

DÉCLIQ

La Lettre DES MÉTIERS DE BOUCHE **LIMOUSIN**

n° 16 Juillet 2007

actualités

Le Contrat de Progrès Métiers de Bouche, dispositif d'accompagnement spécifique pour les entreprises artisanales des métiers de bouche est en place depuis le début de l'année 2007.

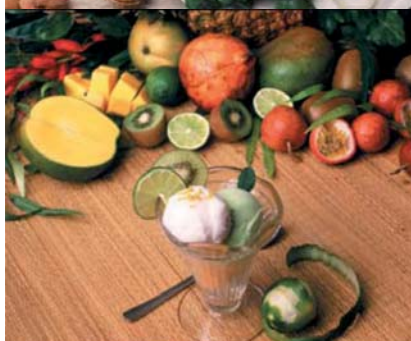
Ce dispositif se compose d'actions collectives visant à accompagner le développement des entreprises, et d'actions individuelles (conseil aux entreprises, dispositif d'accompagnement des projets d'investissements).

Vous recevrez très prochainement un dépliant vous expliquant le dispositif d'aide et la procédure à suivre pour demander une aide.

Au 1er juillet 2007, 57 dossiers ont été déposés, portant sur des investissements matériels, immatériels, du recrutement.

Si vous avez un projet d'investissement, n'hésitez pas à contacter Eva PENELET à la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat :

05 55 79 45 02



au sommaire

Dossier hygiène :
les micro-organismes

Les tendances et évolutions du marché des produits alimentaires

Le marché de la charcuterie

Les pages Environnement et Développement durable :

- L'énergie, n'attendez plus pour agir !
- Les Huiles alimentaires usagées
- Commerce équitable
- Du bio chez les artisans limousins : on en redemande !

Éva PÉNELET
Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat :
05 55 79 45 02
ou par mail :
e.penelet@crm-limousin.fr

UNE PUBLICATION



Chambre Régionale
de Métiers et de l'Artisanat
Limousin

14, rue de Belfort - 87100 Limoges
tél. : 05 55 79 45 02
fax : 05 55 79 30 29
e-mail : contact@crm-limousin.fr
web : www.crm-limousin.fr

DOSSIER HYGIÈNE : Les MICRO-ORGANISMES

Les micro-organismes sont des germes qui peuvent être responsables des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), ou peuvent endommager les produits, et sont le reflet de problèmes d'hygiène, que ce soit au niveau des matières premières, des manipulateurs, des températures de conservation, de barèmes de cuisson, de nettoyage et désinfection...

Les PRINCIPAUX germes RESPONSABLES DES TIAC SONT Les SUIVANTS :

■ Salmonella

Présente dans les œufs « coquille » et les produits à base d'œufs, les pièces de volaille crues, les viandes, les produits de charcuterie cuite, et parfois les produits laitiers et les végétaux, les insectes, les ravageurs.

Les mains, les ustensiles, les plans de travail vont servir de moyen de transport pour contaminer d'autres aliments (contamination croisée).

Salmonella est détruite par un traitement thermique de 2 minutes à 75°C, son développement est pratiquement stoppé au-dessous de 6°C.

Les symptômes (vomissement, diarrhée, douleur abdominale, fièvre élevée) apparaissent 8 à 72h après l'ingestion, et disparaissent en 1 semaine environ. Une hospitalisation a lieu dans 10 à 20% des cas et le taux de mortalité est de 1%.

Prévention : contrôle de la qualité des matières premières, stockage des œufs au frais et cuisson suffisante, validation de la durée de vie des produits, respect de la marche en avant et du non croisement entre produit de nature différente.

■ Staphylococcus aureus

Ce germe produit une toxine résistante à des températures supérieures à 100°C alors que le germe lui-même est détruit par la chaleur (2 minutes à 65°C suffisent à détruire 90% de la population). Le froid frêne également la croissance du germe.

Température de croissance : entre 6 et 46°C, température optimale de croissance : 37°C.

Les produits incriminés sont principalement des produits cuits (charcuterie, pâtisserie à la crème, crème glacée, viande cuite, poisson), des produits pauvres en eau (salaison, poissons séchés ou fumés, lait en poudre).

Le personnel qui manipule les aliments est la source majeure de staphylocoques qui se trouvent fréquemment dans le nez, la gorge, les coupures, les abcès et les sécrétions.

Les symptômes (douleurs gastro-intestinales, vomissement) apparaissent 1 à 8h après l'ingestion et s'apaisent dans les 24h. La mortalité est rare.

Prévention : éloignement des personnes infectées et des porteurs sains, port d'une coiffe, lavage régulier des mains, désinfection des plaies, nettoyage et désinfection du matériel, respect des barèmes de cuisson, respect de la marche en avant et du non croisement entre produit de nature différente.

■ Clostridium perfringens

Son développement est favorisé par un maintien trop long des produits dans la zone de température dangereuse, entre 10°C et 63°C, sa vitesse de multiplication la plus rapide intervient aux alentours de 40°C. Il ne se développe qu'à l'abri de l'air (germe anaérobie).

Clostridium peut former des spores très résistantes à la chaleur.

On le trouve surtout dans les viandes cuites dans leur jus, dans des mets à base de viande cuisinés à l'avance et laissés trop longtemps à température ambiante, dans les restes manipulés de manière incorrecte, lors du refroidissement ou du réchauffage.

Prévention : refroidissement rapide des produits après cuisson, réchauffage rapide des produits, respect des températures de conservation.

■ **Listeria monocytogenes**

Elle ne provoque pas les syndromes classiques de la TIAC, mais une maladie grave appelée la listériose (méningite, avortement...). Elle n'est dangereuse qu'à partir d'un certain seuil de multiplication.

Elle est très présente dans les aliments prêts à consommer et ayant été manipulés (charcuterie, produits laitiers tels les fromages au lait cru, poissons fumés, légumes crus...).

Sa température de croissance optimale est entre 30°C et 37°C, elle se développe encore à 45°C mais est détruite à 65°C. Elle peut également se développer à des températures basses (jusqu'à 0°C).

Les germes témoins du niveau d'hygiène, Les germes d'altération

Ces germes ne sont pas dangereux en général mais permettent de vérifier la bonne application des mesures préventives mises en place comme le lavage des mains, le stockage au froid, le nettoyage et la désinfection.

■ **Escherichia Coli, Coliformes fécaux et totaux**

Escherichia Coli est un germe habituel de la flore intestinale de tous les animaux, y compris les humains. Sa présence est le signe d'une contamination fécale, et peut entraîner des troubles digestifs (crampes abdominales, diar-

rhées). Les symptômes apparaissent 2 à 12 j après l'ingestion, pour cesser dans les 10 j qui suivent.

Elle se développe entre 10 et 45°C, avec un optimum de croissance à 37°C. Elle est sensible à la chaleur (quelques secondes à 68°C tuent la plupart des germes).

On la retrouve sur les viandes hachées crues ou mal cuites, dans le lait cru, les végétaux l'eau contaminée.

Prévention : cuisson suffisante, nettoyage et désinfection des légumes, respect de la marche en avant et du non croisement entre produit de nature différente.

Les **Coliformes fécaux** sont les témoins du non respect des règles d'hygiène par contamination directe (mains sales ou produits souillés) ou indirecte (environnement des ateliers, des sanitaires, contamination croisée). Leur présence dans un produit cuit indique une contamination lors des manipulations après cuisson.

Les **Coliformes totaux** témoignent de l'hygiène générale des locaux et proviennent souvent de surfaces et matériel mal nettoyés, d'une mauvaise gestion des déchets et des emballages, de tenues de travail mal entretenues. Ils peuvent également provenir des végétaux crus mal ou non lavés.

■ **Flore Aérobie Mésophile Totale**

Elle renseigne sur la charge bactérienne globale de l'aliment.

Un excès de flore aérobie mésophile est le reflet d'une altération bien engagée, et la conséquence soit d'une pollution (malpropreté générale et défaut d'hygiène) soit d'une mauvaise conservation (température de conservation trop élevée et/ou durée de conservation trop longue, rupture de la chaîne du froid).

Les tendances et évolutions du marché des produits alimentaires

Les nouveaux produits de l'agro-alimentaire, et les tendances du marché vus pour vous dans les revues professionnelles

Le marché des produits traiteurs dans les grandes surfaces :

	Chiffre d'affaires en millions d'€ /52 semaines au 25/02/07	Evolution sur 1 an
Plats cuisinés frais	531 543	+ 12.0 %
Salades fraîches	415 130	+ 7.6 %
Entrées fraîches	345 453	+ 11.6 %
Sandwiches	247 492	+ 11.9 %
Quiches, tartes, tourtes	99 246	+ 7.4 %

Baromètre consommateur des « Hyper » et « Super » • Source : RIA n°679 - mai 2007

Les dernières innovations des industriels...

- **Marie** lance une gamme de pizzas surgelées inspirées des pizzas à emporter : **boîitage carton** reprenant les codes graphiques de la vente à emporter avec sachet d'huile pimentée à l'intérieur, **pâte plus fine**, fondante (cuisson sur sole de pierre comme au restaurant). 3 références : pizza regina (jambon cru, et cuit, tomates cerise, pesto), pizza quatre formaggi (mozzarella, chèvre, bleu, parmesan), pizza carbonara (lardelles, champignons, oignons, crème fraîche). (poids 650g - prix indicatif : 4.5 €).

- **Unicopa** adapte une gamme de produits crus de volaille en fonction des cibles visées, avec des messages nutritionnels simples et cautionnés par des experts scientifiques :

Enfant = gamme « format kids » composée de palets de poulet, mignons de poulet ou mini-escalopes de dindes (160 g, 2.2 €).

Femme active = gamme « programme ligne » composée de galets de poulets, filet mignon de dinde ou médaillon de dinde marinés nature (200g, 2.6 €).

Senior = gamme « extra tendre, pour des repas légers et digestes » composée d'escalopes de dinde, pavés de dinde ou filets de poulet (200g, 2.9 €).

- **Fleury Michon** sort un jambon cuit de qualité supérieure à **teneur en sel réduite de 25%** : le **jambon supérieur léger**. Teneur en sel de 0.58g par tranche. Conditionnement par lot de 2 tranches (80g, 1.78 €).

- **Valtero** (Socopa) et **Douce France** (Gastronome) surfent sur la vague « kebab » et proposent pour l'été : 4 pavés hachés à l'orientale recette kefta en 4 x 130g et **steakys barbecue saveur kebab** en 2 x 100g.

- **Bigard** propose une alternative à la viande hachée fraîche type cheveux d'ange avec les « **Brins de haché** ». Plus faciles à doser, ils ne s'agglomèrent pas même après cuisson. 2 références : 5% MG et 15%MG (250g, 3.5 € et 2.9 €).

- **Confit de Provence**, déjà positionné sur une gamme de confitures diététiques et biologiques, lance une nouvelle gamme de confitures 100% fruit donc sans saccharose ajouté. 40% de calories en moins qu'une confiture classique, 10 références (cerise - prune, pruneau - rhubarbe, coing - poire, fraise - griotte - cranberry, litchi - goyave - banane...). (Pot de 290 g, 2 € environ).

- Les industriels surfent sur la vague « cranberry » : les ventes de cette baie rouge aux vertus reconnues (par une allégation attestant que la consommation de jus de fruit de Vaccinium macrocarpon diminue la fréquence des infections urinaires chez la femme) sont passées de 500 kg en 1999 à 500 tonnes en 2006. Ce fruit est commercialisé sous forme séchée/sucrée, surgelée, concentrée, en purée, en jus, aromatisée ou en poudre. En plus du secteur des boissons (jus de cranberry blanc haut de gamme), de produits laitiers (yaourts, fromage frais cranberry et poivre) et des compléments alimentaires, le cranberry se retrouve même dans les snacks, les barres de céréales et la boulangerie industrielle. On trouve même aujourd'hui sur le marché du foie gras à la cranberry...

- D'après Babette Le forestier, directrice de TNS Media Intelligence et qui vient de publier « Marketing Book » qui recense les 1 500 innovations de 2006, les industriels sont astucieux pour faire manger des légumes aux enfants : par exemple, les nuggets de légumes (où la panure peut représenter jusqu'à 40% du produit...). Reste que les fruits et légumes se retrouvent dans toutes les préparations : pâtes, fromage, terrines de pâté...

Les produits de santé active sont également à la mode : yaourt « qui nourrit la peau de l'intérieur », produit anticholestérol, foie gras aux omega-3 ; de même que les produits à l'aloé vera.

Le marché de La CHARCUTERIE

Le secteur de la charcuterie en libre service (LS) en hypers et supers marchés se porte bien : 2,1% de croissance entre janvier 2006 et janvier 2007.

Le jambon cuit comme cru en est la vedette. Il ne cesse de séduire. Parmi les jambons cuits ce sont les jambons supérieurs et de Paris, devenus des jambons « familiaux » qui tirent le marché. L'origine du jambon cru est source de différenciation. Dans cette catégorie, les marques, même petites défendent les origines du jambon, notamment des régions méditerranéennes.

Les 6 segments les plus porteurs du marché de la charcuterie, en plus de la catégorie des jambons, sont la saucisserie, la charcuterie tranchée, les saucisses fraîches, les foies gras frais, les rillettes fraîches (les rillettes sans porc connaissent la plus forte croissance) et le rôti de porc et autres salaisons.

Par contre la charcuterie traditionnelle (saucissons, lardons et poitrines, pâtés et produits à base de tête) est en perte de vitesse, en partie à cause de la baisse des prix mais aussi au fait qu'elle a du mal à répondre à la demande de produits de santé/ bien-être.

L'allégé prend du poids en 2007. Les industriels rivalisent d'efforts pour sortir des gammes de produits allégés qui permettent de capter de

nouveaux clients avec une cible plus féminine et plus jeune. C'est donc une piste de croissance pour le marché de la charcuterie en libre service étant donnée que le gras et le sel sont les freins majeurs à la consommation.

Certains fabricants développent les produits sans porc : terrines de volailles, rillettes au poulet rôti, au poulet à la provençale...

Les terrines de volailles sont naturellement moins grasses et sont perçues comme tel, ce qui permet aux fabricants de communiquer d'avantage sur le plaisir et la gourmandise que sur la légèreté.

D'autres pour qui le passage du porc à la volaille n'est pas envisageable, jouent sur la réduction des teneurs en sel et en gras : jambon léger à 2% de matières grasses grâce une sélection de porcs maigres (les pétrains).

Certains acteurs du marché sont sceptiques sur les performances de l'allégé dans le marché de la charcuterie, en effet, pour eux, le message du Plan National Nutrition Santé (PNNS) porte ses fruits, les consommateurs préfèrent manger moins, sans faire de compromis sur le goût, surtout dans un univers gourmand comme celui de la charcuterie.

Segments porteurs	Evolution des ventes (en volume)	Poids en valeur dans la charcuterie LS
Saucisserie	+ 1,8 %	11,9
<i>dont Francfort, strasbourg, knack</i>	+ 3,2 %	4,3
Charcuterie tranchée	+ 3,7 %	8,1
Saucisses fraîches	+ 8,8 %	5,4
Foie gras frais		4,6
Rillettes fraîches	+ 3,6 %	3
<i>dont rillettes de porc</i>	0 %	2,3
<i>dont autres rillettes</i>	+ 23,7 %	0,7
Rôti porc et autres salaisons	+ 12,7 %	1,2

Source : LSA n°1987 1er mars 2007

N'hésitez pas à vous inspirer de ces tendances de marché pour proposer de nouveaux produits à votre clientèle !

Les pages ENVIRONNEMENT et DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'énergie, n'attendez PLUS POUR AGIR !

ECONOMIES D'ÉNERGIE
FAISONS VITE
ÇA CHAUFFE

La maîtrise de l'énergie, un
enjeu **environnemental**

Il n'y a plus de doute possible, le climat planétaire est en train de changer. Les différentes énergies que vous utilisez contribuent directement ou indirectement aux phénomènes de réchauffement de la planète (dioxyde de carbone CO₂) et de pluies acides (oxydes d'azote NO_x et dioxyde de soufre SO₂).

Si rien n'est fait, la quantité de CO₂ aura doublé d'ici 2100 et les experts internationaux prévoient un réchauffement compris entre 2 et 4°C.

De plus, les sous-produits issus de la combustion d'énergies fossiles entraînent également des problèmes de santé humaine, notamment respiratoires.

Mais aussi **économique**

Votre activité utilise une quantité d'énergie non négligeable :

Boucherie charcuterie traiteur :

En moyenne 1,2 % de votre chiffre d'affaires avec une consommation de 16 000 kWh soit 1 000 € HT par an et par actif.

Boulangerie pâtisserie chocolaterie :
En moyenne 2,6 % de votre chiffre d'affaires avec une consommation de 29 000 kWh ou 1 200 € HT par an et par actif.



Des solutions existent pour réduire votre facture et limiter votre impact sur l'environnement !!

En remplaçant 5 ampoules incandescentes par des fluocompactes, vous réduisez les émissions de CO₂ de 142,5 Kg/an

L'isolation d'un four à pain peut vous faire économiser 1 600 litres de fioul par an (soit 4,5 T de CO₂/an)!

L'entretien régulier des équipements est essentiel : pour le froid, 3 cm de givre sur l'évaporateur double la consommation énergétique...



Pour obtenir des conseils adaptés à votre activité et réduire vos consommations, contactez la **Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat au 05 55 79 45 02**

L'INBP vient de publier un supplément technique des Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie spécial Energie. N'hésitez pas à vous le procurer !

Les HUILES alimentaires usagées

Les huiles de friture constituent un risque pour l'environnement et pour les installations de traitement des eaux. Leur rejet dans les égouts perturbe le fonctionnement des réseaux (colmatage et dégradation) et diminue la capacité de traitement des stations d'épuration.

C'est pourquoi, il est interdit de rejeter ces huiles au réseau ou de les jeter aux ordures ménagères.

Des solutions de collecte et de valorisation existent !

Pour permettre aux artisans et aux petites entreprises de bénéficier d'une solution pratique et économique, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat du Limousin mettent en place pour septembre 2007, une **opération collective de gestion de ces huiles**. Toutes les huiles, ainsi collectées, pourront être valorisées en filières techniques ou économiques (bio carburant, lubrifiants industriels...).

Pour en savoir plus, contactez Fanny Requeut à la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat : 05 55 79 45 02

Les PRODUITS équitableS



En France, le chiffre d'affaires des produits issus du commerce équitable est passé de 70 M € en 2004 à 167 M € en 2006. Plus de 1 500 références arborent le logo Max Havelaar en 2006 : café,

chocolat, coton, thé, jus de fruits, bananes, riz, sucre... il sera bientôt possible de consommer 100% équitable.

Les produits équitables sont issus de sélections de plus en plus exotiques, avec une multiplication des niches, la sophistication des produits et une originalité de plus en plus grande des recettes. Par exemple, parmi les nouveautés biologiques et équitables : Jardin Bio lance du thé blanc, une préparation pour fondant au chocolat, des cookies quinoa - cacao, du quinoa rouge et blanc, du quinoa cuisiné à la péruvienne...

Les produits équitables se démocratisent, et attirent les distributeurs, et afin de lever les doutes des consommateurs liés à l'accroissement des volumes de produits équitables écoulés en grande distribution, la filière a mis en place des audits permettant une analyse pointue des coopératives et filières d'importation afin de garantir « l'équité » de la démarche.

DU BIO CHEZ Les ARTISANS LIMOUSINS : ON EN REDEMANDE !



L'agriculture biologique : le signe de qualité du respect de l'environnement et de la santé

L'agriculture biologique respecte un cahier des charges précis qui interdit le recours aux produits chimiques de synthèses (pesticides et engrais) et l'utilisation des Organismes Génétiquement Modifiés. Les agriculteurs bio, certifiés et contrôlés, enrichissent le sol avec des produits issus du compostage des matières organiques et pratiquent la rotation des cultures ; ce qui permet d'entretenir naturellement la fertilité des sols. De plus, le bien-être et la santé animales sont largement pris en compte avec notamment un accès obligatoire à l'extérieur pour les animaux et des traitements sanitaires allopathiques très limités. Ainsi l'agriculture biologique préserve la qualité de l'eau, de l'air (émissions de CO₂ réduites de 40 à 66% dans les fermes biologiques) et de la biodiversité. Des études montrent que la manipulation des pesticides a des conséquences sur le développement de maladies graves comme les cancers, les malforma-

tions génitales, les allergies. Que penser des résidus de ces produits toxiques sur les aliments ?

On compte en Limousin 320 agriculteurs biologiques certifiés avec des activités d'élevage en majorité (bœuf, agneau, porc, volaille) mais aussi une part de maraîchers, arboriculteurs, producteurs de petits fruits, miel, produits laitiers, céréales

Une consommation nationale en forte croissance.

Le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique est évalué à 1.6 milliard d'euros en 2005 et augmente, chaque année depuis 1999, de 9.5% dans un contexte où l'ensemble du marché alimentaire progressait de 3.6% par an.

Pourtant seulement 2% de la surface agricole française est consacrée au bio en 2005. D'où des importations massives de produits bio !

Les artisans « traditionnels » représentent 4.5% du chiffre d'affaires total principalement en boulangerie, boucherie et commerce de détail des fruits et légumes.

Comment devenir artisan bio en Limousin ?

Pour commercialiser vos produits issus de l'agriculture biologique, vous devez être **contrôlé et certifié par un organisme agréé par l'Etat** (voir coordonnées). Les contrôles sont annuels, et portent sur l'ensemble du processus de fabrication. Des contrôles inopinés peuvent s'y ajouter. Le contrôleur vérifie :

- les garanties bio sur les matières premières transmises par les fournisseurs,
- les conditions de stockage et l'identification des produits,
- les garanties de non mélange et de traçabilité lors de la fabrication,
- l'enregistrement au niveau de la comptabilité des entrées, sorties et stocks et leur cohérence notamment avec les factures, bons de livraison et de transport,
- les étiquetages et les conditions de mise en vente.

Aucun atelier dédié au bio n'est demandé, mais des **garanties de non mélange** entre matières premières et produits finis bio sont exigées. Un nettoyage approprié des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué avant toute fabrication de produits bio. L'objectif est **d'éviter toute confusion** pour le personnel et pour les consommateurs et ainsi que toute pollution ou contamination.

Organismes de contrôle agréés en France :

ACLAVE

56, rue Roger Salengro
85013 La-Roche-sur-Yon
Tél. +33 (0)2 51 05 14 92
Fax +33 (0)2 51 36 84 63

AGROCERT

4, rue Albert Gary
47200 Marmande
Tél. +33 (0)5 53 20 93 04
Fax +33 (0)5 53 20 92 41

ECOCERT SAS

BP 47
32600 L'Isle Jourdain
Tél. +33 (0)5 62 07 34 24
Fax +33 (0)5 62 07 11 67

QUALITE FRANCE SA

Le Guillaumet
60 av. du Général de Gaulle
92046 Paris la Défense cedex
Tél. +33 (0)1 41 97 00 74
Fax +33 (0)1 41 97 08 32

SGS ICS

191 avenue Aristide Briand
94237 Cachan cedex
Tél. +33 (0)1 41 24 83 04
Fax +33 (0)1 41 24 89 96

ULASE

Place du Champ de Mars
BP 68
26240 Lorient-sur-Drôme
Tél. +33 (0)4 75 61 13 00
Fax +33 (0)4 75 85 62 12

Bénéficiez du soutien financier du Conseil Régional à la certification bio des artisans !

Afin de développer la valorisation des productions biologiques limousines, le Conseil Régional encourage la transformation artisanale certifiée bio en proposant la prise en charge de 80% du coût de la certification AB. La Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat est chargée de l'instruction des dossiers. Contactez Eva Pénelet pour plus d'informations.

Zoom sur une filière de farines biologique, régionale et équitable : les Moissons du Limousin

Regroupés au sein d'une association, 7 producteurs de céréales bio ont mis en place une filière locale de production. Des artisans minotiers limousins partenaires garantissent une transformation de qualité. Un commerce équitable s'établit entre les céréaliers et les minotiers : ces derniers s'engagent à rémunérer de manière juste les producteurs.

Contact :

les Moissons du Limousin
Pôle de Lanaud - 87220 BOISSEUIL
au 05 55 06 46 20.

Où trouver des produits bio limousins ?

Le guide bio à votre service

Le Groupement des Agrobiologistes du Limousin (GABLIM) représente les agriculteurs bio de la région et édite un guide recensant les producteurs en vente directe, artisans et magasins bio.



**Pour tous renseignements,
contactez Véronique Baillon
au 05 55 06 46 23.**