

SNPE

Syndicat National
des transformateurs de Poivres,
Epices, aromates et vanille.

SYMTIA

Syndicat national des fabricants
de Mélanges Technologiques
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n°15

JUIN 2020

LA CHARCUTERIE ALSACIENNE

SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare :
La charcuterie alsacienne
- 5** Questions-réponses :
Covid-19 : quel impact économique et
quel soutien aux entreprises
- 6** Bon à savoir :
Les herbes et épices dans le barbecue

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86
www.fedalim.net

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS
Directeur de publication : Hubert Bocquelet
Création graphique et mise en page : C. Poriel, A. Zeller
ISSN : 2496 - 4875



© margouillat - 123RF

Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la **FEDEMET**, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de **FEDALIM**, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

Finalisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP¹ des mélanges technologiques, des mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques vient d'être finalisé. Rédigé par et pour les professionnels de ces secteurs, il a été conçu avec les objectifs suivants :



- respecter les exigences des réglementations en matière d'hygiène, notamment les règlements du paquet hygiène (règlements CE n°178/2002, n° 852/2004, n° 853/2004, n°2073/2005) ;
- expliquer les contraintes réglementaires, avec des exemples concrets ;
- mettre en place les mesures destinées à assurer la sécurité et la salubrité des produits (maîtrise des contaminations biologiques, chimiques, physiques et des allergènes majeurs). L'ensemble de ces mesures constitue un des volets du « plan de maîtrise sanitaire » ou PMS.

Ce guide s'inscrit dans la continuité d'une démarche initiée par le Selco (Syndicat National des Fabricants de

Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) en 2006 avec la rédaction d'un guide professionnel destiné à garantir la réduction des présences fortuites en allergènes majeurs dans les mélanges technologiques. Suite au succès de ce guide adopté en 2007, le Selco devenu Symtia (Syndicat National des Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) puis la Fedemet (Fédération Nationale des Épices, Aromates et Mélanges Technologiques) ont souhaité **élargir la réflexion à l'ensemble des dangers sanitaires pour cette famille de produits avec la rédaction d'un GBPH plus complet et correspondant aux exigences de la validation par les pouvoirs publics.**

En conséquence, ce guide :

- rappelle les **obligations de résultats définies par la réglementation** ;
- propose des exemples de **moyens** permettant d'assurer les objectifs de la réglementation en matière de sécurité des produits au moment de leur mise sur le marché ;
- définit des **niveaux acceptables** (des critères microbiologiques, notamment) en vue d'assurer la sécurité sanitaire des produits relevant du champ de ce guide ;
- donne des **éléments pour la mise en place de l'HACCP dans les entreprises.**

Ce guide a aussi été conçu pour aider les industriels qui le souhaiteraient à mettre en place les mesures de management de la sécurité des produits, en s'inspirant de la norme NF EN ISO 22000-2005.

1. HACCP = acronyme de l'anglais *Hazard Analysis, Critical Control Point*, que l'on peut traduire par Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise

EN BREF

DÉCONTAMINATION DES ÉPICES

Les épices peuvent être naturellement contaminées par des bactéries. Une étude s'est intéressée à l'efficacité d'une irradiation par faisceau d'électrons (*technologie e-beam*) à faible énergie pour décontaminer des échantillons de poivre noir, de poivre blanc et de piment de la Jamaïque. Les résultats suggèrent que cette technologie pourrait être une alternative aux traitements ionisants actuels.

Source : Grycska U. et al. Radiation Physics and Chemistry. May 2020.

ÉPICES ANTI-STRESS

Des chercheurs ont étudié les effets d'une supplémentation à base d'extraits d'épices sur le stress chronique et les troubles associés (anxiété, dépression), dans un modèle porcin de stress psychosocial chronique. L'ingrédient fonctionnel contenait un mélange de *Curcuma longa L.*, de *Piper nigrum L.*, de *Capsicum annum L.* et de *Zingiber officinale L.* Les résultats mettent en évidence des effets positifs sur certains facteurs associés au stress chronique, au niveau du cerveau. Les auteurs suggèrent que ces effets positifs pourraient provenir de la stimulation répétée du système olfactif.

Source : Menneson S. et al. Journal of Functional Food. Jan 2020.



Produit phare



La choucroute,
plat emblématique
alsacien par
excellence.

© margouillat-123RF

LA CHARCUTERIE ALSACIENNE

De la choucroute au foie gras en passant par une multitude de saucisses : le goût et l'influence de la gastronomie française se sont harmonieusement combinés aux savoir-faire et traditions d'Outre-Rhin pour donner naissance à la charcuterie cuite alsacienne, fleuron du patrimoine culinaire de la région.

La première indication de l'existence de charcuteries en Alsace revient à Varron, un écrivain chargé par Jules César (≈ 100 av. J.C.) d'organiser la première bibliothèque publique de Rome : son manuel d'agriculture *Rerum rusticarum libri III* signale que les peuples de la rive gauche du Rhin (les Alsaciens), livrent à Rome des jambons, des saucisses et des cervelas. Huit siècles plus tard, le terme « *Wurst* » (saucisse) est utilisé dans la « *tractoria* », lettre de mission des *Missi dominici*, ces inspecteurs chargés par Charlemagne de visiter les provinces. L'iconographie alsacienne célèbre la saucisse à partir du XIII^e siècle. Le porc est également l'animal le plus important de la civilisation celte : on le retrouve sur des pièces de monnaie et en statuette. Au moyen-âge, le porc était présent partout sur toutes les tables. On le conservait en le fumant ou enfoui dans le sel, ou sous une couche de graisse dans le cas des rillettes.

L'influence germanique

La charcuterie alsacienne, tout comme la cuisine alsacienne en général, est une cuisine régionale de France, à influence germanique et d'Europe centrale. En effet, au cours de son histoire, l'Alsace a été, tantôt française, tantôt allemande. L'annexion par l'Allemagne en 1871 a paradoxalement fortement contribué à affirmer l'identité de l'Alsace, notamment à travers ses **savoir-faire culinaires qui se sont enrichis de l'apport des pratiques allemandes** : le travail de la viande, principalement manuel, s'est ainsi enrichi de l'arrivée de charcutiers wurtembergeois qui apportèrent des techniques plus

DES « CHAIRCUI TIERS » À LA CHARCUTERIE

La charcuterie trouve son étymologie au V^e siècle où apparaît le métier de charcutier qui se différencie du métier de boucher (charcuterie signifiant "chair cuite"). La charcuterie est un produit à base de viande ou d'abats de porc. Apparue dès l'antiquité à Rome et en Grèce où l'on consommait déjà du jambon fumé et de la mortadelle, la charcuterie se développe particulièrement dans les régions et pays où l'élevage de porc relève d'une longue tradition (Auvergne, Alsace, Italie, Allemagne...). Il faut attendre 1513 pour que les « *chaircuitiers* » aient le droit de se fournir directement en viande de porc, sans passer par les bouchers ou cru.

SPÉCIALITÉS SALÉES ET FUMÉES

La gastronomie alsacienne offre également de nombreux produits salés fumés tels que le Kassler (filet de porc désossé et roulé), la poitrine ou la palette fumée. Plongées dans une saumure ou frottées au sel sec agrémenté d'épices et d'aromates puis délicatement fumées au bois de hêtre, ces spécialités incontournables d'une véritable choucroute d'Alsace sont également la garniture des fameux repas marcaire servis dans les fermes auberges alsaciennes ou des Hautes-Vosges. Accompagnées de pommes de terre longuement mijotées dans du beurre fermier, elles font le bonheur des randonneurs affamés qui parcourent les montagnes.



Le Kassler, filet de porc désossé et roulé, souvent servi accompagné de pommes de terre.

« EN ALSACE,
LA SAUCISSE
DE FOIE EST
INCONTURNABLE. »

mécanisées (technologie du cutter) et permirent la mise en œuvre de viandes de gros bovins et la fabrication de « farces fines ».

De même, au lendemain de la première guerre mondiale, de nouvelles dispositions fiscales spécifiques ont indirectement contribué au développement de la charcuterie alsacienne par l'instauration d'une taxation de la viande au détail. C'est précisément à cette époque que l'ensemble des artisans de la filière viande devinrent alors « bouchers-charcutiers », situation qui perdure encore à ce jour.

La choucroute

La choucroute est le plat emblématique alsacien par excellence. Le mot choucroute vient du nom alsacien *surkrut* – lui-même transposé de l'allemand *sauerkraut* (herbe aigre) – et désigne donc le légume fermenté à la base de sa recette. Les premiers textes y faisant référence datent du XVI^e siècle. La choucroute est depuis toujours un plat du dimanche – qui mijote sur le feu durant la messe – plus ou moins garni à l'époque selon la richesse des familles.

Si le chapelet de saucisses en était la garniture la plus courante, **nos ancêtres l'épicaient beaucoup plus qu'actuellement**. Adieu graines d'aneth, sarriette et thym, même si nous avons conservé la baie de genièvre, les clous de girofle, le laurier et les graines de coriandre dans sa recette.

Selon la recette « *A la strasbourgeoise* », le chou émincé, fermenté dans une saumure aromatisée qui facilite sa digestion, doit être rincé pour être cuisiné dans le saindoux (ou de la graisse d'oie) dans une cocotte en fonte. On ajoutera les charcuteries suivantes en début de cuisson : lard, carré de porc, jambonneau. Les saucisses de Strasbourg et quenelles de foie, pochées, et les saucisses blanches, grillées, seront ajoutées au dressage, accompagnées de pommes de terre à l'eau.

Selon l'inspiration du moment et la disponibilité des produits, on pourra utiliser de la saucisse et de la poitrine fumée, de la saucisse de Morteau ou de la Montbéliard, du boudin noir, de la saucisse de foie grillée.

La saucisse de foie

Élaborée à l'origine le jour où l'on tuait le cochon, la saucisse de foie – ou *Leberwurst* – reste un incontournable des casse-croûtes et des fins de soirées alsaciennes, accompagnée d'une bière. Si chaque village avait sa propre recette, les ingrédients de base restent la viande et le foie de porc (avec, parfois une certaine proportion de veau), de l'oignon, de l'ail, du persil et beaucoup d'épices – coriandre, poivre et muscade moulus – sans oublier l'incontournable sarriette séchée (ou de la marjolaine selon les recettes) qui lui donneront son goût inimitable. Tout comme la saucisse à tartiner (*Mettwurst*, plus fumée et plus grasse), sa pâte fine et onctueuse la rend facile d'utilisation et justifie sa place dans chaque réfrigérateur en Alsace.

Le foie gras

Produit depuis l'Antiquité par les Égyptiens, le foie gras fut introduit en Alsace par les Romains et s'est ensuite répandu grâce à la communauté juive qui utilisait la graisse d'oie comme alternative au saindoux et au beurre. Ce n'est qu'au XVII^e siècle que Strasbourg s'impose comme le centre de production de foie gras en France, grâce à Jean-Pierre Clause, cuisinier du maréchal des Contades.

Si **Strasbourg dispute à Toulouse le titre de « Capitale du foie gras »**, la recette traditionnelle alsacienne est à base de foie gras d'oie préparé avec des épices (dont chaque chef garde jalousement la recette...) et relevé au Gewurztraminer. On utilisera classiquement un mélange 4 épices, ou à pain d'épices, relevés de poivre du moulin et de fleur de sel pour assaisonner ce plat traditionnel du réveillon.

Mais encore ...

En dehors de ces trois classiques, la tradition gastronomique alsacienne fait la part belle aux produits de charcuteries : tourtes à la viande, presskopf (fromage de tête), saucisse noire, roulades, fleischnaka et autres cervelas... Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses.



COVID-19 : QUEL IMPACT ÉCONOMIQUE ET QUEL SOUTIEN AUX ENTREPRISES ?

Les entreprises qui approvisionnent l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et l'évènementiel enregistrent depuis le 15 mars une perte de chiffre d'affaires entre 50 et 100 %. Et demandent l'aide du gouvernement.

Pourquoi les fournisseurs de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme et de l'évènementiel attendent-ils des garanties du gouvernement ?

Le troisième projet de loi de finances rectificative a été présenté le mercredi 10 juin 2020 en Conseil des Ministres. Il organise, entre autres, le soutien aux entreprises pour lesquelles la reprise d'activité demeurera durablement compromise. Ce projet de loi doit permettre de **rectifier un oubli** : celui commis dans le cadre du plan de soutien à l'hôtellerie, restauration, tourisme et évènementiel du 14 mai dernier, qui a fait l'impasse sur le cas des entreprises qui les approvisionnent, pourtant très dépendantes de leur niveau d'activité et présentes sur tout le territoire.

Quel a été l'impact du Covid-19 sur leur chiffre d'affaires ?

Ces entreprises, situées à l'amont de ces secteurs, enregistrent depuis le 15 mars une perte de chiffre d'affaires entre 50 et 100 %, qu'elles soient grossistes en produits alimentaires, boissons et fournitures diverses (linges de table et de literie, matériels de cuisine, décoration et communication événementielle), entreprises de l'agroalimentaire ou coopératives agricoles.

Au mois de juin 2020, les **perspectives de reprise demeurent très sombres**. La restauration collective (restauration scolaire, universitaire, restauration d'entreprise, ...) ainsi que l'évènementiel public et d'entreprise restent totalement à l'arrêt. La restauration commerciale, quant à elle, peine à reprendre dans un contexte fortement contraint par les mesures de distanciation. Aucune amélioration significative de la situation n'est envisagée avant la rentrée de septembre voire, pour le tourisme et l'évènementiel, le printemps 2021.

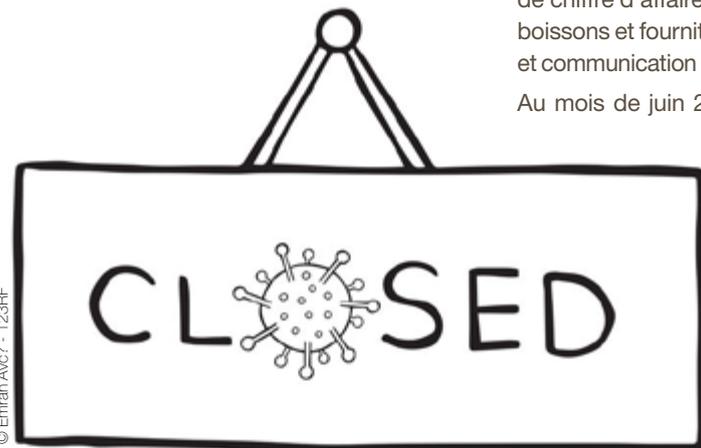
Aussi, **ce qui vaut pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et l'évènementiel, vaut également, à l'identique, pour les entreprises du commerce de gros, de l'agroalimentaire et de la coopération agricole qui les approvisionnent.**

Quelles sont leurs demandes ?

Faute pour les entreprises d'avoir pu bénéficier du plan de soutien du 14 mai dernier et au vu des mesures du projet de loi de finances rectificative, la chaîne de valeur estime que le compte n'y est pas et réclame pour les entreprises de l'amont des secteurs de l'hôtellerie, restauration, tourisme et évènementiel :

- le bénéfice des mesures accordées aux secteurs de l'hôtellerie, restauration, tourisme et évènementiel dans le cadre du plan de soutien du 14 mai ;
- l'accès à ces aides pour les entreprises ayant perdu plus de 50 % de leur chiffre d'affaires depuis le 15 mars ;
- le maintien d'un régime préférentiel de chômage partiel afin de préserver l'emploi et la capacité de ces entreprises à tenir dans la durée, le temps que la reprise de l'hôtellerie, restauration, tourisme et évènementiel soit effective.

La survie de nombreuses entreprises en amont des secteurs de l'hôtellerie, restauration, tourisme et évènementiel ainsi que la préservation des emplois directs et indirects liés, sont actuellement en jeu.



© Emrah Avc? - 123RF

« AUCUNE AMÉLIORATION SIGNIFICATIVE DE LA SITUATION N'EST ENVISAGÉE AVANT SEPTEMBRE. »

Le terme de « barbecue » désigne autant l'appareil que le mode de cuisson, ou par extension le repas lui-même.



LES HERBES ET ÉPICES DANS LE BARBECUE

Largement répandu dans les foyers français, le barbecue permet aussi de retrouver des saveurs d'ailleurs et de donner de l'originalité. Et ce, grâce aux herbes et épices, marinades et nappages qui accompagnent les viandes, poissons et légumes.

ENCORE LOIN DU BARBECUE À L'AMÉRICAINE

Certes, la pratique du barbecue augmente en France. Signe des temps : depuis quelques années, un concours de barbecue y a été créé. Mais l'Hexagone demeure encore loin des États-Unis qui ont érigé le barbecue en véritable art de vivre et où les concours emblématiques permettent à tous de fumer la viande et de rivaliser dans des styles, des équipements, des cuissons et des assaisonnements propres à chacun et fortement marqués régionalement.

Le retour des beaux jours rime, pour beaucoup de Français, avec celui du barbecue. Que ce soit pour le goût spécifique engendré par ce mode de cuisson, pour la convivialité qu'il apporte ou tout simplement pour le plaisir de manger et de cuisiner dehors, **plus de 9 Français sur 10 déclarent l'apprécier et l'utiliser** (source : étude interne Griffith). Et même si les saucisses et merguez restent encore les aliments les plus représentés sur le grill, aujourd'hui, tout se cuit sur le barbecue et tout s'assaisonne.

Quels assaisonnements ?

Aujourd'hui le barbecue ne se limite plus uniquement à une cuisson simple avec du sel et du poivre. Il permet de voyager pour retrouver des **saveurs d'ailleurs** et donner de l'originalité et du peps aux viandes, poissons et légumes. Pour cela, les herbes et les épices, seules ou en combinaison, en marinade avant cuisson, en saupoudrage ou en nappage lors de la cuisson sont indispensables. Elles peuvent être associées à d'autres ingrédients (poivron, citron, etc.) afin d'apporter du goût, du visuel ou de la texture.

Le consommateur peut, au choix, se tourner vers des **produits élaborés du marché** qui mettent en avant certaines associations (classiques ou plus originales) pour plus de facilité, soit **préparer lui-même des assaisonnements personnalisés**. Les saveurs herbes de Provence, paprika, provençale, mexicaine ou BBQ restent de grands classiques et sont toujours plébiscitées par le consommateur. Tous les ans, certaines notes émergent selon les tendances culinaires : thym-citron, paprika fumé, soja-gingembre, chimichurri ; elles vont parfois même jusqu'à se distinguer par une typicité supplémentaire de l'ingrédient qui les compose, comme les saveurs Chili Chipotle ou Chili Habanero.

Différentes préparations

La simplicité veut que l'on ajoute quelques **pincées d'herbes et épices** au-dessus de la viande lors de la cuisson. Mais dans le cas des marinades, on procède à l'application plusieurs heures avant la cuisson pour donner plus de tendreté aux produits. Des **marinades** liquides à base d'huile apporteront brillance et visuel. Une autre option consiste à substituer ou associer une marinade avec une **sauce à napper** au pinceau lors de la cuisson. Les sucres vont réagir sous l'effet de la chaleur et apporter des notes caramélisées ainsi qu'une brillance et parfois même une croustillance au produit. Dans tous les cas, quel que soit le mode de préparation, les herbes et épices restent la base indispensable à l'apport de saveurs aux produits, et ce partout dans le monde.

Évolution du mode de cuisson

Si la pratique du barbecue reste encore simple en France, les modes de cuisson évoluent de même que les pratiques. La très grande majorité des Français (9/10) cuisinent leur barbecue au charbon ou au gaz, mais la moitié d'entre eux utilisent aussi la plancha, multipliant ainsi les occasions de consommation. Par ailleurs, si la viande domine encore massivement le barbecue, on constate l'entrée discrète des protéines végétales sur le grill.