

Dossier

L'évolution de la consommation : les nouvelles tendances

La consommation du futur se construit sur les désirs d'aujourd'hui. Le secteur alimentaire l'a compris. C'est pourquoi, il cherche des indices permettant d'anticiper certains bouleversements sur notre façon de s'alimenter à long terme. Cet exercice est délicat et pas toujours très fiable. En effet, par le passé, ne nous avait-il pas été prédit l'ère de la pilule-repas ?

Le profil des "mangeurs" de demain

Connaître les attentes de chaque groupe de consommateurs permet de mieux cibler leurs envies et leurs souhaits sur le court et moyen terme.

La population des seniors : souvent oubliée

Ce sont les baby booms, devenus, au fil des années, les papy boom (50-59 ans) dont le nombre est de plus en plus important. Ils ont "du temps et de l'argent" : certains sont en préretraite, d'autres encore actifs et la plupart ont fini de payer leurs crédits. Ils ont un bon pouvoir d'achat et sont donc moins sensibles aux prix.

- Ils veulent vieillir en bonne santé. Ils sont exigeants avec la qualité et la sécurité alimentaire.
- Ils aiment l'innovation en terme de produits et d'emballages, même s'ils mettent plus de temps à l'intégrer dans leur consommation.
- Ils veulent des produits faciles à préparer ou tout prêts (plats cuisinés, salades, foie gras).

Les femmes actives : les plus exigeantes

Leur cellule familiale est plus petite que pour le passé, avec une approche individualiste de l'alimentation. Elles ont des pratiques de consommation soumises à leur rythme de travail. Elles n'ont donc pas les mêmes attentes et les mêmes pratiques entre la semaine (alimentation utilitaire) et le week-end (alimentation exotique, métissage des goûts, notion de plaisir).

- Elles veulent des produits pratiques et rapides à préparer (emballage micro-ondable).
- Elles souhaitent bénéficier de services et de conseils.

Les 15/30 ans – 30 ans et plus : cible privilégiée

Leur comportement alimentaire est rythmé par les différentes étapes de leur vie : lycée, université, vie active... La durée des repas varie suivant l'âge, de 1 heure (en famille) à 15 minutes (début dans la vie active).

- Ils passent par une logique de séduction puis de bien-être. Ils subissent le phénomène de nomadisme (consommation à tout moment).
- Leur rapport au terroir et à la tradition (enfance) est très fort.
- L'aspect plaisir, convivialité et diversité des goûts et des cultures restent plus importants que l'équilibre alimentaire et la sécurité sanitaire.

Des tendances se dessinent à l'horizon

Avec l'évolution des comportements sociaux de la population, certains nouveaux modes de consommation commencent à percer.

- Le lissage des goûts et des textures tend vers du "plus naturel", du "moins cuisiné" (moins de sauce, moins de gelée...). Les légumes prennent de plus en plus d'importance face à la viande. On prédit dans l'avenir le néo-végétarien.
- La **notion de terroir** est devenue importante du fait de la perte de certains repères de la nouvelle génération. Les jeunes consommateurs sont à la recherche de l'authentique pour retrouver leurs origines.
- Le **métissage des cuisines du monde** donne naissance à un gisement inépuisable d'associations de goûts et de produits nouveaux (percée du wok).
- Le **nomadisme** croissant favorise le **prêt à manger** (sandwiches, plats conditionnés individuellement).
- La **notion de convivialité** évolue vers des **apéro dînatoires**. Pour ce type de prestations, il faut des produits simples qui s'attrapent avec les doigts et se mangent en une bouchée (sushi, tapas...).
- L'alimentation est toujours organisée en 3 repas principaux par jour. On observe un rassemblement des individus lors des repas (famille, collègues) mais avec une **individualisation des goûts**. La succession de l'entrée-plat-dessert tend à se perdre (simplification du modèle de repas).
- Les consommateurs demandent des **produits adaptés aux différentes occasions** de consommation (augmentation du fossé week-end/semaine).

En résumé

- Produits pratiques et faciles à manger ;
- Portions individuelles (réduction des besoins énergétiques due à la sédentarité) ;
- Retour aux plats simples (enfance) ;
- Ouverture des goûts aux cultures du monde ;
- Individualisation des comportements alimentaires ;

Agenda

- **29 mars 2005 :**
Colloque "favoriser la coopération entre les petites entreprises et les territoires"
- **31 mars 2005 :**
Colloque "traçabilité" à la DGAI
- **25 mai 2005 :**
Rencontre nationale Artisanat et Innovation
- **31 mai 2005 :**
Séminaire "traçabilité" à l'ISM
- **6 et 7 juin 2005 :**
Stage "congélation" CEPROC EVOLUTION PRO

Vu pour vous

Les housses de protection.

La société **TECHINNOV** vous propose des housses de protection pour vos échelles. Elles garantissent ainsi le respect des liaisons chaude et froide, en maintenant les produits, chauds dans l'attente d'un service ou, froids si vous manquez de chambre froide dans une salle des fêtes par exemple. Ces housses sont disponibles en plusieurs tailles en fonction des dimensions des échelles. Elles permettent alors de conserver les qualités organoleptiques (saveur, onctuosité,...) des produits.

Egalement disponible, une housse de protection pour les trancheurs. Très pratique, elle s'enfile sur l'appareil, après nettoyage et désinfection, pour éviter toute salissure.

N'hésitez pas à nous contacter !

@@@@@@@@@@@@@@

Actualités

Les allégations nutritionnelles

Les allégations sont des moyens de valorisation des produits et communication vers les consommateurs. Un nouveau règlement européen doit définir les nouvelles conditions d'utilisation de ces mentions. Différentes allégations sont applicables aux produits de charcuterie.

Les charcuteries contiennent des protéines. La mention "riche en protéines" exige que les protéines représentent au moins 20% de la valeur énergétique du produit. Sont notamment concernés le jambon cuit (64%), le jambon sec (36%), l'andouillette (34%) ou le saucisson sec (24%).

En revanche, les mentions relatives à la teneur en sel ne sont pas applicables aux charcuteries malgré les efforts des professionnels dans une baisse de la note salée. En effet, "pauvre en sel" concerne les produits dont la teneur ne dépasse pas 1,2%. La mention "allégé en" ou "réduit en" demande une diminution au moins 30% par rapport à un produit similaire. Cela correspond à un taux de mise en œuvre de 1,26% de sel sur une base initiale de 1,8%.

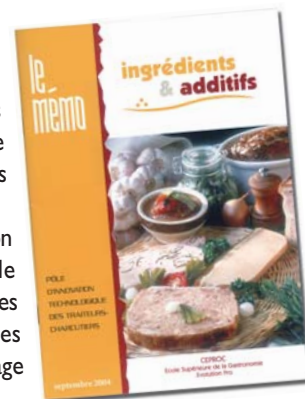
Inversement, la mention "enrichi en" s'applique pour une augmentation d'au moins 30% par rapport à un produit similaire.

Toute allégation doit faire l'objet d'une information nutritionnelle à l'attention des consommateurs : la valeur calorique, le pourcentage en protéines, lipides, glucides et les données relatives à l'allégation, dans cet ordre et sous forme de tableau à colonnes. Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes issues des analyses effectuées par le professionnel ou de tables de composition.

Comment tout savoir sur les ingrédients et les additifs ?

On observe, depuis quelques années, de la part des consommateurs une demande croissante d'informations sur la composition des produits qu'ils achètent. En boutique, la communication peut se faire de deux manières : à l'oral par la vendeuse ou bien à l'écrit sur les étiquettes des produits vendus conditionnés.

Pour que l'information donnée soit précise et fiable, le Pôle d'Innovation Technologique a réactualisé son mémento "ingrédients et additifs" avec l'aide du CTSCCV. Ainsi, vous y trouverez, en plus des informations sur les différentes catégories d'additifs, les nouvelles modalités d'étiquetage des produits (indication de la présence d'allergène ou d'OGM et du pourcentage de viande).



Ce document est à votre disposition sur simple appel au 01 42 39 39 89.

des Bonnes Pratiques

Guide

Continuons l'exploration du guide de bonnes pratiques charcutier...

Questions :

1. Après l'application d'un désinfectant, doit-on rincer systématiquement ?
2. L'étape de remise en température dans la fabrication des rillettes est-elle importante ?
3. Peut-on utiliser l'eau d'une source naturelle pour les fabrications ?
4. Combien de temps peut-on conserver une saumure d'immersion ?
5. Doit-on laver les légumes de décoration ?

Réponses :

- 1/ Fiche Environnement de travail Nettoyage et désinfection : Oui, le rinçage est obligatoire pour les surfaces entrant en contact avec les aliments car les traces de désinfectant peuvent altérer les denrées. Cependant, l'eau de Javel a une activité rémanente et peut ne pas être rincée.
- 2/ Fiche Fabrication Rillettes : Oui, car une mauvaise remise en température ne permettra pas de maîtriser les contaminations apportées par les opérations d'effilochage. Il est donc important de remonter la température de la masse complète de produit à 65°C au moins.
- 3/ Fiche Environnement de travail Eau : Oui, mais l'eau de cette source doit être

autorisée par arrêté préfectoral. Des analyses régulières de la qualité de l'eau, à la charge de l'entreprise, doivent être réalisées.

4/ Fiche Fabrication Saumure : Mainteneur constamment à 8°C maximum, une saumure d'immersion peut être utilisée jusqu'à quatre semaines. La saumure utilisée pour l'immersion des têtes, abats divers doit être éliminée après usage.

5/ Fiche Opérations communes Assemblage: Oui, car, sur un plat dressé, tous les produits sont susceptibles d'être consommés. Les légumes de décoration doivent donc être lavés avec de l'eau vinaigrée ou de l'eau de Javel (2 cuillère à café pour 50 litres d'eau).

La Lettre de l'Innovation est réalisée par le Pôle d'Innovation Technologique du CEPROC Evolution Pro avec le concours de la DEcas de l'ASPIC et de la CNCT

Directeur de publication
Jean BELLET

Rédactrices
Aurélien COLLIN
Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE
Ingrid MORESSEE

Conception, impression
L'Expresseur

Photographie
Azambre.com

Dépot légal
Mars 2005

Les saucisses fumées en trois déclinaisons

Saucisse de Morteau

Ingrédients

Maigre de porc (épaule, pointe, poitrine, triage n°1 ou n°2) : 75%
– Gras de bardière : 25%
Assaisonnements : sel fin 10g/kg - sel nitraté 10g/kg - dextrose 10g/kg maximum
poivre 1g/kg (facultatif).
Boyaux : suivant de porc ou chaudin.

Préparation

Couper les viandes et le gras en gros morceaux. Ajouter les assaisonnements. Laisser reposer 12 h en chambre froide. Le lendemain, hacher les viandes et les gras froids avec une grille de 8 mm. Malaxer les viandes assaisonnées jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Poussage de la mêlée dans des suivants de porc ou des chaudins.

Etuvage des saucisses une nuit entre 5 et 10°C (12 h en chambre froide).

Fumage

En "tué" à une température de 20/25°C, à deux mètres au dessus du foyer, pendant 48 heures minimum et jusqu'à 3 à 5 jours selon l'hygrométrie.

Conseils :

Pour varier les plaisirs, la saucisse de Morteau peut se manger froide ou chaude, accompagnée de pommes terre, d'une salade verte (mâche ou pissenlit), de lentilles, ou bien de légumes verts, avec un vin de Franche Comté (Pinot noir) ou du Jura (Poulsard).

Codes des Usages

La saucisse de Morteau ne fait pas, à ce jour, l'objet de protection par une Indication Géographique Protégée. Cependant, la "véritable saucisse de Morteau" fabriquée en Franche Comté est reconnaissable à sa cheville en bois, sa bague métallique représentant un sapin vert et noir et son étiquette papier. La fabrication correspond alors à des critères précis, notamment un fumage traditionnel en "tué" (ou tuyé), avec de la sciure de résineux (sapin, épicéa, genévrier). Lorsque l'IGP sera définitive, seules les entreprises situées dans la zone pré-établie et respectant le cahier des charges validé pourront fabriquer des saucisses de Morteau.

Dans ce cas, les autres professionnels devront utiliser d'autres mentions comme, par exemple, "saucisse fumée maison" ou "saucisse fumée au bois de ..."

Il est à noter que l'appellation "fumé" est permise en cas d'utilisation de fumée liquide. Le terme **fumée liquide** est alors à préciser dans la liste des ingrédients.



ASTUCE

- Le malaxage doit rester à une température inférieure à 3°C afin d'éviter un farcissage. N'hésiter pas à utiliser un thermomètre sonde. Au préalable, les viandes coupées en morceaux et les gras peuvent être durcis.
- Le produit après fumage peut être conservé dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Afin de valider ce process, il est important de réaliser des contrôles bactériologiques pour la validation de durée de vie.

Sur le plan nutritionnel

Les saucisses sont "source de protéines". Divers accompagnements sont possibles pour un repas équilibré.

Les lentilles (89 kcal/100g) et les choux verts (14 kcal/100g) apportent des fibres. De plus, le chou contient de la vitamine C (près de 1/5^e des apports recommandés) tandis que les lentilles contiennent du fer, en quantité plus importante que les épinards ! La mâche (19 kcal/100g) ou le pissenlit (39 kcal/100g) contiennent

également de la vitamine C (près de 1/3 des apports recommandés) mais aussi des folates (ou vitamine B9) indispensables pour le renouvellement de toutes les cellules de l'organisme : globules rouges ou blancs, cellules de la peau, du foie, de l'intestin et cellules nerveuses. De quoi associer plaisir et santé ...

Valeurs énergétiques pour 100g de saucisse de Morteau :

Energie : 318 kcal
Protéines : 16 g
Lipides : 28 g
Glucides : 0,8 g

(Sources : CICT, tables REGAL)

Diot aux légumes en marinade

*d'huile d'olive
ou en pot au feu*



Ingrédients (en %)

Maigre de porc : 22 - poitrine de porc découennée : 20 - gras de porc ferme : 11,8
feuilles de bettes cuites : 10 - poireaux cuits : 10 - épinards cuits : 10 - vin rouge : 6 -
foie de porc : 5 - oignons ciselés : 3 - sel nitrité : 1,8 - poivre gris : 0,2
coriandre en poudre : 0,1 - macis en poudre : 0,05 - cumin en poudre : 0,05 - persil : qsp
Boyaux : menu de bœuf calibre 38/40 ou menu de porc

Fabrication

Préparer et cuire les légumes dans de l'eau salée, les refroidir et réserver.

Réaliser un gratin avec le foie de porc, l'oignon et le vin rouge. Saupoudrer de persil haché, réserver.

Passer la viande et le gratin refroidi au broyeur plaque 8 mm. Ajouter l'assaisonnement puis les légumes pré hachés. Malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer 12 à 24 h en chambre froide avant embossage.

Poussage de la mée sous menu de bœuf ou menu de porc en formant des saucisses d'environ 200 à 250 g en chapelet.

Etuvage entre 12 et 24 h à une température de 20/25°C et une humidité relative 75%

Marinade à l'huile

Mariner les saucisses dans de l'huile d'olive. Ajouter des branches de romarin, de thym, quelques feuilles de laurier, des clous de girofle et un oignon émincé.

Conseils :

Cette recette peut se décliner façon "saucisse plate". Ajouter de la ricotta, des pignons de pins grillés et des dés de tomates séchées. Servir avec un tian de légumes tiède accompagné d'une vinaigrette d'herbettes.

Présentation des diots

En verrine transparente, crus en marinade d'huile avec les aromates ou cuits dans un bouillon de pot au feu et ses légumes.

Saucisse aux choux

en déclinaisons

Ingrédients (en %)

Compoté de chou

Choux verts blanchis : 65 - pieds de porc cuits désossés : 20 - beurre clarifié : 10 - oignon ciselé : 5 - bouquet garni : qsp - 2 clous de girofle

Mélée

Maigre de porc : 22 - poitrine de porc découennée : 22 - chou en compoté : 20 - gras de porc ferme : 10 - foie de porc : 10 - vin blanc de Savoie type Marignan : 10 - échalote ciselée : 3,6 - sel nitrité : 1,8 - poivre gris : 0,2 - sucre : 0,2 - muscade : 0,1 - coriandre poudre : 0,1 - ail en chemise : qsp

Boyaux de bœuf calibre 38/40 mm

Réalisation du compoté

Émincer les choux blanchis. Couper en petits dés la viande de pieds de porc. Faire revenir sans coloration l'oignon dans le beurre clarifié. Ajouter le chou, les pieds de porc puis le bouquet garni et 2 clous de girofle.

Compoter environ 1h30. Réserver en chambre froide.

Fabrication

Réaliser une décoction avec l'échalote, l'ail et le vin blanc. Passer la viande refroidie (jusqu'à une température de 1 à 2°C) au broyeur plaque 8 ou 10 mm. Ajouter tous les ingrédients et malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer 12 à 24 h en chambre froide.

Poussage de la mée sous menus de bœuf et former des portions d'environ 100 g. On peut confectionner des colliers de poids compris entre 400 et 500 g.

Etuvage environ 12 h dans un endroit tempéré 20/25°C afin de faciliter le fumage.

Fumage à froid à une température de 20/25°C avec un taux humidité 75% jusqu'à l'obtention de la couleur caractéristique du produit.



Traditionnellement, ce produit était fumé 3 à 5 jours. Malgré tout, il reste difficile de donner un temps de fumage : tout dépend du matériel utilisé, de la quantité de produit et du type de sciure utilisée.

Conseils :

La déguster cuite dans un consommé de légumes pendant 45 min.

Présentation

Sur une planchette en bois, accompagné de frites et de chou Romanesco, feuille de chou vert cristallisée.

ASTUCES

- Le compoté de chou doit être bien refroidi avant son ajout dans la mée (fabrication la veille) pour éviter que les gras ne ressortent.
- Faire un mélange de sciure "bois de hêtre et sapin". Ajouter quelques plantes aromatiques (genévrier, marjolaine, romarin, sauge) afin d'obtenir une couleur attrayante et une saveur subtile.