

Dossier

Un regard sur l'évolution des comportements alimentaires

Un point fondamental : Lorsqu'on regarde l'histoire des habitudes alimentaires, les français n'ont jamais mangé plus de 30 ans de la même façon. Aussi, faut-il connaître les mutations annoncées pour proposer des produits qui donnent envie d'acheter. Voici quelques tendances dont certaines sont déjà vécues dans les boutiques.

Profil des consommateurs

- Le nombre de familles « extrêmes » augmente : mono-parentales ou nombreuses: plus de 2,5 millions de familles sont dans ce cas aujourd'hui. Les familles « classiques » avec 2 parents, 2 enfants se raréfient.
- Le métissage devient fréquent et la référence à une société multiculturelle doit être présente dans les boutiques. (wok, association de produits...)
- Le « Papy boom » sera à son apogée en 2010. Il faudra donc capter ces « nouveaux » consommateurs.
- Les Français souhaitent manger moins mais mieux. La part en valeur du budget alimentation a augmenté depuis 40 ans bien qu'il soit passé de 20% à 14% en part relative.
- 75% de la population française vit sur 20% du territoire, sans pour cela oublier leurs origines. Le retour aux sources et aux terroirs s'accroît. Les Français veulent connaître l'origine de ce qu'ils mangent car ils peuvent s'identifier.

Les aspirations du consommateur et quelques éléments de réponses

- Le repas s'individualise. La prise alimentaire s'effectue au même moment mais avec des produits différents pour l'homme, la femme et l'enfant. Les ventes à la part sont à organiser.
- La tendance va vers une forte différenciation entre le repas de la semaine et celui du week-end. Les produits doivent s'adapter.
- L'obésité va continuer à progresser et les médias vont poursuivre leur campagne d'information. Il faut donc se préparer dans l'offre de produits adaptés et savoir communiquer sur la nutrition.
- De nouveaux moments de consommation se développent (grignotage) avec un budget intéressant. Pour ces produits, la dimension diététique sera primordiale.
- Les clients veulent développer leurs 5 sens. Par exemple,

l'odorat serait sollicité par la vente d'un produit chaud, la vue par la présentation de la fabrication de vos spécialités, le toucher et le goût par la dégustation de nouveaux produits, l'ouïe par le partage de votre savoir-faire et de vos connaissances.

- La boutique doit devenir un lieu de vie alimentaire avec une ambiance : on y vient pour manger, s'informer, échanger. Il faut trouver en fonction de l'orientation de son point de vente la communication que le consommateur veut entendre dans chaque situation. Pour cela, la qualité des forces de vente est un atout indéniable.

(Extraits d'entretiens avec GIRA Conseils dans le cadre du SIRHA, nov. 2002)
Les textes complets sont à votre disposition sur simple demande au PIT.

En résumé

- Le consommateur souhaite entrer dans des boutiques de spécialistes multi-produits et originaux. C'est une sorte de " retour vers le futur " avec la demande d'une cuisine simple, vraie, basique, saine, identifiable, pleine de sens, proche de nous, mais pourquoi pas étonnante ?
- D'une manière générale, les recettes des produits vendus en boutique artisanale correspondent aux attentes des consommateurs. Cependant, un travail personnalisé doit être réalisé sur la communication de votre savoir-faire et sur la présentation des produits afin qu'elle soit en adéquation avec les publics et l'utilisation souhaitée.
- Faire part aux clients de vos connaissances ne peut que favoriser les échanges, grâce à la passion partagée autour des produits.

Agenda

- **9 janvier 2003 :**
Essai sur les cellules de refroidissement / congélation
- **3 et 4 février 2003 :**
Essai sur des nouveaux conditionnements
- **26 février 2003 :**
2^{ème} réunion de pilotage du PIT
- **fin mars 2003**
Lancement de l'étude avec le CTSCCV sur la réduction du taux de sel

Vu pour vous

Une artiste vous propose

Des moules personnalisés pour la réalisation de sujets en glace pouvant servir de décor sur les buffets.

Le moule, d'une dimension de 60 par 25 centimètres est à remplir d'eau éventuellement additionnée de colorant puis à stocker au congélateur 48 heures à l'avance. D'un coût abordable (moins de 70€), ces moules peuvent être réutilisés 5 à 6 fois selon manipulation.

Les modèles déjà disponibles : dauphin, sirène, rascasse, colombes

Pour faire fabriquer d'autres modèles adaptés à vos thèmes de buffets (animaux, personnages), contactez nous et nous transmettons.

@@@@@@@@@@

Actualités

SAVOIR

Un document pour conseiller vos clients

Aujourd'hui, le temps consacré à la préparation des repas diminue. L'achat de produits « prêts à l'emploi » tend donc à se développer. Conseiller le client sur la préparation, la réchauffe et éventuellement la présentation et l'accompagnement ne peut qu'être un atout commercial. L'information orale est privilégiée dans l'artisanat. Cependant, elle peut être rapidement perdue, surtout si l'acheteur n'est pas le préparateur. Les industriels l'ont bien compris : toutes ces indications figurent sur les emballages des produits. Pourquoi ne pas adapter ces concepts à l'artisanat en les modulant ? Par exemple, en donnant les informations par produit ou en créant des fiches par famille de produits, dont les barèmes de réchauffe sont identiques.

Nous vous proposons deux outils complémentaires (voir fiche ci-jointe) :

- Une fiche avec des modèles d'étiquettes. Pour les utiliser, il vous suffit de la photocopier sur des planches d'étiquettes autocollantes du format Avery L7163. Elles pourront facilement être collées sur les barquettes ou sur l'emballage du produit.
- Une fiche à photocopier pour sensibiliser le consommateur à l'hygiène lors de la commande de buffet. Ce document peut être joint à la commande du client (un endroit est réservé pour le cachet de votre entreprise)

Ces propositions viennent compléter le dialogue avec les clients et les conseils oraux.

Sur simple demande, ces documents, ainsi que la plaquette couleur intitulée « Hygiène et Qualité, l'engagement des professionnels » pourront vous être envoyés gratuitement en nombre pour distribution aux clients.

Des fiches "matériel" pour vous aider dans vos achats

Les travaux menés par le PIT, concernant la mise au point de la cuisson sous vide à juste température ou l'optimisation du refroidissement des plats cuisinés en cellule (étude en cours), nous ont amenés à contacter différents fournisseurs. Ainsi, des fiches répertorient les caractéristiques des fours mixtes et des cellules ont pu être établies.

L'évolution du matériel porte actuellement sur les « petits plus » qui rendent les appareils plus pratiques d'utilisation (programmation), plus performants (régulation des fours au degré près) et plus faciles à nettoyer (structure démontable). Un nouveau critère est à prendre en compte lors de l'achat : l'environnement. En favorisant les économies d'énergie et l'utilisation de matériaux recyclables, être écologique permet de rentabiliser l'investissement plus rapidement.

Pour un choix de matériel adapté à votre entreprise, demandez-nous ces fiches.

des Bonnes Pratiques

Guide

Continuons l'exploration du guide de bonnes pratiques charcutier ...

Questions :

1. Peut-on récupérer la saumure à jambon pour la saumuration des têtes et des pieds ?
2. Peut-on conserver des jaunes d'œufs battus ?
3. La fabrication des fonds et fumets est-elle autorisée ? Si oui, quelle est la durée de conservation de ces produits ?
4. Quels moyens faut-il utiliser pour lutter contre les blattes et les cafards ?
5. Quels sont les moyens qui existent

pour respecter les températures sur marché ?

Réponses :

- 1/ Fiche Fabrication Pâté de tête :
Oui, si la qualité de la saumure est satisfaisante. La jeter ensuite.
- 2/ Fiche Matières Premières Œufs :
Oui, en chambre froide, s'il sont protégés, réservés pour des préparations cuites, utilisés dans les 24h.
Attention ! Ne pas laisser le pinceau dans le récipient.
- 3/ Fiche Préparation des jus et fonds :

Oui, avec des matières premières réfrigérées ou congelées. Refroidissement rapide et conservation maximum 48h en froid positif ou maximum 6 mois en congélation.

4/ Fiche Lutte contre les insectes et les rongeurs :

Appâts, laques insecticides, aérosols par vaporisation ou fumigation.

5/ Fiche Marchés :

Plaques eutectiques, glace pilée, approvisionnement des vitrines et étals au fur et à mesure des besoins. Seul le respect des 4°C compte.

Suite au prochain numéro...

La Lettre de l'Innovation
est réalisée par le
Pôle d'Innovation Technologique
du CEPROC avec le concours
de l'ASPIC et de la CNCT

Directeur de publication
Jean BELLET

Rédactrices :
Aurélien COLLIN
Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE

Conception, impression
L'Expresseur

Photographie :
Azambre.com

Dépot légal
Février 2003

Le fromage de tête en trois déclinaisons

Le grand classique

Ingrédients

% pour 3 Kg
(en g)

Tête désossée cuite	35	1050
Langue pelée cuite	27	810
Gelée de cuisson clarifiée	20	600
Cerfeuil frais ciselé	0,3	9
Persil plat frais ciselé	0,7	21
Poivre gris	0,1	3
Muscade râpée	0,06	1,8
Cardamome poudre	0,02	0,6
Marjolaine poudre	0,02	0,6
Vinaigre de vin vieux	0,3	9
Echalote grise ciselée	5	150
Riesling	10	300
Marc de Bourgogne	1,5	45
Marquants facultatifs : mirepoix de carotte cuite dans son jus, dés de cornichon		QSP

Garniture aromatique

Oignon, céleri branche
poireau, carotte, persil,
thym, laurier, vin blanc,
poivre, mignonette.

Compotée d'échalotes

ajouter 1 ail en chemise + 2
clous de girofle cuire quelques
minutes à feu doux

Saumure à tête

Ingrédients (en %)

Eau 80,3 - Dextrose 3 - Erythorbate de sodium 0,2 - Sel nitrité 11,5 - Décoction 5 - Taux d'injection sel relatif 1,5% à 1,7%

Préparation

La veille, réaliser la décoction en faisant infuser la garniture aromatique (oignon, ail, clou de girofle, carotte, bouquet garni, poireau) dans la quantité d'eau nécessaire. Stocker 12 heures minimum à 4°C.

Préparer la saumure en utilisant de l'eau à 3°C ± 1°C. Agiter énergiquement les différents éléments en ajoutant l'erythorbate en dernier. Stocker en chambre froide.

Sur une balance, injecter à 15% les parties maigres et charnues des joues et le groin. (Par exemple : une tête contient 30% de maigre en moyenne. Pour 5kg on aura 1500g de maigre + 15% de saumure soit 225g de saumure). Disposer dans un bac, couvrir de saumure et stocker en chambre froide 12 heures environ.

Avant cuisson, égoutter et rincer à l'eau fraîche et faire tremper dans l'eau froide pendant une heure pour faire dégorger.

Préparation

Etape 1 commune aux trois recettes :

Préparer les têtes et les langues de façon traditionnelle : laver, gratter, retirer les yeux et les lobes des oreilles. Fendre, rincer, puis saler par injection (15%, voir composition de la saumure ci-contre) et immersion.

Préparer le jus avec la garniture aromatique. Cuisson à 90°C pendant environ 2 h 30 (arrêter la cuisson lorsque l'os maxil-

laire se détache facilement).

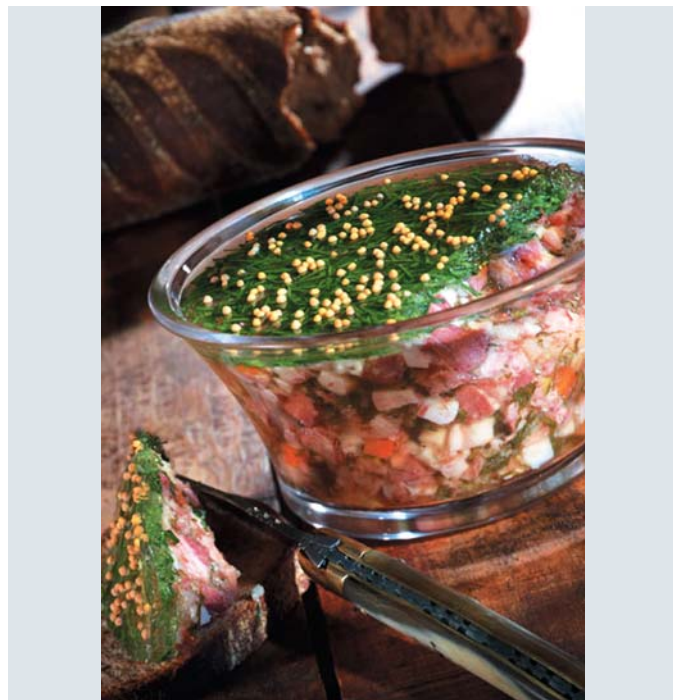
Séparer les différents morceaux¹ : maigre, demi-maigre, gras, oreilles, groin et langue puis laisser refroidir afin d'obtenir une découpe régulière. (Ex : dés de maigre 1 cm X 1 cm, dés demi-maigre 0.8 cm X 0.8 cm, dés de gras 0.4 cm X 0.4 cm). Réserver.

Pour continuer...

Confectionner la compotée d'échalotes.

Réaliser le mélange à chaud : cubes de viande, assaisonnements, gelée de cuisson clarifiée², marquants. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Mouler en terrine, puis passer au four et garder à frémissement pendant 20 à 30 min afin d'améliorer la conservation. Refroidir rapidement puis glacer avec une gelée au Porto, agrémentée de persil ciselé et de graine de moutarde jaune.



Conseils :

¹ Les oreilles sont de moins en moins utilisées dans la fabrication du fromage de tête, nous les réserverons pour la conception du museau de porc, en fond de moule ou coupées en lanière.

² L'addition au dernier moment d'acide ascorbique à raison de 0.05 % stabilise la gelée.

Vérifier la fermeté de la gelée avant le mélange, un ajout de gélatine peut se révéler nécessaire.

Codes des Usages

Le total (barde, gelée et décors) ne doit pas dépasser 20% de la masse nette déclarée. La barde seule ne peut dépasser 10% de la masse nette.

Les mentions « authentique », « véritable » ou « traditionnelle » peuvent être employées avec les recettes fournies. Pour la mention à l'ancienne aucune matière première ne doit avoir été congelée et la gelée doit être réalisée de façon traditionnelle. Il n'existe pas de mention supérieure.

ASTUCES

➤ Le CTSCCV a étudié et mis au point une technique de saumurage à chaud. Cette méthode de saumurage permet d'obtenir un salage et une coloration de qualité en simplifiant la technologie de fabrication et en réduisant les coûts. Le saumurage et la cuisson se font en une seule opération : les têtes sont plongées dans la saumure à 60°C, cuites 4h à 60°C puis 3h à 95°C. Des informations complémentaires sont à votre disposition.

Le fromage de tête en trois déclinaisons



Œufs " Cristalline "

Ingrédients

Pour le fromage de tête, se référer à la recette page 3

Pour la crème fouettée

Crème Fleurette 200 g - Sel fin 2 g - Moutarde de Meaux 20 g à 15 g

Gelée de cuisson clarifiée 300 g - Chlorophylle de persil Qsp

Préparation

Fabrication du fromage de tête (Cf. Etape 1 de la recette p3).
Crème fouettée à la moutarde de Meaux :
Dissoudre le sel dans la crème et fouetter à consistance crémeuse. Ajouter la moutarde de Meaux. Réserver.

Montage

Vous pouvez utiliser des moules pâtisseries en forme d'oeuf ou des coquilles d'œuf " toquées et préparées ". Avec un ustensile, couper le dessus de l'œuf sans casser la coquille, vider le blanc et le jaune, enlever la peau intérieure (membrane) puis laver les coquilles à l'eau vinaigrée et égoutter, sécher.
Mouler à chaud dans les moules ou les coquilles et poser une empreinte en place du jaune.
Laisser prendre, enlever l'empreinte et la remplacer par la crème fouettée à la moutarde. Glacer et disposer en coquetier. Réserver au froid.

Conseils :

A mettre sur toutes les tables pour Pâques.

Sur le plan nutritionnel

Le fromage de tête constitue un très bon apport protéique avec une valeur biologique importante. Il présente les mêmes intérêts nutritionnels que les autres viandes ou le poisson. Avec 15% de lipides, ce produit a le même taux de graisse que le bifteck ou le filet mignon ! Et comme les charcuteries, il

est constitué d'une forte proportion d'acides gras mono insaturés, indispensables à l'organisme et favorable au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire.

Bon à savoir

Apport moyen de cholestérol (100 mg pour 100g de produit), sachant que l'apport journalier recommandé (AJR) est de 300 mg.

Chaud et froid de tête



au parfum des sous bois

Ingrédients

	%	en g
Tête désossée cuite	43	1000 g
Langue pelée cuite	13	300 g
Champignons des bois cuits	13	300 g
Châtaigne " Boiron " crue	12	275 g
Gelée de cuisson	12	275 g
Fond blanc de volaille assaisonné	1,1	25 g
Noix épluchée	4,3	100 g
Persil plat	1,1	25 g
Estragon	0,2	5 g
Poivre noir	0,13	3 g
Huile de noix	0,43	15 g
Gousse d'ail		1 gousse
Echalote ciselée		25 g
Vinaigre de Xérès		10 g

Préparation

Fabrication du fromage de tête (Cf. Etape 1 de la recette p3).

Préparer les champignons séparément. Les cuire en deux cuissons pour enlever l'eau de végétation, ajouter l'échalote ciselée et l'ail. Les assaisonner et parfumer légèrement d'un trait d'huile de noix. Réserver.

Préparer les châtaignes en les cuisant au four à couvert dans le fond de volaille, 30 minutes à 150°C. Refroidir, égoutter. Garder les châtaignes fermes.

Montage

Réaliser le mélange à chaud, viande, assaisonnement, condiments (châtaigne, champignons, gelée cuisson clarifiée. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire).
Mouler en terrine puis passer au four et garder à frémissement 20 à 30 minutes. Presser pour ne pas avoir trop de jus. Refroidir et réserver en chambre froide. Couper suivant photo.

Conseils :

Une autre façon de vendre et d'apprécier ce délicieux fromage de tête : servir avec un mélange de champignons poêlés, du lard fumé 1/2 sel croustillant et de la truffe (si saison). Décorer de feuilles de châtaigne séchées en gouttière (facultatif). Déposer le fromage de tête froid sur la poêle de champignons tièdes. En boutique, proposez un kit de consommation avec les conseils de cuisson en montrant la photo du produit fini.