

Guy KRENZER (MOF),  
Eric GODDYN (MOF),  
André AUDOUY,  
Bernard CALVET

*“La gastronomie est l’art d’utiliser la nourriture  
pour créer le bonheur.”*

*Théodore Zeldin*

## “Coque de tomate farcie “salade estivale””

### Ingrédients pour 4 tomates

• Tomates Cœur de bœuf : 4 pcs • Tomates : 6 pcs • Chair de saucisse de Toulouse : 500 g • Echalotes : 20 g • Carottes en fine julienne : 100 g • Radis en fine julienne : 50 g • Ciboulette : 10 g • Cerfeuil : 10 g • Basilic : 5 g • Moutarde à l'ancienne : qsp • Vinaigre, huile d'olive, sel, poivre : qsp • Chapelure de pistache : qsp

### Progression

Faire rissoler à feu moyen la chair de saucisse de Toulouse, cuire quelques minutes, refroidir et réserver. Monder les tomates, les épépiner, les couper en dés. Cuire doucement à la casserole avec de l'huile d'olive et une gousse d'ail en chemise, saler et poivrer. Refroidir. Monter à l'huile d'olive et ajouter le basilic haché. Mélanger à la chair de saucisse de Toulouse cuite, les juliennes de légumes, les fines herbes, l'échalote finement ciselée. Assaisonner l'ensemble avec la moutarde et la vinaigrette, saler et poivrer.

### Montage

Laver les tomates cœur de bœuf, couper le chapeau, puis vider la coque. Disposer dans le fond le concassé de tomate, puis terminer par la salade de chair de saucisse de Toulouse. Décorer de fines lamelles de radis et de chips de betterave. Saupoudrer l'ensemble de chapelure de pistache.

## “La saucisse de Toulouse”

La recette proposée est celle de la marque créée et déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) par l'Union professionnelle de Haute-Garonne « Véritable Saucisse de Toulouse de fabrication artisanale ».

Les artisans du département de Haute Garonne et des cantons limitrophes qui souhaitent utiliser cette marque doivent adhérer à un cahier des charges bien précis : pas d'utilisation d'additifs, viandes issues de porcs du Sud-ouest. Les adhérents signataires de la charte, une vingtaine à ce jour, reçoivent un appui promotionnel de la part de la Confrérie de la Véritable Saucisse de Toulouse qui se charge du contrôle du respect des engagements.

### Ingrédients de la saucisse de Toulouse

• 2/3 d'épaule et jambon de porc d'épaule et 1/3 de poitrine, dénervés et triés

### Assaisonnements en g au kg

• Sel : 15 à 18 • Poivre : 2

### Boyaux naturel d'embossage

• Menu de porc diamètre 28/32

### Etapes de fabrication

Découpe en morceaux, parage et triage. Assaisonnement des viandes et stockage une nuit en chambre froide. Hachage sur plaque de 10. Embossage. La saucisse de Toulouse n'est jamais fumée et est présentée à la vente portionnée ou non (brasse).

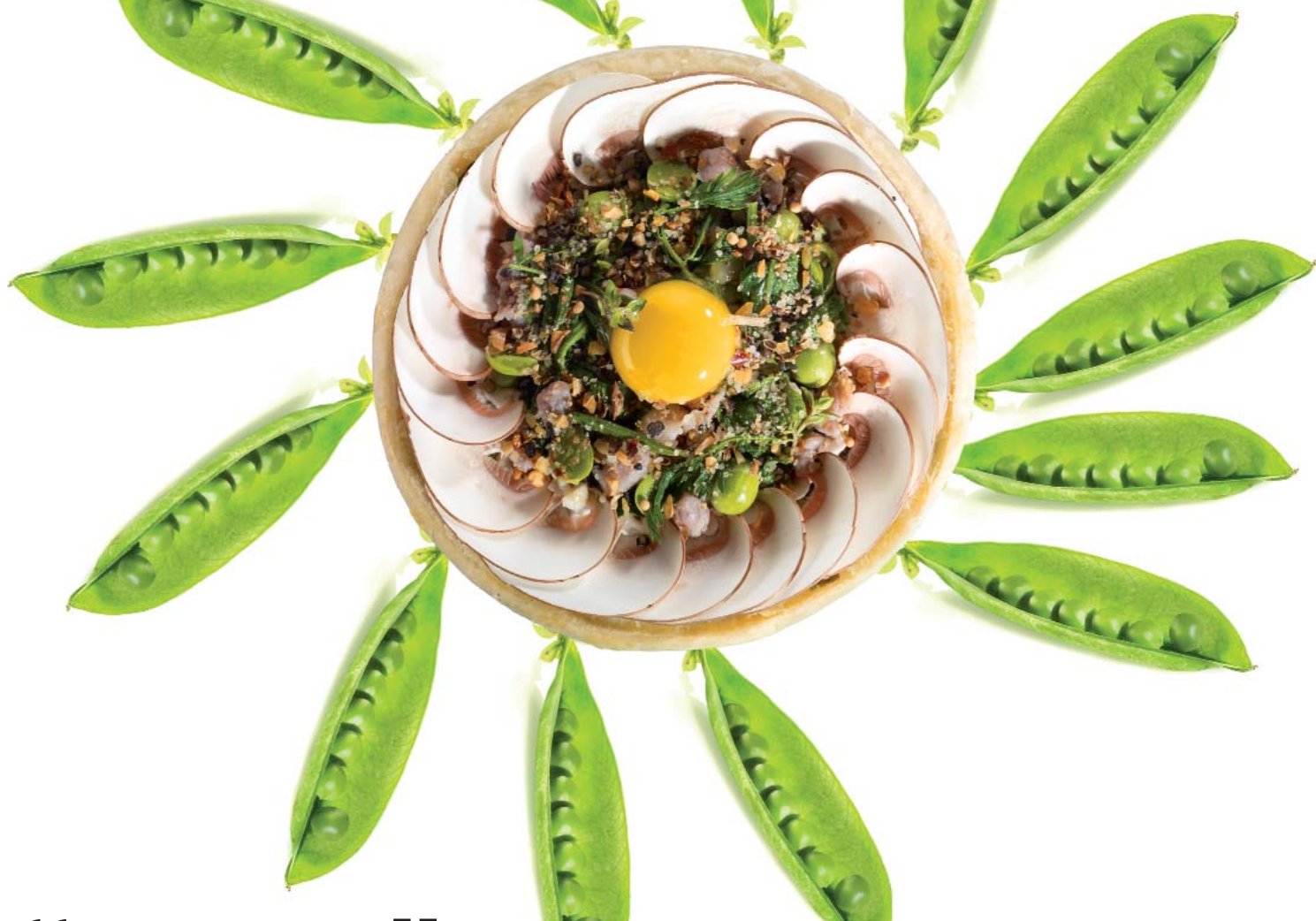
### Conseil

La saucisse de Toulouse peut être conditionnée sous vide. La durée de vie préconisée est de 10 jours maximum.

### Les conseils de votre artisan

*Cuire la saucisse de Toulouse dans une poêle bien chaude avec un peu de matière grasse : huile végétale de cuisson, graisse de porc ou de canard (surtout pas de beurre). Elle peut également être cuite au four bien chaud ou au barbecue et plancha. Il n'est pas conseillé de la piquer pour conserver tous les sucs et assaisonnements.*





## « Tarte Pascaline »

### Ingrédients pour la pâte à l'huile d'olive

• Farine : 500 g • Huile d'olive : 5 cl • Eau froide : 16 cl • Œuf entier : 70 g

### Ingrédients pour 4 personnes

• Pâte à l'huile d'olive : 500 g • Chair de saucisse de Toulouse : 200 g  
 • Courgette : 120 g • Vert de blette : 50 g • Epinards branches : 50 g  
 • Petits pois : 150 g • Fèves : 150 g • Artichauts violets : 2 pcs  
 • Champignons de Paris : 80 g • Oignons nouveaux : 2 pcs • Huile d'olive : 5 cl • Œufs : 5 pcs • Parmesan râpé : 30 g • Jus de volaille : 20 cl • Huile d'olive, sel, poivre du moulin : qsp

### Progression

Réaliser la pâte. Mélanger la farine avec l'huile d'olive et les œufs puis terminer par l'eau, fraser et laisser reposer 2 heures minimum. Etaler finement la pâte, foncer 4 cercles individuels et disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réserver au froid.

Laver les courgettes, les couper en deux dans le sens de la longueur et les émincer finement. Laver les champignons, les émincer, puis les faire revenir à feu vif à l'huile d'olive, refroidir et réserver. Efeuiller, laver et bien essorer les feuilles de blettes et les épinards, les émincer finement. Ecosser les petits pois et les fèves, les blanchir, les refroidir puis réserver. Eplucher et tailler les oignons nouveaux en fines rondelles. Tourner les fonds d'artichauts et les tailler en fines lanières. Placer tous les légumes au fur et à mesure de leur préparation dans un saladier, puis ajouter un œuf battu, le parmesan, l'huile d'olive, le sel et le poivre et mélanger rapidement.

Remplir à mi-hauteur les tartes du mélange de légumes. Mettre une couche de chair de saucisse de Toulouse, puis couvrir avec le reste de mélange de légumes. Badigeonner d'huile d'olive et cuire à 210 °C au four pendant 18-20 minutes environ.

## SUR LE PLAN NUTRITIONNEL

Les saucisses présentent des intérêts nutritionnels non négligeables : elles contiennent des protéines (entretien de la masse musculaire) et sont riches en vitamines B et en zinc (lutte contre immunité).

Taille des portions : saucisse : 100 g / légumes : 150 g à 200 g  
 Fréquence de consommation : 1 fois par semaine

Un repas équilibré associe saucisses et légumes ou féculents, en proportions raisonnables.

Une jardinière de légumes est un vrai cocktail de vitamines et de sels minéraux. Les petits pois contiennent de 2 à 5 fois plus de vitamine B que les autres végétaux et la vitamine C reste bien représentée, même après cuisson. Les brocolis, navets, pois gourmands, artichauts, oignons rouges sont sources d'antioxydants qui nous aident à lutter contre les agressions de l'environnement alimentaire déséquilibré.

Un exemple de menu équilibré pouvant être proposé en boutique :  
 Taboulé (80 g), saucisse de Toulouse (100 g), chou cuit (150 g), pommes vapeur (100 g), pain d'épice (30 g), petit pain (50 g) soit 780 kcal (soit près de 40% des besoins nutritionnels recommandés pour une femme adulte).

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g de saucisse de Toulouse

- Energie : 247 kcal
- Protéines : 15,8 g
- Glucides : 0,5 g
- Lipides : 20,3 g
- Quantité de sel : 1,6 g





La Lettre de

N°35

SEPTEMBRE 2011

# L'INNOVATION

DOSSIER

## « Pourquoi la notion d'origine est-elle si importante ? »

*L'origine des viandes et des produits transformés peut orienter les consommateurs dans leurs actes d'achat. L'indication de l'origine est d'ailleurs considérée par les services des Fraudes comme un élément de loyauté et transparence envers le client. L'origine ne se résume pas forcément à un lieu géographique proprement dit. Elle peut être étendue à une personne morale ou physique.*

### Une obligation réglementaire : les viandes bovines

Toutes les viandes fraîches de bœuf et de veau doivent être accompagnées, sur leur lieu de vente, d'un affichage précisant leur origine. Il peut s'agir d'un panneau ou d'une affichette.

« **Origine France** » signifie que l'animal est né, a été élevé et abattu en France. Si les étapes n'ont pas été réalisées dans le même pays, il faut alors détailler.

L'origine est indiquée sur les bons de livraison et/ou documents d'accompagnement des fournisseurs, qui sont par ailleurs à conserver par ordre chronologique, pendant une durée de 5 ans.

Depuis décembre 2006, **l'origine des viandes bovines entrant dans un repas livré ou servi sur place est également à préciser**. Sont donc concernées toutes les activités de restauration, de traiteur avec ou sans service, de livraison de plateaux repas, les mange-debout ...

Ne sont concernés que les morceaux de viandes (rôtis, steaks, steaks hachés ...) et sont donc exclus les plats de type bolognaise et les abats.

L'indication de l'origine est à fournir à la personne qui commande le repas. Elle figure, par exemple sur le devis, de façon générale, par exemple « Origine des viandes bovines : Union européenne ». L'origine exacte est alors à confirmer au moment de la prestation.

**Le conseil du Pôle** : Créer sur les devis ou bons de commande traiteur, et sur Internet dans le cas des commandes en ligne de plateaux repas, une ligne spécifique « origine des viandes bovines : ..... », l'origine indiquée étant fonction des achats effectifs de l'entreprise.

### Une recommandation de INAPORC pour les viandes de porc fraîches et les produits transformés à base de porc

Fin 2010, l'interprofession porcine a souhaité valoriser l'utilisation des viandes issues des porcs français. Dans ce cas, l'indication de l'origine concerne non seulement les viandes fraîches de porc (filet mignon, côtes, ...) mais aussi tous les produits de charcuterie contenant plus de 50% de porc. L'information peut être portée de façon globale, en utilisant par exemple les affichettes VPF.

Pour les professionnels situés en zones frontalières, plusieurs origines sont possibles.

L'information sur l'origine est transmise par les fournisseurs sur les bons de livraison et/ou documents d'accompagnement.

### Les mentions du Code des Usages de la Charcuterie : des moyens de valorisation de l'origine méconnus

Le Code des usages de la charcuterie propose quelques mentions qui permettent de mettre en avant le « lieu » de fabrication d'un produit de charcuterie.

A l'exception des produits comme « saucisse de Strasbourg », « saucisse de Toulouse »... définis dans le code des usages, une dénomination de vente d'une charcuterie peut faire référence à un lieu géographique. Cela permet par exemple de mettre en avant des nouveaux produits. .../...

.../... La règle est alors la suivante : la mention géographique ne peut être utilisée que dans la mesure où le produit a été fabriqué dans le département et les cantons limitrophes s'il s'agit d'une ville ou d'un département, dans la région, la province et les cantons limitrophes s'il s'agit d'une région ou d'une province (exemple : un « saucisson orléanais » peut être fabriqué par un ou plusieurs professionnels, sur une recette définie, dans le département du Loiret et les cantons limitrophes)

L'appellation « maison » est aussi un moyen de valorisation : cela signifie que les produits, répondant à la qualité supérieure, sont fabriqués par le professionnel lui-même.

De nombreux produits de charcuterie possèdent une Indication Géographique Protégée (jambon de Bayonne, saucisse de Morteau, saucisse de Montbéliard...). Pour pouvoir utiliser ces appellations, les professions doivent remplir toutes les conditions décrites dans les cahiers des charges. La liste des IGP et les cahiers des charges sont consultables sur [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr).

## La marque « Savoir Faire Charcutier Français »

Cette marque, créée par la CNCT et FICT, a pour but de valoriser les charcuteries fabriquées par des professionnels. Les produits porteurs du logo de la marque doivent répondre aux obligations des produits de « qualité supérieure » du code des usages de la charcuterie. D'autres critères restrictifs ont été ajoutés notamment concernant l'utilisation des additifs.

Le règlement d'utilisation de la marque, les produits pouvant être porteurs de la marque et les conditions de contrôle de l'utilisation de la marque seront bientôt disponibles sur le site Internet de la CNCT.

**Que ce soit par obligation ou qu'il s'agisse d'une démarche volontaire, l'indication de l'origine doit être claire, lisible et ne pas susciter le doute dans l'esprit du client. Enfin, il est important de retenir que l'indication de l'origine se fait sur les lieux de vente mais aussi pour toutes les activités traiteur, et notamment avec le support Internet.**

## « Développement du marché des seniors »

*En 2020, un tiers de la population française aura plus de 50 ans. Le poids démographique, très important de ces personnes représente un marché présent chez les artisans charcutiers traiteurs, qui va aller en augmentant. Il faut donc bien le connaître pour pouvoir suivre son évolution et les futures attentes des seniors de demain.*

*Le Pôle d'Innovation des charcutiers traiteurs travaille actuellement à son développement. Il cherche à savoir si vous répondez bien aux attentes de ces personnes, et à vous guider pour que vous puissiez proposer une boutique plus attrayante, développer une offre personnalisée de produits et services, répondre aux problèmes de nutrition-santé et augmenter votre chiffre d'affaires par la mise en place du portage de repas à domicile.*

Une enquête encartée dans cette lettre nous permettra de quantifier la clientèle présente dans vos boutiques et de faire un état des lieux de la livraison de repas à domicile au sein de la profession.

ACTUALITÉS

## « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires »

*Début juillet, le Parlement a adopté le règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.*

*Ce texte confirme que :*

- *L'information sur les allergènes est obligatoire, dans la liste des ingrédients pour les préemballés, de façon orale dans les autres cas.*
- *L'obligation de l'indication de l'origine des viandes fraîches autres que les viandes bovines est soumise aux résultats d'une enquête menée par la commission européenne. Il est également évoqué la possibilité d'indication de l'origine des viandes utilisées comme ingrédient majoritaire dans des denrées alimentaires. Dans l'attente, ce sont les dispositions nationales qui s'imposent.*
- *L'étiquetage nutritionnel devient une obligation pour les préemballés au 1<sup>er</sup> janvier 2016, la référence à des tables de composition étant possible ([www.afssa.fr/TableCIQUAL/](http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/))*

*Un rendez-vous est d'ores et déjà planifié avec la DGCCRF pour définir des modalités d'application spécifiques pour les entreprises artisanales.*

FLASH INFO

## « 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

**PÔLE D'INNOVATION**  
artisanat et petites entreprises

AGENDA

- **Septembre - Décembre 2011**  
Rédaction du contrat triennal 2012-2014 pour le financement par la DGCS des études du Pôle d'Innovation
- **15 septembre 2011**  
Réunion avec la DGCCRF pour l'application dans les TPE du règlement européen « information des consommateurs »
- **22 septembre 2011**  
Réunion à la DGAI : premier bilan des opérations de contrôles réalisées en 2011
- **12 octobre 2011**  
Réunion du comité R et D d'INAPORC (vote du financement des études proposées par les artisans)

Dépot légal Septembre 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'Exprimeur  
Typocentre

Photographies : Dominique AZAMBRE

## Etiqueteuse imprimante BROTHER QL-650TD



Brother France vous propose une imprimante d'étiquettes pour vous faciliter l'obligation réglementaire d'étiquetage complet (dénomination de vente, liste d'ingrédients, date de fabrication, DLC...) sur les produits pré-emballés (sous vide, semi conserves et conserves).

### Ses caractéristiques :

- Rapide et efficace – impression jusqu'à 56 étiquettes par minute.
- Impression thermique (pas besoin de cartouche d'encre).
- Impression sur ruban ou étiquettes prédécoupées de 12 à 62 mm.
- Câble USB et logiciel de création d'étiquettes sur CD ROM fourni avec l'appareil pour une programmation sur ordinateur et transfert de données.

### Les Plus :

- Edition d'étiquettes sans raccordement à un ordinateur grâce à une mémoire interne.
- Calcul et impression automatique des DLC en fonction des informations programmées.

Disponible sur le catalogue SANIPOUSSE [www.sanipousse.com](http://www.sanipousse.com) ou [contact@sanipousse.com](mailto:contact@sanipousse.com)

- Prix : - imprimante 175,10 € HT - rouleau d'étiquette 100x62mm 19,36 € HT

## Etiquettes personnalisées et supports divers pour la boutique et les marchés



EMS Mag, un partenaire pour la réalisation d'étiquettes ou chevalets personnalisés en 3 étapes simples :

- choisir le format d'étiquette (60x90 mm ou 71x105 mm) ou de chevalet (« classics » ou « Tipi »),
- choisir le motif du fond : fond blanc, couleur ou impression photo avec ou sans logo,
- définir la liste de dénomination de vente à imprimer : liste de plus de 700 références traiteur et 500 en boucherie charcuterie modifiable et personnalisable (nouvelle référence).

### Les plus :

- Possibilité d'imprimer le code balance du produit au verso de l'étiquette ou du chevalet et d'imprimer l'étiquette recto et verso de façon identique (situation de vente en ilot ou vitrine).

Contactez Michel PORTIER de la société EMS Mag pour connaître toutes les possibilités de création **02 41 32 18 67** ou [info@ems-mag.fr](mailto:info@ems-mag.fr)

Pour imprimer les prix sur les étiquettes, l'imprimante à ruban BROTHER PT-18R est disponible sur le catalogue SANIPOUSSE au prix en HT de 95,90 € et 19,75 € le ruban.

## Un tapis de cuisson innovant qui révolutionne tous les modes de cuisson



Conçu en fibre de verre téflonné, ce tapis remplace le silicone et le papier sulfurisé, aussi bien dans une crêpière qu'une poêle, sur grill ou plancha, au four ou pour plaques à snacker.

### Ses avantages :

- se découpe à la taille du matériel de cuisson, à l'aide de ciseaux,
- allonge la durée de vie de vos matériels de cuisson,
- est facile d'entretien, par simple lavage sous l'eau,
- réduit de 80% l'utilisation de matières grasses.

### Un bon rapport qualité/prix :

- à partir de 39,90 € pour une plaque 60x40 cm

Idéal pour les animations traiteur de réception.

Renseignements et commande sur [www.tapis-de-cuisson.com](http://www.tapis-de-cuisson.com)



# “Pomme fondante farcie et fines herbes”

## Ingrédients pour 6 pommes de terre

- Pomme de terre à chair ferme : 6 pcs • Bouillon de bœuf concentré : 1/2 l
- Beurre clarifié : 200 g • Chair de saucisse de Toulouse : 400 g
- Tomates : 2 pcs • Echalotes : 80 g • Ciboulette, cerfeuil, persil plat : 50 g
- Vin blanc, sel, poivre, paprika : qsp

## Progression

Mouder les tomates puis couper la chair en petits dés, réserver. Faire rissoler les échalotes, déglacer au vin blanc, faire réduire, puis ajouter les fines herbes, refroidir. Mélanger à la chair de saucisse de Toulouse, la compotée d'échalotes, puis ajouter les dés de tomate, assaisonner, réserver. Tourner les pommes de terre en forme de savonnette. Laver et blanchir jusqu'à ébullition. Egoutter et les déposer dans un sautoir beurré, les rouler dans le beurre clarifié jusqu'à coloration. Mouiller à hauteur avec le bouillon de bœuf concentré, assaisonner et couvrir d'un papier sulfurisé beurré. Démarrer la cuisson sur le feu puis terminer au four à couvert. Arroser régulièrement en cours de cuisson.

## Finition

Garnir les pommes de terre de la chair de saucisse de Toulouse, disposer dans un plat, mouiller avec le fond de bouillon de bœuf puis cuire au four pendant 15-20 minutes à 180°C. Disposer sur assiette, agrémenté d'une salade herbettes et de quelques feuilles de capucine. L'ensemble est décoré de chips de pomme de terre.

## Le Code des Usages de la Charcuterie

Malgré la référence à un lieu géographique, la saucisse de Toulouse ne fait pas l'objet d'une Indication Géographique Protégée (IGP) ou d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Elle peut donc être fabriquée sur l'ensemble du territoire.

Seuls les fabricants situés en Haute-Garonne et les cantons limitrophes peuvent vendre une saucisse qualifiée de « véritable » ou d'« authentique ».

Pour les autres artisans, d'autres mentions valorisantes peuvent être utilisées :

- la mention « traditionnelle » si le produit ne contient pas de liants et aucun autre additif que le nitrite, nitrate (pour les produits vendus crus), acides ascorbique et érythorbique et leurs sels. Seuls les arômes naturels sont autorisés
- la mention « à l'ancienne » ou « comme autrefois » si le produit répond aux spécifications des produits traditionnels et que le maigre et gras n'aient subi aucun autre traitement que la réfrigération.

