

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF),
Jean-Michel BANWARDT (MOF)

“ - Rentrez déjà, Monsieur Villars ! Vous ne faites donc pas le réveillon ?

- Vous non plus.

- Oh ! Moi ! Mais si ! Moi, j'attends mon fils. J'ai fait cuire un ris de veau, figurez-vous.

Un beau ris de veau, ma foi ! Ce n'est pas tous les jours fête, n'est-ce pas ? ”

Extrait de *Splendeur et misères des courtisanes* – BALZAC (1847)

Pressé de foie gras et ris de veau aux jeunes poireaux

Ingrédients (pour 1 terrine de 1,4 kg)

• Foie gras de canard : 1000 g • Ris de veau : 300 g • Sel nitré : 16 g
• Sucre : 4 g • Poivre : 3 g • Muscat : 40 g • 40 jeunes poireaux

Ingrédients de la saumure douce

• Eau : 61,4 % • Sel nitré : 15 % • Dextrose : 5 % • Décoction : 18 %
• Acide ascorbique : 0,6 %

Ingrédients pour la gelée de Muscat

• Fond de volaille : 50 % • Muscat : 42 % • Gélatine de porc : 8 %

Préparation

Dénervé le foie gras. L'assaisonner avec le sel nitré, le sucre et le poivre. Réserver pendant 24h à 4°C.

Confectionner la saumure douce pour les ris de veau et réserver en chambre froide à 4°C.

Nettoyer les ris de veau et les faire dégorger 1 heure dans de l'eau et une goutte de vinaigre. Ensuite, les rincer et les parer puis les mettre en saumure pendant 24h à 4°C.

Blanchir les ris de veau : les porter à ébullition dans une casserole, départ eau froide. Les égoutter et les rincer.

Le lendemain

Braiser les ris de veau au four avec une garniture aromatique jusqu'à obtenir une légère coloration. Refroidir en cellule jusqu'à 4°C à cœur.

Egrainer les ris de veau et les mélanger au foie gras. Ajouter le muscat préalablement réduit et refroidi.

Mouler en terrine et conditionner sous vide en sac rétractable cuisson / conservation. Cuire au four vapeur ou en marmite à 60°C jusqu'à 58°C à cœur. Refroidir et stocker en chambre froide

Montage

Cuire les jeunes poireaux à la vapeur ou dans de l'eau. Les égoutter.

Préparer la gelée de Muscat : faire bouillir le Muscat, ajouter le fond de volaille, monter à 90°C et ajouter la gélatine.

Démouler la terrine. La couper en 3 dans le sens de la longueur.

Remonter une terrine en intercalant des couches de poireaux, collés avec de la gelée de muscat. Presser la terrine fortement pendant 24h en chambre froide.

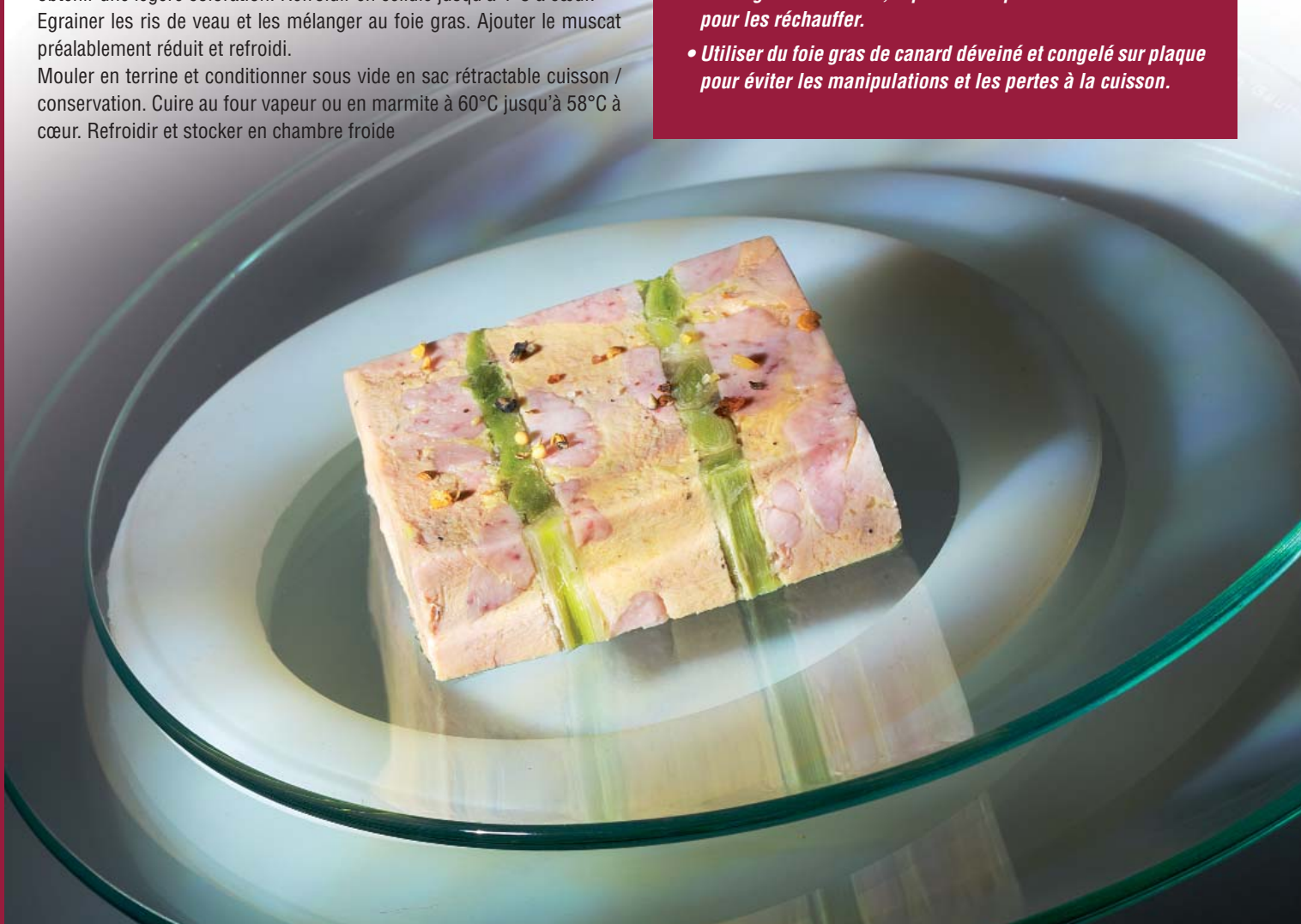
Durée de conservation préconisée : 3 jours, à valider par une analyse bactériologique

Dégustation

Trancher la terrine au moment de servir. L'accompagner par exemple d'une vinaigrette à base de Banyuls et d'une salade de pommes, poires et huile de noix.

Astuces

- Pour faciliter le collage des poireaux, veiller à ce que la gelée soit à une température minimum de 75°C.
- Si vous utilisez des poireaux (non minis), les cuire préalablement sous vide à 100°C pour éviter le brunissement mais aussi pour ramollir les fibres. Dans ce cas, au moment du montage de la terrine, repasser les poireaux au micro-onde pour les réchauffer.
- Utiliser du foie gras de canard déveiné et congelé sur plaque pour éviter les manipulations et les pertes à la cuisson.





“Cocotte de ris de veau”

Pour 4 personnes

Ingrédients des ris de veau braisés

• Noix de ris de veau : 4 pièces de 200 g • Pâte feuilletée : 200 g • Fèves ou fèves de soja pelées cuites (surgelées) : 150 g • Beurre : 100 g • Jus de veau : 40 cl • Orange : 2 • Garniture aromatique (carotte, oignon, céleri, ail) : qsp • Fleur de sel, 5 baies concassées : qsp

Ingrédients de la purée de pommes de terre

• Pomme de terre ratte ou BF15 (de même forme et même grosseur) : 500 g • Beurre : 200 g • Lait : 80 g • Sel : qsp

Préparation de la purée

Laver les pommes de terre sous un filet d'eau froide, les frotter énergiquement. 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 de couteau. Les égoutter, les éplucher et les passer au presse purée. Dessécher à feu doux 1 à 2 min. Ajouter petit à petit les morceaux de beurre bien froid puis terminer par le lait chaud. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Préparation de la pâte feuilletée

Réaliser 4 abaisses coupées en filet, en forme de cercle d'une épaisseur de 2,5 mm et du diamètre de la cocotte. Les laisser reposer 2 heures à 4°C sur une plaque et les dorer avant cuisson. Les cuire à 200°C jusqu'à parfaite coloration.

Préparation des ris de veau et du jus de veau

Laver les ris à l'eau vinaigrée. Les rincer et les égoutter. Puis, les blanchir très rapidement et les refroidir dans de l'eau glacée. Les mettre sous presse durant 3 heures.

Egaliser les ris de veau, les assaisonner au sel fin avant de les saisir au beurre moussant dans une sauteuse. Les mettre sur une grille et les réserver au chaud. Dans la sauteuse, ajouter la garniture aromatique à faire suer à brun, puis mouiller avec le jus de veau et le jus d'orange.

Braiser les ris au four à 180°C. Les arroser fréquemment de leur jus de cuisson de façon à les glacer. Après cuisson réserver les ris de veau. Passer à l'étamine le jus de cuisson, ajouter quelques noisettes de beurre et rectifier l'assaisonnement.

Montage

Sur assiette creuse ou en cocotte, mettre au fond la purée de pommes de terre lissée à la cuillère, laquer avec le jus de veau, puis poser les fèves cuites et enfin disposer le ris de veau braisé, avec une pincée de fleur de sel et de baies concassées. Disposer le croustillant de pâte feuilletée.

Tous les produits sont présentés dans de la vaisselle SILODESIGN PARIS, www.silodesign.com • 09 54 13 43 13 (créateur Romain GAUTHROT)

LE PRODUIT DE LA LETTRE

“Les ris de veau”

Le ris de veau, mets au goût très fin, est le nom d'une glande, le thymus, très développée chez l'animal jeune et qui disparaît à mesure qu'il atteint l'âge adulte.

Il s'agit en fait de deux glandes dissimulées dans l'arrière gorge :

- la **noix** ou **ris de cœur**, ronde et fine de goût à réserver pour les plats raffinés
- la **gorge** ou **ris de gorge** de forme allongée dont on fait des ragoûts et qui entrent dans la composition de garnitures.

Les origines de ce mot ne sont pas vraiment connues. Pierre Guiraud, dans son dictionnaire des étymologies obscures retient que l'on disait au XVIème siècle de la risée de veau. Il rapproche cette expression du nom "risée" : coup de vent ridant la surface de l'eau, et suppose, non sans vraisemblance sur ris, parallèlement à risée, a pu désigner une surface ridée comme celle du thymus.

Le ris de veau se marie très bien avec les crustacés.

Les ris de veau, comme tous les abats sont très intéressants : ils apportent beaucoup de protéines, vitamines et minéraux et peu de graisses...

Ils peuvent pleinement satisfaire nos besoins en protéines car ils sont riches en acides aminés indispensables que le corps ne peut pas synthétiser.

Ils permettent en partie de couvrir les besoins journaliers, notamment en vitamine B12, la vitamine "anti-anémique" par excellence.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

- Valeur énergétique : 165,1 Kcal
- Protéines : 31,6 g
- Lipides : 4,3 g dont acides gras saturés : 1,5 g
- Glucides : 0
- Sodium : 66 mg équivalent à environ 0,2 g de sel

Source : Confédération Nationale de la Triperie Française
CIV www.civ-viande.org



La Lettre de

N°28

NOVEMBRE 2009

L'INNOVATION

ACTUALITE

Comment expliquer la durée de vie de la viande fraîche de porc sous atmosphère protectrice ?

Le porc frais acheté en l'état, non conditionné se conserve rarement plus de 4 jours au réfrigérateur ménager. La conservation de la viande fraîche dépend de plusieurs facteurs comme le niveau de contamination initiale, la température de stockage et le conditionnement. Le développement des ventes de la viande en barquettes operculées sous atmosphère protectrice en GMS apporte depuis 2000 une technologie garantissant l'étanchéité aux exsudats et une durée de vie allongée.

Comment s'explique cette augmentation de la durée de vie ?

Une étude a été menée par l'IFIP (Institut de la Filière Porcine) sur 3 lots de côtes de porc, conditionnées sous air ou sous atmosphère

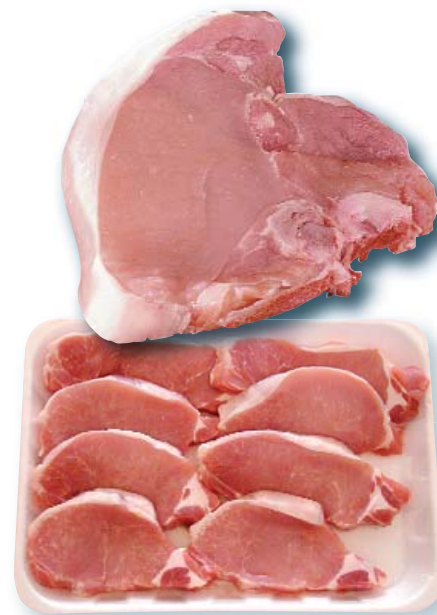
modifiée (70% d'O₂ et 30% de CO₂) pour déterminer l'influence de l'environnement gazeux sur l'altération bactériologique de la viande.

Ces lots ont été conservés à 8° C pour simuler le stockage en réfrigérateur ménager. L'évolution des bactéries d'altération (Pseudomonas, Entérobactérie et Flore Lactique) de la viande a été mesurée au cours du temps.

Le résultat a démontré que la durée de vie des viandes fraîches conditionnées en barquette sous film est de 7 jours et tandis que celle des viandes conditionnées sous gaz est de 11 jours.

C'est la présence de dioxyde de carbone (CO₂) dans l'atmosphère modifiée entourant la viande qui réduit considérablement la vitesse de croissance des bactéries d'altération favorisant ainsi le gain de durée de vie.

Source : IFIP



Le travail à façon : de nouvelles dispositions

FLASH INFO

Une note de service précisant le cadre du travail à façon a été publiée fin avril 2009.

Vous souhaitez réaliser un produit avec une technologie spécifique : salage, séchage de salaisons, stérilisation de conserves...

Pour cela, vous voulez faire appel à une autre entreprise.

Dans la mesure où une partie des opérations préalables est réalisée dans vos locaux, vous devez vous assurer que l'entreprise sollicitée pour le travail à façon possède un agrément sanitaire.

En revanche, si l'ensemble des opérations, depuis la réception des matières premières jusqu'à la finalisation du produit, est réalisé

par l'entreprise sous-traitante, celle-ci peut posséder un agrément sanitaire ou une dérogation d'agrément si les conditions sont respectées. Le même principe s'applique dans le cas où c'est vous qui êtes sollicité pour du travail à façon.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

“Pourquoi ne plus voir la traçabilité comme une contrainte ?”

La traçabilité est un gage de garantie pour les consommateurs. Aujourd'hui, communiquer sur les origines des matières premières par exemple contribue à affirmer la confiance des clients dans la qualité de vos produits.

Une bonne traçabilité est indispensable pour circonscrire un risque sanitaire identifié soit par l'entreprise soit par les services de contrôle.

Pour limiter les conséquences économiques d'un "accident" alimentaire, l'entreprise doit agir vite : elle doit être capable de retrouver rapidement toutes les informations lui permettant de prouver sa bonne foi et ainsi de se dédouaner.

Un mémo technique dédié à la traçabilité sera prochainement disponible auprès du Pôle. Il propose des solutions adaptées au profil de chaque entreprise, avec notamment des fiches utilisables directement sur site. Extraits

Une traçabilité adaptée à la taille et à la nature de l'entreprise

“Le système de traçabilité ne doit pas créer de mesures disproportionnées. Il est important de tenir compte de la probabilité d'apparition du risque par rapport au coût des mesures à mettre en place.

La traçabilité s'appuie donc au maximum sur les éléments déjà présents dans l'entreprise :

- les bons de livraison fournisseurs archivés soit agrafés aux factures, soit à part par ordre chronologique
- les étiquettes de traçabilité, conservées dans

des boîtes par semaine ou par mois, collées ou agrafées dans un cahier ou un agenda

- les fiches recettes, version papier ou informatique
- les bons de livraison client ou factures détaillées.

La tenue de registre de fabrication ou de fiches d'enregistrements spécifiques est une démarche complémentaire et volontaire qui vise à affiner le système.”

Jusqu'où aller dans la précision ?

“La profession a choisi de ne tracer que les éléments pertinents, c'est-à-dire ceux qui peuvent conduire à des intoxications alimentaires avérées ou provoquer des allergies alimentaires, à savoir :

- matières premières d'origine animale (viandes, poissons et produits de la pêche, oeufs et produits laitiers)
- produits fabriqués à partir de ces matières premières
- allergènes
- OGM.

Par ailleurs, plus la traçabilité sera pointue, plus les produits seront cernés rapidement. En revanche, plus la traçabilité est pointue, plus le

volume d'informations à gérer est important. Une traçabilité pointue peut ne pas se justifier : la responsabilité des professionnels est de retrouver rapidement l'ensemble des produits pour éviter l'ampleur d'une intoxication alimentaire.”

La procédure de retrait et de rappel

“En cas d'alerte, le système de traçabilité doit permettre d'isoler rapidement les produits mis en cause. Le raisonnement se fait selon un principe de cascades :

- identifier précisément les produits incriminés (date de fabrication)
- identifier les matières premières et ingrédients composant ces produits (recette)
- retrouver ces matières premières, leurs fournisseurs et les dates de livraison à (bons de livraison, étiquettes de traçabilité)
- retrouver l'ensemble des produits fabriqués avec les mêmes matières premières (recette)
- retrouver les clients des produits incriminés et produits similaires (bons de livraison, information en boutique).

A chaque étape, les produits et matières premières sont à retrouver physiquement dans l'entreprise de façon à les isoler tout en les identifiant pour éviter une nouvelle utilisation.”

“Vous pourrez trouver en exclusivité le mémo sur notre site Internet www.ceproc.com/pit dès le mois de décembre”.

Le livret de la traçabilité dans les entreprises artisanales de charcuterie traiteur et traiteur

Mémo technique
Solutions adaptées à la taille, nature et activité de l'entreprise.
Recommandations pour une mise en œuvre sans contrainte

Procédure de rappel et retrait gestion des produits non-conformes

Procédure à mettre en place en cas d'alerte sanitaire

- information d'un fournisseur ou de l'Administration
- résultat d'analyses bactériologiques non conformes (prévention de pathogènes au-delà des seuils de sécurité)

Alerte sur une matière première	Alerte relatif à un produit fabriqué
<p>Alerte donnée par le fournisseur Alerte transmise dans le cadre de la fabrication, n° de lot</p> <p>1) Rechercher les matières premières dans les différents niveaux de stockage (bonbon, boîte, palette, sous-placage, camionnettes) → valider les produits</p> <p>2) Si la matière première a déjà été utilisée en fabrication, rechercher le point de livraison de réception de la matière première (dans les points de livraison aux sites)</p> <ul style="list-style-type: none"> • dans les différents niveaux de stockage • dans les points de vente • valider les produits et les identifier "non utilisables - produits défectueux" • traces de double - valider tous les produits susceptibles d'être en fabrication, avec la matière première concernée <p>3) Organiser le rappel des produits déjà vendus, <ul style="list-style-type: none"> • information en boutique (annonces) • appeler des clients concernés • valider les produits et les identifier </p> <p>4) Faire passer ordre à la distribution pour une mise en quarantaine - conserver le bon de livraison</p>	<p>Alerte donnée par le professionnel, après information des services vétérinaires (fiche de transmission) Informations concernent le produit, date de fabrication, numéro de lot</p> <p>1) Rechercher le produit dans les niveaux de stockage des points de vente</p> <ul style="list-style-type: none"> • valider les produits et les identifier • ne pas utiliser - produits défectueux <p>2) Organiser le rappel des produits déjà vendus, <ul style="list-style-type: none"> • information en boutique (annonces) • appeler des clients concernés • valider les produits et les identifier </p> <p>3) Faire passer ordre à la distribution, chercher les matières premières d'origine animale utilisées, <ul style="list-style-type: none"> • les matières premières concernées • la recette • les traces des matières premières dans les différents niveaux de stockage • les valider et les identifier - ne pas utiliser • valider les matières premières concernées </p> <p>4) Appeler les fournisseurs des matières premières concernées, leur expliquer que toutes les matières premières de la même nature, y compris similaires, ont été impactées</p> <ul style="list-style-type: none"> • les matières premières concernées • valider la situation de la matière première en magasin • valider les conditions de livraison <p>5) Faire passer ordre à la distribution des produits, valider les produits et les identifier - conserver le bon de livraison</p>

Rechercher les causes du dysfonctionnement et mettre en place les actions correctives

Quand faut-il prévenir les services vétérinaires ?

Les services de contrôle sont à tenir informés de l'organisation des retraits et rappels dès lors que la santé des consommateurs est mise en danger.

La transmission se fait à l'aide d'un document officiel.

Le Pôle d'Innovation Technologique reste à votre disposition pour vous aider dans vos démarches (assistance téléphonique, déplacement sur site).

“ Emballages DUNI ”

Dans la lettre précédente, nous vous avons présenté la thermoscelleuse DF36 permettant de sceller et/ou conditionner sous atmosphère protectrice. Voici aujourd'hui des exemples d'emballages à utiliser en fonction des activités choisies.

VU POUR VOUS...

Technique de la cuisson sous scellage

Cuisson lente à basse température proche de la technique du sous vide



Avantages : En terme de production, par rapport à une cuisson traditionnelle,

- Réduction de la perte de matière première
- Utilisation de moins de matériel
- Réduction des manipulations
- Allongement des durées de vie grâce à l'addition d'un mélange gazeux (50% N2/50% CO2)

Caractéristiques :

- Dimension : Bac ½ GN
- Matériau : PP, de -20°C jusqu'à 100°C
- Utilisation : micro-onde, thermo-scelleable et cuisson au four à 100°C maxi

Technique du conditionnement sous atmosphère



Avantages : En terme de production,

- Utilisation de moins de matériel et de manipulation
- Allongement des durées de vie grâce à l'addition d'un mélange gazeux (50% N2/50% CO2) : gaz varient selon type de produit !!!!

Caractéristiques :

- Dimension : Bac ½ GN
- Matériau : PP, de -20°C jusqu'à 70°C
- Utilisation : micro-onde, thermo-scelleable et cuisson au four à 70°C maxi

Film d'operculage

résistant à température de 100°C maxi.,
antibuée et d'épaisseur variable de 65 à 72 microns



Contact : Elodie PORTIER • Tél. 06 23 36 79 61

TÉMOIGNAGE

“ Concrètement, ce que le pôle vous apporte... ”

“J'ai fais appel au Pôle suite à un mauvais résultat d'analyses bactériologiques sur l'un de nos produits. La conclusion du laboratoire était : « produit de qualité microbiologique insuffisante ».

Cela remettait alors en cause toutes nos

pratiques d'hygiène. Le pôle a alors étudié cette analyse et il s'est avéré que les critères et les limites adoptées par mon laboratoire n'étaient pas adaptées.

La conclusion était alors complètement différente : nos produits étaient conformes.

Ces conseils m'ont permis d'adapter mon plan d'analyses à chaque famille de produits. Je peux désormais interpréter correctement les résultats et éviter une incompréhension.”

*Témoignage d'un chef d'entreprise
des Hautes Pyrénées (65)*

AGENDA

25 septembre 2009

Rencontre avec M NASSY, responsable du secteur viandes et produits transformés de l'IFIP : présentation des projets 2010

6 octobre 2009

Information des techniciens DSV
« produits à base de viande » sur les additifs en charcuterie

16 décembre 2009

Comité Recherche et Développement INAPORC :
vote du financement des projets

**5 octobre : Tours • 19 octobre : Bourges
23 novembre : Dijon**

Séminaires Chambres de Métiers et de l'Artisanat : présentation des travaux sur le sel, la nutrition et la traçabilité

“ 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



Dépôt légal Novembre 2009

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

« Chou farci au ris de veau »

Pour 4 personnes

Ingrédients

• 1 chou vert

Ingrédients pour les ris de veau braisés

• Ris de veau salé en saumure douce : 60% • Garniture aromatique (carotte, oignon, céleri, ail) : 20% • Fond de veau : 20%

Ingrédients de la farce

• Foie de poulet : 40,55 % • Gorge de porc : 34 % • Œufs entiers : 5 % • Crème UHT : 5 % • Mie de pain sans croûte : 4 % • Echalote : 3 % • Glace de ris de veau : 2 % • Madère : 2 % • Sel nitrité : 1,6 % • Persil plat : 1,5 % • Graisse d'oie : 1 % • Poivre : 0,15 % • Dextrose : 0,15 % • Acide ascorbique : 0,05 % • Thym, laurier : qsp

Mise au sel des ris de veau et des viandes

Nettoyer les ris de veau, puis les faire dégorger 1 heure dans de l'eau claire avec une goutte de vinaigre blanc. Les mettre en saumure douce pendant 12 heures en chambre froide à 4°C (Composition de la saumure douce : voir recette du pressé de ris de veau et foie gras).

Salier les gorges de porc et les foies de poulet séparément avec le sel nitrité, le dextrose, puis l'acide ascorbique, le thym et le laurier. Les arroser de Madère et réserver en chambre froide à 4°C pendant 12 heures.

Le lendemain

Braisage des ris de veau

Egoutter les ris de veau, les rincer, puis les disposer dans un plat à braiser avec la garniture aromatique, le fond de veau (selon les pourcentages définis) et une noisette de beurre. Cuire au four à 180°C pendant 45 min environ, en arrosant régulièrement. Une fois les ris de veau cuits, les réserver et réduire le fond de veau en glace.

Confection de la farce

Faire suer les échalotes ciselées 2 à 3 min avec la graisse d'oie. Ajouter

les foies de poulet présalés, les faire raidir et dorer sur toutes les faces en les gardant rosés à cœur. Arrêter la cuisson, ajouter la glace de veau, saupoudrer de persil plat et refroidir.

Détremper la mie de pain dans un peu de crème UHT.

Passer la gorge, les foies, la mie de pain au broyeur plaque N° 6. Dans un mélangeur, ajouter les œufs, le poivre, le reste de la crème et malaxer jusqu'à obtention d'une farce homogène.

Préparation du chou vert

Nettoyer et trier les feuilles de chou vert, les blanchir dans l'eau salée et les refroidir dans l'eau glacée. Les égoutter et enlever les nerfs des feuilles.

Montage

Sur une feuille de chou étalée, disposer de la farce puis une noix de ris de veau braisé. Envelopper dans un film alimentaire résistant à la chaleur et cuire au four vapeur à 100°C jusqu'à une température à cœur de 78°C.

Présentation

Servir le chou farci dans une assiette creuse, accompagné d'un jus de veau aux épices et de carottes nouvelles glacées. Disposer une pincée de fleur de sel et du poivre mignonnette.

Astuce

- Le robot coupe R5VV peut remplacer le broyeur et mélangeur pour confectionner la farce rapidement.
- Vous pouvez égrainer les ris de veau et les mélanger à la farce.
- Les choux farcis peuvent être cuits sous vide en utilisant le même barème (DLC recommandée = 21 jours, à valider).

