

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°27

JUILLET 2024

DU STEAK HACHÉ AU HAMBURGER



© 123RF-elenaframowa

SOMMAIRE

2 Guide

3 Produit phare :

Du steak haché au hamburger

5 Questions-réponses :

La moutarde, piquante !

6 Bon à savoir :

Épices et herbes pour mettre
en valeur les fromages

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, G. Castagnon
ISSN : 2496 - 4875



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.

Membres de FEDEMET, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques

DÉTERMINATION DU STATUT RÉGLEMENTAIRE DES MÉLANGES D'INGRÉDIENTS À FONCTION AROMATISANTE

Arômes alimentaires ? Additifs alimentaires ? Produits alimentaires intermédiaires ? Pour s'y retrouver dans la jungle des dénominations et déterminer le statut réglementaire des mélanges d'ingrédients à fonction aromatisante, le SNIAA (Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires) et la FEDEMET (FÉDÉration nationale des Epices, aromates et MÉlanges Technologiques) proposent un guide simple.



Le SNIAA et la FEDEMET ont élaboré un guide dont le but principal est d'assister les entreprises dans l'évaluation du cadre réglementaire applicable aux mélanges d'ingrédients utilisés essentiellement pour leurs propriétés aromatisantes. Dédié aux entreprises membres du SNIAA et/ou de la FEDEMET, ce guide de 8 pages leur permet de déterminer les informations pour lesquelles la transmission au client est obligatoire, ainsi que les modalités de cette transmission. En effet, selon leurs compositions, leurs destinations, ainsi que leurs conditions d'emploi :

- certains mélanges peuvent être déclarés dans la liste des ingrédients comme « arômes » ([Règlement \(CE\) N°1334/2008](#))
- et d'autres sous une dénomination d'usage ou descriptive ([Règlement \(UE\) N°1169/2011](#)).

À NOTER

Sont exclus du champ de ce Guide les « préparations » au sens de l'Annexe III du [Règlement \(CE\) n° 1333/2008](#), composées d'un ou de plusieurs additifs alimentaires, enzymes alimentaires et/ou nutriments auxquels ont été ajoutés des ingrédients alimentaires [à des fins technologiques], ainsi que les denrées non composées telles que les épices et leurs mélanges.

Un mélange, des utilisations

Après avoir rappelé les définitions légales des arômes alimentaires, additifs alimentaires et produits alimentaires intermédiaires (PAI), le guide revient sur un principe général : un même mélange d'ingrédients peut avoir des utilisations différentes. Chaque utilisation est définie avant la mise sur le marché du mélange et par conséquent, son statut réglementaire et sa dénomination de vente le sont également. Pour une meilleure information des utilisateurs, il est recommandé de rédiger une fiche technique par statut et dénomination de vente.

Le fournisseur du mélange est responsable de ce positionnement réglementaire au cas par cas. Il doit fournir au client les informations adéquates conformément à son statut (étiquetage et fiche technique).

En pratique : un arbre décisionnel

Pour aider les entreprises membres, le guide propose un arbre décisionnel à l'issue duquel il est possible de déterminer le statut réglementaire d'un assemblage d'ingrédients à fonction aromatisante : arôme (ou mélange d'arômes) ? PAI ? denrée alimentaire destinée au consommateur final ?



© 123RF-elenaframowa

Le cuisinier peut miser sur les épices et aromates pour donner une signature unique à son burger.

DU STEAK HACHÉ AU HAMBURGER

Pour donner au burger une signature unique, le cuisinier dispose de deux armes redoutables : l'assaisonnement de la viande et la confection de la sauce.

Certes, il est possible de personnaliser son burger en modifiant les garnitures : remplacer la classique laitue par la goûteuse et poivrée roquette, opter pour un nouveau cheddar ou choisir des buns originaux. Mais il ne faudrait pas oublier l'ingrédient central : le steak haché, dont l'assaisonnement donnera toute la saveur et la personnalité au burger.

Assaisonner la viande

L'idée : ne pas se contenter de faire griller le steak sitôt sorti de son emballage, mais au contraire, prendre le temps de l'assaisonner au préalable. Certains cuisiniers recommandent la confection d'un mélange d'épices associant par exemple du paprika (souvent jugé incontournable), du paprika fumé (pour la note fumée supplémentaire), de la cassonade (pour une touche sucrée), de la poudre d'ail, de la poudre d'oignon, du cumin et bien entendu les traditionnels sel et poivre. D'autres font mariner la viande quelques heures avant cuisson, dans une sauce mêlant par exemple du miel à un mélange d'épices clé en main type « barbecue », avec une pointe de sel, un peu d'échalote et du persil finement haché ; la viande ainsi assaisonnée doit être conservée au frais jusqu'à cuisson. Les déclinaisons sont évidemment infinies.

HISTOIRE DU BURGER

Plat célèbre dans le monde entier et emblème de la culture américaine, le hamburger est pourtant né... en Allemagne ! « Hamburger » fait référence à la ville de Hambourg, où au 19^e siècle, un des plats traditionnels était une galette de steak haché de bœuf accompagnée de sauces. La recette aurait été importée aux Etats-Unis par des immigrants allemands.

Qui a eu l'idée ensuite de placer le steak entre deux tranches de pain ? Mystère ! Plusieurs villes américaines en revendiquent la paternité. Toujours est-il qu'aujourd'hui, le hamburger est le plat américain par excellence. Son succès est toutefois planétaire : tous les pays ou presque l'ont adopté, et adapté à leur culture... notamment à travers les épices et herbes aromatiques utilisées !

Personnaliser la sauce

Autre terrain de jeu pour les plus créatifs : la sauce utilisée dans le burger, également personnalisable à l'infini. Certains ingrédients sont jugés incontournables par les défenseurs de la recette classique : mayonnaise, ketchup, moutarde, oignons hachés frits dans un peu d'huile, vinaigre, moutarde et herbes (persil, ciboulette) ciselées. Et bien sûr, quelques rondelles de cornichon à ajouter au montage.

Pour autant, d'autres vont préférer signer leur création d'une touche plus originale : sauce moutarde-miel, sauce type barbecue mêlant ketchup, vin rouge, lard, moutarde, tabasco...

Vous préférez opter pour une version plus légère ? Pourquoi ne pas partir sur une base de fromage blanc à laquelle vous ajouterez persil, ciboulette, cornichon haché et un peu de vinaigre de cidre ?

Alternatives au steak haché

Si le steak haché est l'ingrédient historique du burger traditionnel (lire encadré sur l'historique), certaines déclinaisons font aujourd'hui figure d'alternatives classiques : burgers au poulet, au poisson... Là encore, les épices et herbes aromatiques jouent un rôle essentiel pour personnaliser les recettes de marinade et de sauce, et apporter ainsi une véritable signature au burger. Parmi les combinaisons les plus populaires, on retrouve par exemple le mélange thym, origan et ail en

poudre, typé « méditerranéen » ; l'association de gingembre, ail en poudre, coriandre moulue et coriandre fraîche, pour faire voyager les papilles du côté de l'Asie ; ou encore le mélange cumin, paprika fumé, coriandre moulue et poivre de Cayenne, pour des notes américaines.

Quid des burgers végétaux ?

Pour goûter eux aussi au plaisir du burger, les végétariens et vegans peuvent recourir aux alternatives végétales à la viande (lire encadré ci-dessous). Et là aussi, peut-être même de manière encore plus marquée, les épices et herbes aromatiques constituent la clé d'un burger réussi ! Elles offrent une palette immense dans laquelle piocher pour réinventer la recette au gré des inspirations, avec des mariages particulièrement réussis (par exemple curry, curcuma, coriandre, persil...) pour accompagner le tofu et les légumineuses souvent très présents dans ces alternatives végétales.



© 123RF-serreznly

Les burgers peuvent s'appuyer sur la palette immense d'épices et herbes aromatiques pour accompagner leurs déclinaisons à l'infini.

PEUT-ON PARLER DE « STEAK VÉGÉTAL » ?

Les alternatives végétales à la viande, dont celles estampillées « steaks végétaux », ont connu un feuilleton aux multiples rebondissements. Le gouvernement avait en effet interdit, par décret, l'utilisation d'appellations comme le mot « steak » pour les produits ne contenant pas de chair animale. Prévu pour être appliqué dès le 1^{er} mai 2024, le texte a été suspendu le 10 avril de la même année par le Conseil d'État, au motif qu'il risquait de porter une « atteinte grave et immédiate aux intérêts des industriels vendant exclusivement ce type de produits ».

En effet, seules les entreprises françaises étaient concernées par le décret. Une concurrence jugée déloyale entre les entreprises qui fabriquent en France et celles qui produisent à l'étranger mais commercialisent en France. Ce combat juridique repose sur une question de forme : la France ne peut pas, en effet, statuer sur l'étiquetage des denrées alimentaires car c'est une prérogative de l'Union européenne depuis 2011.



LA MOUTARDE, PIQUANTE !

Caractérisée par son piquant, qui peut parfois monter au nez, la moutarde est, dans la catégorie « épices et condiments », le troisième produit le plus consommé dans le monde après le sel et le poivre.

D'où vient le piquant qui caractérise la moutarde ?

L'origine de son nom donne un aperçu de son goût : le terme de moutarde vient du latin *mustum ardens*, « moût ardent ». Mélange de graines broyées, d'eau et d'un mélange de vinaigre, de sel et d'eau (« moût »), la moutarde est en effet caractérisée par son goût piquant « ardent ». Ce dernier repose sur la réaction, lors du broyage des graines et du mélange avec l'eau, entre une enzyme et un composé aromatique présents naturellement qui libèrent une molécule organo-sulfurée : l'isothiocyanate d'allyle. Ce composé, présent aussi dans le wasabi et le raifort, provoque à la fois une sensation de piquant et un effet lacrymogène lors de sa consommation. Molécule volatile, elle entre en effet en contact avec les cellules sensorielles de la langue, mais atteint aussi le palais et le trachée, stimulant le nerf trijumeau et générant la sensation si caractéristique dans la gorge et le nez, de la « moutarde qui monte au nez ».



© 123RF-Iludmilachemelska

Peu calorique par rapport à d'autres condiments comme la mayonnaise, la moutarde donne du goût aux plats sans faire exploser l'apport calorique.

Toutes les moutardes du monde sont-elles comparables ?

Préparée à partir des graines d'une plante éponyme de la famille des *Brassicaceae*, la moutarde a conquis de nombreuses cuisines régionales et continentales. Au point d'être, dans la catégorie « épices et condiments », le troisième produit le plus consommé dans le monde après le sel et le poivre. Mais les recettes varient largement d'un pays à l'autre, plus ou moins relevées. En France, le condiment connu sous le nom de moutarde était historiquement constitué de graines mélangées à un liquide dénommé verjus (jus de raisin vert, aujourd'hui remplacé par un mélange d'eau, de sel et de vinaigre).

En France, quelles sont les différentes variantes que l'on peut acheter ?

Tout le monde connaît les classiques comme la moutarde de Dijon et la moutarde à l'ancienne, reconnaissable à sa texture granuleuse (obtenue par broyage grossier, sans tamisage ni blutage, de graines non déshuilées). Mais derrière ces classiques, il existe une grande diversité de moutardes ! La réglementation ([Décret n°2000-658](#)) autorise en effet « l'addition de sel, de sucre, d'huiles comestibles, d'épices, d'arômes et d'arômes, à l'exception des arômes à flaveur moutarde, en particulier de l'allyl isothiocyanate ». D'où une multitude de variantes ajoutant, au choix, du piment, du cassis, des algues, de l'estragon, du basilic, des noix, de la tomate, du miel...

La moutarde de Dijon et la moutarde de Bourgogne sont-elles deux IGP ?

Contrairement à ce que beaucoup pensent, l'appellation « moutarde de Dijon » ne correspond pas à une origine géographique mais seulement à un procédé de fabrication ; autrement dit, à une recette et non un terroir. En revanche, la moutarde de Bourgogne IGP est une moutarde forte ou extra-forte au vin blanc, produite dans les quatre départements composant la région Bourgogne (Côte d'Or, Nièvre, Saône et Loire et Yonne).

LA RÉGLEMENTATION FRANÇAISE

Selon le [Décret n°2000-658 du 6 juillet 2000 pris pour l'application du code de la consommation relatif aux dénominations des moutardes](#), « ces produits sont obtenus par broyage, suivi ou non de tamisage ou de blutage, de graines de moutarde provenant soit de la variété *Brassica nigra* (Linnaeus) W.D.J. Koch, soit de la variété *Brassica juncea* (Linnaeus) Czernajev et Cosson, soit de la variété *Sinapis alba* (Linnaeus), soit d'un mélange de ces variétés. » « Les dénominations « moutarde », « moutarde en pâte » et « moutarde préparée » sont réservées au produit résultant du broyage direct des graines de moutarde, blutées ou non, dans un liquide constitué d'un ou plusieurs des ingrédients suivants : eau, vinaigre de fermentation, jus de raisin vert, moût de raisin, jus de fruit, boissons alcoolisées, autres liquides potables ou dans un mélange de ces liquides entre eux, ainsi qu'aux produits obtenus par le mélange de farine de moutarde avec les liquides précités. »

ÉPICES ET HERBES POUR METTRE EN VALEUR LES FROMAGES

L'alliance d'herbes et épices avec des fromages séduit les palais gourmands en quête de sensations gustatives riches en contrastes. Et ce, de l'apéritif au dessert.



© 123RF-fchizhe

De nombreux fromages tiennent leur identité d'herbes et/ou épices directement intégrées dans la recette.

Il existerait, rien qu'en France, 1200 variétés de fromages. Et la France est loin d'être le seul pays producteur de fromages ! Il existe donc des milliers de déclinaisons fromagères dans lesquelles les herbes et épices peuvent ajouter de la fantaisie et des saveurs.

Directement ajoutés au fromage

Les fabricants de fromage ont bien compris le potentiel de l'alliance entre herbes, épices et fromage. Les herbes et épices entrent ainsi directement dans la fabrication de certains fromages, que ce soit le munster ou la raclette au cumin, le fromage frais aromatisé aux herbes, le dauphin (mélange de maroilles et de fines herbes, en pavé ou moulé en forme de dauphin) à l'estragon, au persil et au poivre, la tomme au poivre, le chèvre aux herbes de Provence, etc. Hors de nos frontières, l'engouement est le même : gouda au cumin des Pays-Bas, piquant d'Anvers (fromage crémeux belge entouré d'un mélange d'épices)..

Et la créativité peut aussi se jouer directement chez le consommateur, par exemple en disposant des petits ramequins remplis d'épices et d'aromates autour du plateau de fromages (poivre concassé, paprika, noix muscade râpée, piment d'Espelette, curcuma, curry, graines de cumin et de fenouil, herbes de Provence...), histoire de rechercher les mariages les plus harmonieux.

Ou indirectement via le pain, un chutney, etc.

A défaut d'ajouter directement les épices dans le fromage, il est possible d'utiliser un vecteur qui n'est jamais loin : le pain. Le pain au cumin saura par exemple révéler le caractère d'un munster ou d'un époisse, tandis qu'un pain noir accompagnera parfaitement un gouda ou une mimolette bien affinés et qu'un pain d'épices contrebalancera la force des fromages persillés ou mont d'or...

Autre option : un chutney de pommes épicées pour accompagner un camembert, une poire au vin et aux épices pour escorter un fromage bleu, des lanières de carottes marinées avec du cumin pour sublimer un munster.

Y penser aussi en cuisine !

Dans la plupart des recettes mettant en œuvre du fromage, les herbes et épices peuvent trouver leur place tout au long du repas : à l'apéritif dans une sauce au fromage blanc pour tremper des bâtonnets de légumes ; dans une tarte au fromage ou la muscade et le poivre apporteront une touche finale ; dans des croquettes au fromage et au jambon dans lesquelles ajouter toutes sortes d'aromates (oignon haché, épices, herbes aromatiques ciselées...) ; et même au dessert, où les Spéculoos, utilisés en fond de cheesecake ou en alternative aux biscuits trempés de café du tiramisu, apporteront une touche épicée largement appréciée !

RÉGLEMENTATION

Dans son chapitre II, le [décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères](#) précise la possibilité d'ajouter notamment les produits suivants :

- sel et substituts de sel
- épices, aromates et plantes aromatiques
- des extraits d'aromates ainsi qu'arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes (sauf dans les bleus)