

D'OÙ VIENT NOTRE **HACHIS PARMENTIER?**



Un produit, des chaînes de valeur

par

 **carbone
farmers**





Un peu d'histoire

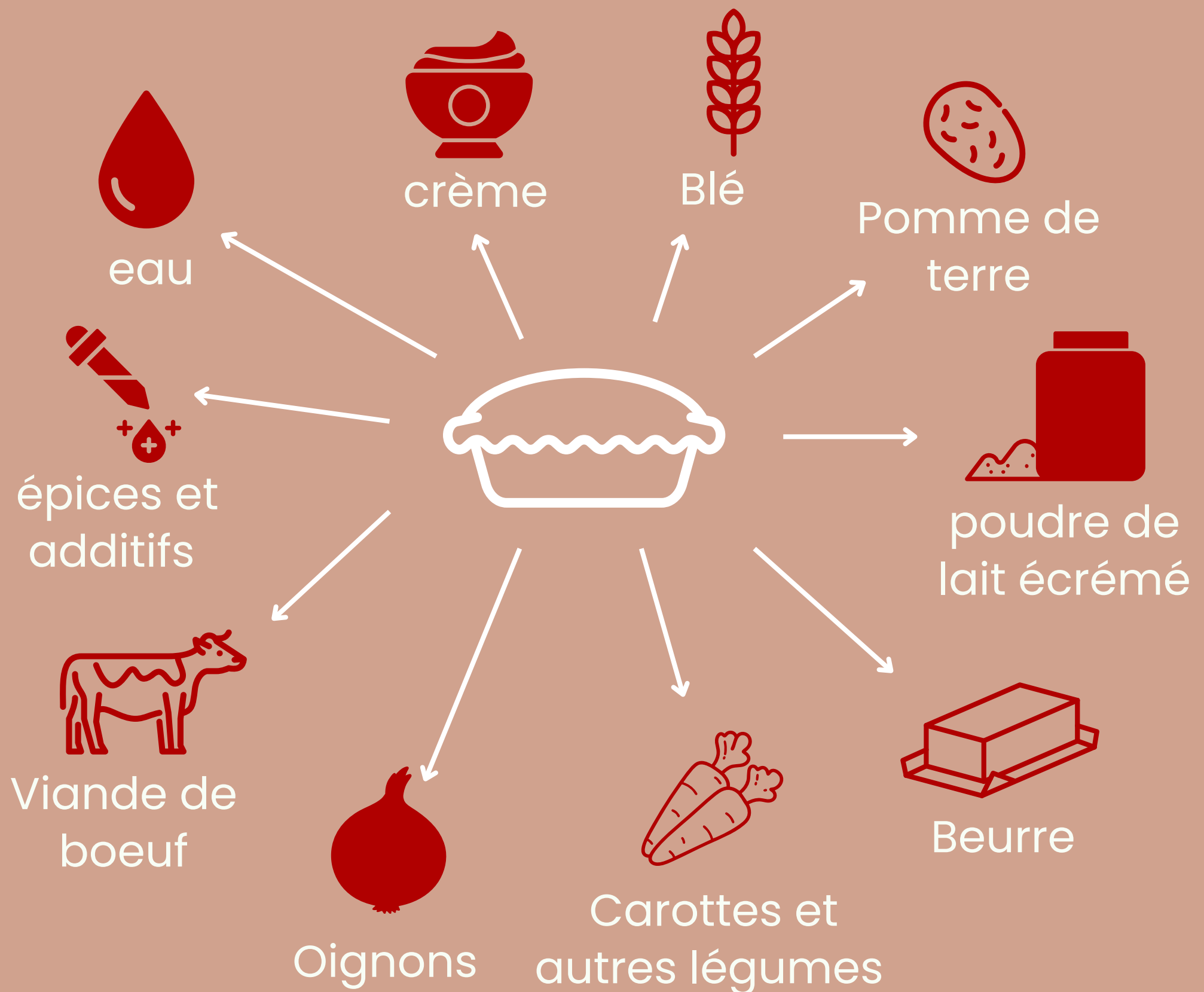


La pomme de terre arrive en Europe à la fin du XVI^e siècle, rapportée des Andes par les conquistadors espagnols. En France, elle peine longtemps à s'imposer : on la juge bonne pour le bétail, voire mauvaise pour la santé.

C'est Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813), pharmacien militaire et agronome, qui la réhabilite au XVIII^e siècle. Il multiplie les démonstrations pour vaincre les préjugés et faire entrer le tubercule dans l'alimentation courante.

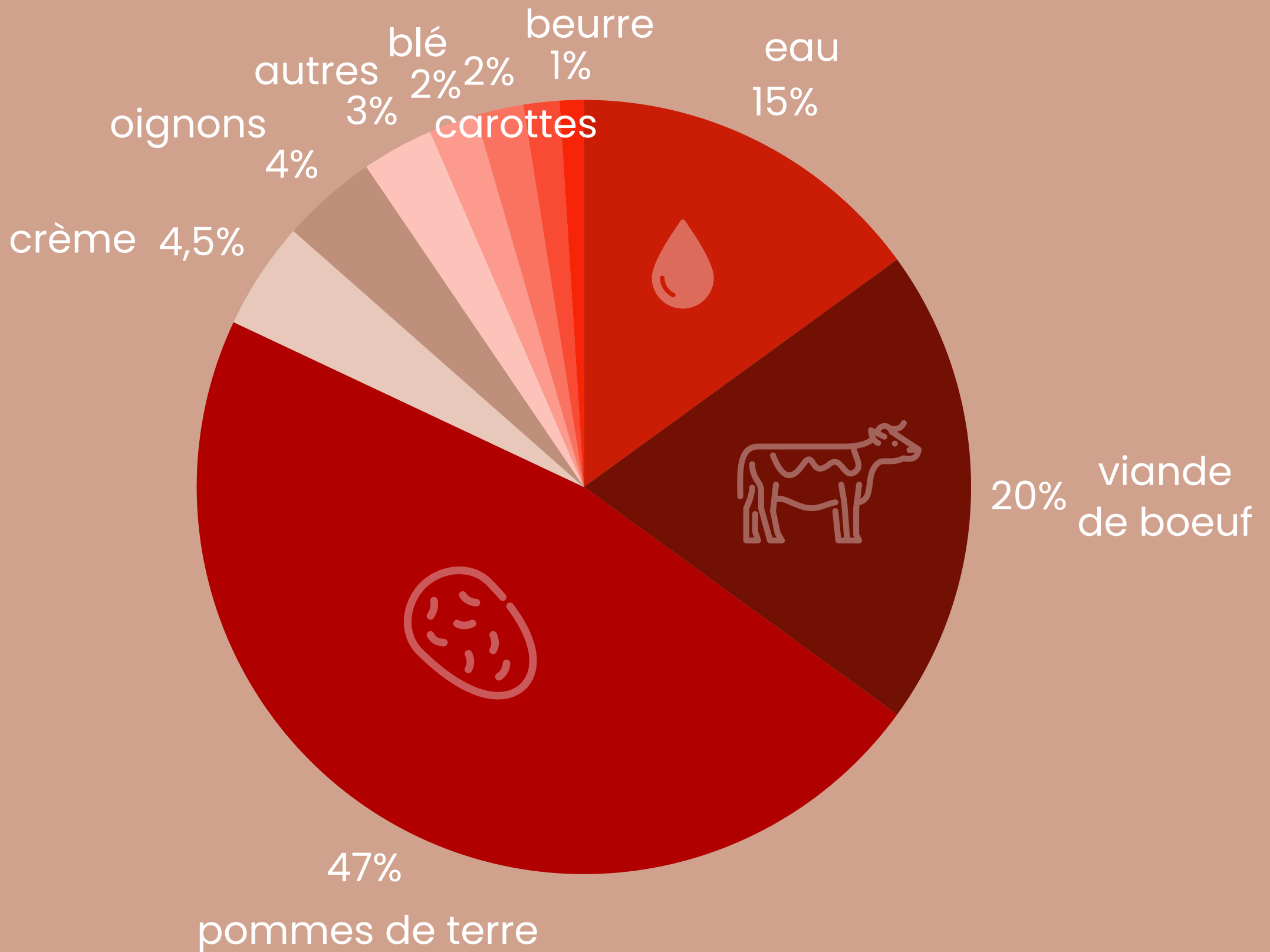
Le hachis parmentier, lui, n'est pas une invention de Parmentier. Le plat prend son nom plus tard, en hommage à celui qui a popularisé la pomme de terre. À l'origine, c'est un plat anti-gaspillage : on recouvre de purée des restes de viande hachée, souvent du bœuf bouilli du pot-au-feu. Une recette économique, vite devenue un classique des foyers français.

Que contient un hachis parmentier industriel ?



Répartition moyenne des ingrédients

en % massique



La fabrication, étape par étape

1. RÉCEPTION ET PRÉPARATION DE LA VIANDE

→ La viande de bœuf est réceptionnée, hachée et déterrée. Une partie est réservée à l'effiloché.



2. CUISSON DES VIANDES

La viande effilochée est pochée à l'eau puis déterrée en fibres. La viande hachée est pré-cuite.



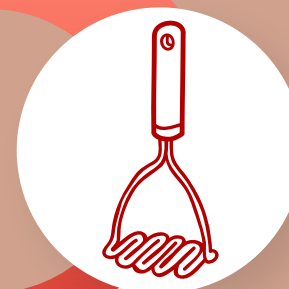
3. CUISSON DE LA FARCE

La viande hachée et l'effiloché sont mélangés à la sauce (oignons, aromates, légumes), puis cuits ensemble.



4. PRÉPARATION DE LA PURÉE

Les pommes de terre, le plus souvent en flocons réhydratés, sont mélangées à la crème, au beurre et au lait, avec sel et épices.

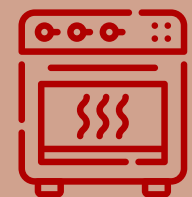


5. MONTAGE ET CONDITIONNEMENT

La farce est déposée dans les barquettes, recouverte de purée puis d'un décor de chapelure, et le tout est conditionné.



LE HACHIS PARMENTIER



EST PRÊT À ÊTRE RÉCHAUFFÉ !

6. CONSERVATION ET DISTRIBUTION

Le produit est conservé selon le format, réfrigéré ou surgelé, et la chaîne du froid est maintenue jusqu'au consommateur.



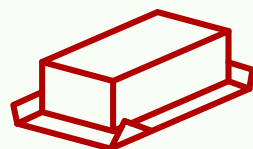
D'où proviennent ces ingrédients ?



crème
de lait



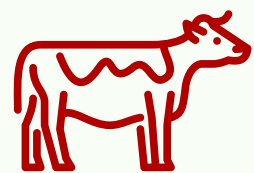
poudre
de lait



beurre



lait de
vache



vache
laitière



viande hachée



vache de réforme



farine



chapelure



blé



pomme
de terre



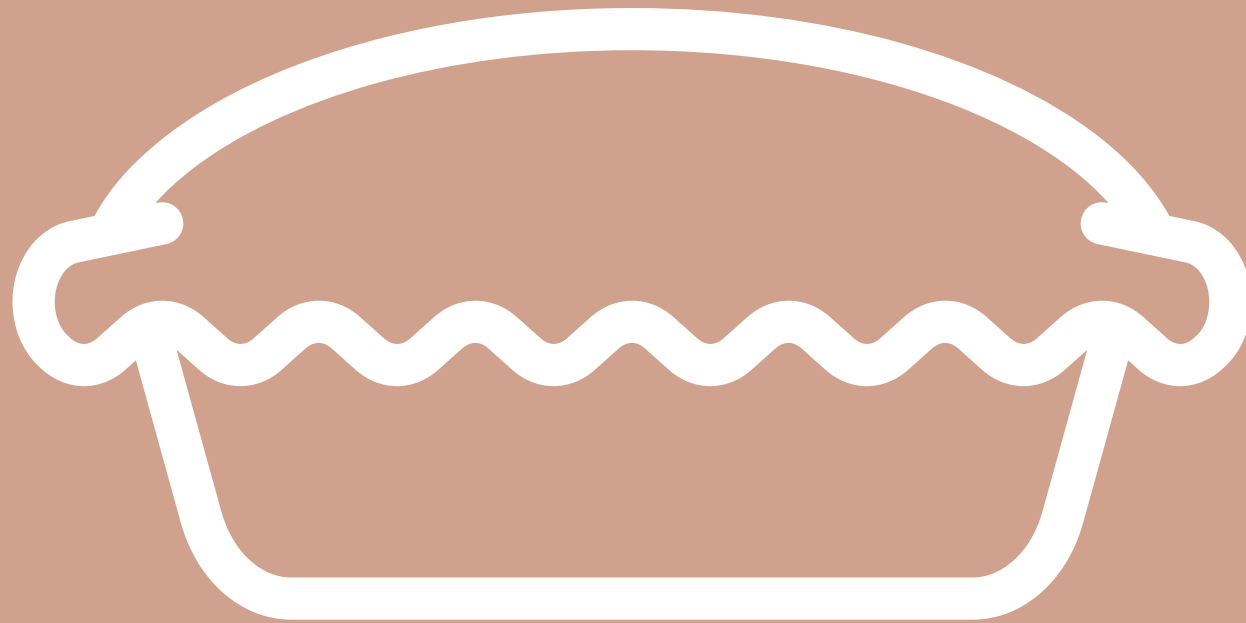
culture de
pomme de terre

Du bovin au hachis parmentier



Quel est le facteur d'émission d'une portion de hachis parmentier ?

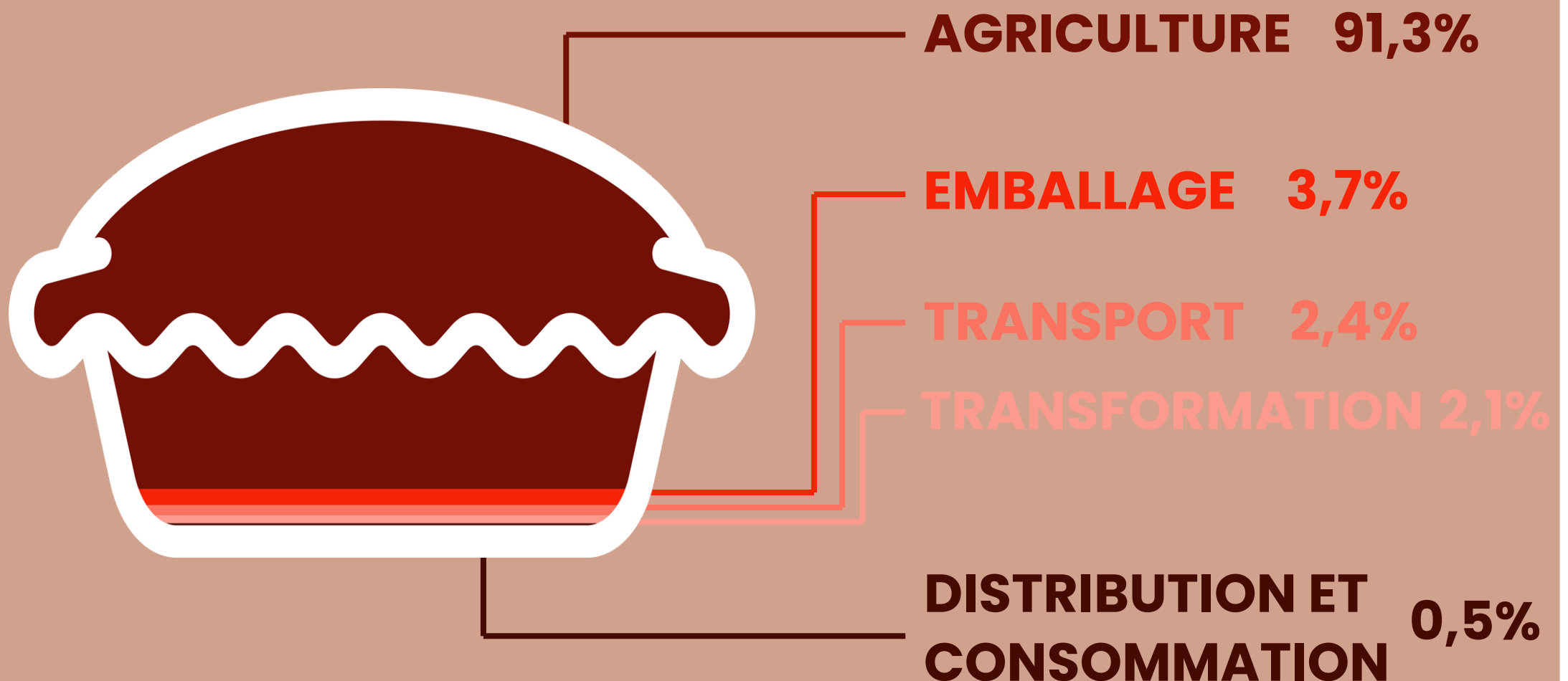
3,6 kg CO₂e



***FE hachis parmentier = 12 kg CO₂e/kg**

Données Agribalyse v3.2
(Ici : une portion de 300 g)

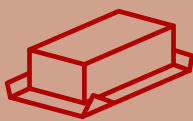
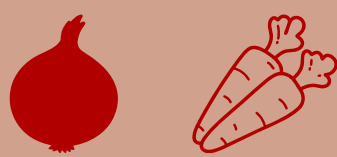
Quels sont les principaux postes d'émissions du hachis parmentier ?



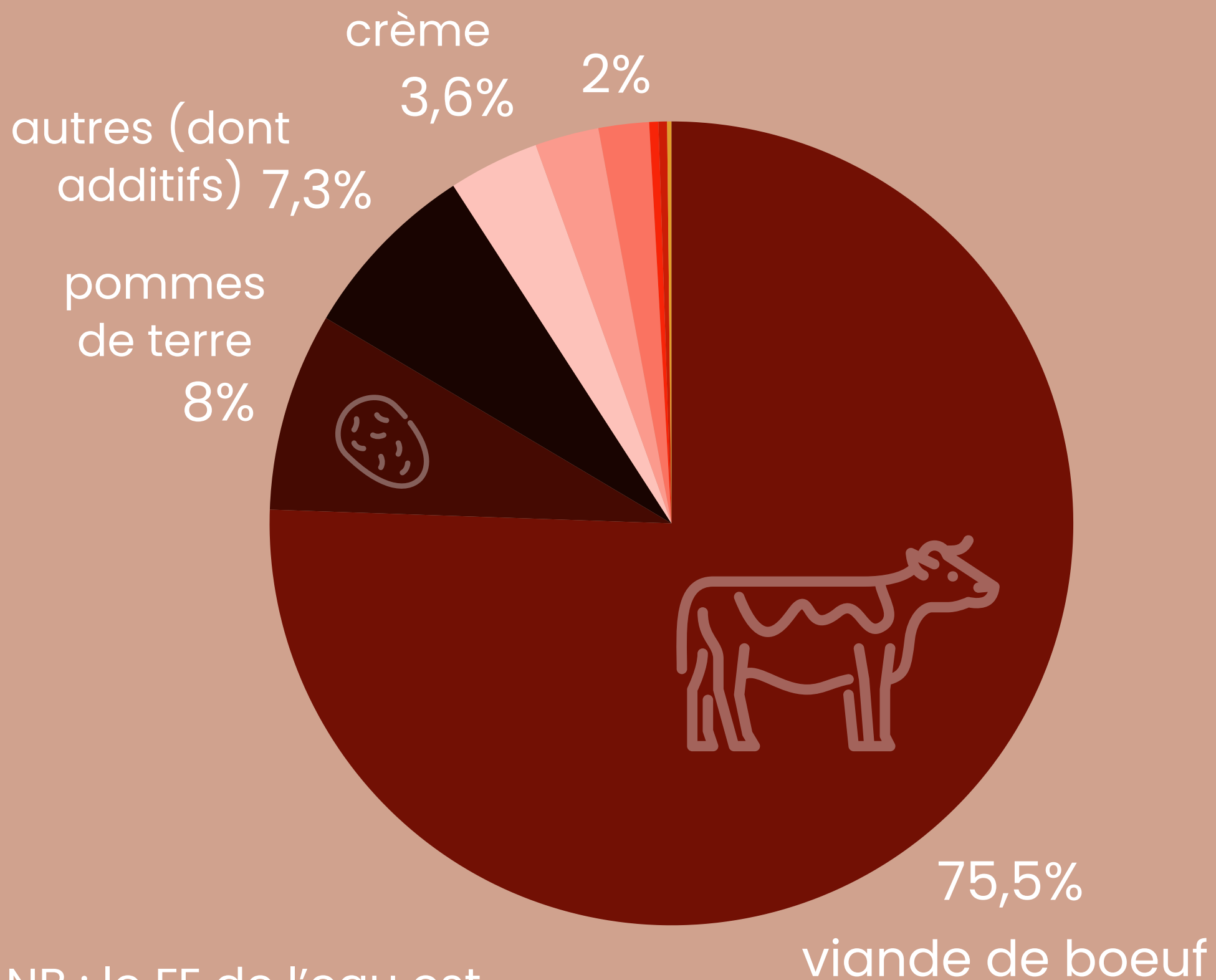
→ Le facteur d'émissions (FE) du hachis parmentier dépend quasi intégralement des matières premières agricoles de ses ingrédients !

Source : Agribalyse v3.2 – Produits alimentaires

Facteurs d'émission des différents ingrédients

Facteur d'émission		en kg CO2e/kg
	Viande hachée préparation 15% MG – Agribalyse v3.2	17,5
	Poudre de lait écrémé Agribalyse v3.2	9,38
	Beurre concentré 82% MG – Agribalyse v3.2	7,94
	Crème de lait 30% MG UHT – Agribalyse v3.2	3,75
	Blé (chapelure, farine) farine de blé – Agribalyse v3.2	0,792
	Pomme de terre sans peau, crue – Agribalyse v3.2	0,788
	Oignon & carotte crus – Agribalyse v3.2	0,421 0,396
	Additifs alimentaires Carbon Cloud (FE transformation élevé)	33,97

Poids du FE de chaque ingrédient dans la somme des FE de tous les ingrédients



NB : le FE de l'eau est considéré comme nul

Émissions scope 3 et chaîne de valeur du hachis parmentier

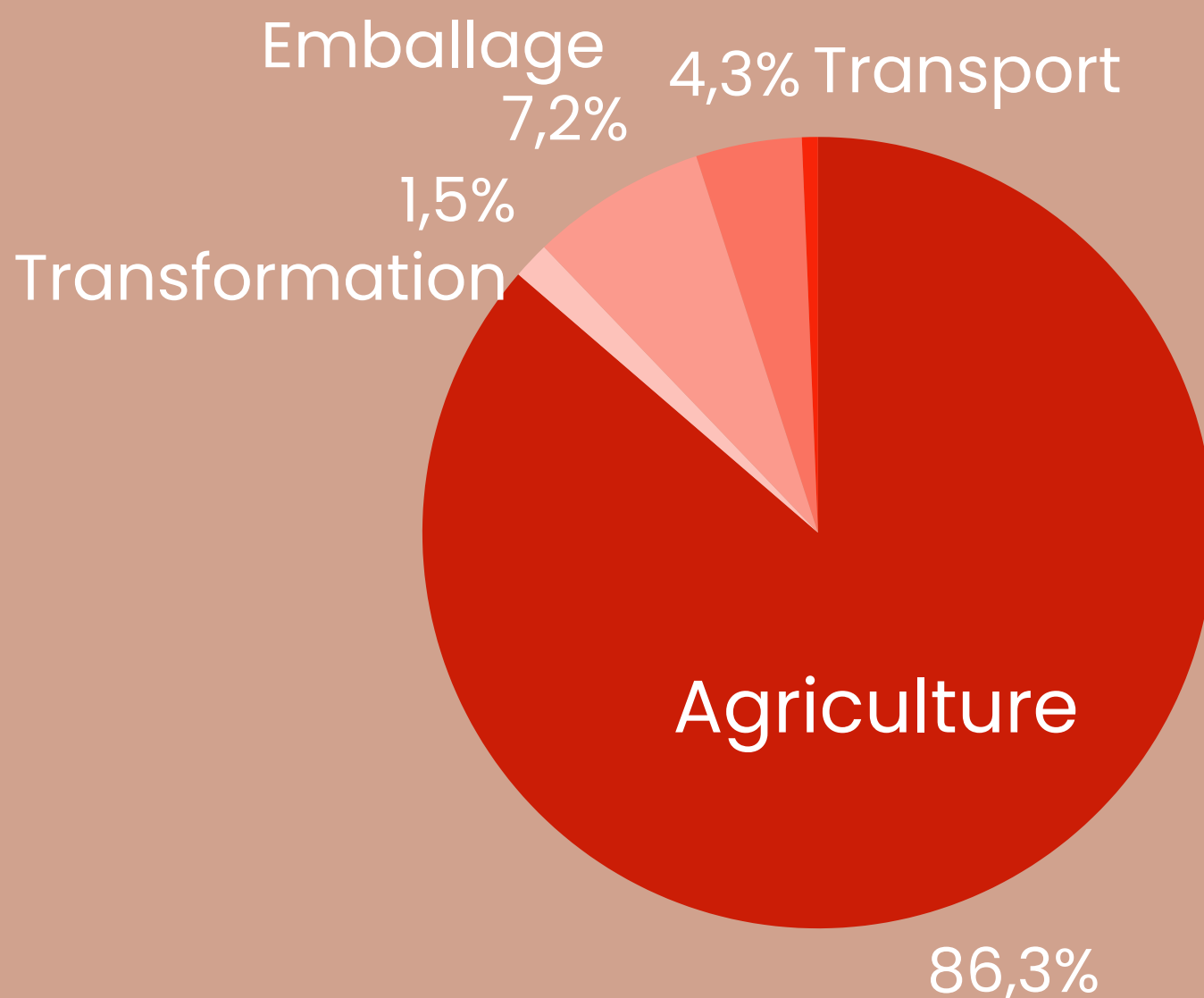
La viande hachée représente à elle seule plus des trois quarts du FE de tous les ingrédients, arrivés à l'usine (avant assemblage/cuisson du hachis).

Il y a donc un réel enjeu pour les fabricants de hachis parmentier à **se coordonner avec les éleveurs et les premiers transformateurs de la filière bovine** pour baisser leurs émissions du scope 3 (de leur approvisionnement).

NB : La viande provient en grande partie de **vaches de réforme** du secteur laitier. **Agir sur les pratiques d'élevage laitier permet de réduire à la fois l'empreinte carbone de la viande et celle des produits laitiers du plat.**



Le poids de l'agriculture dans les FE des différents ingrédients du hachis



Les émissions d'origine agricole influencent donc en grande partie le FE des différents ingrédients du hachis parmentier.

Ainsi, si les fabricants de hachis parmentier veulent agir sur leurs émissions scope 3, c'est en priorité sur un changement de pratiques agricoles qu'ils doivent agir.



Chez Carbone Farmers, nous proposons aux **acteurs des chaînes de valeur agricoles et alimentaires de s'engager à nos côtés dans des démarches plus durables :**

- pour réduire leurs émissions scope 3
- pour soutenir les agriculteurs et éleveurs de leur amont agricole dans la transition vers une agriculture régénératrice.

Ces démarches contribuent à produire des hachis parmentier bas carbone, à partir de viande de bœuf, de pommes de terre, de produits laitiers et de blé issus d'exploitations plus résilientes.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

CONTACTEZ-NOUS !



Harry Yana

harry.yana@carbonefarmers.com

