

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF),
Yoland VIRACAOOUNDIN

"Goni vide i tien pa debout."

Proverbe réunionnais : "Un homme au ventre vide n'a pas de force."

L'année 2011 a vu arriver, au sein de la CNCT, un tout nouveau syndicat : le Syndicat mixte des Bouchers Charcutiers Traiteurs de l'île de la Réunion.

Le porc a toujours été une base de l'alimentation sur l'île.

Par tradition, le porc est surtout consommé sous forme de viande mais les charcuteries sont nombreuses et variées.

// Zandouille //

Ingrédients

• Tripes • Panse • Poitrine • Chaudins de porc • Sel • Poivre • Muscade
• Ail • Thym

Etapes 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.

Préparation des viandes : découpe en morceaux. Mélange des estomacs et des viandes, ajout des assaisonnements, mélange puis embossage à la ficelle dans un chaudin. Fumage au bois de hêtre pendant minimum 6 heures jusqu'à 12-15 heures en fumoir traditionnel.

Idée recette // Rougail zandouille //

Ingrédients (pour 8 personnes)

• Andouille fumée : 1,6 kg • Oignons : 4 pièces • Tomates : 5 pièces • Piments verts selon le goût • Gousses d'ail : 4 pièces • Gingembre et Thym : qsp
• 2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Blanchir l'andouille en démarrant à l'eau froide en une ou deux fois. Dessaler à l'eau chaude en faisant bouillir 2 fois. Laisser égoutter. Dans une marmite contenant les 2 cuillères à soupe d'huile, rissoler légèrement les andouilles et dégraisser si nécessaire.

Retirer les andouilles et les couper en morceaux de 3 à 4 cm d'épaisseur. Disposer les morceaux d'andouille dans la marmite. Ajouter les oignons finement émincés et laisser blondir. Ajouter l'ail, les piments et gingembre écrasés. Ajouter les tomates finement concassées et le thym.

Laisser cuire à couvert et à feu doux pendant 30 minutes.





// Graton //

Produit phare à l'apéritif à la Réunion, il peut être cuisiné en rougail avec des tomates et du piment.

Ingédients

• Couenne de porc • Gros sel : 1 cuillère à soupe • Huile : qsp

Couper la couenne en morceaux de 5 cm environ. Faire cuire les morceaux avec l'huile dans une marmite à feu doux pendant 3 à 4 heures.

A mi-cuisson, ajouter 1 cuillère à soupe de gros sel.

La cuisson est terminée quand les gratons sont croquants.

Surtout bien égoutter les gratons et les faire sécher pendant une nuit.



La Lettre de

N°37

FÉVRIER 2012

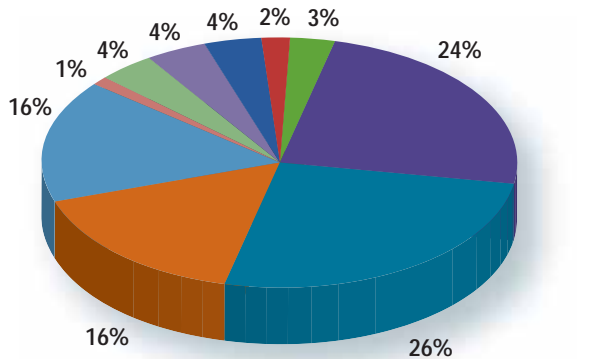
L'INNOVATION

ACTUALITÉS

Les entreprises artisanales de charcuterie-traiteur aujourd'hui

Dans la Lettre de l'Innovation de septembre 2011, nous vous avons demandé de répondre à un questionnaire. Celui-ci avait pour but de faire un état des lieux de la typologie des entreprises de notre profession, de votre type de clientèle et de l'activité portage de repas à domicile. **Voici les résultats.**

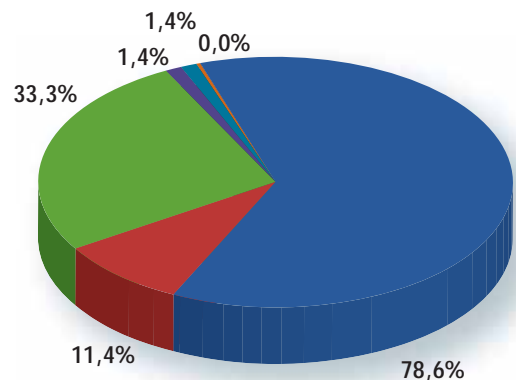
Des entreprises aux activités diversifiées



- Charcuterie
- Traiteur de boutique
- Boucherie-Charcuterie
- Boucherie-Charcuterie-Traiteur de boutique
- Boucherie-Charcuterie-Traiteur de boutique-Traiteur organisateur de réception
- Charcuterie-Traiteur de boutique
- Charcuterie-Traiteur de boutique-Traiteur organisateur de réception
- Charcuterie-Traiteur organisateur de réception
- Traiteur de boutique-Traiteur organisateur de réception
- Traiteur organisateur de réception

Cette distribution montre que la profession est très diversifiée et bénéficie de différents savoir faire.

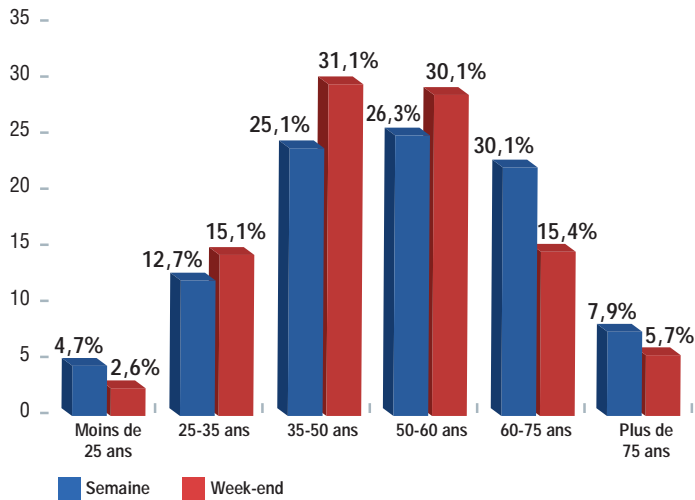
Une tendance orientée vers le développement du nombre de points de vente



- Point de vente = 1
- Points de vente = 2
- Points de vente = 3
- Points de vente = 4
- Points de vente = 5
- Points de vente > 5

Plus de ¾ des artisans (78,6%) possèdent un seul point de vente. La tendance est au développement du nombre de points de vente par entreprise. Ouvrir de nouveaux points de vente est une opportunité pour les artisans. Ceci permettrait de développer de nouveaux concepts de magasins, de revoir la géolocalisation (au sein d'une ville...), le mode de fonctionnement. Plusieurs entreprises ont déjà choisi d'implanter un laboratoire-magasin à la périphérie d'une ville avec un point de vente en centre-ville. Rappelons que selon la réglementation, un agrément sanitaire n'est pas nécessaire jusqu'à 5 points de vente, sous la même entité juridique que le laboratoire.

Une clientèle jeune et différente entre la semaine et le week-end



Les clients des tranches d'âge 35-50 ans, 50-60 ans et 60-75 ans représentent les ¾ de la clientèle des artisans. Les plus jeunes viennent chez les artisans à partir du moment où ils fondent une famille car l'enfant pousse les parents vers une consommation meilleure. Ensuite, ils restent fidèles jusqu'à la perte de la mobilité.

Avec l'augmentation et le vieillissement de la population française, plusieurs offres de produits et services peuvent être proposées afin de conserver ces clients et d'attirer les jeunes actifs et les plus de 75 ans :

- Personnes actives (25-60 ans) : snacking, produits faciles à emporter et sans préparation
- Personnes à la retraite (60-75 ans) : viande et produits bruts à cuisiner soi-même
- Plus de 75 ans : portage de repas à domicile
- Vente par internet qui facilite la consommation

Le week-end, un rajeunissement très prononcé de la clientèle est observé. L'offre doit alors s'orienter vers des produits répondant aux besoins d'une famille et doit être plus élaborée que celle proposée en semaine.

En 2012, le Pôle d'Innovation des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs axera l'un des projets sur le développement du marché pour la famille.

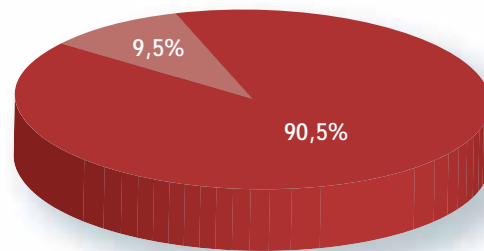
// Le portage de repas à domicile //

L'avancée en âge des personnes âgées s'accompagne d'une perte d'autonomie et de mobilité pour venir chez l'artisan. Elles n'ont alors plus la possibilité de s'approvisionner au niveau des denrées alimentaires.

Le secteur de l'artisanat, qui entretient un lien social très fort avec ses clients, serait plus proche de l'attente de ces personnes en leur apportant des menus spécifiques répondant aux besoins nutritionnels et aux goûts de chacun.

L'activité de portage est depuis peu considérée comme de la vente directe. Cet assouplissement de réglementation ouvre des portes aux artisans qui voudraient se lancer dans cette activité.

Une livraison au domicile assurée par les professionnels

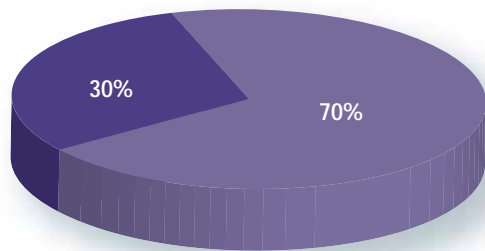


- Entreprises qui assurent la livraison
- Entreprises qui n'assurent pas la livraison

La majorité des entreprises qui assurent la livraison ont déjà mis en place le portage de repas à domicile.

Celles qui n'assurent pas la livraison travaillent en partenariat avec des associations de services à domicile et à la personne (ex : ADMR).

Une activité en croissance pour la profession

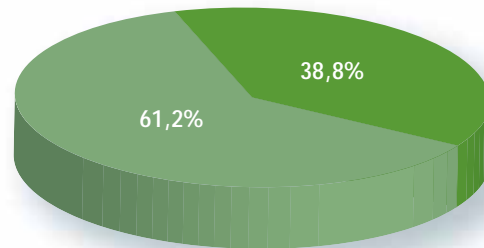


- Artisans qui réalisent du portage de repas
- Artisans qui ne réalisent pas de portage de repas

L'histogramme de la partie "Une clientèle jeune dans la profession" confirme la difficulté qu'ont les personnes âgées à se déplacer chez les artisans. Elles représentent entre 5 et 8% de la clientèle. De plus, le diagramme ci-dessus montre que le portage de repas est une activité proposée par déjà 30% des artisans charcutiers-traiteurs.

Ceci prouve qu'il s'agit d'une nouvelle activité en croissance et que les artisans de la profession peuvent répondre à ce marché.

Un intérêt mitigé pour la mise en place de cette activité



- Artisans intéressés pour mettre en place le portage des repas
- Artisans inintéressés pour mettre en place le portage des repas

A ce jour, plus de 60% des artisans ne sont pas intéressés pour mettre en place cette activité. Plusieurs raisons ont été évoquées : manque de temps, problèmes au niveau de la mise en place de la livraison, nombre seuil de repas pour être rentable.

Autant d'aspects que le Pôle d'Innovation des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs va prendre en considération pour proposer une démarche de développement du portage de repas à domicile.

// Laminoir électrique à tapis sur socle //



Trouver de la place sur un plan de travail n'est pas toujours facile. Voici une solution peu encombrante. CAPLAIN machines propose un laminoir sur socle à roulettes, le rendant plus facile à transporter et à déplacer.

Le laminoir modèle LP5891X ou LP5896XL est destiné à différents métiers de bouche tels que les pâtisseries, boulangers, charcutiers-traiteurs ou petites et moyennes collectivités...

Ses caractéristiques :

- laminoir à tapis entraîné par un mécanisme différentiel pour éviter tout bourrage de pâte entre les cylindres
- taille compacte et tables relevables pour une installation dans de petits espaces
- travail de pâtons jusqu'à 8 kilos.
- bac à farine sur la partie supérieure de la machine pour faciliter le travail de l'utilisateur

Les plus : L'inversion des cylindres se fait par un levier en façade permettant un minimum de déplacement à l'utilisateur et donc une plus grande rapidité dans la fabrication du produit. Le laminoir peut être fourni sans support, "à poser" sur table et en largeur de travail de 600 mm.

Ces modèles peuvent être fournis avec une commande au pied. Toutes ces machines répondent aux normes C.E.

*Pour plus d'informations, se renseigner auprès de la société
CAPLAIN machines 01 60 02 19 19 ou www.caplaimachines.com*

// Filtres de hottes jetables //



Pour simplifier l'entretien, le nettoyage des filtres et pour assurer une bonne hygiénisation des systèmes de ventilation et des hottes, Pro Services Environnement propose à ses clients la fourniture de filtres hottes jetables galvanisés ou inox sur mesure pour tous types de hottes.

Leurs avantages :

- Nettoyage régulier simplifié et plus agréable pour le personnel
- Gain de temps
- Coût moindre des produits de nettoyage et dégraissage



*Pour plus d'informations,
se renseigner auprès de la société
Pros Services Environnement 04 74 92 44 48 ou www.pse-pro.com*

// Aides VUL : des précisions //

Suite à la publication de l'article paru dans la Lettre de l'Innovation N° 36, concernant les aides financières pour l'achat ou la location longue durée de Véhicule Utilitaire Léger, des précisions doivent être apportées.

Certains d'entre vous se sont vus refuser les aides financières pour les véhicules frigorifiques. Effectivement, ces derniers ne pouvaient être financés au début de la campagne d'aide. Mais désormais, les véhicules utilitaires types "châssis cabine" (dont les véhicules frigorifiques) sont éligibles à l'aide financière, à condition d'être équipés de tous les équipements de sécurité.

Il est donc important de se renseigner auprès de sa CARSAT avant tout investissement.

- **15 février 2012**
INAPORC Comité "recherche et développement"
- **23 février 2012**
Journée ISM, APCMA, UPA consacrée au développement de la coopération entre artisans et designers
- **29 mars 2012**
Rencontre avec le Conseil Régional Ile de France pour le financement de projets
- **10 avril 2012**
DGAL réunion de travail du "groupe sel" pour une réduction du sel dans les aliments et les charcuteries
- **18 avril 2012**
CNCT/FICT Assemblée Générale de l'Association du Code des Usages de la Charcuterie

// Coordonnées //

L'équipe du Pôle est composée de

Cécile CLUZELLE
01 75 77 66 80 • ccluzelle@ceproc.com

**Emmanuelle RESCHE /
Anne-Sophie DENOUAL**
01 42 39 71 20 • eresche@ceproc.com

Véronique DEGUIGNÉ
01 42 39 71 19 • pit@ceproc.com

EI Djouher NACER CHÉRIF
01 42 39 71 18

Fax : 01 42 39 71 15

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

Dépot légal Février 2012

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 MAUVIGNÉY

Rédacteurs : Cécile CLUZELLE
Véronique DEGUIGNÉ
EI Djouher NACER CHÉRIF
Anne-Sophie DENOUAL

Conception, impression : L'Expresseur
Typocentre

Photographies : Dominique AZAMBRE

// Le Boucané //

Le boucané est fabriqué à partir des basses côtes de porc fumées traditionnellement au-dessus du feu de bois.

Ingédients

• Poitrine de porc

Assaisonnements

• Sel nitrité : 30 g/kg • Poivre pulvérisé : 10 g/kg

• Noix de muscade : 4 g/kg

• Thym : 2 g/kg

Étapes de fabrication

Mélanger les assaisonnements.

Recouvrir les poitrines.

Salage pendant 4 jours en chambre froide.

Fumage pendant 48 heures (traditionnel).



// Duo de saucisse-zandouillette sur lit de bringelle* //

*Aubergine en créole réunionnais



// Saucisse Créole //

Ingédients

• Maigre 70% • Gras 30%

Assaisonnements

• Sel nitrité : 22 g/kg • Poivre : 2 g/kg • Muscade : 1,6 g/kg

• Quatres épices : 1,6 g/kg • Ail semoule : 3 g/kg • Thym : 3 g/kg

Boyaux d'embossage

• Menu de porc diamètre 30/32

Tout comme le boucané, les saucisses sont traditionnellement fumées au-dessus d'un feu de bois.

// Zandouillette Pei //

A la Réunion, les "andouillettes" sont en réalité des saucisses à base de joue de porc et de maigre de porc.