

INNOVATION

Question de Frédéric BIERREN,

boucher charcutier-traiteur
installé à La Bresse (Vosges)



TÉMOIGNAGE

((J'ai demandé à mon laboratoire de valider les durées de vie de certains de mes produits de charcuterie. Lors de son passage, le technicien a prélevé 6 échantillons du même produit.

Est-ce normal, une facture avec autant d'échantillons pour une validation de durée de vie ?))

> La réponse du Pôle d'Innovation

Non, ce n'est pas normal.

La proposition du laboratoire correspond en fait à un protocole de test de vieillissement. Toutes ces analyses ne sont pas nécessaires si l'on parle de validation de durée de vie. Pour les charcuteries, **une seule analyse suffit, en fin de durée de vie, une fois par an uniquement.**

Cette méthode a été établie par le Pôle d'Innovation et la CNCT. Des critères d'analyses spécifiques pour les produits de charcuterie et une **méthode** de validation des durées de vie (validée par la DGAL) ont été présentés dans la plaquette explicative disponible sur notre site Internet www.ceproc.com/pit dans la rubrique « télécharger ».

> Retour de M. Bierren

Après avoir informé le laboratoire de l'existence de la méthode de validation de durée de vie du Pôle d'Innovation, il n'a finalement réalisé qu'une seule analyse en fin de durée de vie et il n'y aura donc qu'un seul échantillon de facturé et non 6.

J'invite tous les professionnels à rester vigilants sur cette différence entre validation de durée de vie et test de vieillissement afin d'éviter toute facturation abusive de son laboratoire d'analyse.

Test de vieillissement et validation des durées de vie des produits de charcuterie : la différence est flagrante.

- Des critères pertinents déterminés scientifiquement (germes et seuils).
- Une méthode de validation reconnue par les laboratoires et les pouvoirs publics.
- Un coût à la mesure des entreprises artisanales.



Plaquette téléchargeable sur le site www.ceproc.com/pit

Du 26 au 30 janvier 2013, le Pôle d'Innovation s'est rendu au salon du SIRHA à Lyon. Voici des nouveautés qui ont retenu son attention.

« Le Robot Cook 43000 de Robot Coupe »

Lauréat du grand prix de l'innovation SIRHA 2013 !

L'achat de plusieurs petits matériels représente un investissement non négligeable et nécessite de la place dans le laboratoire. Robot Coupe a trouvé la solution ! L'entreprise propose un robot de cuisine révolutionnaire, qui, a lui seul, réunit

6 fonctions comme : ■ **L'émulsification** ■ **La pulvérisation** ■ **Le hachage** ■ **Le pétrissage** ■ **Le mixage**
■ **Le maintien en température (à chaud ou à froid)**

Les plus de ce produit : ■ vitesse de rotation élevée (4500 tours/min) ■ précision de cuisson (20 °C à 140 °C au degré près)
■ programmation des recettes, ultra silencieux, etc.

Ses caractéristiques : ■ Puissance de chauffage : 1800 W ■ Cuve cutter inox : 3,7 litres avec poignée ■ Capacité liquide : 2,5 litres
■ Dimensions et poids : Longueur : 226 mm - Profondeur : 338 mm - Hauteur : 522 mm - Hauteur 11,8 cm - Poids : 15 kg

Pour plus d'informations, se renseigner auprès de Robot Coupe par téléphone au 03 85 69 50 00, par mail à france@robot-coupe.fr ou en se rendant sur leur site Internet : www.robot-coupe.fr



« Les étagères suspendues en chambre froide »

Pour gagner de la place dans le rangement des petites chambres froides

La société MADIAL a breveté un nouveau système de rayonnage suspendu pour les chambres froides. Son principe de coulissement évite de créer des couloirs. L'étagère permet de gagner en ergonomie (**augmentation de 25 à 80% de la surface disponible de stockage**).

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter M. Olivier LEDUC de la société MADIAL Tél. 04 72 79 34 44 ou en allant sur leur site Internet www.madial.com



« Un refroidisseur à poubelles »

Pour un stockage maîtrisé des déchets

CONFI-COOL, c'est une armoire à 1 ou 2 portes pour le stockage d'un conteneur ou plusieurs conteneurs de 120 ou 240 litres.

Ses caractéristiques :

- Complètement fabriqué en acier inoxydable
- Tailles variables pour 1, 2 ou 3 poubelles de 120 L ou 240 L
- Groupe frigorifique prêt à être branché
- Raccords à serrage rapide intérieurs
- Groupe frigorifique latéral avec thermostat digital, réglage du dégivrage et affichage de la température
- Conteneur démontable pour un transport aisé
- Portes verrouillables
- Résistance élevée et refroidissement peu gourmand en énergie
- Eléments isolants de 56 mm d'épaisseur
- Rampe d'accès pour le remplacement des poubelles

Les plus de ce produit : ■ Utilisation possible à l'extérieur grâce au système de régulation hivernal disponible en option
■ Résistance accrue de l'évaporateur aux intempéries et à l'air
■ Possibilité de compenser les inégalités de terrain au moyen des pieds réglables en hauteur de l'intérieur

Les applications : ■ **Bacs MRS** ■ **Conteneurs contenant du poisson**



Pour plus d'informations, se renseigner auprès de la société VISSMANN - Tél. 03 87 13 08 13 ou par mail à france@vkag.com



Le pâté de campagne supérieur, cuit sous vide

Ingrédients pour une terrine de 3 kg

- Poitrine de porc : 1125 g
- Gorge de porc : 1125 g
- Foie de porc : 750 g
- Lait : 300 g
- Œufs entiers : 150 g
- Persil plat : 30 g
- Échalote : 30 g
- Oignon blanc : 30 g
- Rhum : 30 g
- Sel nitré ou sel : 60 g (soit 1,6 %)
- Ail : 9 g
- Sucre : 9 g
- Poivre : 4 g
- Muscade : 1 g
- Ascorbate de sodium : 1,5 g
- Thym : pm
- Graisse d'oie : pm
- Crépine : pm

Préparation à chaud

Assaisonner la poitrine et le foie séparément. Pocher la gorge dans le lait chaud aromatisé (thym, laurier) mais non assaisonné. Assaisonner la gorge pochée. Confire les échalotes et l'oignon dans la graisse d'oie. Incorporer l'ail. Déglacer au vin. Réduire quasiment à sec. Ajouter le persil haché. Passer le foie et les viandes à deux reprises avec les ingrédients à la laque n°8. Graisser une terrine en matériau non déformable (céramique ou aluminium). Mouler la mée et poser la crépine.

Pré-cuisson

Enfourner à 180 °C pendant 30 minutes pour apporter une coloration. Refroidir la terrine en cellule de refroidissement. Eventuellement, stocker les terrines en chambre froide pour une cuisson le lendemain. Conditionnement sous vide en sac rétractable.

Cuisson

Cuire à une température de 80 °C dans un four réglé à 100 % vapeur, jusqu'à 78 °C à cœur. Refroidir à température ambiante pendant 1h puis en cellule de refroidissement. Déconditionner la terrine, dégraisser et la glacer.

Conservation

> Durée de vie d'un pâté cuit sous vide : 21 jours

Le coin du technologue

Nitrite de sodium ou E250 : additif à la propriété « conservatrice ». En fonction de la dose utilisée, il ralentit le développement bactérien et développe la couleur caractéristique de la salaison. Utiliser préférentiellement le sel nitré dosé à 0,6 % (sac jaune).

Ascorbate de sodium ou E301 : additif à la propriété « antioxydante ». Il ralentit l'oxydation et favorise la formation de la couleur et de composés nitrosaminés lors de l'utilisation du sel nitré. La dose d'incorporation est fixée à 0,5 g par kg de produit.

ATTENTION : Préférer l'utilisation de l'ascorbate de sodium à l'acide ascorbique qui demande des précautions d'utilisation avec le sel nitré.

Astuces :

- La méthode à chaud permet d'obtenir un pâté plus facile à tartiner.
- Dégazer la mée avec un appareil sous vide (conditionneuse, malaxeur, poussoir) si on ne colore pas les pâtés au four avant mise sous vide.
- Utiliser un sac cuisson rétractable permet de gagner en rendement : le jus de cuisson sera absorbé par le pâté en cours de refroidissement.

Il est usuel de cuire le pâté de campagne à des températures à cœur supérieures à 72 °C pour fixer la couleur des foies et faire fondre le gras des gorges. Cette cuisson garantit la sécurité sanitaire des produits car elle permet de détruire le virus de l'hépatite E (barème minimal : 71 °C pendant 20 minutes).



» Pâté de campagne et code des usages

Selon le code des usages de la charcuterie, le pâté de campagne, c'est :

- Uniquement de la viande et des abats de porc
- Au minimum 20 % de gorge et 15 % de foie pour une appellation « pâté de campagne supérieur »
- Un hachage « grossier » avec 30% maximum de farce fine
- Une barde, de la gelée et des éléments de décor ne dépassant pas 20 % de la masse (25 % pour les pièces inférieures ou égales à 500 g)
- Une barde, à elle seule, qui ne dépasse pas 10% de la masse nette (13 % pour les pièces inférieures ou égales à 500 g).

IGP « Pâté breton »

« Pâté breton » fait l'objet d'une demande d'Indication Géographique Protégée. L'appellation est réservée aux produits fabriqués dans les départements de la Bretagne historique :

- Côtes-d'Armor (22) • Finistère (29) • Ille-et-Vilaine (35)
- Morbihan (56) • Loire Atlantique (44).

Le « Pâté breton » respecte le cahier des charges établi : ingrédients obligatoires, ingrédients complémentaires possibles, taux de sel, ... présence obligatoire d'une crépine, un mélange de marquants (75 %) (hachage 8 mm minimum) et de farce fine (25 %).

STG « Pâté de campagne traditionnel »

La STG est un signe de qualité européen « Spécialité Traditionnelle Garantie », basée sur une recette, sans restriction géographique.

Les artisans qui utilisent l'appellation « pâté de campagne traditionnel » ou « terrine de campagne traditionnelle » doivent en respecter les conditions : adhésion au groupement gérant le dispositif, cahier des charges.

Les cahiers des charges sont disponibles auprès du Pôle.

AGENDA

>1^{er} mars :

Discussion sur la mise en place d'une nouvelle Convention Nationale d'Objectifs CNCT/CNAMTS

Promouvoir la prévention des risques professionnels dans les entreprises accueillant des personnes en formation (apprentis, CQP) et des jeunes de moins de 25 ans.
Signature officielle de la CNO attendue fin avril.

>19 mars :

M^{me} Sylvia PINEL, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, à la rencontre du Pôle d'Innovation de la Charcuterie

Présentation des activités du Pôle par Cécile CLUZELLE : assistance aux entreprises par des actions sur site ou par téléphone, service de recherche et développement avec des thématiques fortes « gagner du chiffre d'affaire », « rendre les entreprises compétitives » « lever les freins techniques et réglementaires ».



Visite des locaux du CEPROC, rencontre avec les stagiaires de la formation « semi-conserves », les apprentis charcutiers et l'un de leur formateur en démonstration.

>8 avril :

Journée « Sel et gras en charcuterie » à Dijon

Journée organisée dans le cadre du partenariat Pôle d'Innovation / Pôle de compétitivité VITAGORA dans les locaux de Welience. Présentation des travaux Substimag* et Terifiq* par Vitagora et les personnes les ayant réalisés.

*Substimag : remplacement des matières grasses animales dans un pâté de campagne tout en gardant les caractéristiques de marquants du produit.

*Terifiq : réduction combinée du sel et du gras dans les saucisses cuites, pâtés et saucisson sec.

Présentation par le pôle des travaux de réduction commencés dès 2002.

Table ronde et discussions entre professionnels, artisans et industriels.

Visite de la halle technologique de recherche et développement de Welience suivie d'un buffet de charcuteries.

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 DENOVAL

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 mai 2013

La Lettre de l'Innovation est réalisée par le Pôle d'Innovation du CEPROC Évolution Pro avec le concours de la DGCS et de l'ASPIC.

Directeur de publication : Joël MAUVIGNÉY

Rédacteurs :

- Cécile CLUZELLE
- Emmanuelle RESCHE
- EI Djouher NACER CHÉRIF
- Anne-Sophie DENOVAL
- Stéphanie CHEVALIER LOPEZ

Conception : L'Expriateur Typocentre
Réalisation : Provenances