

Dossier

La congélation du poisson nécessaire pour détruire les larves parasites

Depuis l'entrée en application du règlement 853/2004 du 29 avril 2004, le poisson destiné à être consommé cru ou partiellement cru doit subir une congélation d'au moins 24 heures à une température inférieure ou égale à -20°C . Pourquoi un tel traitement ?

Les poissons sont les hôtes privilégiés de certains parasites, le plus connu étant l'anisakis. En l'absence d'une cuisson (celle-ci détruisant les parasites et les germes), la congélation apporte une garantie supplémentaire, notamment pour la consommation de poisson cru ou mariné.

Les caractéristiques de anisakis

Le ver anisakis a un cycle de vie complexe qui le fait passer par un certain nombre d'hôtes au cours de sa vie. Les œufs éclosent dans l'eau de mer et les larves sont mangées par des crustacés. Le crustacé infecté est à son tour mangé par un poisson ou un calmar.

Puis, anisakis se niche et s'enkyste à l'intérieur d'une enveloppe protectrice généralement située sur le côté extérieur des viscères, mais parfois dans le muscle ou sous la peau. Anisakis peut donc se retrouver dans les cavités abdominales et les filets des poissons de mer (hareng, flétan lotte, merlan...). Si l'éviscération n'est pas réalisée rapidement après la capture du poisson, les larves peuvent passer dans les muscles.

En conséquence, un poisson contaminé par anisakis constitue un risque pour la santé de l'homme s'il est consommé cru. Les symptômes sont essentiellement digestifs et peuvent conduire à des occlusions ou perforations intestinales. Le traitement est alors chirurgical.

Pour détruire anisakis et ses larves, il faut cuire le poisson à 60°C minimum ou le congeler en dessous de -20°C .

Quelles conséquences pour les poissons utilisés dans nos entreprises ?

La congélation s'avère être une obligation pour :

- les produits de la pêche destinés à être consommés crus : carpaccio, sushi
- les poissons devant subir un fumage à froid au cours duquel la température interne du produit ne dépasse pas 60°C , et notamment pour le saumon sauvage d'Atlantique ou Pacifique ou le hareng
- les produits marinés consommés en l'état.

Le traitement par congélation est à réaliser par l'entreprise elle-même ou par son fournisseur. Dans ce dernier cas, cela revient à utiliser des matières premières achetées surgelées. Dans les autres cas, fabrication de plats cuisinés ou terrines de poissons, la congélation n'est pas nécessaire, dès lors que la température à cœur en fin de cuisson est supérieure ou égale à 60°C .

Les précautions à prendre pour réaliser la congélation des poissons

Comme toute congélation, elle doit se pratiquer à l'aide de matériel adéquat : cellule de congélation et stockage soit en chambre froide négative soit en conservateur.

La Direction Générale de Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes tient à confirmer sa position : ce traitement ne doit pas être assimilé de la réelle congélation (dont le but est une conservation prolongée à température négative) dès lors que la durée du traitement ne dépasse pas le strict minimum nécessaire soit 24 heures.

Il n'est donc pas nécessaire d'apposer la mention « produit décongelé » lors de la mise en vente de ces produits en vitrine. Par précaution, il est tout de même préconisé d'identifier le poisson dans l'enceinte frigorifique en apposant la date de début de traitement.

Rappelons que la congélation est soumise à déclaration auprès des services vétérinaires, et que selon les guides de bonnes pratiques, les matières premières soumises à la congélation proviennent d'établissements agréés.

En résumé

- Congélation des poissons destinés à la fabrication des produits crus, marinés ou fumés et toutes préparations culinaires dont la température à cœur n'atteint pas 60°C
- Identification de ces poissons : date de début de traitement
- Pas d'obligation de mention « produit décongelé »
- Quand la congélation est impossible, utilisation de poissons surgelés.

Agenda

- **Les 26-27 et 28 juin :**
Formation des Formateurs
- **Les 18 et 19 septembre :**
Formation sous vide
au CEPROC

Vu pour vous

"Des emballages 100%
biodégradables."



La société CGL Pack vous propose une gamme d'emballages, ILIKO, à base d'amidon de maïs, biodégradables en 45 jours par compostage.

VisiO Bio offre un éventail de contenants permettant de présenter vos plats en toute transparence : des bols pour les assortiments de crudités et pour les plats cuisinés, des assiettes, un couvercle pour plateau de présentation des canapés, petits fours...

La gamme VisiO Bio est un bon moyen de vous distinguer auprès de votre clientèle en proposant des emballages respectant l'environnement.

Les prix de cette gamme biodégradable s'étalent de 0,16 € à 0,64 € HT l'unité, avec une commande de 2 cartons minimum.

N'hésitez pas à nous contacter pour connaître les coordonnées du fournisseur.

@@@@@@@@@

Actualités

Un étiquetage obligatoire des allergènes pour les produits pré-emballés

Depuis la révision de la directive européenne de novembre 2005 concernant l'étiquetage, il est désormais obligatoire de faire apparaître les allergènes sur les produits pré-emballés. Une note d'information de la DGCCRF en précise les modalités.

L'étiquetage doit être réalisé quelle que soit la proportion dans laquelle apparaît l'ingrédient allergène dans le produit fini.

De plus, il doit être pris en compte aussi bien s'il est introduit de manière directe en tant qu'ingrédient (œufs), qu'indirectement comme ingrédient composant un ingrédient principal (amidon de blé dans un fond déshydraté).

Enfin sont également concernées les « substances qui ne sont pas des additifs mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que des auxiliaires technologiques, et sont toujours présents dans le produit fini, même sous forme modifiée » (beurre).

En ce qui concerne les produits non pré-emballés, il est préférable de favoriser une information orale en s'assurant que celle-ci soit fiable puisqu'il en va de la santé du consommateur.

Le pôle propose des stages pour vous aider à réaliser vos étiquettes (prochaine session : le 2 octobre 2006).

L'innovation dans les charcuteries : un marché porteur

D'après les études de marché issues de la GMS, les ventes de charcuteries ont le vent en poupe. Les produits phares sont les jambons, saucissons, rillettes, pâtés, saucisses et lardons. Cette tendance est suffisamment intéressante pour encourager les industriels à l'innovation.

Avec l'arrivée dans les rayons des marques enseignes moins chères, les industriels ont lancé des nouveaux concepts pour booster leurs ventes. C'est ainsi que Bordeau Chesnel a créé des rillettes au poulet rôti ce qui a permis au marché des rillettes de se bien porter. Par ailleurs, nombreux sont ceux qui s'engagent sur la voie de la nutrition santé. C'est le cas de Montagne noire qui sort un saucisson riche en oméga 3 ou Fleury Michon qui lance une gamme de jambon de volaille sans conservateurs.

D'autres travaillent sur le goût. Par exemple, Bordeau Chesnel envisage de vendre des rillettes de canard à l'orange et Jean Caby agrément ses jambons d'inclusion d'asperges et de légumes du soleil. Certains élargissent leur gamme en déclinant un produit sous plusieurs formats et notamment la portion individuelle. Enfin, d'autres cherchent à changer de cible avec une ouverture vers le marché du halal ou casher.

L'innovation peut varier de la déclinaison d'un produit déjà existant vers la création d'un nouveau produit. La clé de la réussite d'une innovation est qu'il ne faut pas aller trop loin ou trop vite pour qu'elle soit acceptée par les consommateurs. Faire des dégustations permet d'y parvenir. L'innovation étant éphémère, 30 % de celles-ci disparaissent avant l'an dans le secteur alimentaire. Il faut donc innover régulièrement.

L'essentiel à retenir est que chacun peut trouver l'idée juste qui aura du succès et ainsi augmenter ses ventes.

des Bonnes Pratiques

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

Questions :

1. Les produits fumés peuvent-ils être vendus à température ambiante ?
2. Le four vapeur peut-il être utilisé pour la réalisation de conserves ?
3. A quelle température doit-on utiliser un détergent lors du nettoyage ?
4. Au magasin, peut-on resservir, le lendemain, les plats cuisinés vendus en liaison chaude (maintien du produit à 63°C pendant toute la durée de l'exposition) ?
5. Peut-on disposer des plantes naturelles au dessus des vitrines ?

Réponses :

- 1/ Fiche Fabrication « Montbéliard » : Oui, les produits fumés peuvent être mis en vente à température ambiante pendant 48 heures si par ailleurs, ils sont conservés en chambre froide à une température de 8°C maximum.
- 2/ Fiche Opérations « Conserves » : Non, seul l'autoclave est efficace pour assurer une stabilisation du produit à température ambiante. Le four vapeur permet de réaliser des semis conserves, qui doivent être conservées en chambre froide à 4°C pendant une durée allant de 3 semaines à 6 mois. Cette DLC doit être validée par une analyse bactériologique.
- 3/ Fiche Environnement « Nettoyage et Désinfection » : Sauf indication contraire

du fabricant, le détergent doit être utilisé dans une eau à 55°C maximum. Cette température permet de solubiliser les graisses et évite la coagulation des protéines. Veiller alors à bien régler votre chauffe eau.

4/ Fiche Opérations « Réchauffage et Service » : Oui, s'ils subissent un refroidissement rapide en fin de service, sinon ces plats cuisinés sont considérés comme des restes et doivent être jetés.

5/ Fiche Opérations « Mise en Vente des Produits » : Non, les plantes naturelles sont une source importante de contamination. Au dessus comme dans les vitrines, vous pouvez utiliser des plantes artificielles en prenant soin de les nettoyer et de les désinfecter régulièrement.

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

Directeur de publication
Jean BELLET

Rédactrices
Aurélien COLLIN
Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE
Ingrid MORESSEE

Conception, impression
L'Expriemur

Photographie
Azambre.com

Dépôt légal
Juillet 2006

La saucisse de Strasbourg en trois déclinaisons

Saucisse de Strasbourg

Matières premières

Gorges : 20 % - Glace : 20 % - Maigre de bœuf : 20 % - Gras de bardière : 20 % - Maigre de veau : 10 % - Maigre de porc : 10 %

Ingrédients en g/kg de mêlée

Sel nitrité : 18 - polyphosphates : 3 - dextrose : 3 - échalotes : 2 - poivre : 2 - coriandre : 2 - pulpe d'ail : 1 - muscade : 1 - acide ascorbique : 0,3 - piment de Jamaïque : 0,3

Fabrication

Passer respectivement les gorges et la bardière ainsi que les viandes de bœuf, porc et veau au hachoir à la plaque de 3 mm. Mettre les viandes au cutter avec l'ail et l'échalote, saupoudrer avec les polyphosphates et laisser 2 à 3 tours à sec en 1^{ère} vitesse. Puis rajouter le sel nitrité et du dextrose, passer en vitesse rapide et laisser tourner en adjoignant progressivement la moitié de la glace jusqu'à une température de 3°C. Rajouter les gorges et la bardière avec le quart de la glace restante, puis ajouter les épices et tourner jusqu'à 12°C. Ajouter enfin le reste de glace et l'acide ascorbique, tourner et terminer entre 12 et 14°C maximum.

Traitement ultérieur

Embosser en menus de mouton 22/24 et portionner à 110 g la paire.

Accrocher les saucisses par paire sur des barres en aluminium ou inox et mettre au fumoir ou en cellule.

Étuvé à 50°C pendant 30 min pour l'obtention de la couleur. Sécher puis fumer à 60°C jusqu'à la couleur désirée (environ 30 min).

Cuire à la vapeur à 75-78°C ou en bain coloré à 72°C pendant 20 à 25 min jusqu'à 68°C à cœur.

Refroidir par douchage ou immersion dans l'eau glacée.

Stocker à 2-4°C en chambre froide à l'abri des courants d'air.

Présentation

Saucisses de Strasbourg accompagnées de frites dans un cornet en feuille de bois : idéal pour les pique-niques et repas à l'extérieur.



ASTUCES

- Pour une meilleure solubilisation des protéines lors de l'émulsion, les maigres peuvent être mis au sel pendant 2 à 3 jours maximum avec un mélange de sel nitrité et dextrose. Cette opération permet également une stabilisation de la couleur lors de l'étuvage. Le salage des gras au sel nitrité n'est pas conseillé car il favorise leur oxydation.
- L'affinage des viandes est favorisé si elles font l'objet d'un passage au broyeur avant cutterage.
- Pour une meilleure stabilité de l'émulsion, on peut ajouter 0,8 % de caséinates de sodium lors du cutterage.
- L'ajout de vinaigre dans l'eau de cuisson aide à fixer le colorant externe.
- L'utilisation de boyaux naturels colorés permet de réaliser un cycle complet étuvage-fumage-cuisson en cellule.
- Afin d'éviter une fermentation dans le produit lors de l'étuvage, l'échalote et l'ail frais sont à blanchir.

Codes des Usages

Les polyphosphates sont autorisés même pour les saucisses de Strasbourg « supérieures » car ils représentent un intérêt technologique fondamental.

Dans la viande, les composantes des fibres musculaires, l'actine et la myosine, sont liées par l'intermédiaire du calcium. Les polyphosphates en se complexant avec le calcium dissocient les fibres. Ceci a pour action d'augmenter la solubilité des viandes et leur pouvoir émulsifiant. En conséquence, la mêlée aura une meilleure liaison et une stabilité de couleur.

Les polyphosphates doivent être essentiellement utilisés sur le maigre lors du cutterage, soit en totalité soit en 2 temps au début du cutterage.

Salade d'été à la glace

à la moutarde

Ingrédients pour 1 personne

Saucisse de Strasbourg, coupée en fines rondelles - Céleri rémoulade : 150 g - Julienne de mange tout : 25 g - Julienne de carottes : 10 g - Tomates confites : 5 à 10 g - Feuille de salade romaine : QS

Ingrédients pour la glace à la moutarde (en g pour 1 kg de glace)

Lait : 375 - crème à 35% : 375 - jaunes d'œufs : 150 - moutarde violette de Brive : 90 - sel : 10 - stabilisateur à crème glacée ou gélatine : 2,5

La moutarde de Brive est une recette datant du XVI^e siècle élaborée par Messire Jaubertie, désigné grand moutardier du Pape Clément VI.

Préparation de la glace à la moutarde

Mettre dans une casserole le lait, la crème, le sel, le stabilisateur ou la gélatine et les jaunes d'œufs. Chauffer à feu moyen en remuant avec une spatule. Atteindre la température cible de 83°C.

Fixer fortement pendant 1 minute (le blinder donne un excellent résultat).

Incorporer la moutarde en fouettant.

Laisser mûrir à 4 °C pendant 4 heures minimum, 24 heures pour une meilleure onctuosité.

Turbiner par petites quantités car le taux de matières grasses risque de faire trancher cette glace.

Mettre en forme dès la fin de turbinage car cette glace ne supporte pas d'être retravaillée.

Présentation

Dans un ravier individuel, placer les légumes et les rondelles de saucisse de Strasbourg. Ajouter une feuille de salade et une cuillerée de glace à la moutarde.

Conseils

Pour réaliser la glace dans de bonnes conditions, utiliser une sorbetière ou un matériel plus performant comme PACOJET.



“New hot dog”



Ingrédients

Petit pain brioché (à la graine de millet, de sésame ou de lin)

Saucisse de Strasbourg

Céleri rémoulade

Mélange de condiments (en g) : tomate confite : 20 - cornichon Mallosol : 20 - huile d'olive : 10 - poivre mignonnette : 2 - ail au vinaigre : 2 - thym frais : 1

Présentation

Couper le petit pain en deux. Disposer du céleri rémoulade. Poser une portion de saucisse de Strasbourg. Ajouter le mélange de condiments et refermer le petit pain. A consommer de préférence tiède.

Historique

La « knackwurst » apparaît dans les textes au début du XVI^e siècle : elle est déjà citée dans un ouvrage de Jean Fischart en 1575. On la retrouve au cours des siècles dans la réglementation des corporations des bouchers et elle figure en bonne place pendant la Révolution sur les Tableaux du Maximum. À partir du XVII^e siècle, la knack devient un élément prépondérant dans les réjouissances populaires, fêtes champêtres, kermesses, et le demeura jusque vers 1870. Après la défaite de 1870, la knack fait la conquête de Paris, qu'elle soit accompagnée de salade de pommes de terre ou qu'elle figure comme garniture de la choucroute. À noter que la recette de « saucisse croquante (knackwürste) » de Marc Berthoud remonte à 1869.

(Inventaire du Patrimoine culinaire de la France – Ed Albin Michel 1998)

Sur le plan nutritionnel

Les saucisses de Strasbourg entrent dans la composition du plat typique alsacien : la choucroute. Contrairement aux idées reçues, une choucroute garnie est un plat complet moins calorique que, par exemple, une quiche lorraine-salade (200 kcal pour 100 g contre près de 400). De plus, les viandes et la charcuterie apportent les protéines à effet

satiétogène tandis que le chou est riche en anti-oxydant et minéraux.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de saucisse de Strasbourg

Energie : 304 kcal

Protéines : 12,6 g

Lipides : 27,7 g dont 12,7 g d'acides gras monoinsaturés

Glucides : 2 g

(source : Tables REGAL)