

Dossier

Le sel en charcuterie : état des lieux et préconisations

En février dernier, un groupe de travail de l'AFSSA recommandait une baisse de la consommation de sel de 20% sur 5 ans. Tous les produits sont concernés, y compris les charcuteries. Pour répondre du mieux possible à ces exigences, un état des lieux a été réalisé pour connaître la quantité de sel contenue dans les produits artisanaux. Puis quelques solutions sont proposées pour baisser ce taux de sodium.

La situation dans les entreprises artisanales

Les résultats de l'enquête* montrent que le taux de sel dans les produits de charcuterie a baissé en quelques années. Aujourd'hui, la quantité moyenne est de :

- 15 g/kg pour le foie gras,
- 15 à 18 g/kg pour le boudin noir,
- 18 g/kg pour les saucisses crues, les terrines, pâtés et galantines, les saucisses cuites et les rillettes,
- de 18 à 20 g/kg pour le jambon cuit.

Il est à souligner qu'une attention particulière doit être portée à la préparation des assaisonnements (utilisation d'une balance de précision seulement dans 74% des entreprises) et que les professionnels sont prêts à diminuer les quantités de sel (89%). Par contre, ils sont réticents à l'emploi de produits de substitution, à base de potassium ou de magnésium. Les principales raisons évoquées sont, d'une part la méconnaissance de ces composés et, d'autre part leurs conséquences éventuelles sur l'aspect et le goût des charcuteries. Enfin, le moyen de communication qui semble le mieux adapté reste l'information orale du client par le personnel de vente (66%) complétée éventuellement par la mise en place de documents collectifs (12%).

Le sel : un ingrédient primordial en charcuterie

Outre la note salée qu'il apporte au produit, le sel possède de nombreuses propriétés intéressantes. Il freine le développement des bactéries et améliore ainsi les conditions de conservation des viandes. Technologiquement, le sel augmente le pouvoir de rétention d'eau et la solubili-

sation des protéines des viandes en se fixant sur le maigre. Rappelons que l'utilisation du sel en charcuterie est aussi fonction de contraintes réglementaires. Par exemple, les saucisses et chairs crues ne sont considérées comme des produits à base de viande que si leur taux de sel minimal est de 15g/kg (Note de service de mai 2000). D'autre part, un taux de sel d'au moins 12% est recommandé pour les saumures.

C'est pour toutes ces raisons que le sel doit continuer à être utilisé dans nos professions et que nous devons rester vigilants sur les suites qui pourraient être données par les administrations sur ce dossier.

* Enquête réalisée par la CNCT en février 2002 auprès de 135 artisans charcutiers traiteurs. Les résultats complets sont disponibles sur simple demande.

Comment baisser le taux de sel dans les produits de charcuterie ?

En résumé

- Connaître précisément le taux de sel dans les produits (boudin et produits saumurés y compris)
- Diminuer progressivement les quantités de sel pour respecter les moyennes nationales
- Peser tous les assaisonnements à la balance de précision (au gramme près)
- Limiter l'utilisation d'additifs (sels de sodium)
- Demander les fiches techniques des préparations d'assaisonnements prêtes à l'emploi pour connaître la quantité de sodium
- Améliorer la qualité des produits en mettant en œuvre davantage de maigre
- Utiliser des produits de substitution : Pansalt, mélange ternaire.

Agenda

- **5 septembre 2002 :**
Ina porc
Assemblée Générale
 - **11 septembre :**
Mise en place du nouveau
Comité de pilotage du PIT
 - **25 octobre : Code des Usages**
Révision pour l'introduction
de modifications.
- Envoyer nous vos demandes
- **25 au 29 janvier 2003**
SIRHA

Vu pour vous

Le sandwich revient en force !

Aux Etats Unis la chaîne de sandwiches Subway a dépassé Mc Donald ! En France, le marché progresse de 5% à 10% par an avec une diversité de pains et de garnitures toujours plus importante. Dans l'hexagone il se vend aujourd'hui 1 hamburger pour 8 sandwiches. Ce secteur alléchant attire de plus en plus d'opérateurs. Aussi les artisans devront-ils faire preuve de créativité et d'originalité pour contrer la praticité des produits industriels : emballage et 6 jours de durée de vie.

Sur le net

3 sites intéressants sur la nutrition avec notamment les valeurs caloriques des différents groupes d'aliments (viandes, poissons, charcuterie,...) :

www.l23maigrir.fr
www.doctissimo.fr
www.nutridiet.free.fr

1 site pour vendre ou acheter divers matériels d'occasion (four, machine sous vide,...) : www.surplex.com

@@@@@@@@@@

Actualités

SAVOIR Ingrédients et Additifs, toujours d'actualité

Fabriquer des produits de qualité constitue le meilleur atout pour les artisans charcutier traiteur. L'attention se porte habituellement sur les matières premières, les conditions de fabrication ou l'hygiène. Mais les ingrédients utilisés revêtent aussi une grande importance d'un point de vue technique et commercial. Et ceci est d'autant plus vrai que les consommateurs d'aujourd'hui souhaitent être plus informés et demandent que la liste des ingrédients et additifs soit donnée sur les étiquettes.

Pour aider les artisans à optimiser l'utilisation de ces composés, un mémento a été mis au point par le PIT en 1999 avec le concours du CTSCCV. Dans un même champ visuel sont regroupées les informations importantes relatives à une catégorie d'ingrédients ou d'additifs : rôles technologiques, utilisation, réglementation, conditions particulières d'emploi, extraits du Code des Usages...

Après avoir identifié un problème technologique dans une fabrication, vérifié que les ingrédients classiques ne peuvent le résoudre, le professionnel doit être capable de choisir l'additif approprié en quelques minutes, en utilisant le mémento.

Ce document est à disposition sur simple demande.

Sécurité du personnel

La Convention Nationale d'Objectifs est signée avec la CNAM, ce qui permet à certains artisans d'obtenir des avances transformables en subvention pour faire des travaux. Elles couvriront de 15 à 70% des dépenses.

Un article détaillé est paru dans « Charcuterie et Gastronomie » du mois de septembre sur ce sujet. Pour des informations complémentaires, plusieurs contacts : le délégué sécurité départemental et le syndicat national.

Par ailleurs, une loi oblige les artisans à réaliser une évaluation des risques pour la sécurité des salariés. Cette évaluation doit être consignée dans un document unique. Une grille d'auto-diagnostique est jointe afin que chacun puisse répondre à cette obligation.

Environnement

Dans le dernier numéro, nous vous informions de l'intérêt de l'installation et de l'entretien d'un bac à graisse.

Il est important de noter qu'un questionnaire visant à établir un état des lieux vous sera prochainement transmis. Les données collectées devront nous permettre d'établir un dossier type d'aide aux financements pour le pré-traitement de l'eau.

Plus le nombre de réponse sera important, plus le dossier sera représentatif !

Pour tous renseignements complémentaires, contactez-nous.

Guide des Bonnes Pratiques

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

Questions :

1. Quelles précautions faut-il prendre pour la fabrication d'un foie gras, qui sera cuit à 55°C à cœur ?
2. L'approvisionnement de sanglier auprès d'un groupement de chasse est-il autorisé ? Si oui, dans quelles conditions ?
3. Où les sacs sous vide doivent-ils être rangés dans le laboratoire ? Quelle est la durée de vie d'un produit conditionné sous vide ?

4. Un employé de laboratoire peut-il venir le matin au travail déjà vêtu de son pantalon pied de poule ?

5. Au magasin, peut-on laisser les couteaux de service sur la tablette devant la vitrine ?

Réponses :

- 1/ Fiche Foie gras : matière première de première qualité, mains et ustensiles nettoyés et désinfectés, durée de vie de 3 semaines maximum
- 2/ Fiche Matières premières gibier : Oui. Petites quantités, tenue d'un registre entrées/sorties,

recherche de trichine effectuée, stockage à l'écart

3/ Fiche Conditionnement sous vide des produits : Sacs à l'abri des souillures en caisses ou bacs fermés ou dans un placard, Durée de conservation sous la responsabilité du professionnel. Des durées de vie indicatives dans les fiches de fabrication

4/ Fiche Hygiène du personnel : Non. Une tenue de travail (veste, pantalon, chaussures) est revêtue le matin à l'arrivée dans l'entreprise.

5/ Fiche Service en magasin : Non. Les laisser dans la vitrine et les changer ou les nettoyer désinfecter toutes les 2 heures

Suite au prochain numéro...

Guy KRENZER
Eric GODDYN
Jean François DEPORT

Les ballotines

en trois déclinaisons

Ballottine de porc à la pistache

Ingédients

Poitrine 0.6 kg - Grillade de gorge 0.5 kg
Noix d'épaule de couleur claire 0.3 kg - Gras de gorge 0.5 kg
Pistaches mondées 0.1 kg - Fond de porc (décrit ci-dessous) 0.1 kg
Œuf entier 2 - Porto blanc 0.2 l - Echalotes 0.2 kg - Persil plat QS
Carottes 0.2 kg - Vin blanc 0.1 l - Cannelle QS
Assaisonnement en g/kg de mée : Sel nitrité 17 g - Poivre blanc 2g - Epices douces 0.5 g - Sucre 1 g

Préparation

Faire un fond avec les os à moelle de porc, quelques couennes et une garniture aromatique.

Dégeler au Porto, mouiller au vin blanc et laisser cuire.

Après environ une heure de cuisson, égoutter les os et laisser réduire le fond jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux. Réserver.

Mettre les viandes (grillade de porc et viande d'épaule coupées en dés de 0,5 x 0,5 x 10cm et poitrine et gras de gorges en cube de 3 cm) en salaison avec : sel nitrité, poivre, épices fines, sucre, les légumes, la moitié du fond de porc réduit et le Porto blanc. Laisser reposer et mariner 24 h en chambre froide.

Ôter les légumes de la salaison puis hacher la poitrine et le gras de gorge au broyeur plaque fine. Lier avec les œufs, le reste de fond de porc et la crème UHT. En dernier lieu ajouter les pistaches et les dés de viande.

Procéder au montage avec ou sans intérieur.



Cuisson

Pocher à 100° C pendant 10 minutes puis régler la cuisson à 85°. Cuisson à cœur 74° C.

Laisser la galantine dans son jus de cuisson pendant le refroidissement en chambre froide dans des volumes réduits.

Conseils :

Pour la présentation, de la pistache hachée et de la chapelure ont été ajoutées ainsi que de la poitrine fumée cuite pochée au bouillon aromatisé.

Flan de foie gras et compote de dattes

Ingédients

Foie gras cru 250g - Lait UHT 250g - Crème liquide 250g - Sel fin 10g
Œufs 3p - Dattes 200 g - Vin doux type Monbazillac ou Baume de Venise 200g

Préparation

Dénervé le foie gras. Mixer avec le lait juste tiédi (phase sensible). Ajouter très lentement la crème liquide puis le sel et les œufs.

Préparer la compote de dattes en faisant mijoter les dattes et le vin doux 1 heure. Mixer l'ensemble.

Monter les flans : pocher la compote de dattes dans le fond du verre puis ajouter l'appareil à flan.

Cuisson comme un flan entre 70 et 80°C pour obtenir une consistance de crème brûlée. Glacer à la gelée de pigeon.

Codes des Usages

Aujourd'hui, le Code des Usages ne différencie plus ces deux produits. Ils sont de qualité supérieure par leur composition mais un grand nombre d'additifs est autorisé. Selon les usages la ballotine est de taille réduite. Si vous souhaitez que la CNCT demande une modification du Code à ce sujet, merci de nous transmettre vos observations.

ASTUCES

► Lors de l'ajout de tout élément à la ballotine pour le montage du décor (barde ou peau de canard), penser à assaisonner la mée en conséquence. Dans le cas contraire, le produit pourra paraître fade.

► Pour une bonne tenue des galantines, il est conseillé de :
- malaxer chaque élément (comme pour le jambon) afin de faire ressortir les protéines liantes,
- mettre une fine couche de farce fine autour des éléments pour absorber l'humidité et lier (Cf. montage de la galantine avec poires),
- poêler les marquants réalisés à partir de pièces de viande assez conséquentes, type magret de canard, pour limiter les phénomènes de rétraction musculaire et de libération d'exsudat au cours de la cuisson de la ballotine montée. Le marquant doit bien sûr être refroidi avant montage.

► Pour incorporer des marquants de foies de volaille dans la masse, travailler à la plaque n°8. Pour une plaque supérieure, pocher les foies et les faire caraméliser pour limiter les problèmes d'exsudat à la cuisson et limiter le développement microbien. L'assaisonnement peut s'effectuer 24h à l'avance.

► Selon votre démarche commerciale, vous pouvez réaliser ces produits sans acide ascorbique dans le cadre de produits « sans additifs ». Si vous souhaitez l'ajouter, il améliorera la couleur de la coupe. Rappelons qu'il est autorisé dans les produits de qualité supérieure.

Historique

La dénomination de la galantine vient du mot “galant” qui signifie poli, courtois et par extension chevaleresque. Il y a des siècles, trônait sur les tables des grands de ce monde des galantines façonnées à l'image de l'animal cuisiné.



Ballottine

de Canard Sauvage

Ingrédients

Maigre de canard sauvage 400g - Maigre de porc 200g - Gras dur 250g
Gorge de porc 200g - Foie de canard 200g - Foie gras de canard 200g
Blanc d'œufs 70g - Crème liquide 100g - Jus de canard réduit 100g
Dés de maigre de canard 1000g - Sel/Sel nitrité 25g - Poivre 1g
Film polyéthylène 1U

Préparation

Lever les suprêmes de canards.
Assaisonner les maigres de canard et de porc, la gorge coupés en lèches et le foie de canard avec le poivre blanc et le mélange de sel. Laisser poser 24h en chambre froide.
Voir progression 1ère et 2ème variante.

Cuisson

Lier fermement le film puis pocher 10 min et cuire à 80°C
Température à cœur : 68°C.

Première variante

Poires Conférence 10 U sucre 500 g. Eplucher les poires, les citronner légèrement. Les pocher dans le sirop sans ébullition puis les cuire de façon à obtenir une texture un peu ferme. Tailler à l'emporte pièce. Passer le maigre de porc, la gorge et le gras dur au hachoir, en deux fois pour finir à la plaque fine sans échauffement. Ajouter les blancs d'œufs¹ puis la crème liquide² et le jus de canard. Mélanger la farce fine aux dés de canard assaisonnés à 25 g/kg de mélange de sel. Procéder au montage dans un film polyéthylène en réalisant le marquant intérieur : Foie gras entouré de poires (Cf. « Astuces »). Bloquer au dur pendant 1 heure. Monter classiquement avec le mélange pâte fine et dés de canard autour, ou monter à froid avec les suprêmes cuits sous vide à 57° C.

Deuxième variante

Passer toutes les viandes au hachoir avec le gras dur en deux fois pour finir à la plaque fine sans échauffement. Ajouter le foie gras, les blancs d'œufs¹ puis la crème liquide² et le jus de canard. Procéder au montage en incorporant la farce fine et les dés de canard assaisonnés à 25 g/kg de sel nitrité en proportion égale.

Conseils :

Pour la vente en boutique, proposer des poires au vin à remettre au client en barquettes thermoscellées pour le dressage sur assiette.

¹ L'utilisation de blanc d'œufs congelé permet d'abaisser la température de la mélé.

² Ajouter la crème doucement afin qu'elle ne se « transforme pas en beurre ». Dans ce cas l'arôme du produit sera long en bouche sinon le produit sera plus « lourd ».

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 BÉLLET

Rédacteurs :
Aurélien COLLIN

Cécile CLUZELLE

Emmanuelle RESCHE

Conception, impression
L'Exprimeur

Photographie :
Azambre.com

Dépot légal
Octobre 2002

Pigeonneaux en Ballottine



Ingrédients

Cuisses de pigeon confites 16 - Pigeonneaux en filet 8 - Foie gras de canard cuit 150 g net - Pied de cochon cuit désossé 150 g - Persil plat 5 g
Champignons des bois cuits 150 g net 300 g brut - Ail confit 2 g
Echalote grise ciselée 10 g - Sel nitrité / sel fin (50/50) 6 g

Marinade

Assaisonner "tête-bêche" les cuisses de pigeon pendant 24 heures avec 12 g de fleur de sel au kg mixée avec 1 g de mignonnette et 1 g de thym frais. Egoutter et confire dans la graisse de canard à basse température. En fin de cuisson, refroidir et laisser maturer 3 à 5 jours en chambre froide pour fixer le goût "confit". Manchonner.
Faire mariner en chambre froide les filets de pigeon 24 h avec 16 g/kg de sel nitrité au maximum et 1 g/kg de poivre (ne rien ajouter d'autre pour garder le goût du pigeon).

Préparation

Poêler les filets de pigeon côté peau et cuire rosé ou cuire sous vide à 59° C à cœur. Refroidir rapidement. Réserver. Gratter et laver les champignons, les cuire séparément avec l'ail et l'échalote (ou utiliser de l'ail confit pour éviter fermentation et amertume). En fin de cuisson, ajouter le persil ciselé. Faire refroidir rapidement et réserver. Couper le foie gras en dés de 1 cm de côté, le garder au frais.
Préparer les pieds cuits désossés. Réserver.
A chaud mélanger les pieds de cochon, les champignons, le foie gras glacé et mouler en ballotine avec les deux filets (Etape critique). Refroidir. Glacer avec une gelée aromatisée au pigeon (facultatif). Présenter suivant photo en chaud et froid avec la cuisse confite.

Conseils :

Servir avec un flan de Flan de foie gras et compote de dattes. (recette page précédente)

Sur le plan nutritionnel

Les galantines sont riches en protéines animales de très bonne qualité biologique. Elles sont également riches en fer (5 mg pour 100 g de produit en moyenne). Accompagnées d'aperges et

de pain de campagne grillé, tous les ingrédients seront réunis pour une prise alimentaire équilibrée.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de galantine à la pistache :

Protéines : 16g
Lipides : 13g
Glucides : 2.3g
Energie : 192 kcal/100g