

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF)

“Celui qui a rendu service doit se taire.
C'est à celui qui l'a reçu de parler.”
Sénèque

“Boudin noir recette antillaise”

Ingrédients

• Sang de porc : 34,9 % • Chair à saucisse assaisonnée : 23 % • Lait entier : 22 % • Mie de pain : 7 % • Cive : 6 % • Œuf : 3 % • Persil frais : 1,5 % • Sel : 1,5 % • Rhum : 0,3 % • Sucre de canne : 0,1 % • Poivre blanc : 0,1 % • Muscade : 0,05 % • Cannelle en poudre : 0,05 %

Fabrication

Réaliser une panade avec le lait chaud à 40°C et la mie de pain. Réserver. Disposer la chair à saucisse dans une marmite et cuire à feu moyen en remuant régulièrement. Hacher les cives crues à la plaque N° 4 et les ajouter à la chair. En fin de cuisson, passer à la cutter ces deux éléments en ajoutant la panade. Passer en vitesse mélange ou lente et ajouter le sang, les œufs battus, le persil haché puis l'assaisonnement. En fin de mélange la température ne doit pas dépasser 40/45°C.

Goûter puis rectifier l'assaisonnement si besoin et ajouter les piments frais finement hachés.

Embosser dans du menu de porc 34/36, portionner en morceaux puis lier chaque brasse en paquet.

Cuisson

Procéder très rapidement à la cuisson après embossage, le boudin doit être encore tiède.

Les boudins sont plongés dans une grande quantité d'eau bouillante, chaque brasse étant soigneusement retournée avant d'être introduite dans l'eau. La retombée de la température doit être de 80°C, cette température doit être maintenue tout au long de la cuisson, environ 20 à 30 min suivant le diamètre du boyau. Vérifier la cuisson en piquant un boudin. Refroidir en plongeant les boudins dans un grand volume d'eau froide, égoutter et suspendre.

Dégustation

Ce boudin au goût spécifique se consomme d'une façon originale et toujours accompagné d'un punch Antillais.

Réchauffer les boudins dans l'eau à 70°C pendant quelques minutes. Les déguster en aspirant le contenu relativement liquide par l'un des orifices.

LA GUADELOUPE

“Un territoire de charcuterie”

La Guadeloupe, département français d'outre mer n° 971, est composé de deux îles : Grande Terre, calcaire, plate et aride et Basse Terre, volcanique, montagneuse et humide.

L'agriculture tient une place importante : banane, canne à sucre, rhum, melon, café, vanille, ananas, avocat, orange, citron, carambole... Toutefois, ces cultures maraîchères ne permettent pas de couvrir les besoins des habitants : la Guadeloupe doit en effet importer plus de 10000 tonnes de fruits chaque année.

La cuisine guadeloupéenne est souvent épicée et assaisonnée en faisant mariner la viande ou le poisson pendant des heures avant de les faire cuire.

La charcuterie tient une place prépondérante. Pas de Noël sans cochon sous toutes ses formes : boudins noirs, pâtés au piment vert ou rouge, ragoût de porc et le célèbre jambon fumé, caramélisé au sucre roux. La recette du Jambon Pic Nic est donnée en page 6.





“Blanc manger”

Ingrédients

- Lait de coco : 24,57% • Noix de coco : 11,81% • Jaunes d'œufs : 5,83% • Sucre : 7,87% • Gélatine en poudre : 0,47% • Eau : 2,83%
 - Crème fleurette montée : 24,57% • Dés d'abricot : 22,05%
- Gelée de fruit congelée (fruit de la passion)

Réhydrater la gélatine.

Monter le lait de coco à frémissement avec la noix de coco. Couvrir et laisser infuser 15 minutes.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait sur les jaunes. Ajouter la gélatine fondue à 40°C. Descendre à 23°C et incorporer en trois fois la crème montée. Ajouter les dés d'abricot en dernier.

Montage

Au fond d'un moule, déposer de la gelée de fruit. Ajouter à la poche l'appareil à blanc manger. Refroidir ou congeler pour une utilisation ultérieure.

“Jambon de Noël ou jambon pic-nic à l'ananas”

Ingrédients

- 1 jambon dessalé • ½ litre de vin blanc • 1 verre de rhum
- 4 carottes • 1 oignon piqué de 3 clous de girofle • Thym
- Laurier • 7 cuillères à soupe de sucre de canne en poudre
- 1 boîte d'ananas en rondelles • Beurre

Dans une marmite, mettre le vin blanc, le rhum, les carottes coupées en rondelles, l'oignon et les épices. Y plonger le jambon. Couvrir et faire cuire à petit bouillon pendant 1h à 1h30. Vérifier la cuisson. Retirer le jambon et l'égoutter soigneusement. Retirer le plus possible de couenne.

Mélanger le jus d'ananas avec 6 cuillères de sucre de canne. Badigeonner le jambon sur toutes ses faces. Allumer le grill, enfourner le jambon et le faire dorer sur chaque face.

Faire blondir à la poêle dans le beurre les rondelles d'ananas recouvertes d'une cuillère de sucre de canne.

Lorsque le jambon est bien caramélisé, le servir accompagné des rondelles d'ananas dorées.



La Lettre de l'INNOVATION

N°30

MAI 2010

“Ce que le pôle vous a apporté : bilan et perspectives”

Qu'est ce que le Pôle d'Innovation pour l'Artisanat et les Petites Entreprises ?

Il s'agit d'un label accordé par la DGCIS (Direction Générale de la Compétitivité, de l'Industrie et des Services). Le pôle est un outil de recherche appliquée et de développement de projets à la disposition des entreprises de charcuterie traiteur.

Quelles sont ses missions ?

- Des solutions adaptées aux métiers pour aider au développement économique des entreprises
- Des audits d'entreprise et des conseils personnalisés
- Des outils de communication à votre disposition : site Internet, guides techniques, plaquettes d'information
- Un réseau de partenaires (IFIP, DGAI, CGAD, CNAMTS, ...) : un gage de compétences

Qui le compose ?



Emmanuelle RESCHE



Cécile CLUZELLE

» Vous souhaitez développer de nouveaux produits pour **gagner des marchés**.

Vous devez mettre en place des technologies pour **rationaliser vos fabrications**.

Vous souhaitez organiser votre entreprise pour assurer le bien-être de vos salariés et **limiter les accidents**.

Contactez **Emmanuelle RESCHE**,
Responsable Innovation et Qualité
01 42 39 71 20 ou eresche@ceproc.com

» Vous rencontrez des difficultés pour **appliquer les guides** de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Vous souhaitez **créer un laboratoire** adapté à votre activité.

Vous souhaitez **étiqueter vos produits** en respectant la réglementation.

Vous souhaitez **développer votre entreprise** au niveau européen.

Contactez **Cécile CLUZELLE**,
Responsable Réglementation et Qualité
01 42 39 71 18 ou ccluzelle@ceproc.com

» Vous désirez être responsable de vos déchets et **trouver des solutions écologiques** économiquement viables.

Vous cherchez les **coordonnées de fournisseurs** de nouveaux produits, matériels et emballages

Contactez notre chargé de mission
01 42 39 71 19 ou pit@ceproc.com

Des solutions collectives réglementaires

Après un lobbying de plus de 5 ans, nous avons obtenu :

- Un Plan de Maîtrise Sanitaire basé sur les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Des autocontrôles visuels avec uniquement l'enregistrement des anomalies
- La validation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène pour l'activité conserveur
- Des procédures de traçabilité efficaces et simples, diffusées dans notre guide et lors de nos formations
- Des critères d'hygiène officiels et adaptés à votre profession
- Un dossier pré rempli, validé au niveau national pour obtenir l'agrément sanitaire européen dans les meilleurs délais
- Un assouplissement des règles d'étiquetage pour les produits préemballés fabriqués, conditionnés et présentés à la vente le même jour

Nouveautés à venir :

- Des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène actualisés
- Des durées de vie sécurisées avec une méthode de vérification simple



Des solutions collectives techniques

Pour augmenter votre chiffre d'affaires, nous avons développé

- l'activité conserveur
- le nouveau concept des "semi-conserves" par la formulation de recettes, la détermination de barèmes et la création d'une formation spécifique (CEPROC Evolution Pro 01 42 39 71 27)

Pour maîtriser vos fabrications, nous avons rédigé avec IFIP (Institut de la Filière Porcine) :

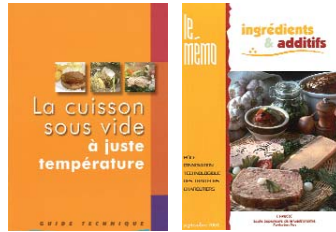
- un guide sur les ingrédients et additifs
- une plaquette sur la réduction du taux de sel dans les charcuteries

Pour organiser votre travail, nous avons développé 2 formations au CEPROC Evolution Pro :

- le conditionnement et la cuisson sous vide de charcuteries et plats cuisinés
- la congélation en tant qu'outil de gestion de production

Nouveautés à venir :

- Des nouveaux produits de charcuterie et de viandes fraîches de porc



Des études transversales

Nous engageons des études permettant de négocier avec les administrations et proposer des outils adaptés :

- information des consommateurs sur les qualités nutritionnelles des charcuteries : formation et plaquettes
- maîtrise du risque et information clients sur les allergies alimentaires : formation et plaquette
- prévention des risques professionnels : Document Unique et aides financières des CRAM
- reprise d'entreprise : grille d'audit et plaquettes d'information

Nouveauté à venir :

- Un recensement des bonnes pratiques participant au Développement Durable dans votre profession



Un service à votre disposition

- 821 appels par an de professionnels dont 109 via les syndicats
- 316 courriers réponses
- 210 mails de demande de professionnels
- 24 plans d'aménagement ou création de laboratoire

01 42 39 71 18/20 - pit@ceproc.com

Des outils de communication

- 4 Lettres de l'innovation (n° 26, 27, 28 et 29 en 2009)
- 1 site Internet www.ceproc.com/pit/ : 4710 connexions, 18400 pages lues, 1580 téléchargements
- 22 fiches de synthèse réglementaires
- 5 guides en 2009 : les conserves, les semi-conserves, traçabilité, prévention des risques et le manuel de l'apprenti
- 12 articles dans Charcuterie et Gastronomie
- 2 plaquettes en 2009 sur la reprise d'entreprise



Des témoignages de professionnels

1^{er} témoignage

"J'ai fait appel à Emmanuelle Resche pour deux formations en entreprise à deux ans d'intervalle : le sous vide en 2007 et les conserves en 2009. J'ai choisi ces stages pour être en conformité avec la loi. Ces formations nous ont beaucoup apporté, à mon salarié et moi-même, car elles étaient concrètes, dans les conditions réelles de fonctionnement de l'entreprise. Les conseils individualisés nous ont permis d'appliquer rapidement les éléments qui ont été donnés. Le résultat s'est traduit rapidement par une progression du chiffre d'affaires et l'embauche d'un nouvel employé."

Patrice CARO,
charcutier à Ste Feyre (23)

2^e témoignage

"Le Pôle et l'IFIP collaborent depuis plusieurs années. L'ancien CTSCCV et l'IFIP ont participé à la validation scientifique de nombreux projets montés par le pôle : refroidissement du pâté de campagne, cuisson sous vide, ingrédients et additifs ou "semi-conserves". Par ailleurs, le pôle se rapproche de nos différents services pour avoir des réponses aux interrogations des professionnels sur le code des usages ou des problèmes de technologie particuliers. Pour ma part, j'ai appuyé les positions du pôle en rédigeant des courriers argumentaires sur les DLC des produits sous vide ou la non obligation du calcul des valeurs pasteurisatrices."

Pascal GARRY,
Responsable Service Microbiologie à l'IFIP Maisons Alfort –
Expert au CES microbiologie - AFSSA



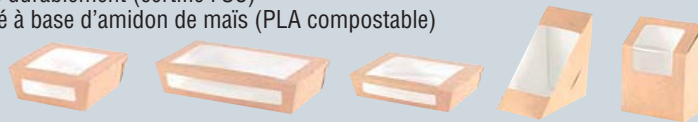
“Gamme ECOECHO de Duni”

Duni vous propose de nouvelles barquettes fabriquées à partir de 100% de matériaux renouvelables :

- carton issu de forêts gérées durablement (certifié FSC)
- fenêtre en plastique fabriqué à base d'amidon de maïs (PLA compostable)

5 références avec fenêtre

- Coût : 0,25 euros l'unité



Pour plus de renseignements, contacter la société Duni au **04 79 68 50 00**

“La gamme Algues et Saveurs, Cuisine Emotion”



La société Algues de Bretagne vous propose trois produits innovants :

- **Les perles de l'océan** : perles gélifiées contenant un cœur liquide qui libéreront leurs saveurs en les croquant
Deux parfums : citron et poivre ou vinaigre et échalotes
Coût : 6,20 euros l'unité
- **Les perles de sirop** : qui apportent une petite touche de fantaisie et de pétillant à vos cocktails ou desserts
6 parfums : caramel, cassis, fruits de la passion, menthe glaciale, pamplemousse rose, rose, violette.
Coût : 6,50 euros l'unité
- **Les perles de purée de fruits** : en accompagnement de dessert, fromage blanc...
2 parfums : framboise ou mangue
Coût : 6,50 euros l'unité



Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter la société

Algues de Bretagne au **02 98 66 90 84** ou consulter le site **www.algues.fr**

“Comment optimiser la conservation des produits frais et des préparations culinaires ?”



Un système 100% naturel pour réguler la température et l'humidité de vos chambres froides.

- **Le concept** : un minéral extrait de carrières naturelles, logé à l'intérieur de filtres sous forme d'argile blanche avec une régénération mensuelle gérée par les préposés d'Humico France.
- **Les avantages** :
 - Augmentation de la durée de conservation de 50 à 150% des produits entreposés en préservant leurs qualités organoleptiques, poids et aspects visuels ;
 - Réduction de la contamination aéroportée et des odeurs (fromage, poisson, etc.) ;
 - Réduction du fonctionnement des compresseurs et des cycles de dégivrages grâce à une température optimale maintenue plus longtemps (économie d'énergie et des frais de maintenance) ;
 - Amélioration des conditions de travail : FROID SEC ET SAIN...
- **La démarche** :
 - l'intervention d'un spécialiste pour un état des lieux de vos chambres froides ;
 - la mise en place d'un test sans engagement durant deux semaines ;
 - le renouvellement mensuel des filtres par cette même personne.



Pour tous renseignements complémentaires, consulter le site **www.humico.fr** ou contacter les à **info@humico.fr**

Témoignage

“Les filtres sont installés depuis 2 ans ½ dans l'entreprise, d'abord en test dans des chambres froides traiteur et viandes. Très rapidement, toutes les chambres froides de nos différents sites ont été équipées. Les résultats sont extraordinaires : pertes limitées, gain d'un quart sur la durée de vie des viandes,... Le plus : la conservation du croustillant des petits fours.”

Gaël RADIGON, Thierry Traiteur (Moulines - 03)

AGENDA

22 mars 2010

Séminaire annuel HAGESUD :
présentation du pôle et de ses activités

26 mars 2010

Réunion de travail avec la DGAI :
laboratoire délocalisé et vente directe

2 avril 2010

Réunion de travail avec l'IFIP : validation des durées de vie

19 avril 2010

Rencontre avec les services vétérinaires d'Alsace :
réglementation applicable aux structures artisanales

27 mai 2010

Rencontre des directeurs des pôles d'innovation à l'ISM

“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

Chargé de mission

01 42 39 71 19 • pit@ceproc.com

Fax : 01 42 39 71 15



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

Dépot légal Mai 2010

Rédactrices : Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE
Pauline CHONG

Conception, impression : L'Expresseur

Photographies : Azambre.com, Fotolia

« Acras de morue »

Spécialité des Antilles, l'acra peut s'orthographier différemment selon le lieu géographique : accras, akras ou akkras. Ce petit beignet est également appelé "stamp and go" en Jamaïque ou "surullitos" à Porto Rico.

Préparation de la morue

Mettre la morue dessalée dans une casserole d'eau froide, la faire pocher tout doucement pendant 10 à 15 minutes. L'égoutter et l'effeuiller (retirer les arêtes et la peau).

Ingrédients recettes 1

• 250 g de farine • 200 g de morue dessalée • 1 oignon • 2 gousses d'ail
• 1 piment • Persil et ciboulette qsp • 1 cuillère à café de bicarbonate
• 1 cuillère à café de levure chimique • Huile de friture

Recette 1

Faire une pâte à beignet avec la farine, la levure, le bicarbonate, une pincée de sel et juste assez d'eau pour obtenir une pâte épaisse. Ajouter la morue à la pâte.

Hacher finement l'oignon, l'ail, les herbes et le piment. Les ajouter à la pâte et mélanger.

Ingrédients recettes 2

• 450 g de morue dessalée • 10 g de ciboulette ciselée • 30 g d'oignon haché • 5 g de gousse d'ail hachée • 10 g de ciboules ou cives • 250 g de farine • 40 cl de lait • 2 œufs • Sel et poivre

Recette 2

Au mortier, piler la chair de morue. Mélanger les herbes, l'oignon et l'ail à la chair. Réserver. Dans un second récipient, mélanger le lait et la farine, ajouter les œufs battus, saler et poivrer. Fouetter vigoureusement l'ensemble, passer au mixer, couvrir d'un film et laisser reposer 4 heures. Verser la pâte sur le mélange de chair de morue et travailler à la spatule jusqu'à obtenir texture molle. Ajuster avec un peu de lait si besoin.

Friture

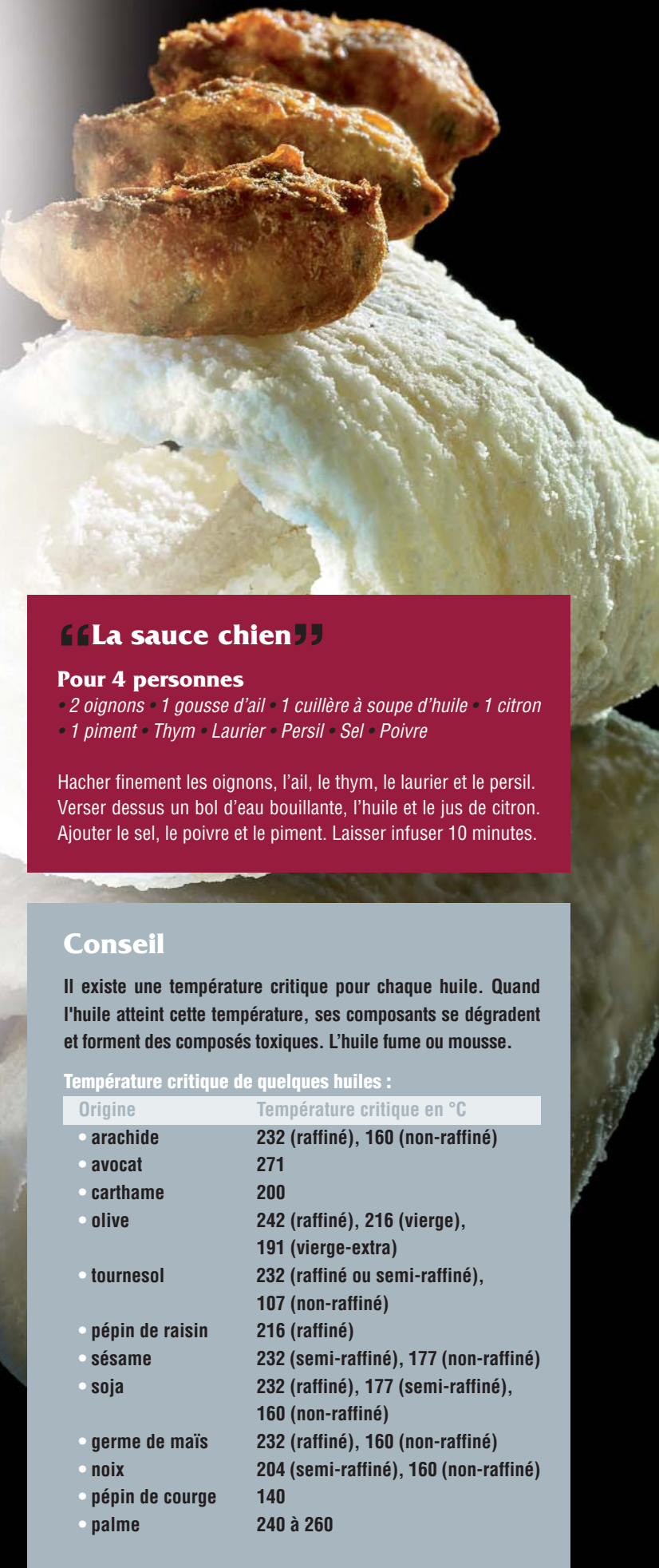
Chauffer l'huile à friture à 175°C.

Pendre la pâte, cuillère à dessert par cuillère à dessert et la faire glisser dans la friture chaude. Laisser frire 3 à 4 mn suivant la grosseur retourner à mi cuisson. Egoutter et servir brûlant, accompagné d'une sauce chien.

Pour la recette 1, rajouter une cuillère de bicarbonate à la pâte jusqu'à obtention d'un acra doré et croustillant.

Conseils de dégustation

Diversifier les acras pour des goûts différents : morue, alevins, maquereaux, écrevisses, christophine, aubergine, cœurs de palmier, chou caraïbe, fruit à l'arbre à pain...



« La sauce chien »

Pour 4 personnes

• 2 oignons • 1 gousse d'ail • 1 cuillère à soupe d'huile • 1 citron
• 1 piment • Thym • Laurier • Persil • Sel • Poivre

Hacher finement les oignons, l'ail, le thym, le laurier et le persil. Verser dessus un bol d'eau bouillante, l'huile et le jus de citron. Ajouter le sel, le poivre et le piment. Laisser infuser 10 minutes.

Conseil

Il existe une température critique pour chaque huile. Quand l'huile atteint cette température, ses composants se dégradent et forment des composés toxiques. L'huile fume ou mousse.

Température critique de quelques huiles :

Origine	Température critique en °C
• arachide	232 (raffiné), 160 (non-raffiné)
• avocat	271
• carthame	200
• olive	242 (raffiné), 216 (vierge), 191 (vierge-extra)
• tournesol	232 (raffiné ou semi-raffiné), 107 (non-raffiné)
• pépin de raisin	216 (raffiné)
• sésame	232 (semi-raffiné), 177 (non-raffiné)
• soja	232 (raffiné), 177 (semi-raffiné), 160 (non-raffiné)
• germe de maïs	232 (raffiné), 160 (non-raffiné)
• noix	204 (semi-raffiné), 160 (non-raffiné)
• pépin de courge	140
• palme	240 à 260