

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF),
Francis LAROCHE,
Michel CORDUAN,
Patrice CAILLETTE

*“Il n’y a que les imbéciles
qui ne soient pas gourmands .”*

Guy de Maupassant

“L’andouille du Val d’Ajol”

Ingrédients

• 60% de viande d’épaule et gorge • 40% d’estomacs de porc cuits

Assaisonnements

• Vin blanc : 2%, mirabelle • Echalote en poudre • Sel • Poivre • Muscade

Boyaux d’embossage

• Chaudin

Etapas de fabrication

Préparation des estomacs de porc

Cuisson des estomacs en marmite à 95°C pendant 3 à 4 heures.
Refroidissement sous l’eau froide puis découpe en lanières.

Préparation des viandes

Découpe en morceaux, hachage au hachoir (gros hachage).
Mélange des estomacs et des viandes dans un mélangeur, ajout des assaisonnements, mélange puis embossage au poussoir dans un chaudin.
Fumage au bois de hêtre pendant minimum 6 heures jusqu’à 12-15 heures en fumoir traditionnel

Les conseils de votre artisan

*Cuire les andouilles à l’eau bouillante pendant 25 à 30 minutes.
L’andouille peut être consommée cuite froide ou chaude.*

Quelques recettes incontournables
sont décrites dans un ouvrage de Jean-Claude AIGUIER
“Vénéralle andouille du Val d’Ajol” Edition : Ediprint

“Terrine d’andouille du Val d’Ajol”

par E. Goddyn

Ingrédients pour une terrine de 1kg

• 500 g de poitrine de porc fraîche désossée, 2 andouilles du val d’Ajol sans peau, 3 œufs, 1dl de pouilly fumé, 20g d’échalotes hachées, 10g de moutarde à l’ancienne, 10g de sel, 1.5g de poivre, 1 pointe de muscade, 10 g de poivre vert 1 crépine, du thym et du laurier

Préparation

La veille : mise en marinade. Couper la poitrine en dés de 10x10 mm, en prenant soin de retirer le cartilage et la couenne. Ajouter l’assaisonnement, mélanger et réserver. Frémir l’échalote et le vin blanc pendant 2 à 3 minutes. L’ajouter à la poitrine, mélanger et mettre au froid pendant 12 heures.

Le lendemain, passer au hachoir l’andouille et la poitrine marinée. Ajouter les œufs, la moutarde, le poivre vert. Bien mélanger le tout. Remplir la terrine. Déposer une feuille de laurier et un brin de thym. Couvrir de crépine.

Cuisson : Préchauffer le four à 120°C. Cuire au bain-marie pendant 2 heures. Refroidir.

Présentation

Servir les tranches de terrines avec une salade de mâche à la vinaigrette moutardée.

“Terrine de foie gras à l’andouille du Val d’Ajol”

Préparation des estomacs de porc

Préparer une terrine de foie gras de canard.

Couper la terrine et l’andouille du Val d’Ajol en tranches de 1,5 cm.

Découper à l’emporte pièces le centre de chaque tranche de foie gras et y insérer la tranche d’andouille dont on a enlevé la peau.

Mettre sur le dessus un rectangle de navet cuit.

Accompagner de tranches de carotte violette et de navet cuits.



«L'Andouille de Jargeau»

Ingrédients

- Panse de porc et Chaudin de porc : 1/3
- Maigre de porc épaule ou jambon, poitrine de porc : 2/3
- Echalotes
- Vin blanc Sauvignon d'Oisly
- Persil

Assaisonnements au kg

- Sel : 16 g
- Poivre : 2 g
- Muscade : 1 g
- Epice de Jamaïque : 1 g

Boyaux d'embossage

- Rosette de porc

Etapes de fabrication

Nettoyer les panses, les chaudins et les rosettes. Les dégraisser, gratter au couteau, les laver et les laisser tremper dans l'eau. Pocher les panses et les chaudins. Refroidir dans l'eau glacée, égoutter.

Présaler les viandes de porc avec les assaisonnements (sel, poivre, muscade, épice de Jamaïque). Couper les panses et les chaudins en fines lanières et les présaler avec du sel du poivre et des épices. Les stocker filmés en chambre froide pendant 12 heures. Hacher la viande au broyeur plaque n°8, puis ajouter aux tripes. Mélanger au bras simple, petite vitesse. Ajouter les échalotes, le vin blanc sauvignon d'Oisly, le persil. Embosser dans la rosette de porc préalablement trempée. Confectionner des andouilles de 15 à 20 cm.

Cuire dans un bouillon à une température de 80-85°C pendant 1 heure.

Les suggestions de notre artisan

Cuire l'andouille dans 1/2 l d'eau et 1/2 l de vin avec des aromates jusqu'à évaporation, puis griller l'andouille à la poêle.



SUR LE PLAN NUTRITIONNEL

Les andouilles fabriquées uniquement à partir d'éléments du tube digestif du porc ne peuvent pas être considérées comme des produits gras.

Comme tous les produits de charcuterie, les andouilles apportent des protéines et des vitamines du groupe B.

L'association avec des fruits et légumes permet l'apport de fibres et d'anti-oxydants.

Les andouilles peuvent ainsi être intégrées dans une alimentation équilibrée, si, comme pour les autres produits de charcuterie, les portions sont respectées (30 à 40g en entrée ou amuse bouche).

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

- Energie : 270 kcal
- Protéines : 22,5 g
- Glucides : 0,2 g dont sucres 0,2 g
- Lipides : 20 dont acides gras saturés 9,64 g
- Fibres : 1 g
- Sodium : 1130 mg soit 2,8 g de sel

Source : table CIQUAL 2008

«Charlotte choux-fleurs et asperges»

Ingrédients pour 4 cercles

- Andouille de Jargeau : 180 g
- Asperges blanches : 1 botte
- Purée de choux fleurs : 200 g
- Jaune d'œuf : 2 pièces
- Crème fraîche : 50 g
- Bouillon de légumes : 50 g
- Fleurettes de choux fleurs : qsp
- Sel : qsp
- Poivre : qsp
- Piment doux : qsp
- Moutarde à l'ancienne : qsp

Progression

Préparer les asperges, couper 1 cm au dessus la hauteur du cercle, cuire à la vapeur, refroidir et réserver.

Couper l'andouille en petits dés, l'assaisonner d'une pointe de moutarde et réserver.

Monter la crème fouettée, puis réaliser le sabayon avec les 2 jaunes d'œufs et le bouillon de légumes jusqu'à une température de 65°C maximum. Mélanger délicatement la purée de choux fleurs avec la crème fouettée puis le sabayon, rectifier l'assaisonnement.

Montage

Couper en deux dans le sens de la longueur les asperges, cercler, disposer sur le fond les dés d'andouillette, puis la crème de choux fleurs, terminer par des copeaux de choux fleurs crus légèrement lustrés à l'huile d'olive.

Présentation

Dans une assiette, accompagné d'un crémeux d'asperge verte et d'une petite salade d'herbettes au fenouil.

Conseil

Utiliser une mandoline Japonaise pour la découpe du chou fleur.



La Lettre de

N°34

MAI 2011

L'INNOVATION

ACTUALITÉS

“L'innovation en charcuterie, c'est possible.”

Selon le dictionnaire Larousse, l'innovation correspond à l'ensemble du processus qui se déroule depuis la naissance d'une idée jusqu'à sa matérialisation (lancement d'un produit) en passant par l'étude de marché, le développement de prototype et les premières étapes de production. Le Pôle a appliqué cette démarche pour la création de nouveaux produits de charcuterie.

Avec l'aide d'un jeune charcutier, la collaboration de l'IFIP et le soutien de la CNCT et de la filière porcine via INAPORC, le Pôle a mis au point cinq concepts pour des produits de charcuterie nouvelle tendance.

L'objectif est d'attirer et fidéliser une clientèle plus jeune.

La démarche pour conduire à l'élaboration des concepts d'innovation

Une étude réalisée par le Pôle Economie de l'IFIP a permis de dégager quelques notions fortes à mettre en avant dans la démarche d'innovation en charcuterie : praticité et facilité d'utilisation des produits, qualité gustative et fraîcheur des produits et bien sûr la gourmandise et le plaisir.

Par ailleurs, les jeunes consommateurs de charcuterie ont aujourd'hui des attentes bien identifiées comme l'intégration de l'équilibre alimentaire et des règles essentielles de la nutrition ou la prise en compte des questions d'éthique et d'environnement.

Les concepts retenus :

- **“La charcuterie inspirée d'ailleurs : l'exotisme”** pour permettre au consommateur de rêver et susciter son imaginaire, sans réduire l'exotisme aux îles ensoleillées,
- **“La charcuterie ligne et plaisir”** pour ceux qui surveillent leur ligne en recherchant des produits légers et peu gras sans toutefois se priver,

- **“La charcuterie vue comme une pâtisserie ”** ou comment reprendre les codes de la gourmandise des consommateurs de pâtisserie pour l'adapter aux charcuteries,
- **“Sushis et makis de viande”** pour les consommateurs qui sont toujours dans cette inspiration japonaise et de façon générale dans la “zénitude”,
- **“La charcuterie traditionnelle revisitée”** pour les pressés ou pour des moments festifs entre amis.

Les 5 concepts d'innovation en détail

Un concept, comme le précise la définition d'innovation, est une vision globale comprenant :

- Le produit, en lui-même,
- Ses ingrédients et leur mise en œuvre (recette),
- Son moment de consommation,
- Sa présentation,
- Les arguments de vente.

Le produit

Il doit répondre aux attentes des consommateurs, en terme de goûts et saveurs. Les couleurs jouent également un rôle important dans l'acte d'achat.

Le nom du produit est un incontournable dans le cadre de la nouveauté.

.../...

Ses ingrédients et sa recette

Les ingrédients doivent être simples. Aujourd'hui, un produit, ce doit être moins de 10 ingrédients. L'origine des ingrédients peut être un critère de choix pour certains clients : ne pas hésiter alors à la valoriser dans l'argumentaire de vente, voire dans la dénomination du produit.

Aujourd'hui, les tendances vont à la réduction des matières grasses et du sel. Cela ne veut pas dire qu'il faut créer des produits allégés. La réduction du gras dans les charcuteries s'est faite progressivement avec l'utilisation de porcs plus maigres et l'apparition de techniques culinaires comme la cuisson sous vide.

Sa présentation

Le contenant et l'emballage sont indissociables du produit lui-même. Ce sont eux qui vont mettre en avant le produit et faire en sorte que le nouveau produit va se démarquer. Par exemple, pour le concept "la charcuterie vue comme une pâtisserie", l'emballage ne peut pas être autre qu'une boîte pâtisseries.

Les arguments de vente

Afin de faire connaître le nouveau produit auprès des clients, il est nécessaire de communiquer. La première étape est de définir les trois ou quatre arguments chocs pour le client, en fonction de ses attentes. La seconde étape peut être une dégustation pour susciter l'acte d'achat. Enfin, l'emplacement du produit dans la vitrine est à optimiser pour que ce produit soit vu et acheté.

La présentation des concepts "nouveaux produits de charcuterie" pendant la semaine de la charcuterie

Les 6 et 7 juin 2011, une formation est prévue au CEPROC pour la présentation et la mise en application des 5 concepts.

Chaque participant repartira avec une solution clé en main (recette, présentation, emballage, arguments de vente) pour une mise en place rapide dans sa boutique ou sur certaines prestations traiteur, en fonction de sa clientèle et de ses attentes.



FRI-JADO

“La gamme de comptoir chauffé MULTI-DEK”

La gamme de vitrine chauffée en self-service Multi-Deck vous permettra de mettre à en valeur vos en-cas et vos repas chauds préemballés (poulets, wraps...).

- Grâce à un système innovant de circulation d'air, la température est maintenue à plus de 65°C.
- Les ventes croisées (en chaud et à température ambiante) seront facilitées grâce à une partie supérieure aménagée et un tiroir pouvant accueillir des bouteilles.
- Le comptoir est disponible en plusieurs tailles, de 3 à 4 niveaux, et personnalisable sur demande.
- Son prix : de 6499 € à 9104 €.

20% de remise – franco de port – seront accordés aux lecteurs de la Lettre de l'Innovation.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la société Fri-jado
Tél. 02 32 27 30 05



“Le taboulé MAGGI”

Les beaux jours reviennent, l'envie de taboulés aussi.

- Nestlé Professionnel vous présente le nouveau taboulé de la gamme Maggi qui vous permet aujourd'hui d'associer nutrition et praticité.
- Sans exhausteur de goût ajouté, les saveurs sont naturellement mises en valeur.
- Rapide et facile à mettre en œuvre, ce taboulé convaincra les clients les plus intransigeants.

Taboulé exotique aux fruits de mer

Ingrédients : • 300 g de semoule • le jus de 2 citrons verts • 100 g de Kiwi • 100 g de mangue • 100 g d'ananas • 200 g de tomate • 250 g de crevettes cuites • 200 gr de noix de pétoncles • 20 g d'estragon • 5 g d'aneth • de la noix de coco râpée • sel • poivre • piment d'Espelette :qsp
Verser de 1L d'eau et 100 mL d'huile d'olive dans un récipient, ajouter le taboulé et mélanger. Réserver le mélange au frais.

Eplucher et découper en grosse brunoise les fruits et les légumes. Mélanger le tout délicatement. Faire revenir les noix de pétoncles à la poêle. Découper les noix et les crevettes en tronçons. Déglacer avec le jus des citrons.

Incorporer le tout dans le premier appareil. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les fruits et les herbes finement ciselés.

Stocker au frais au minimum 2 heures avant des les servir.

Au dressage, parsemer de noix de coco râpée.

“Le Tour de France des andouilles”

L'andouille reste une spécialité régionale, à base de viande ou non, avec des abats ou non, embossées dans différents boyaux selon la grosseur...

A ce jour, aucune andouille ne bénéficie d'une protection géographique par une IGP. Chaque professionnel, quelle que soit sa localisation, peut donc fabriquer des andouilles s'il respecte les conditions décrites dans le Code des Usages de la Charcuterie.

Extraits du Code des Usages de la Charcuterie

(version 2010, en cours de validation par la DGCCRF)

Andouille

Produit composé d'éléments du tube digestif du porc, éventuellement précuits, en quantité telle qu'ils représentent, au minimum, 80% de la masse des ingrédients mis en œuvre (crus).

La rosette est exclue pour les "andouilles supérieures". La rosette est tolérée pour la dénomination "andouille".

Pour les produits de **qualité supérieure**, la dénomination de vente peut être complétée par une mention géographique, sous réserve que le produit soit fabriqué dans le département et les cantons limitrophes s'il s'agit d'une ville, d'un département ou d'un lieu, dans la région ou la province et les cantons limitrophes s'il s'agit d'une région ou d'une province.

1 • Andouille de Vire supérieure

Le produit est essentiellement composé de l'appareil digestif du porc. Les chaudins complets* représentent au moins 60%. L'addition éventuelle de gorge, découennée ou non, est limitée à 5%. Ces pourcentages sont comptés sur la masse des ingrédients mis en œuvre (crus). Les boyaux et estomacs sont embossés en boudruche, chaudin ou boyau naturel. Le produit est cuit, fumé, avant ou après cuisson et éventuellement coloré.

2 • Andouille de Bretagne ou bretonne

Les chaudins représentent au moins 35%. L'addition éventuelle de gorge ou poitrine, découennées ou non, est limitée à 5%. Ces pourcentages sont comptés sur la masse des ingrédients mis en œuvre (crus).

3 • Andouille de Guéméné

Le produit est composé exclusivement de chaudins complets de porc enfilés les uns sur les autres selon leur calibre, après qu'un noyau ou « cœur » ait été constitué, et mis dans une boudruche ou chaudin. Le produit, éventuellement séché, est fumé, avant ou après cuisson et cuit. Il présente à la coupe un aspect caractéristique d'anneaux concentriques autour d'un noyau dont le diamètre ne doit pas dépasser le quart du diamètre total.

4 • Andouille de Cambrai

Ce produit contient exclusivement des boyaux de porc embossés dans une boudruche de bœuf.

5 • Andouille de Revin

Elle est composée de chaudins et de viande de porc.

6 • Andouille de couenne

Spécialité du Sud Ouest, le produit est composé de chaudins, d'estomacs et de couennes. Les chaudins représentent au moins 35% de la masse des ingrédients mis en œuvre (crus).

7 • Andouille de Jargeau

Sorte de saucisse ne renfermant pas d'abats mais deux tiers d'épaule et un tiers de poitrine. Elle est quelquefois fumée.

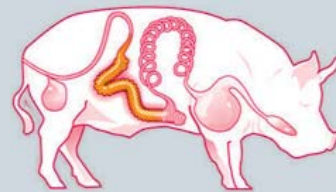
8 • Andouille rouge ou sabardin

Spécialité de la Loire, le produit contient, outre des boyaux et estomacs de porc, de la poitrine, de la gorge et du cœur de porc. Il est fortement aromatisé au vin rouge et emballé en chaudin brisé.



Chaudins complets

Partie du tube digestif allant de la sortie de l'intestin grêle (iléon) jusqu'au fuseau, caecum compris soit le caecum, le chaudin, le suivant et le fuseau. La rosette ne fait pas partie du chaudin complet.



AGENDA

• Début mai 2011

Démarrage du projet "Développement de l'offre sénior et portage à domicile"

• 5 mai 2011

Réunion avec la CNAMTS et la CNCT pour le renouvellement des CNO Charcutiers Traiteurs (aides financières)

• 17 mai 2011

Présentation des travaux sur la réduction du taux de sel à la DGAL

• 25 mai 2011

Journée Nationale sur l'innovation • Réseau des Pôles d'Innovation

• 26 mai 2011

Réunion des directeurs des pôles sur les aides financières de la DGCIS

• 12 et 26 mai 2011

Challenge BP organisé par Hervé FOREST, Professeur de charcuterie au CEPROC

• 27-28 et 29 juin 2011

Formation des Formateurs à Bordeaux (encore des places disponibles)

“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

Véronique DEGUIGNÉ

01 42 39 71 19 • pit@ceproc.com

Fax : 01 42 39 71 15



Dépôt légal Mai 2011

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

• Directeur de publication : Joël MAUVIGNEY

• Rédacteurs : Cécile CLUZELLE

Emmanuelle RESCHE

Véronique DEGUIGNÉ

• Conception, impression : L'Expressim Typocentre

• Photographies : Dominique AZAMBRE

“L’Andouille bretonne”

Ingrédients

• Chaudins de porc

Assaisonnements

• Sel • Poivre • Muscade

Boyaux d’embossage

• Baudruche de bœuf (115+)

Étapes de fabrication

Ouvrir et gratter les chaudins. Les mettre au sel pendant 48 heures. *Cette étape peut être réalisée par le fournisseur de boyaux.*

Dessaler les chaudins dans deux eaux claires.

Les assaisonner avec 4 g/kg de poivre et ½ g/kg de muscade.

Embosser en baudruche.

Laisser égoutter 72 heures. Fumer 72 heures pendant 2- 3 semaines.

Brosser à l’eau claire. Mettre sous filet. Cuire à 85°C pendant 6 heures dans un bouillon sans sel avec un oignon (avec peau) par andouille.

Laisser refroidir pendant une nuit en marmite. Sortir, laisser égoutter en chambre froide.

Les suggestions de notre artisan

Faire revenir trois échalotes ciselées dans une poêle.

Poêler 12 tranches d’andouille d’un ½ centimètre d’épaisseur. Déglacer avec 2 verres de cidre. Ajouter les échalotes revenues et réduire de moitié. Crémier au moment de servir.

Servir accompagné d’une purée de pommes de terre et bien sûr d’une bolée de cidre fermier.

“Cassolettes de petits légumes de printemps”

Ingrédients pour 4 cassolettes de 130 g

• Andouille Bretonne : 4 tranches de 50 g • Carottes nouvelles : 120 g
• Petits pois “Garden peas” : 120 g • Navet : 120 g • Fèves : 50 g
• Fond de volaille : qsp • Noisette concassée : qsp • Beurre : qsp
• Crème fraîche : qsp • Moutarde rouge : qsp • Ciboulette : qsp

Progression

Préparer tous les légumes, couper les carottes, les navets, écosser les petits pois, cuire séparément dans un fond de volaille puis réserver.

Blanchir les fèves, les peler puis terminer la cuisson dans le fond de volaille. Lier l’ensemble au beurre et à la crème, ajouter quelques ciboulettes ciselées, réserver au chaud. Faire revenir les tranches d’andouille dans une poêle avec un peu de matière grasse, pendant environ 4-5 minutes. Assaisonner de poivre du moulin.

Montage

Dans une cassolette chaude, disposer la printanière de légumes, puis la tranche d’andouille poêlée, décorer de noisette concassée et terminer avec 1/2 cuillère à café de moutarde rouge et d’une pincée de fleurs de sel.

Conseil

Vous pouvez aussi accompagner cette andouille d’un écrasé de pomme de terre à l’huile d’olive et thym, ou d’un écrasé de pomme de terre Vitelotte à l’huile de noix

