

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF),
Jacques CHENE (Chef cuisine CEPROC Evolution Pro)

“ On y mange cinq sortes de viandes, à savoir : du cochon, du porc, du lard, du jambon et du salé.”

George SAND dans “Un hiver en Majorque”

“Joue de porc au jus de pain d'épices et agrumes”

Pour 6 personnes

Ingrédients

• Joue de porc : 6 pièces • Mélange d'épices : 3 g • Badiane : 1 unité • Segments de pamplemousse : 18 pièces • Segments d'orange : 18 pièces • Fond blanc de volaille : 10 cl • Pain d'épices : 100 g • Vinaigre de balsamique : 3 cl • Piment de Cayenne moulu : 1/2 pincée • Sel • Poivre du moulin : qsp

Mélange d'épices

• 1 bâton de cannelle de 2 cm • 1 cuillère à café de clou de girofle • 1 cuillère à café de noix de muscade en poudre • 1 cuillère à café de gingembre poudre • 1/2 cuillère à café de poivre mignonnette

Préparation du mélange d'épices

Réduire en poudre fine la cannelle et les clous de girofle et mélanger l'ensemble des ingrédients.

Cuisson des joues de porc

Dénervier les joues de porc, les faire rissoler et les refroidir à 4°C. Conditionner sous vide dans un sachet cuisson / conservation rétractable. Saler et assaisonner les joues de porc avec le mélange d'épices et la badiane.

Cuire les joues en marmite ou en four mixte 100% humidité à 68°C pendant 12 h. Refroidir en cellule ou en bain d'eau glacée et stocker en chambre froide à 4°C.

Préparation du jus au pain d'épices

Chauffer dans une casserole le fond blanc puis mettre à gonfler le pain d'épices coupé en morceaux. Ajouter le vinaigre de balsamique et le piment de Cayenne. Mixer au blender afin d'obtenir une sauce lisse et rectifier l'assaisonnement.

Présentation

Disposer sur assiette, les segments d'agrumes, la joue de porc aux épices. Ajouter le jus de pain d'épices, terminer par une chapelure de pain d'épices.

Accompagner d'une salade roquette vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique.





“Parmentier de joues de porc et langoustines”

Pour 6 personnes

Ingrédients

• Joue de porc confite : 3 pièces • Purée de pomme de terre : 300 g
• Langoustines : 24 pièces • Sel • Poivre • Garniture aromatique (carotte oignon, céleri) • Cognac • Huile d'olive • Concentré de tomate : qsp

Préparation de la purée

Trier 1 kg de pommes de terre de façon à ce qu'elles aient la même forme et la même grosseur. Les laver sous un filet d'eau froide, les frotter énergiquement. Les disposer dans une casserole, ajouter 2 cuillères à soupe de gros sel et de l'eau jusqu'à hauteur. Cuire à petit bouillon. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe à couteau. Les égoutter puis les éplucher et les passer au presse purée. Dessécher la purée à feux doux 1 à 2 min, puis ajouter petit à petit les morceaux de beurre bien froid et terminer par le lait chaud. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Préparation des langoustines

Les décortiquer et réserver les carapaces. Conserver les queues de langoustines au frais. Ecraser les carapaces à l'aide d'un pilon. Plaquer les queues de langoustines arrosées d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Cuire au four à 180° pendant 3 mn, réserver.

Les queues de langoustines peuvent également être pochées 1 à 2 min dans un court bouillon épicié.

Préparation de la garniture aromatique

Couper les carottes, oignons et céleri en brunoise. Dans une cocotte, les faire revenir dans l'huile d'olive, avec le thym et le laurier pendant 4 à 5 min. Ajouter les carapaces écrasées et faire revenir 5 min. Déglacer la préparation au cognac et la faire flamber. Mouiller avec 1 dl d'eau et porter à ébullition. Ajouter le concentré de tomate, saler et poivrer et cuire feu doux pendant 30 min.

Préparation des joues de porc confites

Les réchauffer puis les effiloche. Réserver.

Montage

Disposer 6 cercles sur une plaque recouverte de papier cuisson. Disposer les joues de porc effilochées sur le fond, continuer par les queues de langoustines, terminer jusqu'à hauteur de purée de pomme de terre, lisser. Badigeonner de beurre clarifié et saupoudrer de chapelure brune.

Passer au chinois le fond de langoustine. Le réduire, crémier, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre au dernier moment.

Présentation

Préchauffer le four à 180°C, réchauffer les Parmentier 12 min environ. Poser sur assiette, décercler, ajouter autour la crème de langoustine, décorer d'œufs de saumon.

Conseils

Afin de faciliter le démoulage, beurrer légèrement les cercles avant montage, puis les chemiser d'une lamelle de pomme de terre blanchie.

Vous pouvez monter en petit cercle, la joue de porc effilochée avec la purée et disposer à côté les queues de langoustines. Celles-ci sont saisies pendant 2 min dans une poêle à feux vif avec de l'huile d'olive.



La Lettre de

N°26

MAI 2009

L'INNOVATION

ACTUALITE

“Le Pôle d'Innovation vous aide à mettre en place votre Plan de Maîtrise Sanitaire ?”

Cette notion de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est apparue avec le paquet hygiène dans les années 2000. Elle figure également dans les nouvelles grilles d'inspection des services vétérinaires. Concrètement, que cela signifie-t-elle pour les entreprises artisanales ? Quelles sont les actions du Pôle ?

Les obligations du PMS

Ce sont celles déjà décrites dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène validés depuis 1998, auxquelles ont été ajoutées de nouvelles notions et notamment la traçabilité.

Le principe de responsabilisation du professionnel développé dans les guides a été repris.

Les vérifications tout au long de la production se font de façon visuelle et **seules les anomalies font l'objet d'un enregistrement écrit** soit sur une fiche spécifique ou à l'aide des documents déjà présents dans l'entreprise (archivage des bons de livraison, conservation des factures).

Ce qui est demandé par le PMS

En juillet 2004, les autocontrôles renégociés avec la DGAI, administration nationale des services vétérinaires, sont :

- contrôle à réception (aspect, dates, températures en cas de doute),
- vérification des températures de stockage par l'installation de thermomètre à lecture directe ou à l'aide des afficheurs de température,
- vérification des températures de fin de cuisson et refroidissement,
- mise en place d'un plan de nettoyage et désinfection,
- contrôle de l'efficacité de la désinfection par

des lames de surface (en interne ou par un laboratoire d'analyse),

- vérification de la qualité des produits par la réalisation d'analyses bactériologiques,
- mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles,
- vérification de la potabilité de l'eau,
- mise en place d'un plan de maintenance des locaux et matériels,
- mise en place d'une traçabilité **adaptée à la taille et à la nature de l'entreprise**,
- formalisation d'une procédure de retrait et rappel des produits non conformes.

Les documents nécessaires pour le respect de ces dispositions sont disponibles auprès du Pôle.

Une formation à l'hygiène renouvelée

La formation du personnel manipulant des denrées alimentaires a également été reprise dans le PMS. Cette formation concerne aussi bien les chefs d'entreprise, les chefs de laboratoire que les salariés. Elle est dispensée par les agents du Pôle soit de façon individuelle en entreprise, soit de façon collective dans votre département (2000 personnes formées à ce jour).

N'hésitez pas à nous contacter.



“Les charcutiers traiteurs : la première profession à avoir établi des critères d'analyse propres à son activité”

Après de longs mois de travaux et négociations entre les professionnels, l'administration DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) et les scientifiques de l'IFIP (Institut de la Filière Porcine), le pôle a établi des critères d'analyse spécifiques aux artisans charcutiers-traiteurs et traiteurs de réception. Sachez les imposer à vos laboratoires afin que les analyses représentent un coût utile pour l'entreprise.

Depuis avril 2006 et l'abrogation de l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques, aucune directive nationale était donnée aux laboratoires. Résultats : des critères non uniformes au sein de la même profession et des coûts variables d'un laboratoire à un autre.

Les nouveaux critères d'hygiène

Les critères sont adaptés et concentrés sur les seuls critères essentiels pour votre activité. Ils sont rassemblés dans un tableau qui est téléchargeable sur notre site Internet www.ceproc.com sous l'onglet "Pôle Innovation Technologique" dans la rubrique "télécharger". Le tableau est également en ligne sur le site de la DGAL www.agriculture.gouv.fr rubrique Alimentation puis Sécurité sanitaire. Si vous n'avez pas accès à internet, vous pouvez nous contacter au 01 42 39 71 19.

Il faut impérativement communiquer ce tableau à votre laboratoire pour éviter qu'il vous impose les critères de l'ancienne législation.

Quelles sont les obligations aujourd'hui ?

Avant tout, il est important de ne pas confondre les critères d'hygiène et les critères de sécurité :

- **Les critères de sécurité** sont déterminés dans le règlement CE 2073/2005. Il s'agit de critères définis pour protéger la santé publique et favoriser les échanges intracommunautaires : ce sont *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*. *Listeria monocytogenes* doit faire l'objet d'au minimum une analyse par an sur les produits que vous fabriquez. L'analyse de *Salmonella* doit être faite au minimum une fois par an et ne concerne que les viandes hachées et les préparations de viande (merguez, rôti farci...) qui seront cuits par le consommateur. Ces fréquences sont à déterminer en fonction de l'activité et de la taille de l'entreprise.

En cas de dépassement des seuils d'acceptabilité, il faut alors engager une procédure de retrait et rappel afin d'éliminer tous les produits et en informer les Services Vétérinaires.

- **Les critères d'hygiène** permettent d'illustrer le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans l'entreprise. En cas de dépassement, cela n'impose pas l'élimination du produit. Il faut toutefois identifier la cause, la corriger et refaire une nouvelle analyse pour apporter la preuve de l'efficacité de la mesure corrective.

Quels seront les effets directs sur l'optimisation de vos analyses ?

- Ces nouveaux critères permettront une plus grande rapidité de compréhension et d'interprétation des résultats car ils sont plus ciblés (Flores totales, Entérobactéries).
- Le nombre de critères est plus adapté par rapport à ceux du précédent arrêté. Cela aura pour effet direct de **réduire vos coûts d'analyses par produit**. Vous pourrez alors analyser plus de familles de produits aussi bien en production qu'à la vente. Vous aurez ainsi une gestion plus efficace de vos d'analyses.
- Les critères seront insérés dans le guide des bonnes pratiques d'hygiène de la profession afin d'avoir une harmonisation pour toute la profession.

Dans le même contexte, le PIT réalise actuellement un projet de détermination des durées de vie des produits et de définition d'une méthode simple pour valider ces durées de vie.

Ce que vous apporte le Pôle

- une expérience terrain qui a permis à la profession d'être la pionnière,
- des critères spécifiques à votre activité,
- une diminution des frais d'analyse en ciblant celles qui sont réellement utiles,
- un discours commun à tous les artisans,
- un appui technique pour vous aider à négocier avec les laboratoires d'analyse.

“SIRHA 2009 et 10^e European Sandwich & Snack Show”

“Plaques de pain de mie 300x400”



La société Boncolac vous propose des plaques de pain de mie 300 x 400 mm pour toutes vos conceptions de toasts avec des formes originales.

Elles se déclinent en 6 variétés (nature, campagne, céréales, noix, tomates, citron) et sont surgelées.

La plus grande qualité est que le pain conserve tout son moelleux après décongélation. Vous pourrez trouver ce produit chez la plupart de vos grossistes.

*Pour plus d'informations, vous pouvez contacter
le Pôle au 01 42 39 71 19
ou la société Boncolac au 05 61 13 52 56*

“Delistick”

Voici un nouveau support de présentation pour vos buffets commercialisé par la société Comatec.

C'est une manière ludique et innovante de mettre en valeur vos préparations, elle utilise la technique du “pouss-pouss” déjà utilisée pour les glaces.

Un delistick (noir ou transparent) contient 2 cl et est à usage unique.

Son coût est de 36 € H.T. par lot de 250.

*Pour plus d'informations, vous pouvez contacter
la société Comatec www.comatec.fr
ou le Pôle au 01 42 39 71 19*

“Le film de cuisson thermorésistant Carta Farta™”



Voilà un nouveau moyen de cuire vos produits tout en conservant leurs saveurs, vitamines et sels minéraux et sans rajouter de graisses.

Le film de cuisson Carta Farta™ est transparent, thermorésistant à la chaleur jusqu'à 230°C. Il peut donc être utilisé au four, four micro-onde, à la vapeur, en friteuse ou à la poêle.

Vous pourrez trouver ce produit chez la plupart de vos grossistes.

Son coût : • Rouleau de 10 m : 24,90 euros
• Rouleau de 25 m : 50 euros

*Pour plus d'informations, vous pouvez contacter
le Pôle au 01 42 39 71 19*

VU POUR VOUS...

AGENDA

Depuis avril 2009

Optimisation des procédés de fabrication des charcuteries : (matériels et méthodes)

12 mai 2009

Essais “semi-conserves” : optimisation du procédé de fabrication du pâté forestier

3 juin 2009

Comité Recherche et Développement de l'IFIP

4 juin 2009

Réunion des partenaires du pôle (DGCIS, organismes scientifiques, professionnels)

25 juin 2009

Réunion CGAD : Elaboration d'une trame commune pour les prochains guides de bonnes pratiques d'hygiène

“Coordonnées”

L'équipe du Pôle est composée de

Cécile CLUZELLE

01 42 39 71 18 • ccluzelle@ceproc.com

Emmanuelle RESCHE

01 42 39 71 20 • eresche@ceproc.com

Pauline CHONG

01 42 39 71 19 • pchong@ceproc.com

Fax : 01 42 39 71 15



Dépot légal Mai 2009

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

• Directeur de publication : Joël MAUVIGNEY

• Rédactrice en chef : Aurélie COLLIN

• Rédactrices : Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE
Pauline CHONG

• Conception, impression : L'Expresseur

• Photographies : Azambre.com



“Papillote de joue de porc au foie gras en transparence”

Pour 6 papillotes

Ingrédients

- Joue de porc confite : 6 pièces
- Foie gras de canard cru : 240 g ou 6 tranches de 40 g
- Cèpes morceaux : 400 g
- Porto : 25 cl
- Echalote ciselée : 20 g
- Anis étoilé
- Cannelle
- Clou de girofle
- Fond de veau
- Sel
- Poivre du moulin : qsp

Préparation du foie gras

Salier et poivrer les tranches de foie gras, les passer dans un mélange 50/50 de sucre glace et d'amidon de maïs. Les cuire dans une poêle chaude sans matière grasse 1 à 2 min par face. Les réserver sur un papier absorbant.

Le foie gras doit être rosé à la coupe, afin d'obtenir un résultat optimum lors du réchauffage.

Préparation de la poêlée de cèpes

Faire revenir les cèpes en morceaux avec quelques échalotes, réserver.

Préparation de la réduction de veau/porto

Verser dans une casserole le porto, ajouter les épices et faire réduire de 2/3. Compléter avec le fond de veau, continuer la cuisson, rectifier l'assaisonnement. Lier si nécessaire.

Montage

Dimensionner les feuilles de Carta Farta™ pour former une papillote. Disposer la poêlée de cèpes, napper d'une cuillère à soupe de réduction veau/porto. Ajouter la joue de porc confite, puis terminer par la tranche de foie gras. Ajouter une pincée de fleur de sel. Fermer par un lien la papillote (végétal, élastique alimentaire).

Préchauffer le four à 150°C, disposer sur plaque et laisser environ 10 min. Servir en assiette.

Astuces

- Pour le foie gras, vous pouvez utiliser des tranches de foie gras de canard calibrées et surgelées.
- Afin de faciliter le montage, vous pouvez réaliser un mélange cèpes/cubes de foie gras.
- Les feuilles de carta Farta™ résistent à une température de 230°C.
- Les papillotes peuvent être vendues en boutique et être réchauffées par le client directement dans une poêle.
- Pour faire fondre rapidement le collagène, responsable de la fermeté, vous pouvez cuire traditionnellement les joues de porc à 80°C pendant 1 h ou sous vide à 75°C pendant 4 h.
- Pour que les champignons ne libèrent pas d'eau à la cuisson, les ébouillanter dans de l'eau non salée, les égoutter et les passer à la poêle.

La joue de porc est un produit de qualité et bon marché. Les joues peuvent être achetées auprès de vos fournisseurs de viande habituels mais également chez votre artisan tripiier. Des joues confites calibrées sont également disponibles sur le marché.

Composition nutritionnelle des joues de porc

- Eau : 67%
- Protéines : 16% dont 5% de collagène
- Lipides : 16%