

Dossier

ENQUÊTE

Etiquetage : attention au mot "viande"

Depuis le 1^{er} juillet 2003, la liste des ingrédients des produits préemballés (sous vide vendus en l'état, conserves) doit tenir compte de la nouvelle définition européenne du terme "viande". Quelles sont les conséquences dans nos entreprises artisanales ?

Comment le terme "viande" est-il défini au niveau européen ?

Pour chaque espèce (mammifères, porc, volaille), un taux maximal de matières grasses et tissu conjonctif est fixé, respectivement 30% et 25% pour le porc. Selon les morceaux utilisés dans les recettes, ces taux peuvent être dépassés. L'excédent de matières grasses et de tissu conjonctif doit alors être étiqueté en tant que tel sous des dénominations comme "gras" ou "aponévrose, parure" ou par le nom spécifique de la matière première (couenne...). **Il est à noter que ces nouvelles règles ne s'appliquent pas lorsque la liste des ingrédients mentionne le morceau utilisé (poitrine, gorge, épaule...)**

N'étant pas considérés comme des viandes, les abats et les boyaux ne sont pas concernés par la nouvelle définition. Ils sont cependant à étiqueter sous leur nom : foie de porc, boyaux de porc, menu de mouton...

Comment étiqueter ?

1^{er} cas :

La liste des ingrédients fait déjà apparaître les morceaux sous leur nom (poitrine de porc, gorge de porc, épaule de porc, gras de porc, couenne...). Dans ce cas, la nouvelle définition ne s'applique pas et l'étiquetage actuel n'est pas à modifier.

Cette solution est à privilégier si les matières premières utilisées dans les recettes sont toujours les mêmes et non interchangeables.

2^{ème} cas :

La liste des ingrédients ne mentionne que les termes "maigre de porc", "gras de porc" sans spécifier le ou les morceaux utilisés. Dans ce cas, la nouvelle définition s'applique.

Un programme informatique sous Excel a été mis au point par la FICT en collaboration avec la DGAI. La méthode de calcul présentée a été validée par la DGCCRF.

Concrètement, dans un premier temps, il faut savoir si les

morceaux mis en œuvre respectent les limites définies. Pour cela, on peut se référer à une table, disponible dans l'Encyclopédie de la Charcuterie, qui liste, par morceaux de découpe, les taux de lipides (matières grasses), collagène et protéines (qui permettent de calculer la quantité de tissu conjonctif).

Dans un second temps, il faut connaître, à l'aide de la recette, le pourcentage des viandes par rapport à tous les ingrédients et le rendement de la fabrication.

Enfin, avec toutes ces données, le programme informatique peut être utilisé. En conclusion, il indique les pourcentages en matières grasses, tissu conjonctif et viande, qui sont à reporter dans la liste des ingrédients.

Remarque :

Les produits étiquetés avant le 1^{er} juillet 2003 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

La méthode de calcul sous programme informatique Excel est à votre disposition pour vous aider à revoir vos listes des ingrédients.

Si vous n'êtes pas équipés, le PIT peut établir vos étiquettes en fonction des données que vous devez nous fournir (recette, rendement)

En résumé

- Les produits concernés : ceux qui demandent un étiquetage complet (conserves, produits sous vide ou sous atmosphère modifiée vendus conditionnés).
- Les produits non concernés : abats (foie-gras, boyaux, andouillettes).
- Méthode simple : lister les différents morceaux mis en œuvre, en respectant l'ordre décroissant et ignorer les nouvelles dispositions (à privilégier).
- Pour un étiquetage avec le terme "viande", se référer à la méthode de calcul validée.

Agenda

- **Semaine du 22 septembre :**
Séminaire ISM organisé au CEPROC sur la présentation des produits alimentaires
- **8 octobre 2003 :**
Réunion du comité de pilotage du PIT
- **8 et 9 octobre 2003 :**
Concours du "Chef Traiteur Charcutier"

Actualités

A vos marques,.. dispence,.. agrément, prêt partez !

Vous voulez :

- être plus serein lors de contrôles vétérinaires;
- obtenir une dispence et avoir ainsi un avantage concurrentiel lors de la réalisation de prestation extérieure.

Nous vous conseillons de mettre en place des formations à l'hygiène et à l'organisation de votre entreprise.

Cette intervention vous apportera des réponses concrètes à vos questions sur l'ensemble de vos pratiques : congélation, conditionnement, stockage, durée de vie... dans vos conditions de travail. Elle permettra aussi d'appuyer vos messages à votre personnel.

Et pourquoi pas ensuite, faire profiter vos clients de vos pratiques validées en organisant une journée portes-ouvertes?

Vu pour vous

Réflexion sur l'emballage

Le PIT est actuellement à la recherche de contenants innovants, conviviaux et pratiques à vous présenter pour mettre en valeur vos produits.

Il s'agit :

- d'attirer une nouvelle clientèle en conservant l'actuelle
- d'apporter un service additionnel en privilégiant le conseil
- de vendre en se faisant plaisir et en faisant plaisir.

Si vous avez une idée précise de ce que vous recherchez, faites nous parvenir vos exigences et nous nous efforcerons d'y répondre dans les plus brefs délais.

@@@@@@@@@@

Un nouveau procédé de cuisson en emballage : Valvopack

Avec le développement de la restauration hors domicile, la vente de repas en barquette operculée est en progression. Pratique et rapide, la cuisson en emballage est une des solutions pour satisfaire la demande croissante du consommateur.

Ce procédé consiste à déposer sur un récipient operculé une valve, qui évite la surpression de l'emballage lors de la cuisson. En faisant échapper la vapeur, un vide partiel est alors réalisé. Ce récipient, totalement hermétique après refroidissement, conserve les saveurs et l'aspect des aliments en toute sécurité (DLC de 15 à 28 jours suivant les barèmes).

Des essais dans le laboratoire de recherche et développement de la société Nutri Pack ont permis de connaître les possibilités d'utilisation offertes aux professionnels comme la vente de plateaux repas, de plats cuisinés et de charcuteries individuelles. Le consommateur n'est pas oublié car ce système permet la réchauffe directement au micro-ondes.

Il reste tout de même à adapter cette technologie à l'Artisanat au niveau du process et de la présentation afin de montrer une image à la fois novatrice et traditionnelle.

Une fiche de synthèse sur les essais réalisés est disponible au PIT sur demande.

des Bonnes Pratiques

Guide

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

Questions :

1. Les plans de travail en bois sont-ils autorisés ?
2. Peut-on désinfecter les crépines à l'eau de Javel ?
3. Les caisses plastiques de légumes sont-elles autorisées en chambre froide ?
4. Quelle est la différence entre une conserve et une semi-conserve ?
5. Quelles précautions faut-il prendre pour charger les pâtés en gelée ?

Réponses :

1/ Fiche Environnement du travail Plan de travail et matériel : Un arrêté interdit le bois sauf pour les billots réservés à la découpe des parties osseuses. Cependant, les tables de découpe en bois debout peuvent être tolérées pour le travail des viandes de boucherie et abats à condition qu'elles soient bien entretenues (rabortage et désinfection quotidiens).

2/ Fiche Matières premières Crépine : Oui, en respectant les dosages (1 cuillère à dessert pour 25 litres d'eau froide). Un rinçage à l'eau vinaigrée est recommandé pour enlever l'odeur.

3/ Fiche Stockage froid positif : En cas de stockage en enceinte commune, les légumes sont à transvaser dans des

caisses plastiques différentes de celles dans lesquelles ils sont livrés.

4/ Fiche Réalisation de conserves à utilisation interne : Les conserves réalisées en autoclave (température à cœur supérieure à 105°C) peuvent se garder à température ambiante tandis que les semi-conserves effectuées au four vapeur dans une ambiance à 100% d'humidité (température à cœur de 70 à 100°C) sont à stocker en chambre froide.

5/ Fiche Fabrication Pâté de campagne : Sur un plan de travail à l'abri des souillures (poubelles, déchets, viandes crues) avec des ustensiles désinfectés et une gelée rebouillie 10 minutes avant recharge ou maintenue à une température de 70°C minimum.

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 :
Aurélie COLLIN
Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE

Conception, impression
L'Exprimeur

Photographie :
Azambre.com

Dépot légal
Juillet 2003



*Le cochon, si je ne me trompe, nous fournit des saucisses, des jambons et du lard.
Laissez les autres dire qu'il a bon cœur ; moi je dis plutôt qu'il est stupide.*

Odgen Nash

Guy KRENZER
Eric GODDYN
Maurice TRIHAN

Les pâtés en trois déclinaisons

Pâté grand-mère aux cèpes et bonbons croustillants

Ingédients

Foies de poulet 40%, gorge de porc 34%, œufs entiers 5%, graisse d'oie 1%, échalotes 3%, persil plat 1,5%, crème UHT 3%, lait UHT 2%, mie de pain décroûtée 4%, eau de vie de vin vieux 2%, Madère 2%, sel nitraté 1,8%, dextrose 0,2%, poivre gris du moulin 0,2%, muscade râpée 0,1%, coriandre en poudre 0,15%, acide ascorbique 0,05%, thym, laurier en QS, 1 crêpine
Puis ajouter 20% de cèpes en dés.

Préparation

Salier les gorges et les foies de poulet séparément avec le sel nitraté, le dextrose puis avec l'acide ascorbique additionnée de thym et de laurier (cf astuces). Arroser de Madère. Réserver en chambre froide pendant 12 à 24 heures. Préparer les cèpes et les stocker en chambre froide.

Le lendemain, faire suer 2 à 3 minutes les échalotes ciselées dans la graisse d'oie. Ajouter les foies de poulet présalés, les faire raidir et dorer sur toutes les faces en les gardant rosés à cœur. Arrêter la cuisson. Déglacer à l'eau de vie et saupoudrer de persil plat ciselé. Refroidir.

Détremper la mie de pain dans le lait froid.

Passer la gorge et les foies au broyeur plaque n°6. Eventuellement, garder une partie des foies entiers.

Dans le mélangeur, ajouter les œufs puis la crème UHT et en fin de malaxage les épices et les cèpes préalablement poêlés dans de l'huile et ailés.

Mouler en terrine en grès. Ajouter une crêpine. Enfournier à 180°C en ambiance pour obtenir un légère coloration puis baisser à 95°C avec un taux d'humidité de 35% (ou au bain marie) et cuire jusqu'à 76-78°C à cœur.

En sortie du four, verser un jus aromatisé aux cèpes sur la terrine.

Réserver en chambre froide.

ASTUCES

- ▶ Ne pas mélanger directement l'acide ascorbique au sel nitraté. L'ajouter par exemple en fin de malaxage pour qu'elle ne perde pas son pouvoir antioxydant.
- ▶ L'échaudage des gorges améliorera la qualité bactériologique du produit et évitera les problèmes d'exsudation lors de la cuisson.
- ▶ Après l'obtention de la température à cœur, vous pouvez baisser la température du four à 78°C et laisser 90 minutes de cuisson supplémentaire ce qui augmentera la valeur pasteurisatrice du produit et donc sa conservation.
- ▶ Pour apporter une présentation et un goût particuliers, on peut saupoudrer de poivre mignonnette le dessus de la terrine avant d'étendre la crêpine.



Présentation

En petit moule rond transparent avec couvercle, accompagné de cerises fraîches ou légèrement vinaigrées, de tuiles de pain aux noix croustillantes séchées à 100°C au four et de bonbons (15 g de terrine cuite enveloppé dans une feuille de pâte filo et dorés au four à 180°C).

Vins conseillés : Cabernet d'Anjou (10-15 ans d'âge), Bandol Rouge.

Conseils :

La terrine peut être recouverte d'un mélange de chapelure de noix torréfiées, ciboulette ciselée et bressala frit, éventuellement additionné de truffes, en remplacement du jus de cèpes ou de gelée.

Codes des Usages

La mention « terrine » s'est peu à peu substituée à « pâté cuit au four » puis à « pâté de qualité supérieure ». Aujourd'hui, dans le Code des Usages de la Charcuterie, le terme « terrine » désigne donc un pâté de qualité supérieure sous diverses présentations. Rappelons que dans le cas d'un pâté, la mention de supériorité n'est pas forcément liée à la réduction d'additifs mais surtout à la composition du produit (matières premières et ingrédients).

Historique

Les origines du pâté remontent aux Romains.

Au Moyen Age, les terrines et les pâtés se différencient par leur mode de cuisson. En effet, les terrines étaient cuites dans des récipients en terre, d'où leur nom, alors que les pâtés étaient cuits dans une pâte comme nos pâtés en croûte d'aujourd'hui. La pâte, très épaisse et pas forcément comestible, était destinée à protéger la farce pendant la cuisson et le transport. A cette époque, il était de bon ton d'offrir en présent des pâtés, extrêmement prisés. (source : CIC)



La tomate farcie et les autres

Ingrédients

Farce de pâté grand-mère aux cèpes crue ou cuite, courgettes fleurs, tomates grappe, artichauts violets, minis pâtissons, fleurs de capucine.

Préparation de la gelée de tomate au poivre :

Ingrédients : 2 kg de tomates grappe, 50 g de concentré de tomate, 4 g de poivre mignonnette noire, 8 g de sel, 40 g de miel de fleur, 7 feuilles de gélatine, 200 g de blanc d'œufs

Progression : Couper les tomates en quatre et les déposer dans une casserole. Ajouter le concentré et les blancs d'œufs. Mixer en purée. Saler, poivrer et porter à ébullition. Compter 45 minutes de frémissement. Le jus va se clarifier peu à peu. Le passer avec précaution à l'étamine. Goûter et faire réduire si besoin. Incorporer alors la gélatine (7 feuilles au litre). Retirer du feu et laisser refroidir. Mouler dans les assiettes.

Préparation des légumes :

Courgettes fleurs : Farcir la fleur crue de 40g de farce à pâté crue additionné de 20% de brunoise de courgette juste poêlée à l'huile d'olive et basilic ciselé. Cuire les fleurs farcies à la vapeur 2 à 3 minutes.

Tomates : Emonder les tomates en gardant le pédoncule et les évider. Additionner la farce à pâté crue de 20% de concassé de tomates fraîches « sèches » à la fleur de thym citronnée et ail confit rose. (A défaut de concassé de tomates, un caviar d'aubergine peut être utilisé)

Artichauts violets : Tourner et citronner légèrement les artichauts. Les cuire dans un « blanc ». Les farcir avec la farce à pâté cuite ou avec une quenelle de tapenade et basilic.

Minis pâtissons : Les blanchir à l'anglaise et les refroidir. Les farcir avec de la farce à pâté cuite et 20% de brunoise de légumes.

Fleurs de capucine : Les poser sur une quenelle de farce à pâté cuite.

Présentation

Dresser les petits légumes farcis sur une assiette de gelée légère de tomate au poivre. Ajouter quelques grains de fleur de sel et un trait d'huile d'olive.

Pâté breton



Ingrédients

(pour 12 kg) : 2 kg de gorge de couleur rouge, 2 kg de gras dur, 2 kg de cœur de porc, 2 kg de foie de porc, 4 kg de couennes cuites, 0,150 kg de sel de Guérande, 0,020 kg de poivre gris, 0,035 kg d'ail, 0,250 kg d'oignon, thym, laurier, persil haché en QS, barde, crépine

Préparation

Mettre à tremper pendant une nuit en chambre froide le cœur dans de l'eau pour éliminer les impuretés.

Le lendemain, passer tous les ingrédients au hachoir plaque n°6. Mouler dans une grande terrine ovale en grès. Poser des lanières de barde au travers du moule et recouvrir d'une crépine.

Enfourner dans un four à 200°C jusqu'à coloration puis régler à 100°C pour obtenir une température à cœur de 80 à 85°C. Refroidir et présenter « nature » en boutique (sans glaçage).

Conseils :

Ce pâté peut être consommé à toute heure sur une tranche de pain de campagne, éventuellement avec des cornichons ou des petits oignons blancs.

Pour ajouter de la valeur au produit, les couennes peuvent être remplacées par un mélange moitié couenne cuite et moitié tête de porc cuite.

Sur le plan nutritionnel

Le pâté, un aliment à consommer sans modération ...

Comme de nombreux produits de charcuterie à base d'abats (foie), le pâté de campagne constitue une source importante de vitamines nécessaires au bon fonctionnement de notre organisme : A pour la peau et la vision, B9 pour le renouvellement des

cellules nerveuses, intestinales ou de la peau, B12 anti-anémique, B1 et B3 pour la transmission de l'influx nerveux ou le métabolisme des glucides.

Valeurs nutritionnelles de 100 g de pâté de campagne :

Protides : 14g

Lipides : 27g

Glucides : 3,3g

Valeur calorique : 316 kcal