

## Dossier

# ENQUÊTE

## Les Français aiment la charcuterie...

**P**lusieurs articles parus dernièrement dans la presse démontrent que les produits de charcuterie restent très prisés des français. Pratiques et faciles à manger, ils doivent cependant être « adaptés » pour répondre aux demandes de tous, hommes, femmes, enfants, cadres et ouvriers.

20 kg de charcuterie par an et par habitant en 2002 ! La consommation de charcuterie en France est bien réelle. Elle reste constante voire en légère augmentation depuis quelques années. Le jambon reste le produit le plus consommé : 94% des français en mange dont 61% régulièrement (au moins une fois par semaine). Il est à noter qu'il constitue le repas du soir des enfants comme de leurs parents dans bien des familles.

### Le profil des consommateurs

Globalement, les français consomment tous les types de produits de charcuterie. 2/3 des français en mange régulièrement. Des différences peuvent être établies selon le sexe et l'âge. Les femmes et les jeunes de 25 à 34 ans se tournent plutôt vers les jambons cuits et secs, le saucisson sec et les saucisses à cuire tandis que les hommes et les personnes de plus de 45 ans apprécient plus les pâtés, rillettes, andouillettes et boudins. Au niveau géographique, les « grands » consommateurs se situent dans les régions productrices : les Bretons préférant les produits cuits et les gens du Sud Ouest les produits de salaisons.

### Une consommation liée à des phénomènes de mode et à la communication

Les habitudes des consommateurs évoluent. Aujourd'hui, les français achètent davantage de charcuterie pâtissière (hausse de 20% entre 2001 et 2002 de la production de pâtés en croûte). Accompagnés d'une salade, ces produits deviennent alors un élément principal du repas.

La charcuterie à base de volaille connaît également un engouement de la part des français. Cela peut s'expliquer par le fait que les consommateurs, surtout les femmes, souhaitent se faire plaisir tout en mangeant « diététique ». La continuelle communication autour du jambon, notamment avec des spots publicitaires à la télévision, pousse le consommateur à l'achat. Résultat, le jambon reste le produit de charcuterie le plus consommé.

Les artisans doivent se servir de cette communication pour accentuer leurs ventes. Pour attirer l'œil du client, les

affiches de saisons réactualisées ou les PLV laissées par les fournisseurs doivent être visibles dans la boutique mais surtout depuis l'extérieur pour pousser le consommateur à entrer dans le magasin.

### Une évolution dans la gamme des produits de charcuterie

Quatre grands axes pour attirer les français à acheter plus de charcuterie peuvent être évoqués.

La référence aux notions « méthode artisanale », « de campagne », « traditionnel » ou même « maison » reste un atout de choix pour les consommateurs.

La mise au point de recettes à base de légumes ou de volaille (terrines) permet de séduire une clientèle féminine soucieuse de sa santé et de sa ligne.

Pour répondre aux nouvelles tendances du « manger vite », le sandwich composé d'un produit de charcuterie et de crudités, constitue le déjeuner équilibré des citadins.

Enfin, les plateaux de charcuterie accompagnés de crudités ou fruits, des portions individuelles mises en scène, prêts à consommer, garantissent aux personnes seules ou à un groupe d'amis un moment savoureux et gastronomique.

## En résumé

- 94% des français mangent de la charcuterie régulièrement
- Le jambon cuit et le saucisson sec sont les produits les plus prisés
- La mise en place des affiches permet de sensibiliser les consommateurs
- Des produits de charcuterie à base de légumes sont à développer pour cibler la clientèle féminine
- Le sandwich est un moyen pour valoriser la charcuterie

Sources : FICT, sondage Ipsos 2002, article paru dans LSA du 1<sup>er</sup> avril 2004

# Agenda

- **9 juin 2004 :**  
Réunion sur la valorisation des déchets gras - Pôle d'Innovation de l'Environnement (CNIDEP)
- **16 et 22 juin 2004 :**  
Séminaire de la traçabilité au CTSCCV
- **12 juillet 2004 :**  
Premiers résultats de l'étude relative à la réduction du taux de sel en charcuterie
- **13 et 14 septembre 2004 :**  
Stage « spécial congélation » au CEPROC

# Actualités

## Comment faire les bons choix ?

**L**es conséquences d'un changement de fournisseurs ou de la substitution d'un ingrédient par un autre doivent être étudiées. En effet, si le client perçoit cette modification, il peut se sentir « tromper » et perdre confiance en vos fabrications. **A contrario, si cet ingrédient ou ce nouveau fournisseur est plus avantageux et que l'on ne discerne aucune différence, vous avez tout intérêt à l'utiliser.**

Il existe une épreuve simple et efficace pour répondre à ces interrogations, appelée test triangulaire. Elle peut aussi servir à vérifier la qualité organoleptique d'un produit au cours du temps afin de déterminer sa durée de vie ou bien tester le potentiel gustatif d'une nouvelle technologie comme la cuisson sous vide.

Ce test s'adresse à des « sujets initiés » capables d'apprécier les subtilités du goût des aliments. Il convient parfaitement à votre équipe de fabrication et est facile à organiser. Son déroulement peut s'opérer en laboratoire sur un nombre minimum de 3 personnes.

Vous souhaitez comparer 2 produits A et B pour en distinguer les différences gustatives, sachant que l'un correspond à celui dont la recette a été modifiée. Sur une assiette blanche, 3 échantillons identifiés par un code sont placés en triangle : 2 échantillons provenant du même produit A et le troisième de B. Le but est de retrouver l'échantillon B, non répété et différent des deux autres. Si les résultats sont unanimes, vous pouvez conclure qu'il existe bien une différence gustative entre A et B. Après l'épreuve, il est possible de discuter sur quelles caractéristiques portent les éventuelles différences et leur amplitude afin de poursuivre la mise au point de votre fabrication.

*Le PIT a élaboré plusieurs tests que vous pourrez utiliser. Demandez-nous les fiches.*

## Vu pour vous



A l'approche de l'été, les légumes redeviennent les « stars » de votre laboratoire. Pour faciliter leur découpe, la société L. TELLIER vous propose « la machine à tourner les légumes ». Celle-ci vous permettra d'obtenir avec une grande facilité des légumes tournés de même calibre. En effet, il vous suffit de couper vos légumes en portions, de les insérer dans la tige, de rabattre les lames puis de tourner la manivelle.

Autre avantage, elle se démonte et se nettoie facilement.

D'autres accessoires et des ouvrages sur la sculpture de fruits et légumes vous permettront de réaliser de véritables œuvres d'art pour la décoration de vos buffets sans trop d'effort.

**N'hésitez pas à nous contacter**

@@@@@@@@@@

## Bon à savoir..... le film étirable alimentaire et le four micro-ondes = DANGER

**C**ertains utilisent une cloche pour la réchauffe aux micro-ondes, d'autres utilisent encore le film étirable traditionnel (en PVC) sans se poser de question. **S'il existe un film spécial micro-ondes (complexe de polymères.ex : Triolin® de Linpac) et si la cloche a pris tant d'essor, ce n'est pas un aspect purement marketing mais bel et bien un problème de santé publique.**

En effet, il a été démontré que la chauffe du film en PVC (PolyChlorure de Vinyle) dégage des substances volatiles (Chlore) qui sont absorbées par l'aliment en contact (ce phénomène est appelé une migration). Il est donc fortement déconseillé de l'utiliser pour cette application. La législation européenne fait d'ailleurs mention du principe d'inertie pour les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Si les effets nocifs ne sont pas visibles immédiatement, ils sont néanmoins présents et se manifestent dans la durée : effet local retardé = pénétration du toxique dans les poumons, contamination du sang...



**Astuce pour reconnaître un film étirable pour micro-ondes :**

En rouleau, il est « jaune » alors que celui en PVC tire plus sur le violet/blanc.



## des Bonnes Pratiques

### Guide

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

#### Questions :

1. Doit-on tout décartonner à réception ?
2. Le calot est-il obligatoire en laboratoire ?
3. Les saucissons peuvent-ils être étuvés à température ambiante ?
4. Quelle est la température des produits lors de leur mise sous vide ?
5. Les vitrines à service par devant sont-elles autorisées ?

#### Réponses :

- 1/ Fiche Traitement des emballages : oui, sauf éventuellement les légumes, les produits laitiers et les produits congelés en cas de chambre froide spécifique et si les emballages ne traversent pas le laboratoire. Conserver les étiquettes.
- 2/ Fiche Hygiène du personnel : oui.
- 3/ Fiche Saucisson sec : oui, à une

température de 20 à 25°C avec un contrôle visuel régulier de la couleur, texture, perte de poids et développement de la flore.

4/ Fiche Conditionnement sous vide : 4°C ou moins, après refroidissement ou stockage en chambre froide.

5/ Fiche Mise en vente des produits : oui, avec une protection des produits les plus sensibles (film).

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

**Directeur de publication**  
Jean BELLET

**Rédactrices :**  
Aurélien COLLIN  
Cécile CLUZELLE  
Emmanuelle RESCHE  
Stephanie DAZY

**Conception, impression**  
L'Expresseur

**Photographie :**  
Azambre.com

**Dépot légal**  
juillet 2004

« Il était une fois un cochon à queue droite, aussi droite qu'un pieu. Il se mit à manger tout un tas de bretzels, de nouilles et d'entrelacs qui firent à sa queue un joli tortillon »

Arnold LOBEL

# Les saucisses en trois déclinaisons

## Saucisse d'agneau confit en feuille de vigne

### Ingrédients (en %)

50% de chair à saucisse classique et 50% de gigot d'agneau « de 7 heures » effiloché - feuilles de vigne marinées

### Chair à saucisse « classique » (en %)

Maigre n°1 : 35 - poitrine : 30 - maigre n°2 : 15 - gras dur : 10 - eau glacée : 17,5 - assaisonnements: 2,5 (assaisonnements en g/kg : sel ordinaire : 17 - poivre blanc : 2,5 - ail en pulpe : 2 - acide ascorbique : 2 - quatre épices : 1 - nitrate de sodium : 0,5 - carmin de cochenille : 0,1 à 0,2)

### Fabrication de la chair à saucisse

Hacher le maigre n°2 à la plaque n°4 et ajouter l'eau glacée, les assaisonnements. Malaxer légèrement.

Hacher le reste des viandes et le gras à la plaque n°6. Malaxer le tout.

Utiliser un thermomètre sonde pour contrôler la température de travail, qui doit rester inférieure à 3°C pour éviter un farçissage et pour fixer le colorant.

### Montage des saucisses d'agneau

Ajouter les viandes d'agneau effilochées à la mélé. Mélanger.

Façonner en forme de saucisse et rouler dans une feuille de vigne marinée.

Cuire à la vapeur jusqu'à 74°C à cœur.



### Conseils :

Pour varier les goûts, la viande d'agneau peut être remplacée par celle de cuisses de canard confites.

## Rappel réglementaire

Les saucisses et chairs sont considérées comme des produits à base de viande dès lors qu'est incorporé aux mélées un taux de sel minimal de 15g/kg (note de service du 15 mai 2000). Toute préparation contenant 50% de porc ou plus est également concernée.

Dans le cas contraire (moins de sel ou moins de 50% de porc), les produits sont des préparations de viandes hachées qui demandent une fabrication en laboratoire climatisé et la réalisation d'une analyse bactériologique par lot de fabrication.

A noter ! Etymologiquement, le mot saucisse vient du latin « salsicia » qui désigne une viande hachée salée.

### ASTUCES

► Il existe des mix complets d'assaisonnements qui contiennent généralement du nitrate, du sucre, un anti-oxydant ou un colorant. Ces préparations sont à utiliser en respectant scrupuleusement les indications mentionnées sur le sachet.

► L'utilisation de sel nitrité ne se justifie qu'avec une adjonction d'acide ascorbique, un hachage sous vide, un conditionnement sous film ou sous boyau imperméable, pour éviter la couleur grise à l'air libre.

► La qualité des saucisses dépend très fortement des viandes utilisées (parfait état de fraîcheur), et de leurs conditions de travail et de conservation, irréprochables : température de fabrication et de stockage les plus froides possibles (0 à 2°C).

► La durée de conservation des saucisses est de 24 à 48h pour leur assurer un aspect de fraîcheur et une couleur appétissante.

► L'adjonction d'eau favorise l'homogénéisation des assaisonnements dans la mélé. Rappel : l'humidité des produits de saucisserie est fixée par le code des usages (77% maximum).



## Chorizo

### en collier

#### Ingrédients (en %)

Filet mignon de porc	63
Maigre n°2 ou poitrine de porc	27,3
Sel ordinaire	2,5
Piment fumé d'Espagne (de Murcie)	2
Huile d'olive	2
Ferment lactique	1
Sucre	1
Paprika	0,5
Ail pulpe	0,5
Origan	0,1
Ascorbate de sodium	0,05
Nitrate de sodium	0,05
Menus de porc de 34/36 mm	

#### Progression

Passer le filet mignon à la plaque 3 trous puis le maigre n°2 à la plaque 14 mm.

Mélanger les ingrédients et les additifs dans l'huile d'olive puis incorporer l'ensemble dans la mêlée, malaxer quelques minutes.

Stocker la pâte obtenue en chambre froide à 4°C pendant 6 à 12 heures, afin d'éviter le farcissage lors du poussage.

Pousser en menus pour des pièces de 400 g.

Etuver pendant 8 à 12 heures entre 20 et 24°C avec une humidité relative 85%. Puis, fumer à 40°C pendant 2 heures. Procéder ensuite au séchage sur latte de bois pendant environ 2 semaines à 14°C avec une humidité relative de 80%.

#### Conseils :

La mêlée en sortie de mélangeur doit avoir une température de 0 à 2°C : les viandes sont donc à travailler très froides voire durcies en congélation.

L'assaisonnement peut être personnalisé avec une infusion d'anis étoilé et de vinaigre de Xérès.



## Saucisse d'été

### « tex mex »

#### Ingrédients

Saucisse : voir recette « classique » en page précédente - boyaux de mouton 20/22 mm ou 22/24 mm

**Marinade :** Huile d'arachide : 20 cl - oignon en pulpe : 100 g - ail en pulpe : 10 cl - sirop d'érable : 10 cl - sauce soja : 1 c à soupe - ketchup : 1 c à soupe - sauce Worcester : 1 c à soupe - gingembre en poudre : 1 c à café - paprika en poudre : 1 c à café - moutarde au vin rouge : 1 c à café - vinaigre de vin : 1 c à soupe - tabasco : 1 c à café - sel ordinaire : qsp

#### Préparation des saucisses

Fabriquer une chair à saucisse de façon classique (voir page précédente).

Pousser les viandes dans un boyau préalablement trempé et coulé.

Torsader. Laisser égoutter les saucisses 15 minutes avant de présenter sur plat.

#### Préparation de la marinade

Mélanger les ingrédients dans une casserole. Monter à frémissement.

#### Présentation à la vente des saucisses et de la marinade

Ensemble, dans un plat en grés par exemple pour une utilisation dans la journée.

Séparément, avec un badigeonnage au moment de la cuisson

#### Conseils :

Confectionner des mimi saucisses. Préparer des brochettes en intercalant des poivrons rouges, verts et des oignons.

#### Sur le plan nutritionnel

Les saucisses, comme tous les produits de charcuterie, sont bonnes pour la santé. A elles seules, elles couvrent une majeure partie de nos besoins en vitamines et minéraux (sodium, phosphore, potassium), essentiels pour le bon fonctionnement de nos cellules, la formation de nos globules rouges et notre énergie.

Les brochettes alternant saucisses et légumes, cuites au barbecue, donc sans ajout de matières grasses, garantissent un repas équilibré dans une ambiance chaleureuse.

Contrairement aux idées reçues, les huiles contenues dans les marinades (recettes en page encartée) sont indispensables à notre alimentation, en quantité raisonnable. En effet, elles sont riches en oméga 3 (colza, noix, soja) et en oméga 6 (tournesol, maïs). Les nutritionnistes recommandent d'ailleurs de varier les huiles pour rééquilibrer l'apport d'acides gras de type oméga.

#### Valeur énergétique pour 100 g :

Protéines : 16 g  
Lipides : 20 g dont 48% de mono-insaturés  
Glucides : 0,8 g  
Energie : 247 kcal