

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF),
Antoine BOUCOMONT (Sté LE DELAS)

“Le jambon fait boire. Or, boire désaltère. Donc, le jambon désaltère.”
MONTAIGNE

“Jambon Iberico de Bellota”

Composition d'un jambon ibérique de bellota AOP Dehesa de Extremadura

• Jambon pur Ibérique de bellota • Sel • Sucre (saccharose) • E 252 • E250 • E301

Poids moyen : 9 à 13 kg (matière première)

Caractéristiques de salaison

Durée de salage : poids du jambon frais moins 1 jour

Salage au sel par couverture

Etuvage pendant 90 jours à 75-80% HR et entre 3,5 et 8°C

Séchage pendant 3 ans, avec un plongeon dans un bain d'huile d'olive à 60°C tous les 3 mois

Les palettes sont traitées de la même façon.

La durée de séchage est réduite à 2 ans.

Idée de dégustation

Disposer un carpaccio de melon sur une assiette, lustre d'une huile d'olive et de roquette hachée, terminer par le jambon IBERICO et décorer de quelques copeaux de Parmesan.

Réaliser un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, confectionner des petites quenelles et les déposer dans une petite céramique. Ajouter une fine tranche de jambon IBERICO.

Accompagner d'un vin rouge espagnol de la vallée de la RIOJA.

RECETTES : Les charcuteries ibériques en 3 déclinaisons



Les morceaux du porc en espagnol



Comment se repérer dans toutes les appellations ?

- “pata negra” : pour des produits issus de race de porc noir dont la particularité est d’avoir une patte fine et un ongle de couleur noir - également permise pour les porcs croisés (50% porcs noirs, 50% porcs blancs)
- “bellota” : pour les produits issus de porcs engraisés exclusivement aux glands
- “recebo” : pour les produits issus de porcs engraisés avec un mélange de glands et céréales
- “campo” : pour les produits issus de porcs engraisés exclusivement de céréales
- “Bellota-Bellota®” : il s’agit d’une marque déposée par une société française. Ce sont des jambons déjà identifiés “bellota”, sélectionnés, qui sont ensuite affinés pendant 30 à 42 mois. Les jambons peuvent venir des grandes régions d’Espagne, alors précisées dans la dénomination du produit “Bellota-Bellota® Guijuelo”.

“Secreto de cerdo Ibérico”

Le “secreto” est un muscle en forme d'éventail situé dans l'épaule, face à la graisse du “lomo”. On peut seulement le voir si l'on coupe le muscle de manière horizontale, d'où son nom. De toutes les pièces, le “secreto” est le plus gras et le plus savoureux.

Le secreto, les autres morceaux pluma, presa, castanuelas et largato sont des pièces destinées à une consommation en frais tandis que le lomo et le jambon sont traités en salaison..

Idée de dégustation

Réaliser quelques médaillons de SECRETO. Confectionner une pomme Anna. Faire saisir les médaillons dans une poêle chaude puis les disposer sur la pomme Anna et terminer par une salade d'herbettes et quelques éclats de pistache.

Accompagner d'un vin rouge espagnol de la vallée de la RIOJA.



“L'Espagne, l'autre pays du jambon sec”

Depuis l'Antiquité romaine, l'histoire du jambon et celle de l'Espagne sont fortement liées. Consommer du jambon était le moyen d'affirmer sa foi durant l'occupation musulmane. La consommation de cochon devint lors de la Reconquista entamée par les chrétiens un moyen de distinguer les “vrais chrétiens” des “faux convertis”.

L'Espagne compte 5 jambons secs protégés par une dénomination géographique. 4 sont des AOP (Appellation d'Origine Protégée) : **Guijuelo, Dehesa Extremadura, Jamon de Huelva-Jabugo et Jamon de Teruel** ; la dernière étant une IGP, **Jamon de Trevelez**.



Comment lutter contre les acariens dans les jambons secs ?

Ces acariens se nourrissent des moisissures présentes sur les viandes salées et séchées et peuvent provoquer la formation de poussières grises, brunâtres plus ou moins mouvantes et grasses au toucher.

Ils peuvent se développer lors d'une phase d'étuvage trop longue ou trop chaude ou lors d'un stockage prolongé dans le séchoir. Ils pénètrent à l'intérieur du jambon par les fentes et entailles. L'altération des charcuteries par les acariens les rend impropres à la consommation, et provoque des symptômes d'allergies.

Un étuvage de 48h à 15-18°C et à 85-90% HR (ou de quelques heures à 24-26°C) suivi d'un séchage à 15-16°C et 75-80% HR permet de diminuer considérablement les risques de contamination par les acariens.

Les acariens présents peuvent être éliminés par brossage des jambons ou en les plongeant dans un bain d'eau chaude à +70°C durant quelques minutes ou vapeur sèche puis brossage énergique sur toute la surface en insistant au niveau des crevasses. Pour les saucissons, un brossage à l'eau salée vinaigrée suffit.

Pour prévenir le développement des acariens, les parties nues des jambons peuvent être recouvertes d'une pommade de graisse et assaisonnements, qui empêche formation de fentes ou de crevasses. L'emballage sous vide durant au moins 3 jours empêche également leur développement.

En cas d'infection, le séchoir devra être vidé, nettoyé et désinfecté, par exemple avec des fumigènes prévus à cet effet. L'opération sera à renouveler 3 à 4 semaines après le 1^{er} traitement et il faudra s'assurer que les pièces réintroduites dans le séchoir seront complètement débarrassées de leurs parasites.



La Lettre de

L'INNOVATION

N°39

NOVEMBRE 2012

DOSSIER

« Fêtes de fin d'année »

Noël est l'occasion de se retrouver en famille alors que le Nouvel An, et surtout son réveillon, se passe entre amis. Le repas doit alors être adapté à chacune de ces situations. Même si la tradition reste encore bien ancrée, l'originalité et la nouveauté s'invitent aussi sur les tables des fêtes.

Les produits traditionnels, des valeurs sûres...

Le **foie gras** et le **saumon fumé** sont toujours les incontournables, nature ou déclinés au niveau de leur forme, de leur goût.

Le foie gras peut être aromatisé (alcool, figes, pommes...) et accompagné de son chutney (oignons, figes...).

Pour Noël, il sera plutôt présenté en terrine ou rouleau, de façon à ce que le client le mette en valeur dans une assiette. Présenter une gamme de foie gras en semi-conserve ou conserve permettra aux clients d'avoir un produit disponible dans son réfrigérateur pour des apéritifs ou invitations de dernière minute.

Comme alternative à la tranche, le saumon peut être aussi proposé en rillettes ou en millefeuilles.

Côté charcuterie, le **boudin blanc** reste un produit phare. Il peut être vendu nature ou truffé, et accompagné de pommes poêlées, d'une purée, etc...

Le pâté en croûte, les galantines et les terrines classiques composées de morceaux de foie gras, de champignons (cèpes, pleurotes...) sont également des mets prisés en période de fête.

Le poisson et les crustacés, quant à eux, sont davantage appréciés en entrée. La **coquille Saint-Jacques** figure également parmi les entrées phares de ces fêtes.

Le plat est composé en grande majorité de viande comme :

- les **volailles** (dinde, chapon, pintade, caille, etc.),
- le **gibier** (cerf, chevreuil, lièvre, etc.),
- le **bœuf**.

Ces viandes peuvent être proposés de différentes façons à la clientèle : soit en plat cuisiné prêt à consommer (sans oublier les conseils de réchauffe !), soit crues ou précuites pour laisser la touche finale aux clients.

L'**accompagnement** de tous ces mets est important. Voici les grandes tendances :

- les légumes d'antan : panais, topinambour, rutabaga en purée ou en gratin,
- les légumes exotiques : patate douce,
- les risottos (utiliser la variété Arborio),
- le quinoa,
- la polenta.

Les **sauces**, quant à elles, peuvent être à base de champignons, de fromage, de marrons, de foie gras... et proposées séparément des plats pour satisfaire un plus grand nombre, ceux qui ne saucent pas comme les gourmands.

Les **desserts**, outre la traditionnelle bûche de Noël, s'orientent autour de produits en mini formats, à l'instar du café gourmand. On y retrouve les mignardises, les macarons, les mini bouchées, les petits fours...

2012 a vu se profiler certaines tendances qui vont se poursuivre en 2013

La grande tendance de ces dernières années est aux **apéritifs dinatoires**, plus communément appelés "Finger Food", où l'on aime grignoter avec les doigts ou avec un pic. Ils prennent la forme d'une multitude de petites bouchées salées et sucrées. On y retrouve :

- les verrines,
- les cupcakes salés et sucrés,
- les cuillères gourmandes,
- les tapas, les bouchées,
- les canapés, etc.

.../...

.../... La **cuisine régressive** est très en vogue actuellement. Elle est inspirée de celle de notre enfance ou du terroir. Les produits phares concernent notamment les produits en croûte comme le jambon en croûte, le pâté chaud, le bœuf en croûte ...

La **décoration comestible** agrémente les différents plats. A base de légumes ou de fruits taillés en différentes formes, elle permet de mettre de la couleur dans les plats. Les bonbons et sucreries de l'enfance vont un retour en force : guimauve, réglisse... Idéal pour les prestations traiteur !

La tendance chez les consommateurs est au "fait maison". C'est pourquoi il est important de donner la possibilité aux clients de finir de cuisiner certains produits comme la viande, et proposer des accompagnements et sauces.

Aujourd'hui, le client est zappeur, compare le rapport qualité/prix et commande à la dernière minute... Pour se faire connaître, augmenter les ventes et valoriser les produits phares ou nouveaux produits, voici quelques conseils, faciles à mettre en place :

- Sélectionner quelques produits sûrs de votre gamme.
- Organiser des dégustations et des animations dans votre boutique tout au long de décembre.
- Avoir ces produits présentés et disponibles jusqu'au jour J.

D'ores et déjà, en cette fin d'année, de nouvelles tendances se profilent sur 2013 :

- Les kits de :
 - Tapas à base de légumes ou de charcuterie sèche à manger en apéritif
 - Charcuteries pour des soirées thématiques, raclette par exemple
 - Plats cuisinés à finir de cuisiner par le client lui-même (ex : potée classique et ses déclinaisons, choucroute)
- La charcuterie sèche et fumée d'origine italienne et espagnole
- La charcuterie sans porc fabriquée à partir de volaille, de bœuf, etc.
- Les conserves et semi conserves de charcuterie et plats cuisinés



“Les volailles festives, un incontournable pour la fin d'année”

► **Le chapon** est un des grands classiques de Noël dont l'origine remonte au temps des romains. C'est un coq né à la fin de l'hiver et sélectionné en début de printemps (à 9 ou 10 semaines) parmi les plus beaux et les plus gros afin d'être castré (chaponnage manuel). La croissance prolongée des chapons par rapport à celle des poulets, est à l'origine du développement du poids et du "persillé" lié à l'infiltration régulière de la graisse dans les tissus musculaires.

En France, le plus renommé est **le chapon de Bresse qui bénéficie d'une AOC (tout comme la poularde et le poulet de Bresse)**. Pour obtenir son AOC, il doit avoir au moins 8 mois, dont 7 de vie dans le pré, et peser 3 kg minimum. Ce chapon est engraisé avec au moins 90 % de céréales cultivées dans la zone AOC garanties sans OGM et 10% de produits laitiers. Il doit impérativement être consommé dans un délai de 15 jours après son abattage. Le chapon de Bresse est facilement reconnaissable par ses codes couleurs (plumage blanc, pattes bleues, crête à grandes dentelures et barbillons rouges, oreillons blancs ou sablés de rouge, peau fine et chair blanche) et ses marques d'identification (bague, scellé tricolore, sceau d'identification, étiquette avec le logo AOC). Il est roulé et bridé dans **une toile végétale pour en optimiser la conservation**, le rassissement et une meilleure répartition des graisses.



► Autre volaille festive, **la poularde** qui bénéficie d'un affinage au lait écrémé pendant les derniers 21 jours d'élevage. Sa chair blanche ainsi obtenue est encore plus fondante et est dotée d'une tendreté et d'une grande finesse.

► Les fêtes sont l'occasion également de faire découvrir **les volailles de Challans**. Poulets, pintades, chapons, poulardes, dindes, canards, cailles, oies..., toutes ces volailles sont élevées en plein air entre terre et mer dans les marais vendéens, suivant une croissance lente avec une alimentation végétale enrichie en vitamines et minéraux. Les plus connues sont **le canard de Challans** (peau fine et craquante, filets équilibrés et parfaitement développés) et **le poulet noir fermier de Challans** sélectionné à partir de la souche noire de la Vendée doté d'une chair fine et goûteuse.

► Plus original, **le pigeon !**

Les pigeons de chair sont des pigeons d'origine américaine pour la plupart, robustes qui ont des qualités de reproductivité et de poids élevés. Parmi les races les mieux notées, vous trouverez le King de chair, le Carneau blanc, le Hubbel ou le Texan. Il n'y a pas d'élevage en batterie, les pigeons ont besoin d'espace et sont donc élevés dans de grandes volières. La particularité de l'espèce est que les pigeonceaux sont exclusivement nourris par leurs parents à la becquée durant au moins un mois. Une fois adulte, leur nourriture est essentiellement constituée de céréales et de légumineuses. Il régule eux-mêmes leur alimentation. La chair du pigeon est très tendre, parfumée et celle du pigeon très goûteuse.



“Table de dressage inox”

Trop de produits à dresser et pas assez de place ! Sofinor propose une solution pour rendre le travail moins pénible et pour gagner de la place en cuisine : la table de dressage en inox AISI 304.

Conçue spécialement pour dresser en série les hors-d'œuvre, salades et pâtisseries, elle est équipée d'une grille inox coulissante où l'on pose les bacs gastros remplis d'ingrédients, et que l'on glisse au-dessus des assiettes, au fur et à mesure du dressage.



Résultat moins de manipulations, des conditions de travail ergonomiques : un gain de temps appréciable !

La table existe en deux versions :

- fixe : L1800 x P750 x H 900 mm,
- pliante : L1800 x P750 x H 900 mm, pour un encombrement minimal, et qui peut être transportée en prestation.

Les plus :

- Ergonomie : moins de manipulations, gain de temps.
- Sécurité : montée sur roulettes.
- Son coût : 1470 € HT.

“Lave-mains électronique inox”

Investir dans un bon lave-mains n'est pas toujours facile, mais se retrouver avec un lave-mains qui s'oxyde, qui rouille et qui casse n'est pas non plus une solution.

SOFINOR propose des lave-mains électroniques, en inox AISI 304 et conformes aux normes d'hygiène et de sécurité. Ces lave-mains sont conçus pour une utilisation intensive.



Caractéristiques :

- Lave-mains autonome fonctionnant à batterie : pile lithium 6 V, durée de vie : environ 3 ans.
- Commande électronique et mitigeur sur le robinet.
- Dossieret hauteur 240 mm, incliné à 30°.
- Dimensions: L 460 x l 380 x H 524 mm.

Les plus :

- **Economie** : faible consommation d'eau. Faites rimer écologie avec économies !
- **Hygiène** : dossieret incliné à 30°, pas de rétention liquide.
- **Sécurité** : adapté à la norme HQE (Haute Qualité Environnementale).
- Son coût : 655 € HT.



Pour plus d'informations, se renseigner auprès de la société SOFINOR, fabricant dans le Nord de la France 03.20.10.34.10 • sofinor@sofinor.com • www.sofinor.com



→ Rencontre inter-pôle !

VITAGORA a accueilli le Pôle d'Innovation des Charcutiers-Traiteurs à Dijon le 29 août dernier.

Cette journée a été l'occasion de découvrir :

- des modes de fonctionnement similaires

- des études avec des thématiques communes (réduction du sel et du gras, alimentation des seniors ...)
- des partenaires communs ou complémentaires, etc.

Un premier bilan plus que positif, en attendant une possible étroite collaboration.

- **24 septembre 2012**
Rencontre avec Soussana sur les additifs émergents
- **9 octobre 2012**
Rencontre avec la Bovida sur les préparations d'assaisonnements
- **25 octobre 2012**
Participation en tant qu'expert à la Commission "Établissement du Patrimoine Vivant" de l'ISM
- **20 novembre 2012**
Réunion des Directeurs des Pôles d'Innovation
- **4 décembre 2012**
Comité RD de INAPORC (vote des projets d'études 2013)
- **10 décembre 2012**
Rencontre Nationale du réseau des Pôles d'Innovation

“Coordonnées”

L'équipe du Pôle est composée de

Cécile CLUZELLE

01 75 77 66 80 • ccluzelle@ceproc.com

Emmanuelle RESCHE

01 42 39 71 20 • eresche@ceproc.com

Anne-Sophie DENOUIL

01 75 77 66 81 • asdenoual@ceproc.com

Stéphanie CHEVALIER LOPEZ

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



Dépôt légal Novembre 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
Emmanuelle RESCHE
EI Djouher NACER CHÉRIF
Anne-Sophie DENOUIL
Stéphanie CHEVALIER LOPEZ

Conception, impression : L'Exprimeur
Typocentre

Photographies : Dominique AZAMBRE

“Lomo”

Composition d'un "lomo ibérique de bellota AOP Dehesa de Extremadura"

• Longe de porc ibérique de bellota • Sel • Paprika • Ail • Sucre • Lactose
• Dextrose • E 252 • E250 • E301

Caractéristiques de salaison

Macération 4 à 6 jours dans un mélange de piment, d'ail
Poussage dans un boyau
Séchage pendant 4 mois

“Lomo blanco” : recette sans piment

“Lomo doblado” : “lomo blanco” doublé et affiné plus longtemps
Les gras de bardière sont traités comme les lomos.

Idée de dégustation

Réaliser une compote d'oignons rouges et tomates à l'huile d'olive.
Assaisonner de piment d'Espelette. Déposer la compote sur une petite tranche de pain toasté puis ajouter une fine tranche de LOMO.
Accompagner d'un vin rouge espagnol de la vallée de la RIOJA.

Conseils de dégustation pour les produits secs

Pour profiter de tous les arômes du jambon, le produit est à consommer à température ambiante.

L'idéal : poser une bougie au milieu d'une assiette creuse, disposer les fines tranches de jambon sur un cône (pente de 45°C sillonné de coulées de lave) et laisser les tranches se réchauffer et les consommer lorsque le gras commence à perler.



Photo extraite du site www.bellota-bellota.com
Assiette volcan BERNARDAUD 149 € TTC pièce - www.bernardaud.fr

