le métier : l'ambiance, le travail en équipe, les parfums... Cela m'a toujours plu. Les journées étaient longues. On travaillait beaucoup. À Noël, par exemple, on bossait jour et nuit. Il n'y avait pas le matériel d'aujourd'hui. J'ai travaillé dans l'atelier de mon oncle jusqu'à mes 16 ans. J'y ai beaucoup appris : la charcuterie et également une grande variété de plats.

J'ai décidé ensuite de faire mon CAP dans une

charcuterie de Bourgtheroulde et j'étais au CFA du Val de Reuil. J'ai été premier apprenti du département de l'Eure. Je suis parti au Havre dans une très bonne charcuterie. J'y ai énormément appris car c'était très structuré.

En rentrant de l'armée, je suis allé à Paris où j'ai travaillé dans 2 charcuteries. J'avais conscience de ne pas tout maîtriser. Je me suis inscrit au CEPROC pendant deux ans pour passer le brevet professionnel. J'y croisais des MOF. Ça m'a donné envie de devenir Meilleur Ouvrier de France. C'est devenu un rêve en même temps qu'un objectif de carrière.

A la fin du brevet professionnel, en 1989, on a décidé, avec ma femme, de s'installer et on a acheté à Grandvilliers. C'est à ce moment-là que je suis devenu client Jaeger : déjà 34 ans.

Les débuts ont été durs et à partir de 93, on a commencé à bien travailler. Il y avait une très forte demande, surtout pour le traiteur. Nous étions alors 45 personnes. Il a fallu se structurer : on a agrandi notre labo, acheté des salles de réception. En 1996, on était 1er traiteur de la région. Et puis, on s'est dit qu'il fallait jouer un coup de poker. Nous avons construit une boutique magnifique et sommes alors passés à 180 plats par jour et 5 mariages le week-end, plus de 1000 couverts.

En parallèle, je participais à des concours. En 98, j'ai gagné le grand prix de France des charcutiers-traiteurs : 320 heures de travail sur un coq en pâte. J'ai tenté le MOF en 96 mais je n'étais pas prêt. En 2000, j'ai préparé le MOF pendant 7 mois. J'ai mis le paquet. J'ai investi financièrement : 19 essais pour arriver au résultat. Quand je suis devenu MOF, tout a changé. Cela nous a permis de choisir notre clientèle, proposer du haut de gamme, arrêter de faire certains marchés. D'ailleurs, à l'occasion des mariages, le souhait de certains clients était vraiment d'acheter la prestation d'un Meilleur Ouvrier de France.

« L'idée, c'est d'être un bon chef d'entreprise, un bon fabricant et transmettre ma philosophie de vie : prendre du plaisir au travail. »

C'est une période où j'ai pu proposer des plats haut de gamme comme l'œuf trianon : un fond d'artichaud, une sauce mayo fines herbes, du jambon cru et un œuf poché ; C'est cette spécialité qui a fait notre réputation. À Noël, tout le monde en souhaitait. L'innovation a toujours été notre marque de fabrique.

En 2004, nous sommes partis à Vincennes car nous voulions nous concentrer sur la vente en boutique et arrêter l'activité traiteur. Nous avons repris une boucherie avec une clientèle âgée. En modernisant l'offre, on a rajeuni la clientèle avec beaucoup de cadres entre 35 et 40 ans.

En 2010, nous sommes partis à Rennes où nous avons repris une affaire et revu les gammes de produits, les plats sur mesure mais aussi le système informatique pour gagner du temps. J'ai beaucoup travaillé sur l'ergonomie des postes de travail. C'est vraiment la période de ma vie où j'ai atteint l'excellence de mon métier, la qualité des matières premières, la présentation des produits...

Depuis 2017, nous sommes de retour à Paris.



Quelle évolution avez-vous observé dans la clientèle ?

C'est une réalité, il y a un véritable mouvement vers le plat cuisiné. Notre volume de charcuterie est resté stable mais globalement, les clients cuisinent de moins en moins. Ils commandent des plateaux de charcuterie pour l'apéritif, des verrines, tout ce qui pourra leur faire gagner du temps.

Comment innovez-vous ? Qu'est ce qui vous inspire ?

Les réseaux sociaux, les restaurants, la boulangerie m'inspirent. J'ai créé un pain suisse, une brioche feuilletée en déclinaison salée. C'est la passion qui m'emmène. Souvent, je vois une bonne idée et je me dis qu'il est possible de faire autre chose avec le même produit. C'est ça qui est magique.

En tant que MOF, que pensez-vous de la transmission de ce métier ?

Avec ma femme, nous aimons reprendre des affaires en mauvais état pour les céder à d'autres... en très bon état. J'aime apprendre aux jeunes et notamment à reprendre des affaires. On a formé des dizaines de personnes et tous réussissent. Ils se sont installés. J'ai eu la chance de travailler, toute ma carrière, avec des personnes intéressantes et motivées.

Il faut savoir aussi se poser la question « Qu'est ce que j'en fais de ce titre de MOF ? »

L'idée, c'est d'être un bon chef d'entreprise, un bon fabricant et transmettre ma philosophie de vie : prendre du plaisir au travail.

Quel est, pour vous, le secret de la réussite ?

Le travail et la passion. Le matin, je ne vais pas au travail, je vais occuper mes journées !

Aliette RICHARD

Responsable Marketing & Développement

Hervé GRELET

Chef de région BCT nord et ouest



Interview

M. Hubert JAN

Formateur Charcuterie - Traiteur au CFA de Vannes



Que pensez-vous des produits Jaeger ?

J'ai toujours travaillé avec vos produits. Ce sont des produits de très bonne qualité. J'apprécie votre gamme dédiée à la fabrication de la charcuterie ; les produits ont un bon goût et une bonne tenue.

Avez-vous remarqué une évolution du métier de charcutier traiteur ?

Oui, énormément. Les bases de la charcuterie restent les mêmes avec des recettes traditionnelles mais le métier change. Malheureusement, de moins en moins de charcutiers fabriquent eux-mêmes leurs produits de charcuterie. Par contre, ils fabriquent de plus en plus de plats traiteurs et de snacking. Ils doivent maintenant avoir des connaissances en pâtisserie sucrée et salée ainsi qu'en cuisine.

Avec la mise en place du Code des Usages et une réglementation de plus en plus stricte, le métier évolue également. Les élèves en BP sont sensibilisés pour garantir des fabrications conformes.

Au niveau des magasins, les industriels ont fait du mal aux petites boutiques. Les seules petites boutiques qui résistent sont celles qui fabriquent elles-mêmes et qui font de bons produits ou celles qui ont su évoluer. Même le jambon est de moins en moins fabriqué.

Bonjour M. Jan,

A l'occasion des 100 ans de la marque Jaeger, nous souhaitons évoquer un autre aspect de la boucherie, charcuterie : la formation. M. Hubert Jan, formateur au CFA de Vannes, nous parle de son parcours professionnel et de sa transition vers l'enseignement.

Pouvez-vous nous parler de votre parcours professionnel ?

J'ai débuté en apprentissage à l'âge de 15 ans. Puis, j'ai repris l'entreprise de mes parents, le 16 juin 1989. Après 28 ans au sein de ma boucherie, charcuterie, traiteur, j'ai décidé de devenir formateur en CFA. Je suis, actuellement, formateur en charcuterie et traiteur mais j'enseigne, également, la cuisine voire la boucherie.

« J'ai toujours travaillé avec vos produits. Ce sont des produits de très bonne qualité. »

Avez-vous remarqué une évolution au niveau des élèves du CFA ?

Globalement, nous avons de moins en moins d'élèves dans les filières de la charcuterie et de la boucherie.

Certains CFA ne peuvent pas ouvrir des niveaux car n'ont pas suffisamment d'effectifs. Cette année, au CFA de Vannes, nous sommes plutôt satisfaits puisque nous avons 8-10 apprentis par niveau en charcuterie traiteur alors que notre seuil maximum à ne pas dépasser est de 12 personnes. En boucherie, c'est plus compliqué ; il y a moins de demande.

Nous avons de plus en plus de filles. Ce qui est intéressant puisqu'elles n'ont pas la même vision que les garçons et elles sont minutieuses. La mixité permet de bons échanges et un travail de qualité.



« Nous avons de plus en plus de filles. Ce qui est intéressant puisqu'elles n'ont pas la même vision que les garçons... »



Quelle est votre vision de l'avenir de la charcuterie ?

La législation évolue de plus en plus ; notamment concernant les nitrites/nitrates. Les charcutiers devront donc s'adapter et peut-être développer de nouvelles techniques pour répondre à cette demande.

D'autre part, les artisans devront faire de plus en plus de traiteur et de plats cuisinés : des plats du jour, de l'événementiel mais aussi des repas rapides pour le midi. Le métier de boulanger évolue vers le traiteur et le traiteur évolue vers le boulanger. J'ai, d'ailleurs, un élève charcutier traiteur qui a été embauché en boulangerie.

Aurélien POUILLY

Chef de Produits Jaeger

Hortense, jeune apprentie en charcuterie traiteur CFA de Vannes



Recettes traditionnelles

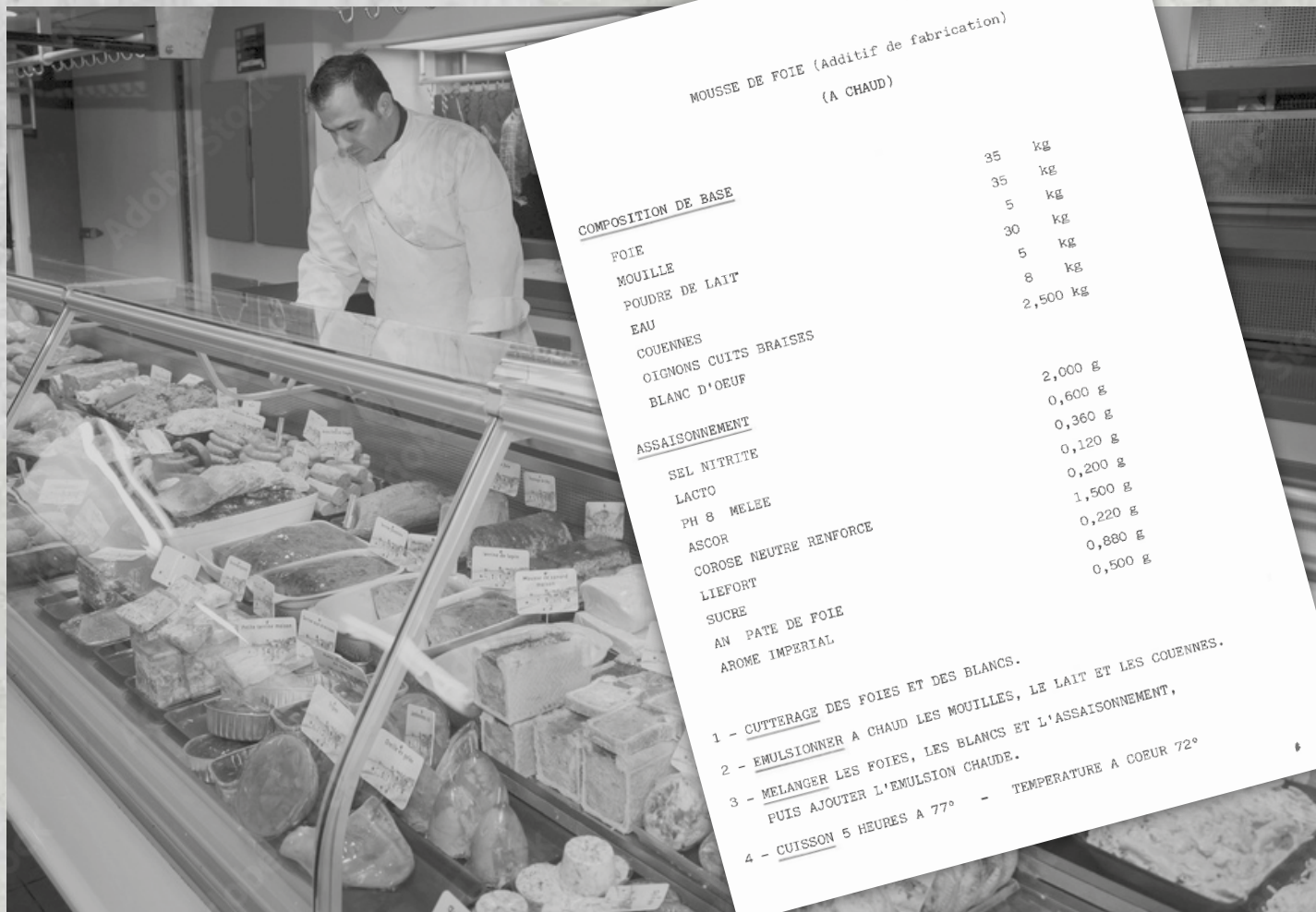
Fondée il y a 100 ans, Jaeger a tracé son chemin dans l'industrie de la charcuterie en se spécialisant dans la fabrication de saumures. Les clients obtiennent des jambons identiques fabrications après fabrications. La cohérence dans la saveur, la texture et la conservation est devenue la marque de fabrique de l'entreprise, gagnant la confiance de nos clients d'années en années.

Jaeger n'est pas seulement reconnu pour la qualité de ses saumures, elle l'est aussi pour les produits de charcuterie cuite qui permettent la fabrication de saucisson à l'ail ou pâtés en tout genre en garantissant une texture, un goût et un visuel qualitatifs. Aujourd'hui, ce sont les gammes de merguez, saucisserie crue et marinades qui excellent.

Les témoignages reflètent la satisfaction des consommateurs qui ont trouvé dans les produits Jaeger une qualité sans compromis.

Merguez universelle 21, Chair rose, colrose, colorouge... des produits qui perdurent depuis de nombreuses années et qui ont contribué à faire le succès de la marque Jaeger.

L'entreprise regarde vers l'avenir avec optimisme, explorant de nouvelles façons d'innover dans le domaine de la boucherie, charcuterie, traiteur.



N° 207

MOUSSE DE FOIE (Additif de fabrication)
(A CHAUD)

<u>COMPOSITION DE BASE</u>	
FOIE	35 kg
MOUILLE	35 kg
POUDRE DE LAIT	5 kg
EAU	30 kg
COUENNES	5 kg
OIGNONS CUIITS BRAISES	8 kg
BLANC D'OEUF	2,500 kg
<u>ASSAISONNEMENT</u>	
SEL NITRITE	2,000 g
LACTO	0,600 g
PH 8 MELEE	0,360 g
ASCOR	0,120 g
COROSE NEUTRE RENFORCE	0,200 g
LIEFORT	1,500 g
SUCRE	0,220 g
AN PATE DE FOIE	0,880 g
AROME IMPERIAL	0,500 g

- 1 - CUTTERAGE DES FOIES ET DES BLANCS.
- 2 - EMULSIONNER A CHAUD LES MOUILLES, LE LAIT ET LES COUENNES.
- 3 - MELANGER LES FOIES, LES BLANCS ET L'ASSAISONNEMENT, PUIS AJOUTER L'EMULSION CHAUDE.
- 4 - CUISSON 5 HEURES A 77° - TEMPERATURE A COEUR 72°

28/5/85

107SAUMURE EPAULE 1er CHOIXPREPARER LA SAUMURE SUIVANTE:

EAU:	266,2 g/kg VIANDE FRAICHE	SOIT 26,620 kg POUR 100 kg DE VIANDE
SEL NITRITE:	26,4 g/kg VIANDE FRAICHE	SOIT 2,640 kg POUR 100 kg DE VIANDE
GLUTONI S 20:	53, g/kg VIANDE FRAICHE	SOIT 5,300 kg POUR 100 kg DE VIANDE
ASCOR:	0,55 g/kg VIANDE FRAICHE	SOIT 0,055 kg POUR 100 kg DE VIANDE
AROME JAMBON:	0,55 g/kg VIANDE FRAICHE	SOIT 0,055 kg POUR 100 kg DE VIANDE
AROME N° 6:	0,3 g/kg VIANDE FRAICHE	SOIT 0,030 kg POUR 100 kg DE VIANDE
P H S:	3, g/kg VIANDE FRAICHE	SOIT 0,300 kg POUR 100 kg DE VIANDE

Interview

Thierry CHÂTEAUX

Démonstrateur Jaeger – 30 ans au service de nos clients !



Parle-moi de ton parcours au sein de l'entreprise en tant que démonstrateur. Depuis combien de temps exerces-tu cette fonction et comment ton rôle a-t-il évolué au fil des ans ?

J'ai débuté en octobre 1994 au sein de l'entreprise « Les Produits Jaeger » dirigés par les frères Thirode. Je travaillais pour la moitié du temps à la préparation d'échantillons et la moitié en tant qu'assistant au laboratoire d'application charcutier traiteur.

Dans les années 2000, les produits Jaeger sont rachetés par Kerry. Je deviens responsable du laboratoire qui est alors rattaché au service R&D et législation comprenant une dizaine de personnes. En 2009, le service R&D est transféré en Belgique, je deviens support technique. Mon rôle est de faire le lien entre la demande des clients « industrie », le pôle de compétences R&D de la zone et s'assurer du bon fonctionnement chez le client.

En 2014, suite à l'acquisition de la branche BCT par Solina, je deviens « responsable application des métiers de bouche » sur la moitié de la France.

Je viens en soutien des commerciaux pour apporter de l'aide technique et diffuser le savoir-faire de Jaeger. D'un simple conseil d'utilisation de produits au départ, nous sommes passés à un rôle de démonstrateur très attendu et apprécié par nos clients.

Ils reconnaissent la valeur de notre approche d'assistance, de mise en œuvre et de conseils techniques.

Quelles sont les compétences clés que tu estimes essentielles pour être un démonstrateur performant dans cette entreprise ?

Les compétences essentielles pour être un bon démonstrateur sont une bonne connaissance de la gamme et de la législation ainsi qu'une parfaite maîtrise des fabrications de charcuterie, traiteur et même poissonnerie.

J'ai acquis ces compétences durant mes nombreuses années au sein de l'entreprise.

Il faut, également, apprécier le contact client.



« Je viens en soutien des commerciaux pour apporter de l'aide technique et diffuser le savoir-faire de Jaeger. »



Comment personnalises-tu les démonstrations en fonction des besoins spécifiques des clients ?

Dans un 1^{er} temps, le commercial responsable du client propose une démonstration afin de mettre en œuvre un nouveau produit, de nouvelles typologies de recettes ou répondre à un problème technique lié à une fabrication.

Lorsque la demande est identifiée, je me déplace avec des produits Jaeger afin de fabriquer dans le laboratoire du client. Le fait de se déplacer permet d'être dans les conditions du client et de s'adapter parfaitement à sa demande : avec son matériel et ses matières premières.

Peux-tu donner un exemple concret où cette personnalisation a eu un impact significatif ?

Depuis quelques années, je suis de plus en plus sollicité par des rayons poissons de GMS afin de proposer des produits élaborés à base de poisson tel que des grilladins, des produits marinés, rôtis, salades... à partir de notre gamme de produits. Devant cet engouement, nous avons même développé de nouvelles brochures et recettes telles que l'assaisonnement pour gravlax.

Comment adaptes-tu les démonstrations en fonction des évolutions ?

Compte tenu des nombreuses évolutions législatives, les clients doivent toujours s'adapter. Je suis là pour les guider et adapter leurs recettes pour être conformes.

C'est le cas pour la diminution du sel nitrité ou les suppressions de certains additifs.

Comment mesures-tu le succès de tes démonstrations ?

Chaque démonstration se concrétise par une commande. Les clients apprécient fortement mon aide qui perdure au-delà de la 1^{ère} visite puisque je reste à leur disposition pour les épauler en cas de doutes ou de problèmes.

Aurélié POUILLY

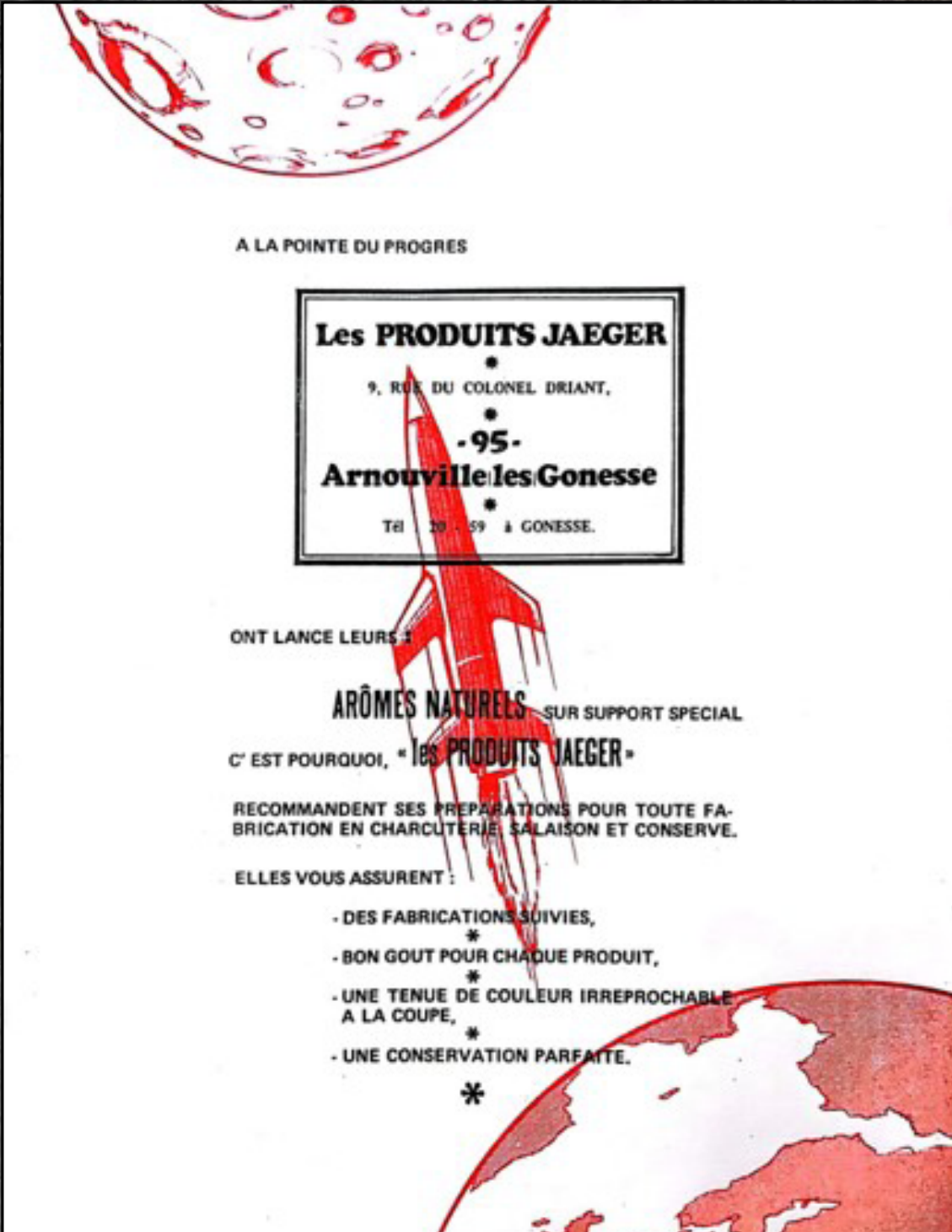
Chef de Produits Jaeger



ALBUM PHOTOS

Jaeger au fil du

Publicité sur les arômes naturels Produits Jaeger 1969



A LA POINTE DU PROGRES

Les PRODUITS JAEGER

9, RUE DU COLONEL DRIANT,

-95-

Arnouville les Gonesse

Tel 20 - 59 à GONESSE.

ONT LANCE LEURS :

ARÔMES NATURELS SUR SUPPORT SPECIAL

C' EST POURQUOI, "Les PRODUITS JAEGER"

RECOMMANDENT SES PRÉPARATIONS POUR TOUTE FABRICATION EN CHARCUTERIE, SALAISON ET CONSERVE.

ELLES VOUS ASSURENT :

- DES FABRICATIONS SUIVIES,
- *
- BON GOUT POUR CHAQUE PRODUIT,
- *
- UNE TENUE DE COULEUR IRREPROCHABLE A LA COUPE,
- *
- UNE CONSERVATION PARFAITE.
- *

Avis de passage Produits Jaeger - 1977



AVIS DE PASSAGE

Produits JAEGER
5 rue du Colonel Briant
35100 AENOUVILLE-les-COENESSE
965 20-59

17015
2-7
1977
10:10
COTE D'OR

Monsieur,

Nous avons l'avantage de vous informer que
notre représentant Monsieur 5 JUIL. 1977 sera de
passage dans votre région. le 8 JUIL. 1977

Si vous deviez vous absenter au moment de son
passage, nous vous demandons de bien vouloir laisser
votre commande à Madame ou à votre chef. Ceci afin
de permettre à notre représentant de vous laisser la
marchandise sur place.

Nous vous en remercions par avance et vous prions
de croire Monsieur, à l'assurance de nos meilleurs
sentiments.

La Direction

NOUVEAU
D
080

Mlle Chotard
ADRESSE Charcuterie

LOCALITÉ Vermenton

DÉPARTEMENT 89270



JAEGER fait peau neuve...

Ancien logo

Jaeger

— depuis 1924 —



Ancien site Solino

...en 2024

Nouveau logo

Jaeger

— depuis 1924 —



Nouveau site Solina en 2024



Toute l'équipe Jaeger

— depuis 1924 —



PROUD MEMBER OF  SOLINA

(distribué par Cap Traiteur)

1-3, Avenue des Grands Champs - 95500 LE THILLAY

Tél. +33 (0)1 34 38 87 85