



La charcuterie



## ***La charcuterie***

*désigne l'ensemble des préparations alimentaires principalement à base de viande de porc crue ou cuite et souvent de sel comme agent de conservation. La charcuterie utilise l'ensemble des parties du porc. Elle emploie également d'autres viandes, notamment de gibier. Le nombre de spécialités est très élevé, les plus importantes sont les jambons, les pâtés, les saucisses et saucissons. Le terme désigne aussi le magasin dans lequel se vendent ces produits.*

- Fabrication et commerce de produits préparés principalement à partir du porc.
- Profession de charcutier.
- Boutique de charcutier.
- Ensemble des produits préparés par les charcutiers.

