

## Dossier

# ENQUÊTE

## Consommation et modes de vie

**L**a succession de crises sanitaires (ESB, listériose, dioxine et fièvre aphteuse) a rendu les consommateurs méfiants et adeptes du principe de précaution. Le Crédoc (Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie) a cherché à savoir si ces événements avaient profondément modifié le comportement alimentaire des français.

### *Le mot d'ordre du consommateur : le goût avant tout*

Malgré l'inquiétude des consommateurs devant leur assiette, ceux-ci semblent rechercher toujours le plaisir de manger. En effet, quand on les interroge sur la notion de "qualité" dans l'alimentation, 80% ont cité le "goût".

Toutefois, dans l'esprit du consommateur "bien manger" est indissociablement lié à la santé pour 58% des personnes interrogées et à la sécurité pour 52%.

La garantie sur l'origine du produit (40%) ou son caractère naturel ou biologique (43%) sont des critères de qualité moins importants.

### *Moins de risques, plus d'exigences*

Alors même que tous les experts s'accordent à reconnaître que notre alimentation n'a jamais été aussi sûre, 61% des consommateurs estiment qu'en matière d'intoxication alimentaire, aucun décès n'est admissible. Par la demande du "risque zéro", le consommateur cherche à se rassurer et exige de meilleures garanties de sécurité.

En cas de doute d'un aliment ou d'un nouveau procédé de fabrication sur leur santé (par exemple : présence d'OGM, ionisation...), les consommateurs appliquent d'eux-mêmes le principe de précaution. Il y va de même lorsqu'un produit a été retiré de la vente en cas de contamination : près d'un consommateur sur deux (47%) pratique d'abstention totale en n'achetant plus le type de produit concerné, quelle que soit la marque ou le lot incriminé. Certains produits ayant été sous le feu des projecteurs (fromages au lait cru, rillettes, langue de porc en gelée...) pourraient ne jamais retrouver leur niveau de consommation d'avant la crise.

Aujourd'hui, l'offre alimentaire est devenue multiple. Lorsqu'un problème survient sur un aliment, le consommateur a tout loisir de se tourner sur des produits de substitution aux qualités organoleptiques et nutritionnelles proches sans modifier ses habitudes alimentaires. Ainsi, avons-nous vu que 40% des personnes ne consommant plus de viande de bœuf l'ont substituée par de la volaille, 26% par du poisson,

13% par du porc. 3% seulement ont déclaré remplacer le bœuf par des légumes.

### *Des informations ciblées sont recommandées*

Certains français cherchent à éviter le risque par une maîtrise de l'information. Près d'un français sur deux s'estime insuffisamment informé sur la qualité des produits alimentaires. C'est principalement sur les aliments frais et sur ceux à la coupe, que la demande est forte. Plus d'un français sur deux juge insuffisantes les précisions sur les fruits et légumes (51%), le poisson frais (53%) ou les charcuteries (56%). Ceci montre l'importance, dans ce cas, de la connaissance des produits et de leur procédé de fabrication par le vendeur et son aptitude à communiquer avec les clients afin de les rassurer.

### *L'attrait du label*

Dans le contexte d'inquiétude, les produits labellisés bénéficient à la fois d'une forte notoriété et d'un capital de confiance important (78%). Sur certains segments de marché, les labels tendent à supplanter les marques (75%). Ainsi, 75% des personnes interrogées se disent prêtes à payer plus cher pour la présence d'un label de qualité sur la viande et 55% sur la charcuterie.

### En résumé

- Pour 80% des consommateurs, la qualité d'un aliment passe par le goût.
- 61% des consommateurs estiment qu'en matière d'intoxication alimentaire, aucun décès n'est admissible.
- Plus d'un français sur deux juge insuffisantes les précisions sur les fruits et légumes (51%), le poisson frais (53%) ou les charcuteries à la coupe (56%).
- 75% se disent prêts à payer plus cher pour la présence d'un label de qualité sur la viande et 55% sur la charcuterie.

Source : CREDOC - Jean-Pierre LOISEL – Enquêtes réalisées en 2000-2001

# Agenda

- 19 novembre 2007 : Réunion à l'AFSSA (résultats d'une étude sur le refroidissement des plats cuisinés)
- 12, 13 et 14 janvier 2008 : Formation des formateurs CEPROC : Stage charcuterie avec application, limité à 16 personnes

# Actualités

## Pourquoi les viandes de bœuf hachées ne sont-elles pas considérées comme des produits transformés ?

Pour connaître l'effet du sel sur les viandes de bœuf hachées, une étude portant sur la caractérisation histologique et ultrastructurale de l'effet du sel, a été effectuée conjointement par l'INRA (Unité Qualité des Produits Animaux, Theix) et l'IFIP. Elle permet de mieux comprendre pourquoi les préparations de viande de bœuf hachée, même additionnées de sel, ne peuvent pas être considérées comme des produits transformés vis-à-vis de la réglementation.

Pour se faire, des morceaux d'avant de bœuf mélangés avec des concentrations de sel différentes (0 ; 8 et 16 g/kg) ont été hachés à la grille 3,2 mm puis congelés. Des coupes ultra-fines ont été réalisées, colorées puis observées au microscope électronique. Pour chaque niveau de sel, 50 images sont effectuées, puis classées en fonction du pourcentage de la surface déstructurée.

D'un point de vue histologique, les données cumulées indiquent que sans addition de sel, seulement 1% du total de la surface observée est fortement déstructurée contre respectivement 22,5 et 60,2% en présence de 8 et 16 g/kg de sel.

La détérioration de l'ultrastructure de la viande est probablement le résultat de l'action du hachage et du mélange à 0°C qui a facilité la pénétration du sel dans les fibres musculaires. Cette "destruction" a été respectivement de 16 et 50% pour des taux de sel de 8 et 16 g/kg avec cependant une structure myofibrillaire qui reste visible.

En conclusion, cette étude démontre que la structure des muscles de bœuf n'est pas détruite d'une façon homogène et systématique même après ajout d'une concentration de 16 g/kg de sel. Aussi, les préparations de viande de bœuf hachée ne peuvent pas être considérées comme étant des produits transformés et sont donc soumises à une réglementation plus stricte (fréquence d'analyse élevée).

Cette étude met également en lumière la différence de "fragilité" entre la structure des muscles de deux espèces, bœuf et porc. En effet, le porc, à concentration égale de sel, voit sa structure myofibrillaire modifiée. C'est pourquoi, ces préparations sont bien assimilées à des produits transformés.

**En bref, les saucisses salées à 15 g/kg sont considérées comme des produits à base de viande tandis que les merguez (contenant moins de 50% de porc) même salées à 15-16 g/kg sont toujours des préparations de viandes hachées assaisonnées.**

## Vu pour vous

Un support pour vos couteaux.



La société HYGIECO vous propose différents systèmes vous permettant de ranger et de protéger vos outils de travail. En tôle inox ou en fil inox et/ou antivol, ces porte-couteaux s'intégreront dans la logique de la sécurité du travail.

Ils serviront à transporter en toute sécurité les couteaux d'un poste de travail à un autre. D'autre part, les ustensiles de travail peuvent y être directement nettoyés et désinfectés. Ce système est une bonne alternative au passage en vrac des couteaux au lave batterie. En effet, cette méthode de nettoyage risque d'abîmer le tranchant des couteaux et à la longue réduire leur pouvoir de coupe. Ce porte-couteaux est donc un garant de l'efficacité des instruments de travail.

**N'hésitez pas à nous contacter.**

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

## Erratum Totem d'information "le sel et la santé" (encart de Lettre de l'Innovation N°20)

*Une erreur s'est glissée dans le tableau présentant un exemple de saumure type, il faut remplacer 5g d'acide ascorbique par 5g d'ascorbate de sodium. En effet, nous rappelons que, notamment dans les saumures, le mélange direct du sel nitrifié avec l'acide ascorbique est à proscrire (voir Mémento ingrédients et additifs). En effet la forme ascorbate apporte la fonction réductrice qui augmente l'efficacité du nitrite pour apporter notamment couleur et arôme caractéristiques de salaison. La forme acide apporte bien également cette fonction réductrice, mais elle a l'inconvénient d'acidifier la saumure qui de ce fait s'appauvrit en agents de salaison à cause du dégazage non souhaitable d'oxydes d'azote vers l'atmosphère. Ce phénomène est même perceptible à l'œil (vapeurs rousses) et à l'odorat au stade de la fabrication des saumures vierges sans phosphates lorsque l'acidification est particulièrement brutale.*

# des Bonnes Pratiques

## Guide

Continuons l'exploration du Guide de Bonnes Pratiques Traiteur...

### Questions :

1. Est-il possible d'utiliser les œufs cassés à l'avance ?
2. Une température est-elle recommandée pour les réserves sèches ?
3. La décongélation dans un bain d'eau est-elle autorisée ?
4. Peut-on reconditionner un produit sous vide ?
5. Quelles précautions sont à prendre pour la vente d'œufs en gelée ?

### Réponses :

- 1/ Fiche "Matière Première œufs" : OUI. Les œufs cassés sont à conserver au froid à 4°C. De plus, les jaunes d'œufs sont à utiliser dans les 24 heures et les blancs dans les 48 heures. Pour les préparations crues, les œufs ne doivent pas être cassés à l'avance.
- 2/ Fiche "Stockage en réserve sèche" : NON. En revanche, il est recommandé que la température de ce local ne dépasse pas les 28°C
- 3/ Fiche "Décongélation" : NON. Deux techniques sont autorisées pour la décongélation ; soit en chambre froide à 4°C, soit au cours de la cuisson. S'il s'agit de

produits destinés directement à la vente sans transformation, la mention "produit décongelé" doit apparaître sur l'étiquette.

4/ Fiche "Conditionnement sous vide" : NON. Les produits déconditionnés ne doivent pas être remis sous vide car ceux-ci se sont altérés au contact de l'air. Il faut donc adapter les conditionnements à vos besoins.

5/ Fiche "Fabrication œufs en gelée" : Il est recommandé de vendre les œufs en gelée directement dans leur moule. Si vous souhaitez les présenter démoulés, utilisez un plan de travail nettoyé et désinfecté et effectuez cette opération au dernier moment avec des mains propres.

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

Directeur de publication Jean BELLET

Rédactrices Aurélie COLLIN  
Cécile CLUZELLE  
Emmanuelle RESCHE  
Ingrid MORESSEE

Conception, impression L'Expriemur

Photographie Azambre.com

Dépot légal Novembre 2007



# VARIATION

## Le gibier en trois déclinaisons

### Pâte Brisée

#### Ingrédient :

Farine : 500 g - Beurre : 330 g - Eau : 85 g - Œufs : 65 g - Sucre : 20 g - Sel : 10 g

#### Confection de la pâte

Mettre le beurre en pommade et le tempérer à 26°C. Mélanger le beurre avec les œufs et l'assaisonnement dissout dans l'eau. Incorporer la farine en deux fois, laisser tourner quelques secondes. Lisser et filmer la pâte. Mettre au frais.



### Saveur du monde

#### Le kaki



Originnaire de l'Est de Chine et du Japon, ce fruit garnit la table du Nouvel An depuis plus de 1000 ans. Cultivé en Asie (Chine, Japon, Vietnam, Corée) mais aussi au Moyen Orient (Liban, Israël), le kaki aurait fait son introduction en Europe fin XIX<sup>ème</sup>.

En 1869, des premiers essais d'acclimatation ont été tentés au Museum d'Histoire naturelle et en 1873, ce nouveau fruit est apparu chez les marchands de comestibles de Paris.

Le kaki doit être consommé très mûr voire blet. Sa chair est alors juteuse, douce, sucrée, moelleuse parfois un peu astringente à cause de sa teneur en tanins. Le kaki laissé à l'air ambiant poursuivra son mûrissement naturellement. Pour accélérer sa maturation, il peut être enveloppé dans un sac papier.

A noter qu'aujourd'hui, il existe des variétés de kaki non astringentes, fermes, à chair croquante. Le "Fuyu", de forme légèrement aplatie, originaire du Japon mais largement cultivé en Espagne, possède une saveur vanillée. Le "Sharon", originaire d'Israël, est un fruit sans pépins, bien sucré qui se croque comme une pomme.

Le kaki apporte une diversification originale dans les menus tout en fournissant un apport nutritionnel de qualité. Il est en effet particulièrement pourvu en provitamine A (1,4g pour 100g) aux propriétés anti-oxydantes, en vitamine C (en moyenne 7mg pour 100g) et en sels minéraux.

En purée, il fait de merveilleux sorbets et sauces pour accompagner des ris de veau ou du canard. En chutney, il peut accompagner les volailles et le gibier.

### Pâté en croûte

#### de lièvre



#### Ingrédients :

##### Farce

Lêches de lièvre : 450 g - Dés de gras dur : 200 g - Cubes de foie gras d'oie : 200 g - Pistaches : 70 g - Truffes : 20 g - Lait : 200 g - Œuf : 1 pièce - Sang : 25 g

##### Assaisonnement du foie gras (au kg)

Sel nitrité : 7 g - Sel fin : 7 g - Poivre blanc : 2 g - Sucre : 4 g

##### Assaisonnement de la farce (au kg)

Sel nitrité : 20 g - Poivre blanc : 2 g - Sucre : 2 g - Sel fin : 2 g - 4 Epices : 0,5 g - Cognac : 20 g

#### Progression

##### Préparations et mises au sel

Désosser le lièvre. Tailler les viandes en petits cubes réguliers. Couper le gras dur en mirepoix. Mélanger les viandes et les gras. Ajouter l'assaisonnement et laisser reposer 24 heures minimum en chambre froide. Assaisonner le foie gras d'oie et laisser reposer 24 heures en chambre froide.

##### Confection de la farce et montage

Beurrer le moule à pâté croûte et le fonder avec la pâte brisée. Cuire à blanc à 160°C pendant 25 minutes environ. Réserver.

Couper le foie gras en morceaux. Blanchir les pistaches et les concasser. Mélanger tous les ingrédients en respectant l'ordre cité dans la liste ci-dessus.

#### Cuisson

Garnir le pâté croûte de farce et l'enfourner à 170°C pendant 15 minutes environ et régler le four à 85°C. Cuire jusqu'à 72°C à cœur. Remplir de gelée de porc ou de gibier. Refroidir et stocker en chambre froide.

### Codes des Usages

Les produits à base de gibier suivent les mêmes dispositions que les autres produits de charcuterie. Le pourcentage de gibier à la mise en œuvre doit être au minimum de 20% (maigre et foie) pour une terrine ou une galantine avec une appellation "supérieur". A noter, seuls les foies des gibiers à plumes peuvent être utilisés. Dans la dénomination de vente, l'espèce utilisée doit être précisée.

## Ballotine de perdreau



### *aux girolles et aux ris de veau*

#### Ingrédients

##### Farce

Parures de perdreau : 300 g - Poitrine de porc : 300 g - Gorge de porc : 300 g - Lait : 150 g - Glace de veau ou volaille : 200 g - Œuf : 1 pièce

##### Marquants

Dés de perdreau : 300 g - Ris de veau : 300 g - Girolles : 300 g - Dés de gras de porc : 150 g - Pistaches : 60 g - Truffes : 30 g

#### Assaisonnement

##### Viandes de porc

Sel nitrité : 18 g - Sel fin : 3 g - Poivre blanc : 2 g - Sucre : 2 g - 4 épices : Q.S.P - Porto : 20 g - Oignon 1/4 de pièce - Carotte : 1/4 de pièce - Thym : 1 branche

##### Viandes de perdreau

Sel nitrité : 9 g - Poivre blanc : 1 g - Sucre : 1 g - Porto rouge : 10 g - 4 épices : Q.S.P - Carotte : Q.S.P - Oignon : Q.S.P - Thym : Q.S.P

#### Préparations et mises au sel

Tailler la poitrine et la gorge en cubes réguliers. Ajouter les assaisonnements et laisser mariner 24 heures en chambre froide. Rincer les ris de veau à l'eau claire. Les mettre en saumure (eau : 1l, sel nitrité : 100g, porto : 25g) pendant 24 à 48 heures en chambre froide. Mettre au sel les viandes de perdreau avec les assaisonnements cités pendant 24 heures en chambre froide.

#### Confection de la farce et montage

Pocher les ris de veau dans l'eau claire et les cuire dans un fond de veau. Après cuisson, les éplucher et les égrainer. Réserver. Blanchir les pistaches. Hacher les truffes. Poêler les girolles. Passer les viandes au broyeur plaque n°3. Puis, dans un robot coupe, émulsionner avec les œufs, la glace, puis le lait. Ajouter les autres ingrédients à la farce obtenue et mélanger. Ensuite, monter la ballotine.

#### Cuisson

Cuire la ballotine sous vide ou en bouillon à 80°C jusqu'à 70°C à cœur. Refroidir et stocker en chambre froide.



## Cailles farcies

### *aux raisins blonds*

#### Ingrédients pour 6 pièces

Cailles : 6 pièces - Gorge de porc : 250 g - Lèches de cailles : 250 g - Lait : 50 g - Jus de caille : 25 g - Raisins blonds : 15% du poids total de la farce - Truffes : 1%

#### Assaisonnement

Sel nitrité : 10 g - Poivre : 1 g - Sucre : 1 g - 4 épices : Q.S.P - Porto : 10 g - Garniture aromatique : Q.S.P

#### Progression

Désosser les cailles. Assaisonner les viandes et les stocker une nuit en chambre froide. Mettre au sel, séparément, la gorge et les lèches. Confectionner la farce fine avec la gorge, le lait. Incorporer les lèches, les raisins et les truffes. Reconstituer les cailles farcies. Les cuire dans un fond de pigeon à 80°C jusqu'à 65°C à cœur. Laisser refroidir et stocker une nuit en chambre froide. Les glacer et servir aussitôt.

#### Quel vin choisir ?

Les recettes valorisant le goût unique du gibier, on peut proposer des vins soutenus sans excès, sur le plan de l'alcool et des tanins.

► La chair de lièvre est généreuse en saveurs. On peut déboucher un **Maranges**, vin rouge de Bourgogne. Cette appellation est située entre le sud de la Côte de Beaune et la Côte chalonaise. Le vin jeune (3 à 5 ans) offre généralement des arômes de fruits rouges et développent en vieillissant des notes d'épices de venaison. *Prix de la bouteille : 8 à 15€ selon le millésime.*

► Pour accompagner la ballotine de perdreau, on peut déguster un **Côtes du Roussillon villages**. La bouche est complexe, souvent marquée par les sous bois, les fruits séchés. Les tanins sont bien présents mais la structure généreuse du vin leur permet de rester agréables. *Prix de la bouteille : 6 à 7€.*

► Avec les cailles farcies, il est possible de servir un **Coteaux d'Aix en Provence**, l'appellation phare de la région. Le vin est toujours très flatteur, avec une robe rouge foncé et une bouche ronde et souple. On retrouve les arômes de la région : épices, fruits très mûrs et herbes aromatiques. *Prix de la bouteille : 8 à 10€.*