

Dossier

Consommation alimentaire des français : constat en 2007 par rapport à 1999*

Acteurs de la nutrition des français, il est important de connaître les apports nutritionnels de la population française et d'évaluer la conformité par rapport aux recommandations des nutritionnistes.

Adultes de 18 à 79 ans

- La consommation des produits laitiers diminue de 16% chez les femmes et de 6% chez les hommes. Malgré une augmentation de la consommation de yaourt et autres produits laitiers, la baisse de la consommation de lait entraîne une diminution générale.
- La consommation de viandes et abats diminue plus fortement chez les femmes (16%) que chez les hommes (3%).
- La consommation de sucres et dérivés (confiture, miel, confiseries) connaît une baisse de 27% chez les hommes et de 22% chez les femmes.
- Les produits céréaliers (203 à 294g par jour), les snacking (pizzas, sandwiches...) avec 32 à 50g / jour, le poisson, les produits de la mer (30 g par jour) et les légumes (141 à 135g par jour) voient leurs consommations rester stables. Dans le groupe des produits céréaliers, la consommation de pain a baissé de 7%.
- Les produits dont la consommation a fortement augmenté sont les fruits frais ou transformés de 16% et les glaces de 30%.

L'apport calorique total reste stable à 2474 kcal/j chez les hommes et 1923 kcal/j chez les femmes. Ils sont proches des apports nutritionnels recommandés (2400 à 2700 kcal/j chez les hommes de 70kg et 1800 à 2200 kcal/j chez les femmes de 60kg).

FOCUS

Focus sur la consommation de sel apporté par les aliments chez les adultes

- Diminution de l'apport de sel de 5,2 % passant de 8,1 à 7,7 g/j
- Réduction plus importante chez les hommes (-6,6%) que chez les femmes (-4%).
- Cette baisse est due à la réduction des forts consommateurs en sel (12g/j).

(*) Étude INCA 2 de l'AFSSA (Agence Française sur la Sécurité Sanitaire Alimentaire)

L'apport calorique est dû aux lipides à 39% et reste supérieur à la recommandation de 35%. Les protéines sont à 17% des apports caloriques et les glucides à 44%. Ces derniers contrairement aux protéines sont inférieurs à la recommandation de 50%. Les fibres restent stables avec 17,6g/j, mais leur niveau est inférieur à la recommandation de 25 à 30g/j

Adolescents de 15 à 17 ans

- La consommation des viandes, du poisson et des produits de la mer diminue de 17 et 12%.
 - La consommation de sucres et dérivés connaît une baisse de 28% comme chez les adultes.
 - Les snacking (pizzas, sandwiches) voient leurs consommations stables avec 56g/jour, ainsi que les céréales avec 219g/j.
 - La consommation en fruits augmente de 12%.
- L'apport calorique reste stable avec 1920 kcal/j.

Enfants de 3 à 14 ans

- La consommation de pain diminue et atteint 57g/j chez les garçons et 46g/j chez les filles.
- La consommation des produits laitiers, et notamment le lait et les fromages, diminue de 16% chez les filles et 6% chez les garçons.
- La consommation des viandes et des viennoiseries, pâtisseries et biscuits sucrés diminue de 19%.
- La consommation des fruits et légumes est stable avec 144g par jour.
- Le poisson et les produits de la pêche restent à 19g par jour.
- On voit une très forte consommation de 75% en compotes et fruits cuits.

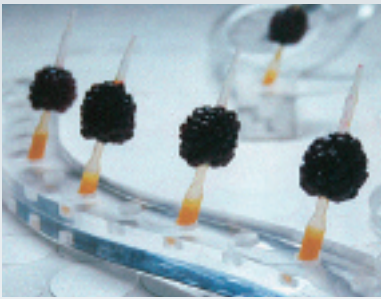
On observe une diminution des apports caloriques. Ceci est dû à la baisse générale de l'apport en protéines, glucides et lipides. La contribution respective des protéines, glucides et lipides à l'apport calorique est stable avec 15-17% pour les protéines, 45-47% des glucides et 37-39% des lipides.

Agenda

- **Le 15 mai 2008**
Réunion de travail à la CGAD sur le guide TOR
- **Le 17 et 18 novembre**
Formation des professionnels à la conserve
- **Le 8, 9 et 10 Décembre**
Formation des formateurs au CEPROC

Vu @ pour vous

Des réservoirs pour la sauce...



La société LELU vous propose des contenants à sauce sous forme de pipettes pour vos buffets traiteur. Ces pipettes vous permettront de sublimer le goût des aliments en séparant la sauce du produit. Ce contenant est également pratique car il évite de disposer un récipient commun sur le buffet, ce qui évite les embouteillages autour de la table. Avec les pipettes, chaque amuse bouche possède la juste dose de sauce pour l'accompagner.

Pour plus d'informations n'hésitez pas à nous contacter...

@@@@@

Actualités

Une proposition de traitement pour lutter contre la contamination initiale des carcasses et pièces de découpe de porc

Les acteurs du secteur abattage/découpe, malgré les efforts réalisés, ne parviennent toujours pas à obtenir, à la sortie de l'abattoir ou de l'atelier de découpe, des produits exempts de bactéries pathogènes comme la *Listeria monocytogenes* ou la Salmonelle. En effet, selon l'IFIP (Institut de la Filière Porcine), 12% des carcasses sont porteuses de Salmonelles et 32% de *Listeria monocytogenes*. La contamination initiale des découpes de porc peut se révéler problématique pour la fabrication de produits de charcuterie vendus crus étuvés aux consommateurs (chair à saucisse...). En effet, les procédés technologiques mis en œuvre dans ce type de fabrication ne permettent pas d'éliminer les bactéries pathogènes.

Aussi, une étude a été réalisée par l'Office de l'élevage et INAPORC. L'objectif était de proposer des traitements physico-chimiques assainissants permettant de réduire la charge microbienne en surface des pièces de viande, sans induire de modification structurelle, et d'en vérifier la facilité de mise en œuvre.

Deux traitements ont été proposés ; à savoir :

- Un traitement physique par la chaleur : trempage de la viande dans de l'eau à 65°C pendant 3 minutes ou à 70°C pendant 1 minute. Il a été noté un léger brunissement de la viande en surface.
- Un traitement chimique par trempage dans une solution d'acide lactique à 5%, à 15°C pendant 5 minutes ou à 65°C pendant 3 minutes. Il a été noté une légère décoloration de la viande en surface.

Au cours de ce projet, il a été mis en évidence que l'immersion de pièces de découpe de porc, artificiellement contaminées par les deux bactéries pathogènes dans de l'eau ou dans une solution d'acide lactique à 5% a permis d'obtenir une réduction d'au moins 1/10^{ème} par cm² de la concentration bactérienne initiale.

Cependant, il apparaît indispensable de prolonger cette étude afin d'en valider l'effet sur les bactéries (altération définitive de la capacité de développement) et de s'assurer de la non altération des propriétés technologiques et organoleptiques de la viande après de tels traitements.

La dispense d'agrément devient une dérogation d'agrément

La dérogation d'agrément permet aux entreprises artisanales de céder une partie de leur production à des intermédiaires (collègues, restaurateurs, entreprises, établissement de restauration collective).

Les nouvelles modalités concernant ce dispositif sont enfin officielles depuis mi-février.

Nouveauté ! La déclaration de dérogation d'agrément doit être renouvelée tous les ans à l'aide d'un formulaire type établi par la DGAL. Toute personne concernée n'ayant pas encore rempli ce document doit le faire dans les plus brefs délais de façon à ne pas se trouver pénaliser dans ses activités. Il est important de rappeler que la dérogation d'agrément ne soustrait pas les entreprises au respect des guides de bonnes pratiques d'hygiène d'application HACCP en vigueur.

Pour tous renseignements, contacter le 01 42 39 71 20 ou 01 42 39 39 39

Guide des Bonnes Pratiques

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

Questions :

1. Le stockage des cartons en chambre froide négative est-il autorisé ?
2. Quelles sont les obligations à respecter pour faire de la conserve ?
3. L'utilisation de talons de charcuterie dans les plats cuisinés type tomates farcies et hachis est-elle autorisée ?
4. Quelle est la durée de présentation à la vente pour les plats cuisinés ?
5. L'affichage du plan de nettoyage et de désinfection est-il obligatoire ?

Réponses :

- 1/ "Fiche congélation" : OUI, le stockage des cartons de produits reçus surgelés est autorisé en chambre froide négative, à condition de ne pas traverser le laboratoire avec. En revanche, l'utilisation de cartons de récupération pour stocker les produits congelés en interne n'est pas permise.
- 2/ "Fiche réalisation de conserves" : la fabrication de conserves doit se faire obligatoirement dans un autoclave, avec des barèmes de stérilisation déterminés et validés par un organisme compétent. De plus, une formation à cette technique est obligatoire.

- 3/ "Fiche Hachis Parmentier" : OUI, à condition de maîtriser le danger de contamination et de multiplication des germes. Dans le cas des viandes passées au froid, le maintien de la chaîne du froid est à maîtriser. Dans le cas de celles passées en liaison chaude, celles-ci doivent être refroidies rapidement et maintenues à 4°C. Dans les 2 cas, les viandes doivent être utilisées rapidement (24H).

- 4/ "Fiche durée de vente" : le guide fixe une durée de présentation des produits en vitrine de 2 jours maximum (avec un stockage la nuit en chambre froide à 4°C). En revanche, si vous souhaitez présenter ce produit plus

longtemps à la vente, il faut faire valider la durée de vie fixée par une analyse bactériologique.

- 5/ "Fiche nettoyage et désinfection" : OUI, le plan de nettoyage et de désinfection doit être affiché au laboratoire et doit comporter les informations suivantes : surfaces et matériels, produits utilisés et leur mode d'utilisation (TACT), la fréquence d'exécution, le nom du responsable de l'exécution, du contrôle et des prélèvements de surface.

Des plans type sont à votre disposition auprès de notre service ou de vos fournisseurs de produits d'entretien

Guy KRENZER
Eric GODDYN
Ronan KERVARREC

L'océan me fait rêver d'huîtres et la dernière fois que j'ai passé les Alpes, un certain gigot de chamois que j'avais mangé quatre ans auparavant, au Simplon, me donnait encore des hallucinations»

Gustave FLAUBERT dans Correspondances

VAZATION

La chair à saucisse en trois déclinaisons

Huîtres en crépinettes truffées

Pour 12 pièces

Ingrédients (en g) : 12 huîtres d'Arcachon, jambon cuit supérieur (200), noix de veau (200), chair à saucisse assaisonnée (200), brisure de truffe (20), persil plat (qsp), échalote fraîche (10), armagnac (10), graisse d'oie (qsp)

Chair à saucisse (en %)

Maigre n°1 (35), poitrine de porc (27,9), maigre n°2 (15), gras dur (9,93), eau glacée (10) sel ordinaire (1,5), poivre blanc (0,2), pulpe d'ail (0,2), 4 épices (0,1), acide ascorbique (0,05), carmin de cochenille (0,02)

Préparation de la crépinette

Mettre la crépine à tremper dans de l'eau froide vinaigrée. La rincer plusieurs fois puis l'essorer soigneusement et réserver à 4°C. Trier le persil, le laver à l'eau vinaigrée et réserver à 4°C. Ciseler les échalotes, les laver et les faire rissoler. Hacher le jambon cuit et la noix de veau à la plaque n°4. Dans un récipient, déposer la chair à saucisse, ajouter le jambon et le veau hachés, le persil plat, les échalotes rissolées, l'armagnac, mélanger puis ajouter pour finir les brisures de truffes. Assaisonner de poivre du moulin.

Ouvrir les huîtres. Pocher-les avec leurs eaux dans une casserole pendant 5 minutes, refroidir rapidement et réserver à 4°C. Confectionner les crépinettes de 40 g (rectangle de 5 cm sur 8 cm) en prenant soin de placer 1 huître pochée au centre. Bien les fermer avec la crépine.

Préparation de la tuile au sésame

Ingrédients : 100 g de beurre mou, 100 g de farine, 100 g de blanc d'œuf, 1 c. à c. de sésame, 1 pincée de sel

Étaler des bandes au pinceau sur un papier cuisson et cuire au four à 180°C jusqu'à coloration, retirer délicatement et réserver.

Présentation sur grande assiette individuelle

Dans une poêle, cuire les crépinettes avec la graisse d'oie, en les retournant régulièrement pendant 10 à 15 minutes jusqu'à une température de 68°C à cœur. Maintenir au chaud (63°C minimum). Présenter les huîtres en crépinettes accompagnées d'une salade mélangée à la vinaigrette d'agrumes et décorer d'une tuile de sésame. Servir aussitôt.



LE PRODUIT DE LA LETTRE L'HUITRE

Déjà à l'époque préhistorique, on ramassait et mangeait les huîtres. Sous l'Antiquité, les Grecs se régalaient de ce savoureux mollusque et se servaient de sa coquille pour voter l'exil des indésirables, ce qui donna naissance au mot ostracisme. En France, très appréciée par nos plus grands monarques, l'huître a peu à peu acquis une place privilégiée dans notre gastronomie. C'est au 19^{ème} siècle que l'ostréiculture, avec les premiers parcs d'élevage, a commencé à se développer. Attaquée par des épizooties au début du 20^{ème} siècle, l'huître s'est vue décimée. Les producteurs ont alors dû repeupler les côtes à l'aide de l'huître japonaise, une espèce plus résistante, qui s'est depuis très bien acclimatée.

Choisissez-la vivante, donc intacte et bien fermée. Si elle est ouverte, frappez-la : lorsqu'elle est fraîche, elle se referme. Elle doit être lourde, c'est le signe qu'elle a conservé son eau. En

fonction du mode de dégustation prévu, reportez-vous au classement de l'huître. Plus le numéro est petit, plus elle sera grosse. Les plus grosses (n° 0, 1 et 2) sont idéales pour la cuisson.

L'huître présente un faible apport calorique. Et, si dans l'huître, les lipides sont peu nombreux, ils sont pour la plupart, des oméga 3. L'huître est très nourrissante grâce à sa haute teneur en protéines. Elle présente aussi une belle palette de minéraux et oligo-éléments : du phosphore, du fer, du cuivre, du sélénium et du zinc. Autre atout, l'huître présente une bonne dose de vitamines B, et notamment de vitamine B12 essentielle au fonctionnement des cellules nerveuses.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie : 57 kcal
Protéines : 6 g Lipides : 2 g
Glucides : 3,3 g

Source : www.linternaute.com

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
Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE
Ingrid MORESSEE

Conception, impression
L'Expresseur

Photographie
Azambre.com

Dépot légal - Avril 2008

N'hésitez pas à nous contacter
pour plus de renseignements
01 42 39 39 89 ou pit@ceproc.com

Boulette suédoise ou Kottbullar



Ingrédients (en %) : chair à saucisse non assaisonnée (44,3), viande de bœuf hachée (14,1), bacon en dés (3,7), oignons ciselés (3,7), pomme de terre cuite écrasée (14,7), chapelure blonde (4,5), crème fraîche (3,7), œufs entiers (7,5), persil plat ciselé (2), sel ordinaire (1,6), poivre (0,1), coriandre (0,05), muscade (0,05).

Préparation de la farce

Ciseler les oignons, les laver, les faire rissoler. Refroidir et réserver à 4°C. Dans un récipient, mélanger la chair à saucisse et le bœuf haché. Les assaisonner au sel, poivre et muscade. Ajouter les œufs, le bacon en dés, la crème fraîche, la pomme de terre écrasée, la chapelure puis terminer par la coriandre ciselée, le persil plat et l'oignon. Mélanger de façon homogène. Confectionner des boulettes de 3 cm de diamètre. Les pocher dans de l'eau à 80°C pendant 15 minutes jusqu'à une température à cœur de 68°C.

Réaliser une panure à l'anglaise : fariner les boulettes pochées, les plonger dans de l'œuf battu puis les rouler dans de la chapelure.

Cuisson

Dans une poêle, faire dorer à feu moyen les boulettes avec une noisette de beurre et un filet d'huile de tournesol. Les remuer d'un geste circulaire pour obtenir une coloration homogène.

Suggestion

Ce plat traditionnel de Suède est souvent accompagné de pomme de terre écrasée ou de pâtes aux fines herbes.

Petits légumes farcis à la provençale

Ingrédients (en %) : chair à saucisse non assaisonnée (37,5), viande de bœuf, veau ou agneau hachée (37,5), œufs entiers (6,5), persil plat (1,8), ail haché (0,3), oignons ciselés (4,5), mie de pain trempée au lait (9), parmesan poudre (1), romarin poudre (0,1), sel ordinaire (1,6), poivre gris (0,2) et chapelure (qsp).

Pour les légumes : Utiliser de préférence des légumes de Provence de petites tailles comme les tomates, courgettes, aubergines, poivrons, fleurs de courgette.

Préparation

Creuser les autres légumes et réserver la pulpe de courgette et de tomate. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire revenir l'oignon ciselé, ajouter la chair de tomate et de courgette, puis l'ail haché et laisser réduire à feu doux, quelques minutes. Ajouter la viande de bœuf, de veau ou d'agneau hachée. Faire rissoler le tout quelques minutes, refroidir et réserver à 4°C.

Dans un récipient, ajouter la chair à saucisse, l'assaisonnement et mélanger, puis, terminer par les œufs, la mie de pain, le persil et le parmesan. Mélanger ensemble tous les éléments crus et cuits jusqu'à obtenir un mélange homogène. Remplir les légumes de farce, parsemer de chapelure et disposer dans un plat à gratin avec de l'huile d'olive. Cuire au four à 180°C pendant 45 minutes jusqu'à une température à cœur de 68°C.

Conseils

Si vous choisissez les oignons, les pommes de terre ou les courgettes rondes comme légumes à farcir, vous pouvez les ébouillanter pour diminuer le temps de cuisson.

Pour une plus belle présentation, réserver les chapeaux, les cuire à part et les disposer au dernier moment.

Les pommes de terre peuvent être remplies d'une farce agrémentée de foie gras et de brisures de truffe.

La farce aura une saveur plus parfumée en y ajoutant des dés de tomates confites et quelques morceaux de légumes grillés

