

## TRADITION ET NOUVEAUX PRODUITS

Notre nourriture quotidienne, et surtout parce qu'elle répond à un besoin quotidien sans cesse renouvelé, est fondamentalement dépendante des évolutions économiques et sociales.

Les nouvelles exigences, liées aux nouvelles habitudes de se nourrir, d'une part et aux motivations différentes des employés de la restauration qui aspirent à des horaires réguliers d'autre part, le tout dirigé par les nouveaux impératifs financiers, font affirmer que, sans être utopique, les différentes tâches nécessaires à la réalisation des repas seront décalées, confiées en amont du circuit de distribution, à des industriels dont le restaurateur deviendra distributeur.

C'est ainsi que les denrées changent de « visage » pour les utilisateurs dans les cuisines, mais elles gardent toujours la même image pour les consommateurs.

Toutes les filières de production et de transformation sont concernées.

### LA FILIERE VIANDE

Il y a très peu de temps encore, il était impensable de parler de viande « au détail », prédécoupée, conditionnée, précuite, ... par catégorie d'utilisation culinaire quelle qu'elle soit : rôtis entiers, présentés sous toutes les formes – farcis, sans os, garnis, assaisonnés, ...- viandes découpées, ragoûts, viande hachée, ....., crus, cuits,....

Aujourd'hui, tout (ou presque) existe, depuis l'assiette de « carpaccio » conditionnée individuellement, fraîche sous atmosphère modifiée ou surgelée, le steak tartare nature ou assaisonné, jusqu'au rôtis cuits prêts à trancher ou déjà découpés.

Des industriels se sont spécialisés dans la maturation de la viande fraîche, d'autre dans les découpes particulières, d'autres encore

dans les cuissons longues à basse température.

Les abats, la triperie, existent aussi dans toutes les formes : nettoyés, grattés, désossés, cuits, confits .....

L'ouverture du commerce à l'international permet non seulement de découvrir des produits inconnus sous certaines latitudes : viande de bison, de kangourou, de crocodile mais aussi toutes les spécialités charcutières qui étaient initialement réservées à des productions locales.

### LES VOLAILLES ET LES PRODUITS DE VOLAILLE

Toutes les conditions sont réunies pour commercialiser, maintenant, des produits entiers ou découpés, calibrés, faciles à mettre en œuvre avec des déchets réduits.

Aujourd'hui, les volailles sont généralement commercialisées tuées, plumées : P.A.C. : Prêts A Cuire, sans abats – foie, cœur, gésier - et sans abattis – cou, pattes et ailerons –.

En commerce de détail, chez les volaillers spécialisés par exemple, on peut encore trouver les animaux simplement « effilés » c'est à dire abattus, plumés et simplement débarrassés de leurs intestins.

Ce n'est pratiquement « qu'à la ferme » qu'on peut encore acheter des volailles non plumées, non vidées mais attention à bien respecter des règles d'hygiène rigoureuses.

Plus facilement, les producteurs mettent sur le marché les volailles dans toutes les découpes et sous toutes les présentations possibles : escalopes et magrets, rôtis ficelés, animaux désossés, ailerons ou pilons, charcuteries cuites, fumées, prédécoupées ... et toutes autres préparations, fraîches ou surgelées, sous vide ou en conserve.

Désossés et parés mécaniquement, les muscles sont fractionnés, saumurés, fumés, transformés en produits de charcuterie, reformés, aromatisés, associés avec des légumes et/ou du fromage, ..... les morceaux de chair « oubliés » par les machines sur les carcasses sont co-extrudés, broyés, ionisés, .... malaxés, reformés, enrobés de chapelure ou de pâte à beignets (type « nuggets »), enfin, tout peut-être précuit.

### **LA FILIERE « POISSONS »**

Les évolutions technologiques en aquaculture, les modes de production à bord des unités de pêche, les systèmes de conservation conventionnels –réfrigération, surgélation, appertisation, salage, séchage, fumage – plus que l'ionisation (déjà appliquée sur les crevettes décortiquées et pour laquelle il est raisonnable d'envisager une autorisation à court terme pour les produits de la pêche, si le besoin économique et hygiénique s'en fait sentir), et aux quelles il faut ajouter l'évolution des modes d'élaboration et de transformation des produits de la mer avec le développement de la consommation des plats cuisinés à base de poisson, font que ces aliments, issus de la pêche, vont facilement s'imposer dans les années futures, dans des formes et sous des présentations aussi variées que pour les volailles.

### **LES ŒUFS ET LES OVO-PRODUITS**

Qu'ils soient durs et épluchés (écalés) mécaniquement (certaines machines cuisent, écalent et emballent jusqu'à 25000 œufs à l'heure), qu'ils soient longs en rouleaux, conservés en saumure, ou pasteurisés, ou conservés sous atmosphère contrôlée, qu'ils soient aussi cassés et homogénéisés, en sacs ou en seau, mélangés (« coule d'œuf ») ou séparés, blancs seuls ou jaunes à part, ou

concentrés en pâte, déshydratés en poudre (en mélange ou séparés), en omelette précuite, surgelés, pochés en série, précuits « au plat » ou encore en gelée, ....., les œufs et les produits d'œufs n'échappent pas à cette évolution inexorable.

### **LA FILIERE LAIT ET PRODUITS LAITIERS**

L'évolution des habitudes alimentaires a amené les industriels du secteur laitier à s'intéresser très tôt aux produits « minceur ». Cette nouvelles « race » de produits allégés concerne aussi bien le beurre que la crème et les fromages.

Les desserts lactés sont conjugués maintenant dans tous les parfums, les textures, jusqu'aux spécialités de « parapharmacie ».

D'autres préparations telles que les bases pour les sauces légères ou les pâtes à crêpes (par exemple) prêtes à l'emploi sont bien la meilleure preuve de la volonté et de l'aptitude des entreprises laitières à inventer la cuisine de demain.

### **LES LEGUMES SURGELES**

On peut dire, aujourd'hui, que dans sa forme traditionnelle de surgélation, l'industrie des produits surgelés ne connaît pas de limites dans ses développements.

Si les épinards, les haricots verts, les choux de Bruxelles représentent toujours la part la plus importante de l'utilisation, (en Europe), les industriels proposent maintenant des mélanges de toutes sortes : couscous, ratatouille, poêlée en mélanges, etc., mais aussi des légumes prédécoupés : oseille, champignons émincés, oignons émincés, échalotes ciselées, ....., des purées de légumes et toute la gamme des pommes de terre, prédécoupées, préformées, précuites !

### **LES CONSERVES ALIMENTAIRES**

Actuellement, plus de 300 produits différents : conserves de légumes au naturel ou cuisinés, de poissons, de charcuteries, de viandes, de plats cuisinés, de potages, de sauce, de fruits, de confitures, de crèmes, ...etc., sont commercialisées dans des conditionnements qui conviennent aussi bien pour une utilisation individuelle que pour un usage en grande quantité.

Ce marché est en perpétuelle croissance.

Quoique l'on en pense aujourd'hui, la cuisine de l'avenir sera une cuisine d'assemblage et les conserves appertisées auront une place de choix parmi les produits alimentaires qui seront employés.

### **LES LEGUMES ET LES FRUITS FRAIS**

La « quatrième gamme » est une nouvelle gamme de légumes et de fruits frais préparés, c'est à dire qu'ils sont épluchés, lavés, parés, découpés et conditionnés sous atmosphère. Cette gamme répond au souci des gestionnaires de réduire les coûts indirects (fonctionnement d'une légumerie) en transférant les tâches auprès d'entreprises spécialisées en amont de la production culinaire. Ces spécialistes deviennent de véritables sous-traitants des cuisiniers ; ils sont capables maintenant de produire des légumes et des fruits pré préparés selon des cahiers de charges précis, rédigés par des restaurateurs ou des groupement de restaurateurs. C'est tout simplement la transposition de la fonction « garçon de cuisine » telle qu'elle existait dans les grandes brigades.

Ce marché en plein développement prendra rapidement une place très importante à l'égal du marché des surgelés et de celui des conserves appertisées.

### **LA FILIERE PATISSERIE**

Les producteurs industriels offrent aujourd'hui un choix extrêmement large de produits qui peuvent répondre à tous les modes de fabrication et d'organisation du travail :

- les prêts à cuire : pâte brisée, pâtes sablées, pâtes feuilletées, tartes et tartelettes, viennoiseries, etc.
- les prêts à garnir : génoises, fonds de tartes, détails en pâte à choux, etc.
- les prêts à décorer : génoises fourrées, plaques de bavarois, biscuits roulés, etc.
- les prêts à servir : entremets, tartes, mousses, bavarois tous parfums, etc.

Pour que ces produits apportent une satisfaction totale dans les domaines de la qualité gustative et visuelle mais aussi pour la qualité de prix et de service, un ensemble de technologies est adapté pour assurer une conservation sans cesse améliorée et des qualités hygiéniques et organoleptiques irréprochables.

### **LES LEGUMES ET AUTRES DENREES DESHYDRATES**

Longtemps, en France, les produits déshydratés ont été utilisés uniquement par l'industrie de la transformation des produits alimentaires.

Aujourd'hui, ces produits déshydratés sélectionnés et adaptés aux besoins de la restauration arrivent sur nos tables.

De multiples solutions sont proposées : les flocons de pomme de terre, les oignons et les poireaux émincés, les algues, les aromates, les sauce et les bouillons, les potages, les préparations pour desserts, etc.

## LES MATIERES PROTEIQUES VEGETALES

Principalement extraites du soja, ces protéines se retrouvent dans diverses préparations à base de viande, de type steak haché ou boulettes, dans des produits de charcuterie ; c'est dans certains aliments diététiques et de régimes qu'elles sont le plus employées actuellement.

Cette industrie existe, elle est capable de fournir une gamme de produits extrêmement diversifiée, de très bonne qualité nutritionnelle et organoleptique, à des prix très compétitifs par rapport aux protéines animales. Son essor est lié au temps que prendra la changement de nos habitudes alimentaires et aux efforts d'image et de marketing déployés par les industriels de la filière.

## TRAITEMENT IONISANT DES ALIMENTS

Plus que de modification de présentation des aliments que nous sommes amenés à utiliser quotidiennement, il s'agit d'un traitement qui permet d'allonger considérablement la durée de conservation des denrées, sous toutes les formes de leur commercialisation, de l'état frais, à tous les stades de leur transformation.

L'irradiation consiste à exposer des denrées aux rayonnements ionisants pendant un temps déterminé, fonction de la dose d'énergie que l'on désire faire absorber.

Les rayonnements utilisables sont :

- le rayonnement émis par le Cobalt 60. Le niveau d'énergie est toujours inférieur à 1.3 Méga électrons Volt (MeV) ;
- les électrons accélérés d'un niveau d'énergie inférieur à 10 MeV ;
- les rayons X d'un niveau d'énergie inférieur ou égal à 5 MeV.

Les doses d'ionisation couramment employées dans le domaine agro-alimentaire varient en fonction de l'objectif souhaité. En aucun cas la dose de 10 kilos Gray (kGy) ne peut légalement être dépassée. Une dose d'un Gray a été appliquée lorsque l'aliment a reçu une énergie de un joule par kilogramme.

Sans du tout vouloir entrer dans des données physiques que nous ne maîtrisons pas, imaginons simplement que ce traitement est semblable à celui qui est mis en œuvre dans le traitement des cancers, pour détruire les tissus malsains.

Compte tenu de la suspicion liée à cette technologie, de nombreuses recherches ont été conduites pour démontrer l'efficacité du procédé et son innocuité.

En 1983, en conclusion des travaux menés par l'O.M.S. (Organisation Mondiale de la Santé), les experts ont donné leur accord pour l'ionisation des aliments au dessous d'une dose évaluée à 10 kGy. Il n'y pas de risque possible d'induction de radioactivité à ce niveau d'énergie. Les résultats des testes toxicologiques ont montré qu'il n'y avait aucun danger de ce côté.

Le traitement d'un aliment ne peut être pratiqué que si une autorisation spéciale pour ce produit est accordée.

L'inhibition de la germination des pommes de terre, des oignons, de l'ail, de l'échalote, est traitée de cette façon depuis plus de 20 ans déjà.

Le procédé permet de détruire les micro-organismes dans les aliments, mais il ne peut pas être utilisé seul, il s'accompagne de la dégradation de la texture par un ramollissement des fibres incompatible avec la vente en frais. Il faudra donc combiner cette technique à d'autres : maintien au froid, conditionnement sous vide ou encore sous atmosphère modifiée.

Si le XXème siècle nous promettait une alimentation concentrée sous forme de « pilules » les évolutions technologiques combinées promettent pour le XXIème siècle des modifications dans nos façons de préparer nos repas.

On peut se réjouir de savoir qu'un beefsteak sera toujours découpé sur un morceau de bœuf, qu'un poulet aura sans doute toujours deux ailes et deux cuisses, que les poireaux auront leur base blanche et les feuilles vertes, que les fraises seront rouges, les cerises avec des noyaux, ....., et les poissons avec des arêtes ; les progrès et les révolutions ne sont pas là, quand bien même les recherches dans les domaines de la génétique aussi bien pour l'agronomie, l'élevage, l'aquaculture, ....., sont en perpétuels chambardements.

Les évolutions technologiques vont porter sur une meilleure productivité, sur une plus grande facilité d'utilisation, sur de meilleurs rendements et, pourquoi pas, nous avons le droit de l'imaginer, sur une meilleure répartition des richesses alimentaires de notre planète.

Par Jean-Pierre Dézavelle, Professeur Agrégé en Hôtellerie et Restauration  
Chef de Travaux du Lycée A. Dumas, Strasbourg-Illkirch, France  
Octobre 2004