

Dossier

L'évaluation sensorielle : comment l'organiser dans votre boutique ?

Pour proposer un nouveau produit en boutique, vous pouvez le mettre directement en vitrine ou créer un évènement, comme une dégustation par exemple. Certains en ont fait leur principale animation de magasin. Comme nous l'avons abordé dans la précédente lettre de l'Innovation, quelques règles de base de l'analyse sensorielle peuvent vous aider à faire s'interroger vos clients.

Quel test doit-on envisager par rapport à un produit ?

Les consommateurs sont des sujets dits « naïfs » qui cherchent dans la dégustation un plaisir, sans se préoccuper de la description sensorielle du produit. Les tests proposés doivent être simples, facilement compréhensibles et rapides d'exécution. Aussi, deux propositions sont à votre disposition (page d'encart) suivant l'objectif que vous souhaitez atteindre.

- Pour connaître l'avis du client sur votre nouveau produit, vous pouvez organiser le test du « j'aime, j'aime pas » (test hédonique)
- Lorsqu'une nouvelle méthode de fabrication (cuisson sous vide) ou une évolution dans une recette (ajout d'une épice) a pu modifier une des caractéristiques du produit (tendreté, intensité du salé), le test de classement tel qu'il vous est proposé vous permet d'évaluer si la différence est notable et ainsi connaître la recette qui plaît le plus.

Le choix du public par rapport aux lieux de la dégustation

Selon le lieu de dégustation, l'intérieur ou l'extérieur de la boutique, la cible de consommateur et l'objectif recherché ne seront pas les mêmes.

L'intérieur de la boutique, à privilégier, convient pour réaliser des tests de classement avec les consommateurs habituels qui connaissent bien vos produits. A l'inverse, pour toucher un large public et ainsi connaître le potentiel d'un nouveau produit, il est préférable de cibler les passants.

Il faut tester au minimum 50 personnes pour avoir un résultat fiable. Vous pouvez répartir ce nombre dans la semaine.

La présentation du produit. Quelle animation doit-on prévoir ?

Lors de la dégustation, afin que le client ne soit pas influencé dans sa réponse, quelques principes sont à respecter :

- La présentation des mini-portions (échantillons) de l'aliment à goûter doit être homogène (même taille, forme, température à cœur) et sobre (assiette en plastique blanche). Les échantillons sont à identifier pour ne pas influencer le consommateur (nombre, lettre, symbole).
- Les horaires pour une dégustation idéale sont entre 10h et 11h30 et entre 15h et 17h pour éviter les moments de forte activité en boutique et aussi prendre en compte l'état de satiété du client.
- La température du produit lors de la dégustation ne doit pas être négligée. Si le produit est à consommer chaud, il ne doit pas être présenté froid.

Pour mener à bien la dégustation auprès de vos clients et les motiver à participer, votre rôle d'animateur est primordial. Vous devez pouvoir expliquer l'épreuve et son principe, mettre à l'aise vos clients tout en les amenant à donner leurs réponses sans qu'ils aient l'impression d'être jugés. Les résultats, une fois interprétés, peuvent être affichés en vitrine avec le slogan « Ce produit a plu à 80 % de notre clientèle, venez le découvrir ». Un tirage au sort parmi les participants pour gagner un lot ajoutera sans doute un « petit plus » à votre animation.

En résumé

Organiser une dégustation en boutique :

- pour un nouveau produit : le test du « j'aime, j'aime pas »
- pour un changement de recette : comparaison en deux ou plusieurs produits ou le test de classement
- principes à respecter : présentation homogène et sobre, codification des produits

Diffuser les résultats en boutique avec éventuellement une animation.

Agenda

- 30 mars 2004 :
Expertise par l'AFSSA
du guide technique sur la
cuisson sous vide à
température précise
- 28, 29 et 30 juin 2004 :
Formation des formateurs
à Rennes (technique de
communication et utilisation
de l'outil informatique)

Vu pour vous

Des étagères modulaires



idéales pour les rangements

La marque REA commercialise des étagères en PVC, à monter soi-même, de différentes profondeurs (de 30 cm à 1 m), longueurs (de 60 cm à 4 m) avec des espaces entre niveaux de 25 à 50 cm. Faciles d'entretien, au lave vaisselle, elles permettent ainsi d'optimiser les rangements en chambres froides positives ou négatives comme en réserve.

Les petits plus : des étagères d'angle pour éviter la perte de place derrière les montants, la possibilité de ranger les bacs gastronomiques, une hauteur au sol variable, des pieds réglables et des roulettes en plastique ou résine.

Des chariots sont également conçus sur le même principe pour faciliter le rangement des bacs ou caisses plastiques.

N'hésitez pas à les contacter :
REA 03 80 24 68 85

@@@@@@@@@@@@

Actualités

Comment limiter les défauts de texture dans les blocs de foie gras stérilisés

Une étude du CTCPA montre l'influence des conditions de refroidissement et de stockage sur l'apparition de points blancs et des défauts de texture des blocs de foie gras en conserve. Les résultats présentés définissent le profil le plus adéquat pour cibler la qualité organoleptique souhaitée par les professionnels.

Lors du refroidissement du foie gras, certains acides gras se regroupent en nodules de graisse de couleur blanche, c'est ce qu'on appelle le défaut « points blancs ». Il a été ainsi démontré que la zone de température propice à leur formation est comprise entre 15 et 25°C. En effet, les produits stockés à 20°C développent systématiquement cette anomalie.

Par conséquent, à la sortie de l'autoclave, les conserves de blocs de foie gras doivent être immédiatement refroidies, le plus rapidement possible et stockées à une température minimale de 8°C sans toutefois dépasser 15°C. Ceci permet d'éviter toute stagnation du produit dans cette zone de température défavorable. Dans ces conditions, les blocs de foie gras présentent une texture plus ferme et moins cassante.

Cette étude est disponible au PIT sur simple demande.

L'étiquetage des allergènes

Une nouvelle directive européenne du 10 novembre 2003 actualise la liste des allergènes*. Pour des questions de santé publique, une information envers les consommateurs est demandée, notamment sur les étiquettes des produits préemballés. Cependant, une mention du type « contient des allergènes » n'est pas obligatoire. L'ingrédient allergène, quelle que soit sa quantité, doit être clairement exprimé dans la liste des ingrédients. Les ingrédients composés contenant des allergènes sont aussi à détailler.

Par exemple, les ingrédients « vinaigrette » ou « liant » deviendraient « huile d'arachide, huile de noix, moutarde, sel, poivre » ou « liant (amidon de blé, lactose, protéines d'œuf) ».

Ces mesures sont d'application obligatoire pour le 25 novembre 2004 et dans tous les cas au 1^{er} janvier 2005 pour l'entrée en vigueur de l'obligation de traçabilité.

Pour les produits vendus en boutique, des dispositions doivent également être prises. Un groupe de travail au sein de la CGAD étudie différentes propositions pour, d'une part l'information des consommateurs (affiche, logo ...), et d'autre part l'information du personnel de vente sur la composition des produits présentés.

** céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs hybrides), crustacés, poissons, œufs, arachides, soja, lait y compris le lactose, fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites à plus de 10 mg/kg ou /ml*

des Bonnes Pratiques

Guide

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

Questions :

1. Les poubelles à couvercle à commande manuelle sont-elles tolérées ?
2. Quand faut-il réaliser des lames de surface ?
3. Peut-on conserver les boyaux salés ou saumurés en chambre froide ?
4. Les enregistreurs de températures sont-ils obligatoires ?

5. A quelle fréquence se laver les mains en boutique ?

Réponses :

- 1/ Fiche Gestion des déchets et des poubelles : oui, avec un lavage des mains systématique après avoir touché le couvercle.
- 2/ Fiche Elements de surveillance : à la mise en place du guide, lors du changement de produits de nettoyage, sinon

régulièrement (tous les mois).

3/ Fiche Saucisses et chairs crues : oui, à 4°C, séparés des autres produits.

4/ Fiche Stockage en froid négatif : oui, pour les chambres froides négatives de plus de 10 m³.

5/ Fiche Service en magasin : toutes les 2 heures au maximum, sinon utiliser des lingettes bactéricides.

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
Stephanie DAZY

Conception, impression
L'Expriemur

Photographie :
Azambre.com

Dépot légal
Avril 2004

Les andouillettes en trois déclinaisons

Andouillettes

de Troyes

Ingédients

Chaudins de porc : 2/3 - estomacs de porc : 1/3
Assaisonnements : sel : 35 g/kg - poivre : 2 à 3 g/kg -
muscade : 0,5 g/kg vin blanc : 30 g/kg

Préparations

Les chaudins et estomacs sont dégraissés et nettoyés.

Ils sont ensuite découpés en lanières dans le sens de la longueur, dressés sur une table et assaisonnés. Puis, ils sont tirés à la ficelle et refourrés à la main dans une robe de porc.

Les andouillettes sont cuites dans un bouillon, accompagnées d'oignons et d'un bouquet garni, pendant cinq heures à petit frémissement. Ensuite, elles sont refroidies, dans le jus de cuisson et conservées en chambre froide.



Conseils :

Les andouillettes peuvent se déguster cuites au four 10 minutes à 180°C dans un ramequin, arrosées de vin rosé de Riceys et de crème fraîche. Servir très chaud simplement avec une pomme vapeur.

Présentation

Andouillette grillée à la poêle, accompagnée d'un millefeuille d'andouille de Vire, de légumes et de mayonnaise.

ASTUCES

- Le moelleux des andouillettes dépend beaucoup du degré de cuisson et de la proportion d'estomacs, qui peuvent être précuits.
- Le dégorgement des robes crues au vinaigre ou autre bain acide risque de provoquer une légère rétraction des fibres du tissu conjonctif. Les robes perdent de leur élasticité, deviennent fragiles et peuvent éclater lors de la cuisson.
- Une cuisson trop longue et/ou à une température trop élevée (supérieure à 85°C) favorise la fragilité des robes.
- Pour blanchir les robes et les parfumer, un citron peut être ajouté dans le bouillon de cuisson.

Codes des Usages

L'andouillette de Troyes, tout comme l'andouille de Vire et Guéméné, ne fait pas l'objet d'une Indication Géographique Protégée. Elle peut donc être fabriquée sur l'ensemble du territoire. Seules les mentions «véritable» ou «authentique» suivi du lieu géographique limite la production à la ville concernée. Des conditions de fabrication sont également imposées (utilisation de la robe ou interdiction de matière première pré-salée). L'appellation 5A (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique) satisfait à cette spécificité.

Rappelons que les fraises de veau sont toujours interdites (excepté celles en provenance des pays dits indemnes d'ESB). Sans fraises de veau, les andouillettes de Cambrai, lyonnaise ou à la rouennaise ne peuvent plus être vendues en ces termes.

Historique

À l'époque gallo-romaine, la ville de Troyes participe à la renommée des charcutiers gaulois. Le cochon est à cette époque considéré comme un animal sacré. Au IX^{ème} siècle, lors de son couronnement en la cathédrale de Troyes, Louis le Bègue s'enthousiasme pour les andouillettes. La réputation du produit ne fait que croître durant le Moyen Âge, jusqu'en 1605 lorsque Napoléon I^{er} s'arrêta à Comtes de Champagne pour y déguster des andouillettes.



Rustique d'andouillette de Troyes au compoté de groin

Ingédients

Andouillette de Troyes sans peau : 38,6% - poitrine de porc : 17% - gorge de porc : 17% - groin de porc cuit : 10% - vin de Chablis : 5% - œufs entiers : 3% - moutarde à l'ancienne : 2% - échalote grise : 2% - persil : 1,5% - sel nitrité : 1,2% - graisse d'oie : 1% - poivre vert de Madagascar : 1% - poivre gris du moulin : 0,2% - dextrose : 0,2% - coriandre en poudre : 0,15% - muscade râpée : 0,1% - acide ascorbique : 0,05% - thym et laurier : QS - crépine

Préparation

Faire dégorger les gorges à l'eau claire. Assaisonner les gorges et la poitrine de porc avec le sel nitrité, le dextrose et l'acide ascorbique. Ajouter le poivre vert, du thym et du laurier. Réserver 12 à 24 heures en chambre froide à 4°C.

Pour la réalisation du compoté, couper en dés de 3 à 4 mm le groin de porc cuit. Le faire revenir avec l'échalote et la graisse d'oie. Déglacer au Chablis et laisser cuire à feu doux quelques minutes. Ajouter la moutarde, puis terminer en saupoudrant de persil. Refroidir.

Passer au broyeur l'andouillette à la plaque n°13, la gorge et la poitrine à la plaque n°8. Au mélangeur, ajouter les œufs, le compoté de groin puis, en fin de malaxage, les épices et le poivre gris. Mouler en terrine grès. Ajouter une crépine.

Enfourner au four sec à 180°C pour obtenir un léger braisage, puis baisser à 95°C avec un taux d'humidité de 35% (ou au bain marie) jusqu'à une température à cœur de 76/78°C.

A la sortie du four, verser une gelée au Chablis sur la terrine. La presser et la réserver en chambre froide.

Conseils :

Avant d'étendre la crépine, badigeonner la terrine d'un mélange de moutarde à l'ancienne et de Chablis et ajouter 4 tranches de poitrine fumée sur la terrine.

Présentation

Couper la terrine en tranches, les faire dorer à la poêle, accompagnées d'une salade roquette aux fines herbes et jus vinaigré ou d'une pomme de terre écrasée recouverte de moutarde de Meaux.



Pieds paquets d'été aux andouilles

Ingédients (pour 2 personnes)

6 panses d'agneau (ou carrés de tripes) – 2 jus de citron ou 20 g de vinaigre blanc
50 g de farine – gros sel – 50 g de persil plat ciselé – 50 g d'andouille de Guéméné hachée – 20 g de pied d'agneau cuit désossée haché – 20 g de pied de porc désossée haché – 20 g de beurre – 5 à 10 g d'ail blanchi en purée

Préparation

Faire dégorger les panses d'agneau dans de l'eau légèrement citronnée et avec 6g de gros sel par litre. Stocker 12 heures en chambre froide. Ensuite, blanchir les panses dans de l'eau avec le jus de citron ou le vinaigre et la farine. Egoutter et refroidir.

Cuire légèrement l'ail dans le beurre. Ajouter l'andouille, les pieds d'agneau et de porc et les faire revenir. Ajouter le persil ciselé. Garnir les panses avec la farce. Les refermer comme les andouillettes de Troyes et les ficeler.

Préparation du jus de cuisson

Faire revenir la garniture (carotte, oignon, céleri, une gousse d'ail en chemise, un clou de girofle, une branche de thym citron, feuille de laurier). Ajouter des tomates grappe. Mouiller avec du jus d'agneau et de porc.

Cuire les panses farcies pendant 3h / 3h30 à 85°C.

Passer le jus de cuisson et le réduire. Puis, glacer les pieds paquets.

Présentation

Dans un verre, disposer 2 pieds paquets chauds, avec des tomates cerise juste cuites dans l'huile d'olive, une gousse d'ail en chemise et une feuille de laurier frits, saupoudrés de fleur de sel et poivre mignonnette. Servir accompagnés d'une salade de tomates cerise et d'andouille de Guéméné.

Sur le plan nutritionnel

Les andouilles et andouillettes ont l'avantage de contenir peu de lipides mais de qualité (59% d'acides gras insaturés). Elles sont également une source importante d'acides aminés essentiels qui participent au renouvellement des cellules. Peu

caloriques, elles peuvent être consommées sans modération l'été sur un barbecue.

Valeur énergétique pour 100 g :

Protéines : 19 g
Lipides : 16 g
Glucides : 0,3 g
Energie : 222 kcal