

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF)

“Je ne suis pas difficile mais je me contente du meilleur.”
Winston Churchill

“Noir et blanc de boudin”

Recette de base :

• Boudin noir : voir lettre n°1 • Boudin blanc : voir lettre n° 14

Variante : Boudin noir aux herbes

• Oignons cuits (33,3%) • Sang de porc (27,4 %) • Epinards tombés (13,7%) • Jambon de Bayonne émincé (11,8%) • Crème liquide (7,8%) • Persil plat (1,6%) • Cerfeuil (1,6%) • Ciboulette (1,6%) • Ail confit (1,2%)

Couper le jambon de Bayonne en fines lanières. Couper les épinards (éviter les lanières). Mélanger l'ensemble des ingrédients. Mouler en petite verrine individuelle. Cuire au four vapeur 20 minutes à 100°C avec 50% d'humidité, jusqu'à 70-72°C à cœur.

1^{re} présentation : Boudin noir sous son jus réduit, en contenant individuel

2^e présentation : Poêlée de boudin noir et boudin blanc

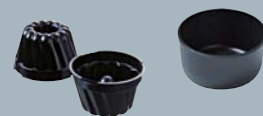
Pour une animation buffet : faire revenir devant le client les boudins dans un peu de beurre, les présenter ensuite sur brochette en alternant noir et blanc.

3^e présentation : Bouchée de boudin blanc aux truffes

Bouler la farce à boudin blanc en moule Exoglass. Cuire au four vapeur et refroidir. Démouler et masquer de mousse de foie gras et rouler dans de la truffe hachée ou des trompettes de la mort.

“Moules Exoglass de Matfer”

- Moule en matériau composite, supportant des températures allant de -20 à +250°C
- Anti-adhérents, indéformables et rigides, inoxydables, lavable au lave batterie
- Différentes formes : mini kougloff, cannelé, mini baba, mini cake, cornet



www.matferbourgeat.com/e-catalogues



“Le Foie gras”

Recette de base :

• Voir lettres n° 6 et 32

1^{re} présentation : **Œuf de foie gras**

Dans une coque d'œuf, disposer en couches de l'œuf brouillé, quelques dés de foie gras et terminer par une écume de volaille (50% de fond de volaille et 50% de crème fraîche, de la lécithine et passer au bamix).

- Coque d'œuf : Comatec
- Coloris : blanc, noir, vert ...
- Capacité : 50 ml / coût : 31,10 € HT le carton de 100

2^e présentation : **Sucette aplatie de foie gras**

Réaliser une tuile de pistache (50 g de farine, 50 g de beurre, 20 g de poudre de pistaches, 50 g de blanc d'œuf - faire fondre le beurre puis ajouter tous les éléments pour obtenir un appareil souple, cuire sur chablon à 180°C jusqu'à coloration, réserver)

Passer le foie gras cuit au robot (compter 90% de foie gras cuit et 10 % de crème chaude à 70°C, mouler puis refroidir). Dans un contenant, disposer le foie gras, piquer avec un pique en plexiglass puis déposer la tuile de pistache.

3^e présentation : **Pomme creusée au foie gras et gelée de Calvados**

Sélectionner quelques pommes Reinette. Les éplucher, retirer les trognons puis les calibrer. Les cuire au four et refroidir. Les creuser et les garnir d'une mousse de foie gras. Glacer d'une gelée de Calvados.





La Lettre de

N°36

NOVEMBRE 2011

L'INNOVATION

TÉMOIGNAGE

“**Professionnalisme, qualité de produits, service du client semblent être les maîtres mots pour définir un artisan**”

“Ma petite fille autiste doit éviter les aliments qui contiennent des dérivés de céréales (gluten), du lait et du blanc d’œuf.

Lors de mes achats, je suis donc très vigilant sur la composition des aliments. Par principe, je n’ai pas d’aliments interdits et encore moins les charcuteries parce que c’est bon et que les enfants adorent ! ...

...Aller faire mes courses sur marchés me permet d’être en contact direct avec le fabricant et de lui poser des questions très précises sur la composition des produits qu’il vend, contrairement aux grandes surfaces où il faut décrypter des étiquettes qui, de surcroît, n’ont pas à mentionner certains ingrédients en dessous d’un certain pourcentage...

La plupart des vendeurs ne pouvait pas me garantir une réponse 100% fiable, sur le champ, ne serait-ce que parce qu’ils achètent une partie des produits qu’ils vendent. Ma recherche a duré jusqu’au jour où je me suis retrouvé devant un rayon de charcuteries qui faisait envie : les pâtés étaient présentés dans les terrines où ils avaient cuit, les saucissons portaient la mention “produit maison” et le choix, vaste sans être pléthorique dénotait la maîtrise du métier.

Comme à mon habitude, j’ai interrogé mon interlocuteur... qui a su me répondre sans hésitation sur la composition des saucisses, y compris les assaisonnements et même sur l’enveloppe, avec un niveau de précision qui trahissait l’homme de l’art.

Après les saucisses, est venu le tour du jambon sec et du saucisson sec. Et là encore, l’artisan m’a apporté une réponse rapide et satisfaisante : non il n’y avait pas de lactose, oui l’enveloppe était naturelle. Ma fille allait donc pouvoir en manger !

Au fil de nos échanges, une véritable relation de confiance s’est établie. D’ailleurs, je n’ai jamais été tenté de demander la preuve de la composition.

Aujourd’hui, c’est une vraie relation de complicité entre lui et moi. J’apprécie son professionnalisme et aussi toutes ses charcuteries : boudin noir (non sans lait, oui avec enveloppe naturelle...), saucisson à l’ail, saucisse de Toulouse, jambon à l’os, fromage de tête, rillettes ...

Mon attitude est partagée par un nombre croissant de personnes, ce dont je peux me rendre compte du fait de mes responsabilités au sein de la Fondation Autisme. De ce fait, je souhaiterais encourager les artisans charcutiers à ne pas hésiter à afficher “produit maison”, ou “sans lactose”, ou “sans gluten”, ou “ne contient pas de lait”, etc. Au-delà de tout discours militant, les professionnels pourraient sûrement capter une nouvelle clientèle de cette manière.

Pour finir, n’oublions pas l’essentiel. Nous devons bien sûr penser à notre santé mais, sur le fond, tout bien réfléchi et tout bien considéré, il y a une vraie raison - parfaitement avouable - pour laquelle je retourne chez mon ami charcutier : **c’est bon !!!!**”

Témoignage de Monsieur Bertrand JACQUES
www.fondation-autisme.org

L’œil du Pôle d’Innovation

Le Pôle a édité une plaquette pour vous aider à considérer les allergènes au laboratoire ou à la vente
www.ceproc.com/pit rubrique « télécharger »

“Des aides financières pour améliorer la sécurité au travail des salariés”

La Caisse d'Assurance Retraite et de Santé au Travail (CARSAT), la CRAMIF (en Ile de France), la CRAMAM (en Alsace Moselle) et la Caisse Générale de Sécurité Sociale (CGSS) souhaitent améliorer les conditions de santé et de sécurité au travail au sein des TPE - PME. Sous certaines conditions, un ensemble de dispositifs vous permet d'obtenir des aides financières de leur part.

“Un nouveau dispositif pour les PME et les TPE”

Si votre entreprise compte moins de 50 salariés, les caisses régionales (CARSAT, CRAM, CGSS) vous proposent désormais un dispositif simplifié d'aides financières adaptées au fonctionnement et à la gestion des petites entreprises pour des thématiques prioritaires de prévention, définies régionalement.

Ces aides ont pour objectif d'aider les entreprises d'une profession à améliorer le niveau de prévention d'un risque spécifique : réfection du sol (risque de glissades et chutes), achat et installation d'une climatisation (risque ventilation)...

Plafonnées à 25 000 €, elles peuvent être accordées sous certaines conditions. Ces aides peuvent concerner des investissements d'équipements, de formation, ou des études.

“Aide financière nationale Véhicule Utilitaire Léger : Coup de pouce pour un utilitaire plus sûr”

Pour réduire le risque routier professionnel, l'Assurance Maladie Risques Professionnels propose une offre limitée aux entreprises de moins de 50 salariés : une aide financière à la sécurité pour l'achat ou la location longue durée d'un utilitaire neuf.

Pour obtenir ce coup de pouce pour un utilitaire plus sûr, deux conditions sont requises : la présence des six dispositifs de sécurité et la participation du chef d'entreprise à la formation “usage professionnel d'un VUL”.

Les entreprises volontaires ont jusqu'au 31 mai 2012 pour réserver cette aide à la sécurité auprès de leur caisse régionale (CARSAT ou CRAM).

Téléchargez le dossier sur le site

<http://www.ameli.fr/employeurs/prevention/les-aides-financieres/aide-financiere-nationale-vul.php>

“Les conditions d'obtention des aides financières”

Les caisses régionales peuvent attribuer des aides financières aux entreprises selon des critères spécifiques à chacun des dispositifs d'incitation financière et en fonction des crédits disponibles au niveau régional. Il est donc nécessaire de vous informer auprès de votre caisse régionale (CARSAT, CRAM, CGSS).

Certaines conditions minimales sont toujours requises pour bénéficier d'une incitation financière.

Chaque entreprise qui souhaite bénéficier d'une incitation financière est invitée à vérifier au préalable qu'elle satisfait bien aux conditions suivantes :

- avoir au moins un salarié et être cotisant au régime général couvert par l'Assurance Maladie Risques Professionnels
- être à jour de ses cotisations
- avoir évalué les risques et élaboré le document unique qui est régulièrement mis à jour
- avoir informé et consulté l'instance représentative du personnel compétente en matière de prévention sur le projet concerné
- ne pas avoir fait l'objet d'une injonction ou d'une majoration
- pouvoir fournir les pièces justificatives à l'aide financière sollicitée, selon la liste communiquée par sa caisse régionale.

Bon à savoir : Contactez votre Caisse en région (CARSAT, CRAM, CGSS) pour connaître le détail des aides qui peuvent vous être proposées.



“Les outils de prévention des risques professionnels du Pôle d'Innovation des charcutiers traiteurs”

Les documents uniques de prévention pour les activités de boucherie, charcuterie et traiteur organisateur de réception ont été rédigés en 2002 par le Pôle d'Innovation avec l'aide de la CNAMTS. Ils sont régulièrement mis à jour chaque année.

Un livret sur la prévention des risques professionnels chez les artisans synthétisant les solutions pour limiter les risques au travail est disponible sur simple demande.

Le Pôle intervient dans les entreprises pour sensibiliser les salariés à la prévention des risques professionnels, aider le chef d'entreprise à mieux

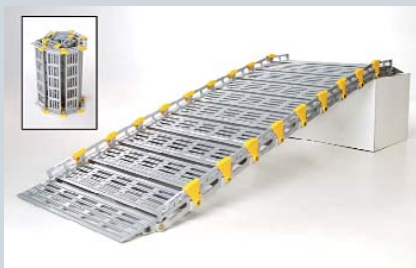
identifier et évaluer les risques spécifiques à son (ses) activité(s) et l'aider dans la rédaction de son document unique.

Vous pouvez nous faire la demande dès aujourd'hui pour mettre en place cette action, en 2012, dans votre entreprise, au 01 42 39 71 20.

Vous pouvez télécharger le Document unique de votre activité et le livret sur les risques professionnels sur le site www.ceproc.com/pit rubrique « télécharger »

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter au 01 42 39 71 20 ou courriels eresche@ceproc.com ou pit@ceproc.com

“La solution pour faciliter vos chargements de véhicules”



Les difficultés de chargement et de déchargement seront résolues grâce à cette rampe novatrice. Elle s'enroule et se déroule aisément, la rendant facile à transporter.

Ses caractéristiques :

- Constituée d'aluminium, elle est légère tout en étant solide puisqu'elle est capable de supporter des poids jusqu'à 450kg.
- La rampe est disponible en 2 largeurs et plusieurs longueurs en fonction de la pente.

Idéal pour les traiteurs : pour monter des échelles et chariots dans un véhicule, pour les pallier aux marches sur sites de réception...

Son prix : de 591 € à 2018 € HT, selon le modèle

Le plus de la société : un système décliné pour faciliter l'accessibilité des boutiques aux personnes en fauteuil roulant et aux poussettes.

Pour plus d'informations, se renseigner auprès de la société GANEL 01 48 89 86 15 ou www.erampe.fr

“De l'innovation dans le traitement des eaux grasses”



L'installation d'un bac à graisse n'est pas toujours possible. Voici une solution alternative peu encombrante. MBC Solutions propose un bac à graisse hydrostatique. De petite taille et constitué d'inox alimentaire, il peut s'installer dans un laboratoire de manière simple, sans forcément creuser, en se positionnant au niveau de l'évacuation du bac plonge.

Récapitulatif des avantages :

- installation et entretien rapide et simple
- encombrement minimum
- pas de pièce mécanique donc pas d'usure ni de maintenance
- pas de mauvaises odeurs
- pas de coûts récurrents : ni additifs, ni pompage, ni vidange
- contribution au développement durable
- possibilité de subvention sur l'ensemble de la facture (achat et installation) par l'Agence de l'Eau.

Son prix : environ 3 500 € HT, en fonction de la taille de l'installation

Les plus de MBC Solutions : son partenariat avec une société pour la collecte et la valorisation de l'huile issue du traitement des eaux grasses, opérant sur toute la France gratuitement.

Pour plus d'informations, contacter le Pôle 01 42 39 71 19

“Le foie gras revisité pour les fêtes”



Pour les fêtes, la société Jean STALAVEN vous propose un nouveau produit à base de foie gras. Cet incontournable des fêtes est revisité de manière originale sous forme d'aspic accompagné d'un pain au cacao.

Caractéristiques de l'aspic :

- son poids : 80 g,
- une DLC fabricant de 5 jours,
- son prix : 2,28 € HT

Pour plus d'informations :
www.stalaven.fr

- **16 novembre 2011**
Participation au Comité d'Orientation Scientifique et Technique de COPROTEC, Pôle d'Innovation en efficacité énergétique et énergies renouvelables, Colmar
- **24 novembre 2011**
Séminaire Quant'HACCP sur l'appréciation des risques microbiologiques pour la maîtrise des dangers, Paris
- **5 décembre 2011**
Intervention "l'innovation en charcuterie" à la Chambre de Métiers et Artisanat de Blois et Tours
- **9 janvier 2012**
Comité d'Orientation Scientifique et Technique du Pôle du Pôle d'Innovation à CEPROC Evolution Pro, en présence des financeurs (DGCIS et INAPORC), des partenaires du Pôle

“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

PÔLE D'INNOVATION
artisanat et petites entreprises

Dépôt légal Novembre 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 MAUVIGNÉY

Rédacteurs : Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE
Véronique DEGUIGNÉ

Conception, impression : L'Exprimeur
Typocentre

Photographies : Dominique AZAMBRE

“Fromage de tête en déclinaison”

Recette de base :

- Voir lettre n° 3

Variante : Fromage de tête en semi-conserve

Cuire les tête et langues dans un bouillon et sa garniture aromatique (thym, laurier, oignons, poireau, ail, céleri, carotte, clou de girofle). Les couper en cubes.

Réaliser une décoction avec du vin blanc (150 g), des échalotes ciselées (75 g), du persil (50 g), de l'ail (10 g). Ajouter les têtes et les langues coupées et le jus de cuisson. Monter à ébullition.

Remplir en bocaux Wek droit de 370 ml (diamètre 8 ou 10 cm).

Cuire au four vapeur à 100°C pendant 2h ou à 90°C pendant 2h30.

1^{re} présentation : En petit moule individuel

Moulage du fromage de tête refroidi dans la coupelle, ajout d'une gelée de roquette et de quelques grains de sel de Merlo.

- Coupelle = mini bol thai : SOLIA
- Coloris : bordeaux, noir, blanc, turquoise, pistache
- Capacité : 30 ml, diamètre 50 mm, hauteur 28 mm

2^e présentation : En sucette

Mouler le fromage de tête refroidi dans un moule type pâtisserie, laisser prendre au congélateur, démouler et piquer ensuite sur un pic. Recouvrir la boule confectionnée d'une crème fouettée à la moutarde de violette fixée avec 0.1% d'agar agar puis avec du piment d'Espelette comme décor.

3^e présentation : Sur une chips de betterave rouge

Passer la fine tranche de betterave dans de la fécule puis frire à 175°C quelques secondes. Poser un rouleau de fromage de tête façonné dans un film alimentaire et ajouter une julienne de pomme Reinette légèrement citronnée.

