

INNOVATION

DOSSIER Sel et additifs : la réduction est en marche

En 10 ans, les artisans charcutiers-traiteurs ont répondu aux attentes des consommateurs et des Pouvoirs publics en baissant les taux de sel dans leurs produits. Quelques efforts sont encore nécessaires.

Le questionnaire diffusé dans la lettre n° 38 avait pour but d'évaluer les pratiques des artisans charcutiers-traiteurs sur l'utilisation du sel et des additifs. Les données récoltées ont été comparées avec celles d'une enquête similaire de 2002.

> La réduction de sel est effective

Selon les informations transmises par les personnes qui ont répondu au questionnaire, les taux de sel sont décrits dans le tableau ci-contre. Il s'agit de taux calculés sur l'ensemble de la masse, viandes, sel, autres ingrédients et assaisonnements.

Produits	Taux de sel MOYEN	Taux de sel MAXIMUM	Taux de sel MINIMUM
Saucisse crue	1,74 %	1,9 %	1,5 %
Saucisson cuit	1,73 %	2,0 %	0,8 %
Saucisse pâte fine	1,72 %	2,0 %	1,5 %
Pâtés	1,67 %	2,0 %	1,0 %
Pâtés de foie et mousses de foie	1,67 %	2,0 %	0,8 %
Jambon cuit	1,65 %	2,0 %	1,2 %
Pâté de tête et fromage de tête	1,70 %	2,2 %	1,2 %
Rillettes	1,57 %	2,0 %	0,9 %
Boudin noir	1,51 %	2,0 %	0,8 %
Boudin blanc	1,65 %	2,1 %	0,9 %
Pâté en croûte	1,70 %	2,0 %	1,0 %
Foie gras	1,44 %	2,0 %	1,1 %
Andouillettes	1,83 %	2,3 %	1,5 %
Saucisson sec	2,41 %	2,7 %	2,0 %

Pour mémoire : 1 % = 10 g/kg

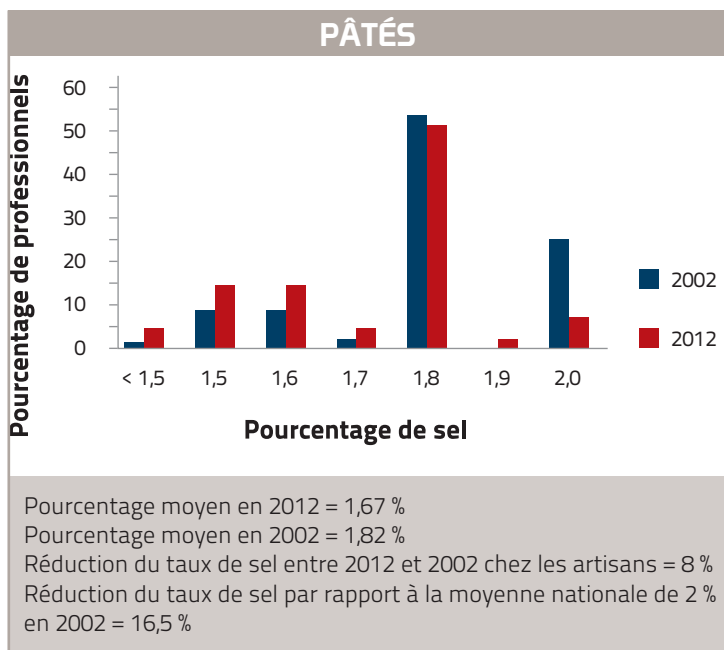
Quelques résultats peuvent ne pas être significatifs du fait d'un nombre de réponses faible (saucisson sec) ou de réponses inexploitable (produits à salage par immersion).



Les comparaisons 2002/2012 ont pu être réalisées sur quelques produits : saucisse crue, saucisson cuit, saucisse à pâte fine, jambon, pâté, rillettes, foie gras, andouillettes, saucisson sec. Les réductions sont significatives de 3 à 9 %, jusqu'à 19 % pour les saucisses à pâte fine.

Quel que soit le produit, en réalité, un transfert a été remarqué :

- passage d'une mise en œuvre de 20 g/kg à 18 g/kg, ce qui signifie une baisse de 10 % ;
- passage d'une mise en œuvre de 18 g/kg à 17 g/kg (baisse de 5,6 %) ou 16 g/kg (baisse de 11 %).



Une fiche de synthèse présentant les pourcentages de réduction produit par produit est téléchargeable sur le site www.ceproc.com.pit

> Les préparations d'assaisonnements : une solution pratique

20 % des personnes qui ont répondu les utilisent pour au moins 3 produits.

Près d'une entreprise sur 3 les utilise pour la préparation de sa saumure à jambon et/ou pour la fabrication des saucisses crues.

La place des préparations d'assaisonnements dans les entreprises artisanales se justifie pleinement. Par exemple pour les saucisses, elles sont un mélange d'épices déjà calibré pour des goûts et saveurs optimisés. La préparation d'assaisonnement peut être utilisée telle quelle ou personnalisée par chacun.

Pour le jambon cuit, la préparation d'assaisonnement est formulée par rapport à une appellation, « choix » ou « supérieur », qu'il faut respecter. Rappelons que la présence de polyphosphates dans le mélange ne permet pas l'appellation « supérieur ».

De nombreuses entreprises réalisent elles-mêmes leurs mélanges d'assaisonnements : cela demande alors des pesées avec précision, la connaissance d'ordre d'incorporation pour éviter les interactions. Par exemple, le sel nitrifié n'est pas à mélanger directement avec l'acide ascorbique, ce dernier n'étant à incorporer que lorsque le premier mélange a été fait.

> Sel et gras : déjà des obligations par la charte du code des usages de la charcuterie

Dans sa dernière mise à jour, le code des usages de la charcuterie a intégré une charte nutritionnelle, d'application fin 2013. Des seuils moyens maximum en sel et gras ont été fixés pour les produits les plus représentatifs.

Produits	Sel (sur la masse totale du produit) ou sodium, au maximum	Lipides, au maximum
Jambon cuit supérieur	2,1 % de sel ou 830 mg/100 g de sodium	4 g/100 g
Saucisses à pâte fine	2,1 % de sel ou 827 mg/100 g de sodium	28 g/100 g
Pâtés de campagne	1,8 % de sel ou 709 mg/100 g de sodium	33 g/100 g
Pâtés et mousses de foie	1,8 % de sel ou 709 mg/100 g de sodium	39 g/100 g
Saucissons secs pur porc (sauf pièces supérieures à 100 g)	5 % de sel ou 2010 mg/100 g de sodium	44 g/100 g
Saucissons secs supérieurs (hors grosses pièces)	5 % de sel ou 2010 mg/100 g de sodium	40 g/100 g
Rillettes	-	43 g/100g
Jambon sec	6,9 % de sel ou 2 750 mg/100 g de sodium	-
Lardons et poitrine	3,7 % de sel ou 1 496 mg/100 g de sodium	-

En ce qui concerne les matières grasses, trop peu de réponses au questionnaire ont pu être exploitées. En effet, le calcul des matières grasses dans le produit se fait selon le morceau utilisé en fabrication et sur l'ensemble des viandes et ingrédients mis en œuvre. Il n'a pu être appliqué que lorsque les fiches ont été transmises.

> Un plan d'action collectif pour la profession

Chaque entreprise, en fonction de ses avancées dans la réduction, est à même de construire son plan. Des priorités sont à dégager :

- connaître réellement le taux de sel dans les produits fabriqués : à partir de la recette et en prenant en compte l'ensemble des ingrédients et assaisonnements ;
- vérifier le respect des recommandations du Pôle de 2006 : 1,7 % de sel maximum sur la masse totale pour les pièces salées cuites, les saucisses cuites à pâte fine, les pâtés ;
- établir un plan de réduction pour atteindre les objectifs tout en habituant le client ;
- ne pas hésiter à valoriser auprès de la clientèle les efforts réalisés par l'entreprise, avec l'affichage des quantités de sel, notamment en réalisant des comparatifs.

Le Pôle reste à votre disposition pour vous aider dans votre démarche.

Le parc matériel des charcutiers assez âgé

En marge du questionnaire, il était demandé l'âge approximatif des matériels utilisés en charcuterie.

Force est de constater que, globalement, les hachoirs, cutters, poussoirs ont plus de 20 ans. Les trancheurs sont plus récents : la majorité a plus de 10 ans, sachant que de nombreuses entreprises se sont équipées ces 5 dernières années.

Certains matériels ne possèdent donc pas tous les dispositifs de sécurité. Par exemple, les capots des cutters doivent aujourd'hui recouvrir l'ensemble de la cuve et permettre l'arrêt du mécanisme des couteaux dès sa levée. Pour les hachoirs, il doit être impossible de passer la main dans la goulotte. Une **nouvelle convention entre la CNCT et la CNAMTS** va prochainement être signée notamment pour aider à la mise en conformité des machines. À noter que cette nouvelle convention concernera en priorité les entreprises ayant des salariés de moins de 25 ans ou en contrat de professionnalisation.

Le pâté de campagne supérieur, en semi-conserve

Ingrédients pour 1 kg

- Gorge de porc : 750 g
- Foie de porc : 250 g
- Oignon blanc : 50 g
- Crème fraîche : 50 g
- Vin rouge : 50 g
- Fécule de pomme de terre : 30 g
- Œuf entier : 10 g
- Persil plat : 1/4 de botte
- Sel : 21 g (soit 1,7 %)
- Ail : 3 g
- Sucre : 2 g
- Poivre : 2 g
- Muscade : 2 g

Préparation

Assaisonner les viandes et les foies séparément. Les réserver au froid pendant 12 heures. Confire les oignons ciselés et l'ail dans la graisse. Déglacer au vin. Réduire quasiment à sec. Ajouter le persil haché. Passer le foie et la viande à la plaque n° 6. Mélanger tous les ingrédients.

Montage

Choisir un bocal de Weck droit ou Le Parfait ou Familia Wiss en 350 g. Remplir le bocal avec une quantité définie de mêlée (poids net du produit) en utilisant une balance ou un poussoir sous vide portionneur.

Fermer le couvercle et mettre en cuisson au four vapeur réglé à 100 % vapeur à 100 °C pendant 2 heures. Refroidir pendant 30 minutes à température ambiante puis en cellule de refroidissement.

Le coin du technologue

Sucre : ingrédient qui agit sur la saveur et favorise la formation de la couleur lors de l'utilisation du sel nitrité. Le pourcentage autorisé dans le code des usages de la charcuterie ne doit pas dépasser 3 % dans le produit fini.

Fécule de pomme de terre : ingrédient qui améliore la texture et la coupe en tranches. Il est souvent utilisé dans les produits ayant subi une stérilisation car ils empêchent la séparation de l'eau et des gras. Selon le code des usages, le pourcentage autorisé dans le pâté de campagne ne doit pas dépasser 3 % dans le produit fini.

Étiquetage

Terrine de campagne supérieure

Gorge de porc, foie de porc, oignons, crème fraîche, vin rouge, fécule de pomme de terre, œufs entiers, persil, sel, ail, sucre, poivre, muscade



À consommer jusqu'au...

À conserver à 4 °C

Poids net : ...

Le Pôle d'innovation dans la presse

La revue des chambres de métiers, *Le Monde des artisans*, de mai-juin 2013 (n° 94) a rappelé le rôle d'appui à l'innovation des pôles d'innovation pour l'artisanat et les petites entreprises. Des exemples d'actions ont permis d'illustrer le travail réalisé depuis 20 ans. Notre pôle et celui du CNISAM (Centre national d'innovation santé, autonomie et métiers) ont été mis à l'honneur par la présentation du projet commun réalisé sur le portage à domicile pour les personnes âgées. Un guide à destination des artisans est en cours de finalisation. Il reprend les préconisations réglementaires et sanitaires en matière d'équipement et de nutrition pour développer ce marché porteur.

Si ce sujet vous intéresse, contactez Anne-Sophie Denoual, chargée du projet, au 01 75 77 66 81.

Nouveau site Internet et Facebook pour Cepro Evolution Pro

Cepro Evolution Pro a relooké son site Internet façon site marchand. En un seul clic, vous pourrez naviguer et trouver l'information recherchée. Le Pôle d'innovation a travaillé l'ergonomie du site pour qu'il soit adapté à tout support (tablette, smartphone, PC portable), afin de permettre des inscriptions aux formations, en ligne, partout et à tout moment. Chaque stage organisé à Paris et en province est détaillé : objectifs, intervenants et recettes.

Nouveauté : des plans de formation types en fonction du développement souhaité pour votre entreprise, des inscriptions à plusieurs formations en un clic pour mobiliser le plus tôt possible les budgets auprès des fonds de formation.

Nouvelle adresse : <http://www.ceproc-evolution-pro.com>

Retrouvez l'actualité de Cepro Evolution Pro et des reportages sur les formations dans la page Facebook de Cepro Evolution Pro. Pour accéder à la page et poster d'éventuels commentaires, il suffit de taper sur Google « Facebook » et « Cepro Evolution Pro ».

Afficher l'origine des viandes de charcuterie (VPF) : outil incontournable pour communiquer avec son client



Les artisans charcutiers-traiteurs sont nombreux à travailler exclusivement avec du porc français. Ils ont donc tout intérêt à valoriser leurs produits en affichant clairement le logo VPF en boutique.

Sans conteste, le consommateur souhaite plus d'informations sur ce qu'il achète. Plus des deux tiers des Français se disent prêts à payer plus cher un produit fabriqué en France (maximum de 5 % à 10 %) afin de soutenir l'industrie de l'Hexagone (sondage Ifop du 24 janvier*).

Les produits de charcuterie – salaison doivent être issus de viandes (maigres et gras) et abats de porc et coche eux-mêmes identifiés « VPF ».

Ce critère n'exclut pas l'utilisation de légumes, fruits, épices etc., mais exclut toute incorporation de matière première carnée autre que des viandes porcines tracées VPF.

Ce critère ne s'applique pas aux boyaux utilisés en tant qu'enveloppes dont certains calibres n'existent pas chez le porc (ex : calibre 18 pour les chipolatas), ni à la gélatine de porc.

Les artisans désireux d'utiliser le logo VPF s'engagent en complétant les fiches d'engagement (à demander auprès de la CNCT).

*Sondage réalisé pour Atol en ligne auprès d'un échantillon de 1000 personnes représentatives de la population française de 18 ans et plus, entre le 7 et le 9 janvier et publié jeudi 24 janvier 2013.

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 DENOUAL

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 juin 2013

La Lettre de l'Innovation est réalisée par le Pôle d'innovation de Cepro Evolution 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 DENOUAL
- Stéphanie CHEVALIER LOPEZ

Conception : L'Exprimeur Typocentre