

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF),
Christian AUZOU

"La nouvelle cuisine doit être le reflet prudemment réfléchi de toutes les bonnes choses de la terre."
Jean et Pierre TROISGROS



// Sandwich XXL //

Ingrédients (pour 8 personnes)

- Pain de mie aux raisins • Jambon cuit supérieur • Moutarde de Meaux
- Crème épaisse • Salade Romaine • Ciboulette • Cerfeuil • Mascarpone
- Tomates confites

Préparation

Couper le pain de mie en tranches de 2 cm, retirez la croûte.
Laver et désinfecter la salade Romaine, l'égoutter.
Mélanger 2 cuillères à soupe de crème fraîche avec 1 cuillère à soupe de moutarde de Meaux, réserver.
Couper en tranches fines le jambon, en couper la moitié en petits dés.
Mélanger aux dés de jambon de la ciboulette et du cerfeuil ciselés, quelques morceaux de tomate confites et du Mascarpone.

Montage

Etaler un peu de mélange crème/moutarde de Meaux sur la première tranche de pain de mie. Disposer quelques feuilles de Romaine. Ajouter le mélange dés de jambon /Mascarpone/tomate, puis 1 tranche fine de jambon. Terminer par un peu de mélange crème/moutarde de Meaux et une tranche de pain de mie.
Filmer le sandwich. Présenter à la vente immédiatement ou réserver en chambre froide pour une prestation traiteur.

Les bonnes pratiques spécifiques à l'activité "sandwich" boutique ou traiteur

- Désinfection des légumes qui seront consommés crus : vinaigre blanc ou eau de Javel diluée (3 cuillères à dessert pour 50 litres d'eau froide)
- Ustensiles et matériels propres, au besoin préalablement désinfectés à l'aide d'une lingette bactéricide ou par vaporisation (trancheur)
- Matières premières de bonne qualité (toutefois, préférer la mayonnaise achetée)
- Mains systématiquement désinfectées avant la fabrication ou gants changés régulièrement
- Stockage en chambre froide le plus rapidement possible après fabrication
- Durée de présentation en vitrine limitée à 2 heures, en absence d'analyses bactériologiques

// Recette "petit pain boule" et "fusette" //

Ingrédients

Petits pains boule (pain de campagne)

• Farine type 55 : 1440 g • Eau : 1000 g • Levain : 700 g • Farine de seigle : 160 g • Sel fin : 43 g • Germe de blé : 20 g

Fusette (baguette paysanne)

• Farine type 55 : 1700 g • Eau : 1000 g • Levain : 600 g • Sel : 40 g • Germe de blé : 20 g

Préparation

Pétrir tous les éléments 1^{re} vitesse 40 tours/mn pendant 3 mn (température de la pâte à 23°C). Pour la fusette, poursuivre en 2^e vitesse 80 tours /mn pendant 15 mn. Disposer en chambre de fermentation humidité 80%, température 13°C pendant 16 h. Façonnage en forme boule ou fusette. Pointage 45 mn. Cuisson au four à sol à 250°C pendant 30 à 35 mn pour les boules, 15 mn pour les fusettes.



// Petits pains collés //

Ingrédients

• Petits pains boules • Tranches de rôti de porc cuit • Fromage frais • Fromage de chèvre • Salade Roquette • Radis • Noisettes concassées • Huile d'olive 1^{re} pression • Poivre

Préparation

Au robot, mixer 50% de fromage frais et 50% de fromage de chèvre avec quelques feuilles de Roquette. Réserver en chambre froide.

Laver et émincer les radis. Les ajouter au mélange fromage/Roquette puis ajouter un peu de noisettes concassées.

Couper en deux les pains boules collés. Etaler le mélange fromage/Roquette. Disposer quelques tranches fines de rôti de porc. Arroser d'huile d'olive, poivre du moulin et terminer par quelques feuilles fanes de radis.





La Lettre de

N°38

MAI 2012

L'INNOVATION

DOSSIER

// Le snacking : le marché tendance à saisir ! //

Le mot "snacking" n'a pas véritablement de définition. Et pourtant, il s'agit bel et bien d'une tendance qui a envahi notre société depuis quelques dizaines d'années et qui est en constante croissance. Grâce à leur faculté d'adaptation et leur puissance de fabrication et de vente, les charcutiers-traiteurs ont alors toute leur place sur ce marché.

Les modes de vie évoluent. Le nomadisme s'est implanté dans la société française de manière fulgurante grâce à l'intensification du temps de travail, le raccourcissement du temps consacré au déjeuner, l'éloignement du domicile, la diminution du pouvoir d'achat des Français et la place grandissante accordée aux loisirs.

Les modes de consommation alimentaires doivent alors s'y adapter. Pour cela, le snacking est la solution. Ce type de vente est au cœur de l'offre des commerces de proximité. Ainsi, grâce à la diversité de produits et la qualité gustative de ceux-ci, les artisans charcutiers-traiteurs ont-ils la possibilité de valoriser leur savoir et savoir-faire en suivant les dernières tendances de consommations alimentaires.

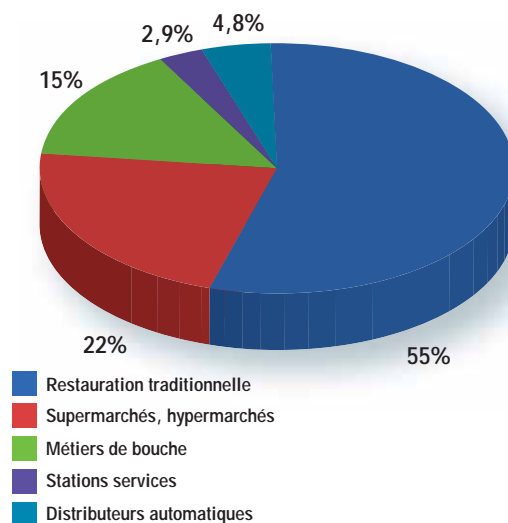


Le marché du snacking en France en croissance

Il s'élève à 35 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2010. Par rapport à 2004, sa croissance est 66,5%.

Les sandwiches, les salades et les boxes représentent les meilleures ventes avec des chiffres d'affaires respectivement de 6,39 milliards d'euros, 2,92 milliards d'euros et 94,2 millions d'euros (+44% entre 2010 et 2011). Ce marché augmente à une allure de l'ordre de 2 à 3 fois supérieure à celle de la restauration traditionnelle depuis 30 ans.

Schématisation des acteurs actuels du marché du snacking



Restauration traditionnelle : restauration rapide, cafés-bars-brasseries, restauration commerciale, hôtellerie, restauration collective.

Métiers de bouche : terminaux de cuisson, charcuteries, traiteurs, boulangeries.

Cette distribution montre le potentiel important se présentant aux charcutiers-traiteurs.

Offres repas : 4 tendances se distinguent

La mode snacking a permis de mettre en évidence 4 tendances de consommation avec chacune des caractéristiques bien spécifiques :

- **l'ultra-fraîcheur et l'équilibre nutritionnel** à destination des clients privilégiant la consommation produits frais (fruits, légumes) leur permettant de manger de façon diététique pour conserver la santé et la ligne,
- **l'authenticité** pour les personnes à la recherche des produits régionaux et traditionnels qui leur remémorent leur enfance,
- **le biologique** pour ceux qui sont soucieux de l'environnement et qui veulent manger plus sainement,
- **l'exotisme** pour les clients qui veulent découvrir de nouvelles cultures ou revivre certains moments de leurs divers séjours.



A travers leurs repas, les consommateurs veulent à la fois retrouver **des produits authentiques, simples, de qualité et manger équilibré.**

Tout cela passe par l'utilisation de produits qui ont fait la réputation de la restauration rapide comme le sandwich, produit phare en France, les **pâtisseries salées**, les **salades** ou bien les plats cuisinés auxquels les produits frais (légumes, fruits, produits laitiers...) doivent être associés.

Les **tapas**, les **wraps**, les **gaspachos**, les **smoothies** et les desserts lactés à base de fruits (frais, coulis...) sont les dernières tendances en la matière.

Tous ces produits connaîtront alors un franc succès auprès de la clientèle des artisans charcutiers traiteurs.

Les packagings faciles d'utilisation et tendance

Le packaging et le produit forment un ensemble indissociable.

Ils doivent pouvoir se compléter et en même temps tenir compte des fonctions intrinsèques du conditionnement, à savoir protection, préservation du produit et support de communication.

Depuis le début des années 2000, la notion de durabilité est omniprésente et envahit l'esprit des consommateurs. Elle se traduit par l'utilisation de packagings 100% biodégradables, compostables et fabriqués à partir de matières végétales. Ces produits peuvent se décliner sous différentes matières : carton, canne à sucre, plastique ou papier recyclé, polylactide (PLA), etc.

COMATEC et FAVRY EMBALLAGES ont conçu pour les artisans des packagings alliant le naturel, la tradition et l'innovation.



COMATEC • ZI Lannolier
• Bd Xavier Fafeur
• 11000 CARCASSONNE
• Tél. 04 68 25 93 94
• www.comatec.fr



FAVRY EMBALLAGES • 24 rue du Maine
• 49004 ANGERS
• Tél. 02 41 43 62 18
• www.favry.fr

// Le snacking du charcutier //

Voici 3 concepts "snacking" qui permettent de valoriser la charcuterie

► **Proposer certaines charcuteries en mini formats ou en chiffonnade à picorer, par exemple :**

- *présentation en contenants d'individuels des charcuteries gourmandes (pâtés, rillettes ...),*
- *fabrication, selon les saisons, de mini saucisses, mini saucissons cuits ou mini boudins pouvant être vendus en cornets,*
- *présentation en cubes de jambon persillé, fromage de tête... pouvant être présentés en box, accompagnés de dés de légumes de saison et d'une pointe de sauce.*

► **Décliner le produit phare de la maison en un produit "snacking" incontournable :**

- *sous forme de nems (boudin noir), samoussa (andouille, andouillette)... pour répondre au besoin d'exotisme de certains clients,*
- *en l'intégrant dans des wraps en misant sur les associations charcuteries / légumes ou fruits qui sont devenus des incontournables et pour aussi répondre à la tendance sucré/salé.*

► **Proposer une alternative au classique jambon beurre :**

- *en misant sur des pains plus originaux,*
- *en valorisant les rôtis cuits, les charcuteries italiennes (jambons cuits ou secs), les produits secs maison*



Pain Soft "Coup de Pâtes"

Wraps "Coup de Pâtes"

Pain sandwich pavot "Coup de Pâtes"

// Matières premières : congélation à réception possible quelle que soit leur provenance //

Une note de service du 8 mars 2012 abroge totalement l'arrêté "congélation" du 26 juin 1974. Désormais, la congélation des matières premières est possible, quelle que soit leur provenance : abattoir, atelier de découpe, grossiste, distributeur, MIN ...

Cette disposition confirme les négociations intervenues lors de la rédaction des guides de bonnes pratiques d'hygiène dès 1998.

La congélation des denrées alimentaires reste toutefois soumise à obligations :

- Produits de bonne qualité : la congélation est réalisée le plus tôt possible après achat des matières premières

- Conditionnement et étiquetage des produits congelés
- Congélation à l'aide d'un matériel adéquat : cellule de congélation
- Respect des durées de conservation des guides
- Mise en place d'une procédure de congélation
- Connaissance de la traçabilité des produits congelés

// Les "3D" : Désinfection, Dératisation, Désinsectisation //



AVIPUR propose ses services pour rendre le cadre de vie des entreprises plus sain et plus sécurisé.

Présent sur tout le territoire français, AVIPUR exerce son savoir-faire dans l'univers de l'environnement en développant de multiples prestations autour de l'hygiène comme la "3D".

Dératisation

- Utilisation de produits adaptés à chaque type de rongeur
- Utilisation d'appâts très élaborés pour les attirer
- Utilisation de boîtes sécurité fixées au sol

Désinsectisation

- Blattes et Cafards : application d'un gel alimentaire sans odeur (Goliath Gel)
- Guêpes : destruction des nids par pulvérisation d'insecticides adaptés
- Puces et Punaises de literies : traitement par pulvérisation et fumigation
- Mouches et Moucherons : traitement par pulvérisation d'un insecticide
- Fourmis : application d'un gel insecticide discret efficace
- Araignées : brossage à sec des façades d'immeuble et application d'un insecticide très rémanent

Désinfection

- Désinfection des locaux par thermonébulisation, nébulisation, pulvérisation ou brumisation
- Application du désinfectant sur les surfaces contaminées, pouvant être complétée par une pulvérisation sur le lieu

Avipur vous propose d'autres prestations dans d'autres domaines :

- Dépoussiérage, désinfection des réseaux aérauliques (ventilation) des locaux
- Dégraissage des hottes de cuisines
- Curage pompage des bacs à graisses
- Traitement des odeurs, Traitement de charpentes, Traitement des murs contre l'humidité
- Entretien annuel des VMC et sanitaires



Pour plus d'informations, contacter AVIPUR au 03 81 80 15 06 ou consulter le site www.avipur.com

- **11 mai 2012**
1^{re} réunion du groupe de travail "Etablissement du Patrimoine Vivant en charcuterie" à l'ISM
- **23 mai 2012**
Réunion du Comité "Recherche et Développement" de INAPORC
- **12 juin 2012**
Réunion bilan sur la Convention Nationale d'Objectifs à la CNAMTS
- **25-26 et 27 juin 2012**
Formation des formateurs de CFA à Paris "Innovation en charcuterie"
- **5 juillet 2012**
Réunion finale du groupe de travail "sel" à la DGAI

// Coordonnées //

L'équipe du Pôle est composée de

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

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

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

EI Djouher NACER CHÉRIF
01 42 39 71 18
ednacercherif@ceproc.com

Fax : 01 42 39 71 15

PÔLE D'INNOVATION
artisanat et petites entreprises

Dépôt légal Mai 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 MAUVIGNEY

Rédacteurs : Cécile CLUZELLE
Véronique DEGUIGNE
EI Djouher NACER CHÉRIF
Anne-Sophie DENOVAL

Conception, impression : L'Expresseur
Typocentre

Photographies : Dominique AZAMBRE



// Mini Burger //

Ingrédients

- Petits pains burgers faits maison ou achetés
- Pâté de campagne
- Rondelles de concombre
- Ketchup
- Cornichons Malossol
- Fromage frais aux fines herbes

Préparation du pâté de campagne

Réaliser la recette de pâté de campagne (voir lettre d'innovation n°5). Pousser en boyau artificiel d'un diamètre identique à la mini brioche 30/32. Cuire au four vapeur pendant 45 mn à 85°C jusqu'à 78°C à cœur. Réserver en chambre froide.

Montage

Mélanger le fromage frais avec quelques cornichons hachés. Couper en deux le petit pain. Disposer sur le fond le mélange fromage frais/cornichons, puis une tranche de pâté de campagne, puis une rondelle de concombre et quelques fines lamelles d'oignons rouges. Ajouter un peu de ketchup à la poche. Disposer le chapeau et piquer l'ensemble avec un mini pique à brochette.

// Recette petit pain burger //

Ingrédients

- Eau : 2000 g
- Farine type 55 : 2500 g
- Farine de gruau type 45 : 1200 g
- Beurre fin : 500 g
- Levure boulanger : 240 g
- Sucre poudre : 240 g
- Poudre de lait : 200 g
- Sel fin : 80 g
- Malt : 60 g

Préparation

Délayer tous les ingrédients dans l'eau à 15°C, à l'exception du beurre et du sel, puis les pétrir avec les farines. Terminer par ajouter le beurre en morceaux et en fin de pétrissage le sel. Compter 5 mn en 1^{re} vitesse, puis 10 mn en 2^e vitesse (ne pas faire chauffer la pâte au delà de 24°C). Dès la fin de pétrissage, peser et bouler des presses de 1800 g. Laisser pointer à température ambiante pendant 30 mn, puis réserver en chambre froide à couvert (5°C) pendant 12 h minimum (ce qui permet de ralentir la fermentation et faciliter la mise en œuvre). Diviser les presses en petites boules régulières, et les déposer directement sur une plaque graissée. Laisser pousser 1 h environ à T° ambiante (22°C). Avant cuisson, badigeonner de dorure et enfourner à four chaud à 200°C. Après 2 à 3 mn, injecter de la vapeur et cuire avec le soupirlail ouvert pendant 15 à 20 mn environ. Laisser refroidir avant utilisation.