

Guy KRENZER (MOF),  
Eric GODDYN (MOF),  
Georges REYNON

“Manger est un besoin.  
Savoir manger est un art.”

La Rochefoucault

## “Saucisson de Lyon à cuire”

### Ingrédients

#### Mêlée :

- Maigre de porc : 55 % • Gras de porc : 45 %

#### Assaisonnement au kg de mêlée :

- Sel fin : 18 g • Poivre blanc moulu : 2 g • Carmin de cochenille ou E 120 : 2 g • Sucre : 0,75 g • Ail frais dégermé ou en poudre : 0,75 g
- Salpêtre ou E 252 : 0,16 g/kg

#### Boyaux :

- Suivant ou chaudin

#### Préparation du maigre de porc

Choisir les parties nobles du porc à savoir l'épaule, le jambon et la poitrine de porc au moins 20% pour obtenir un certain moelleux. Trier soigneusement le maigre en ôtant le cartilage, les gros nerfs et ceux de moyenne importance.

#### Préparation du gras

Choisir préférentiellement du gras de bardière en prenant soin d'ôter le ras de couenne et d'utiliser du gras assez ferme. Le couper en petits morceaux.

Mélanger le gras et le maigre de porc en respectant les proportions. Assaisonner le mélange. Le mettre à raidir entre 0 et -2°C. Hacher assez fin au hachoir ou au cutter. Mélanger au mélangeur à vitesse réduite. Dégazer la mêlée pour éliminer l'air. Pousser les saucissons. Piquer les saucissons en surface et réaliser une attache soignée et centrée. Brider les saucissons si nécessaire. Le saucisson doit être ferme et bien droit. Etuver 24 heures minimum à 24-27°C

#### Conseils

*Cuire les saucissons dans de l'eau à 90°C, sans les piquer, pendant environ 30 à 40 minutes par 500 g.*

*Pour les saucissons vendus cuits ou briochés, l'emploi de nitrate est interdit. Il est donc à enlever dans la recette traditionnelle.*



## “Omelette soufflée”

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 16 tranches de saucisson de Lyon • 6 œufs frais
- Beurre : 30 g • Sel • Poivre • Sucre

### Préparation

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes, battre les jaunes à l'aide d'un fouet. Saler et poivrer.

Monter les blancs d'œuf en neige avec une pincée de sel, terminer en y ajoutant une pincée de sucre.

Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Incorporer les jaunes et mélanger délicatement pour ne pas briser les blancs.

### Cuisson

A la poêle, faire cuire dans un beurre moussieux l'omelette à feu moyen sur une seule face. Dans le même temps, faire rissoler les tranches de saucisson de Lyon en les retournant régulièrement.

Présenter en porte-feuille et intercaler le saucisson de Lyon.

Accompagner d'une salade de mâche et pignons de pin.

### Conseils

*Assaisonner très légèrement les tranches de saucisson d'un mélange d'épices, cardamome, anis.*

*Pour changer, accompagner avec des tranches de lard rissolées.*

### Astuce

*Vous pouvez aussi cuire l'omelette soufflée au four.*

*Beurrer généreusement un plat. Verser la préparation et glisser à mi-hauteur dans un four préchauffé à 180°C. Cuire 12 à 15 minutes jusqu'à ce que l'omelette soit bien dorée.*





La Lettre de

N°33

FÉVRIER 2011

# L'INNOVATION

ACTUALITÉS

## Plans contrôles vétérinaires : les commerces de détail en première ligne...

Fin janvier, la DGAI\* a exposé aux représentants des professions le plan de programmation des inspections en sécurité sanitaire des aliments pour les 5 prochaines années.

Voici en détail les points qui feront l'objet d'une attention toute particulière de la part des inspecteurs.

\*DGAI = Direction Générale de l'Alimentation

### A partir de cette année 2011, une nouvelle stratégie de contrôle est mise en place.

Elle a pour objectif de tendre vers une harmonisation au niveau national.

Le type de contrôle et sa fréquence sont basés sur une note de risque calculée pour chaque établissement à partir de critères relatifs au type d'activité, au volume de production, à la sensibilité du consommateur cible et à l'évaluation de l'entreprise par l'inspecteur.

#### Trois axes de contrôle ont été définis.

Deux concernent particulièrement les commerces de détail.

- **Axe d'AMÉLIORATION** : l'objectif est de mieux connaître et améliorer la situation sanitaire de certains secteurs d'activité (charcutiers, traiteurs) mais aussi les établissements de transformation en agrément sanitaire.
- **Axe de RÉPRESSION** : il s'agit, pour toutes les entreprises, d'actions ciblées de type "coups de poings" avec un objectif répressif. Rappelons qu'il existe deux opérations annuelles : fêtes de fin d'année (de décembre à janvier de l'année suivante), vacances (de juin à septembre).

### Concrètement, pour les entreprises...

Le plan rédigé liste les points qui seront particulièrement contrôlés en inspection.

#### Les entreprises en dérogation à l'agrément et en vente directe (boutique ou marché)

##### Fréquence de contrôle = 1 fois sur les 5 ans (2011-2015)

- Réalisation de la déclaration d'activité
- Principe de la marche en avant dans le temps et dans l'espace
- Hygiène générale, organisation et efficacité du nettoyage et de la désinfection
- Gestion des déchets (poubelles à commande non manuelle en laboratoire)
- Gestion des produits lessiviels et raticides (stockage séparé, produits autorisés)
- Conformité des produits en terme de température (présence de thermomètre dans les chambres et armoires froides, vitrines de présentation...)
- Mesures spécifiques liées aux techniques : cuissons sous vide, congélation, fabrication de semi-conserves ou conserves (attestation de formation, procédures...)
- Mise en place d'une traçabilité, fiable et adaptée à la taille et nature de l'entreprise
- Mise en place de la procédure de gestion des alertes et produits non conformes (information obligatoire des services de contrôle en cas de présence de salmonelle ou listeria suite à une analyse bactériologique)
- Pour les marchés : devenir des invendus en fin de marché .../...

## Cas particuliers des entreprises manipulant des MRS

Pour faire face à un certain relâchement observé dans les entreprises concernées, les inspections viseront à vérifier :

- Mise à jour de l'autorisation de découpe des os de la colonne
- Présence du colorant de destruction des MRS
- Existence de matériel spécifique MRS, identifiés (couteaux, planches, bacs)
- Procédure validée pour le nettoyage et désinfection des matériels en contact avec les MRS (affichage du plan de nettoyage et désinfection)
- Archivage des bons de collecte des MRS par une société spécialisée

## Les entreprises de fabrication de produits de charcuterie en agrément sanitaire

- Maintenance des locaux et des équipements
- Hygiène des manipulations et comportement du personnel
- Maîtrise des températures
- Traçabilité
- Contrôle des matières premières à réception
- Mise en œuvre des autocontrôles décrits dans le dossier d'agrément, y compris microbiologiques

N'hésitez pas à vous inscrire à nos formations spécifiques organisées à Paris comme en province (sous vide, semi-conserves, hygiène et traçabilité)  
 Catalogue des formations consultable sur [www.ceproc.com/evolutionPro/](http://www.ceproc.com/evolutionPro/)

DOSSIER

Le pôle a édité le premier livre de charcuterie interactif pour mettre en lumière le travail d'artiste réalisé par nos chefs Eric Goddyn et Guy Krenzer, et le photographe Dominique Azambre.

24 recettes de charcuterie (photos, recettes, astuces), classées par saison à redécouvrir sans modération.

→ Pour cela, il suffit de vous connecter à notre site internet [www.ceproc.com/pit/](http://www.ceproc.com/pit/)

rubrique : « livre 4 saisons »

et d'entrer votre code utilisateur : 4saisonsPIT

et mot de passe : charcuterie

## La découpe des carcasses de porc : des planches à votre disposition

L'IFIP, le centre technique de la filière porc, France Agrimer et Oniris ont édité en 2010 des documents pédagogiques montrant la découpe des carcasses de porc.

→ Ces 4 planches (longe, jambon, épaule, poitrine) utilisables aussi bien en entreprise qu'en centre de formation, sont téléchargeables sur le site Internet [www.ifip.asso.fr](http://www.ifip.asso.fr)

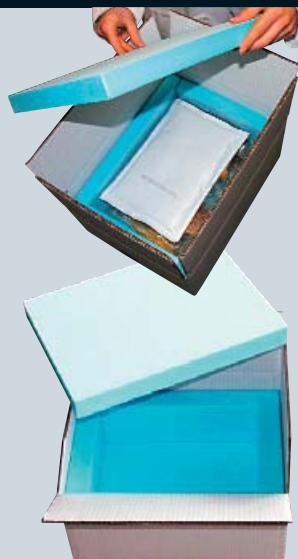
rubrique : « publications »

en faisant une recherche avec le mot clé : « dissection »

FLASH INFO

Du 22 au 26 janvier, l'équipe du pôle s'est rendue au SIRHA à Lyon.  
Voici quelques nouveautés  
qui ont retenu notre attention.

VU POUR VOUS...



## LISOTHERME

### “La solution pour vos envois”

La société Lisotherme, lauréate du trophée de l'innovation 2010 de l'INPI, vous propose des gels réfrigérant et des emballages isothermes innovants.

- Outre une tenue en température performante, le gel réfrigérant lisotherme présente la particularité d'absorber la condensation : les produits sont protégés de l'humidité générée par le gel réfrigérant et les cartons ne sont plus abîmés par la condensation.
- Le gel lisotherme est également disponible sans absorbeur de condensation avec des qualités réfrigérantes exceptionnelles pour le maintien des produits frais et pour le maintien des produits congelés.
- Pour un parfait maintien de la température, Lisotherme propose également un carton d'emballage constitué de carton en polystyrène extrudé, simple, peu encombrant et recyclable.
- Leur prix : le gel réfrigérant absorbeur de condensation : à partir de 1,40 euros le sachet de 100 g à 2 euros le sachet de 1 kg • le carton en polystyrène extrudé : de 3,74 euros à 50,44 euros.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter M. François DUCROCQ de la société Lisotherme Tél. 01 30 60 15 26 • [www.lisotherme.com](http://www.lisotherme.com)



### “La cellule de refroidissement ZETA LINE”

Voici une cellule qui permet de congeler tous les aliments, même les plus délicats, en limitant au maximum les altérations.

#### Ses innovations :

- Un pré refroidissement de la cellule permettant un abaissement de la température de l'aliment dès son entrée pour éviter ainsi les phénomènes de déshydratation et d'oxydation des graisses.
- Un flux d'air progressif et réglable en fonction du type d'aliment permettant de contrôler le résultat et limiter la formation du givre superficiel.
- La cellule intègre un système de lavage. Des gicleurs orientables permettent un lavage de toutes les parties difficiles de la cellule.

Pour plus d'information, vous pouvez contacter la société Friulinox France Tél. 01 40 90 35 23



### “Le trancheur START”

Delcoupe vous propose sa nouvelle gamme de trancheur START.



- La lame, la butée et l'anneau possèdent un revêtement QUANTANIUM.
- Ce revêtement anti-adhérent est renforcé par la présence de titane.
- Le nettoyage est facilité et les dépôts de graisse sont limités.
- Le trancheur dispose d'un système extracteur de lame « SBR I » qui permet de retirer complètement la lame en toute sécurité.
- La machine peut ainsi être entièrement nettoyée et désinfectée.

Pour plus d'information, vous pouvez contacter la société DELCOUPE.  
Tél : 04 72 82 02 22 • [www.delcoupe.com](http://www.delcoupe.com)

AGENDA

- **21 janvier 2011**  
Présentation à la DGCCRF de la nouvelle version du code des usages de la charcuterie
- **23 février 2011**  
Rencontre avec la DGAI pour la valorisation des charcuteries via un contrat collectif d'engagement
- **3 mars 2011**  
Conseil d'Orientation Scientifique et Technique du pôle en présence de ses partenaires et financeurs

### “Coordonnées”

L'équipe du Pôle est composée de

**Cécile CLUZELLE**  
01 42 39 71 18 • [ccluzelle@ceproc.com](mailto:ccluzelle@ceproc.com)

**Emmanuelle RESCHE**  
01 42 39 71 20 • [eresche@ceproc.com](mailto:eresche@ceproc.com)

**Véronique DEGUIGNÉ**  
01 42 39 71 19 • [pit@ceproc.com](mailto:pit@ceproc.com)

Fax : 01 42 39 71 15



Dépot légal Février 2011

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

Rédacteurs : Cécile CLUZELLE  
Emmanuelle RESCHE  
Véronique DEGUIGNÉ

Conception, impression : L'Expresseur

Photographies : Azambre.com, Fotolia

# « Papillote de Saucisson de Lyon en feuille de châtaignier »

Pour 4 personnes

## Ingrédients

• Saucisson de Lyon cuit : 4 tranches de 25 à 30 mm d'épaisseur • Feuilles de châtaignier ou de noyer : 4 à 6 pièces • Cèpes (ou autres champignons des bois) : 250 g • Châtaignes : 80 g • Noix torréfiée : 20 g • Huile de noix : 10 g • Beurre : 20 g • Jus de volaille réduit : QSP • Sel, poivre du moulin : QSP

## Progression

Préparer les cèpes, les cuisiner avec une noisette de beurre saler et poivrer, puis ajouter les châtaignes coupées en deux. Terminer avec une cuillère de jus de volaille et cuire 2 à 3 minutes. Réserver.

## Montage

Dans une feuille de châtaignier, disposer la tranche de saucisson de Lyon, le mélange cèpes/châtaignes puis disperser quelques brisures de noix torréfiées et finir par un filet d'huile de noix. Fermer la papillote à l'aide de Rafia.

Réchauffer dans un four à 200°C pendant environ 10 minutes.

## Présentation

Disposer sur une assiette, accompagnée d'une tranche de foie gras de canard poêlée et d'un jus de porto réduit.

## Autre présentation

Vous pouvez réaliser le même montage avec une pâte à brioche. Servez alors avec une sauce Périgourdine.

## Conseils

Remplacer la tranche de foie gras par quelques pépites de foie gras de canard et mélange cèpes/châtaignes et ajouter une lamelle de truffe.

