



Viande et Traiteurs

Journal Suisse des Bouchers-Charcutiers

mefa

21. – 25.11.2015
www.mefa.ch



Actualité

3

Les problèmes psychiques chez les collaborateurs représentent un défi pour les entreprises.



Union

4

Le carnet de recettes «Bon appétit» est un outil de marketing aux nombreuses possibilités.



Divers

6

La maturité professionnelle est une alliance entre formation professionnelle de base et formation élargie en culture générale.



Table des matières

Editorial	2
Savoir	5
Parte italiana	7



Le choix de la bonne culture starter est déterminant lors de la fabrication de charcuteries crues.

(Photo: fotolia.com/expressiovisual)

Recherche

Cultures starters pour saucisses crues

Les micro-organismes jouent un rôle important lors de la fabrication des saucisses crues.

A l'origine, les saucisses crues étaient fabriquées sans ajout supplémentaire de micro-organismes. Ladite «flore indigène» issue des matières premières (de la viande avant tout), des ustensiles et des locaux, qui se développait plus ou moins au cours de la maturation en fonction de l'environnement, engendrait les produits «types». Cependant, les fermentations spontanées sont liées à des risques pouvant conduire à des défauts au niveau de l'arôme et menacer la santé du consommateur. C'est pourquoi on utilise aujourd'hui en général des cultures starters afin que la fermentation se déroule de manière contrôlée et engendre des denrées

alimentaires sûres et irréprochables du point de vue qualitatif. Lors de la fabrication de saucisses crues, les cultures starter doivent contribuer à atteindre les objectifs suivants:

- Inhibition et élimination de micro-organismes pathogènes et responsables d'altérations (formation d'une flore concurrente contre les micro-organismes indésirables).
- Développement de la couleur rouge type.
- Développement de la tenue à la coupe.
- Développement du goût typique.

Les cultures starters pour la viande contiennent généralement des lactobacilles et des pédiocoques

(bactéries lactiques) ainsi que des microcoques et des staphylocoques. Les lactobacilles et les pédiocoques sont responsables d'une acidification standardisée et reproductible et de la formation de l'arôme. Le sucre est transformé en acide lactique. Cela permet d'abaisser le pH, ce qui engendre une inhibition de micro-organismes indésirables. En même temps, le sucre n'est plus disponible pour le développement des micro-organismes indésirables. En outre, au travers de l'abaissement du pH, la consistance du produit devient plus ferme, ce qui engendre une meilleure tenue à la coupe. De plus, cela favorise le séchage et accélère le processus de rubéfaction.

Lors du choix des bactéries lactiques, il faut faire attention à ce que ces dernières n'acidifient pas trop

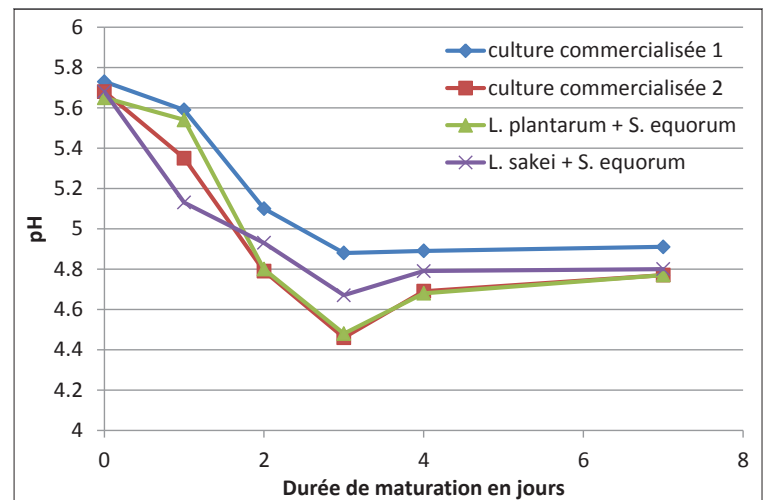
Editorial

Souhaits versus faisabilité



Ces derniers temps en particulier, plusieurs membres ont fait parvenir au Secrétariat de l'Union des remarques concernant la constante augmentation des charges administratives. Nombre d'entre eux se demandent pourquoi l'UPSV se contente d'approcher les autorités pour limiter les dégâts au lieu de tout mettre en œuvre pour renverser la vapeur et imposer des allègements. Concrètement ils mentionnent avant tout les prescriptions des autorités pour le contrôle des denrées alimentaires ou encore les exigences envers l'hygiène pour les entreprises d'abattage artisanales, mesures qui impliquent souvent des transformations des bâtiments. Certes, les contrôleurs concernés doivent orienter leurs interventions selon les prescriptions légales; une bonne dose de bon sens ainsi que des contacts envisagés équitablement de personne à personne – marqués par un respect et une dignité mutuels – pourraient beaucoup contribuer à un climat constructif! En sa qualité d'association nationale l'UPSV s'efforce constamment d'introduire au parlement, par la voie directe et indirecte, les préoccupations de ses membres en matière de politique de la viande, resp. de les faire passer dans ses nombreuses prises de position. Il apparaît cependant bien souvent que, pour la mise en œuvre de ses demandes, c'est la disponibilité des autorités fédérales responsables en faveur des modifications demandées qui représente le facteur déterminant. Mais dans le domaine public aussi, par exemple envers les médias, l'UPSV se trouve souvent dans une situation où elle ne peut que réagir au lieu d'intervenir activement, comme cela s'est passé par exemple dans les cas de tromperie découverts l'année dernière. Il arrive aussi souvent que, en raison des conditions cadre qui règnent dans le paysage médiatique, ceux-ci ne reprennent généralement qu'une partie des messages envoyés, et il est très difficile de prévoir laquelle. A l'inverse il y a cependant aussi de bons exemples d'actions positives dans le secteur de la viande, comme la publicité «Viande suisse» ou la campagne qui vient juste de commencer «Tu es WAOUH!». Bien que cela soit parfois difficile à comprendre, l'UPSV concentre ses efforts, à quelques exceptions près, sur ce qui est réalisable, au lieu de ce qui est souhaitable. Car à quoi cela sert-il de «mourir en beauté» au lieu de se contenter de résultats un peu moins beaux, mais concrets – tout à fait selon la devise «mieux vaut réaliser l'optimum que de rater le maximum».

Ruedi Hadorn, directeur de l'UPSV



Evolution du pH dans une charcuterie crue (salami), qui a été élaborée avec diverses cultures.
(Graphique: Agroscope IDA)

rapidement. Si l'acidification est trop rapide, d'importants enzymes pour la formation de l'arôme et de la texture sont désactivés, ce qui conduit à un produit défectueux. Il est donc important de trouver un équilibre optimal pour la vitesse d'acidification ainsi que l'activité des enzymes. Cet équilibre doit être adapté aux différents processus (réglage de la température, matières premières, etc.).

Microcoques et staphylocoques engendrent une réductase du nitrate, ce qui permet de transformer le nitrate en nitrite, et ainsi la rubéfaction. Ils forment en outre la catalase. Cela conduit à une dégradation des peroxydes et permet de protéger la graisse contre l'oxydation. Lors du choix d'une souche pour une culture starter, il faut faire attention à ce que celle-ci soit très solide. Cela signifie qu'elle doit être en mesure de pouvoir refouler la flore présente naturellement dans la viande. Cela est possible uniquement si la souche est suffisamment bien adaptée à cet environnement et ainsi capable de transformer les nutriments présents plus rapidement que la flore concurrente.

La contribution des cultures starters à l'aromatisation est particulièrement importante chez les produits contenant peu de sel. Ceci est intéressant dans la mesure où l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande de diminuer la teneur en sel des aliments d'une manière générale. Une alimentation pauvre en sel doit permettre de diminuer l'hypertension et ainsi de promouvoir la santé de la population. Sur cette base, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a développé pour la Suisse ladite «Stratégie sel» avec l'objectif de réduire par étapes la teneur en sel des denrées alimentaires et de sensibiliser la population. Divers essais réalisés par Agroscope ont permis de montrer que l'on peut réduire la teneur en sel de cuisine dans les saucisses crues également d'environ 15% en se basant sur des

valeurs moyennes de 2008, sans apparition de défauts aux niveaux technologique ou sensoriel ou de risque pour la sécurité alimentaire.

L'Institut des sciences en denrées alimentaires IDA d'Agroscope a examiné dans quelle mesure l'impression sensorielle de produits à teneur réduite en sel pouvait être améliorée. L'objectif recherché était d'obtenir une bonne acidification en combinant différents lactobacilles et staphylocoques et d'augmenter la salure au travers de la dégradation des protéines et la libération de peptides dans les produits à teneur réduite en sel. A cet effet, on a analysé des souches de espèces *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus curvatus* et *Lactobacillus sakei* ainsi que des souches de staphylocoques de *Staphylococcus equorum*, *Staphylococcus carnosus* et *Staphylococcus xylosus* provenant de la collection de souches d'Agroscope, dans différentes combinaisons. Deux cultures disponibles dans le commerce ont servi pour la comparaison. Une acidification initiale optimale représentait un critère de test important pour les souches, étant donné que celle-ci est d'une importance capitale pour la sécurité microbiologique et la formation de la consistance. Toutes les cultures utilisées ont atteint un pH < 5.0 après 3 jours (fig. 1). La baisse du pH a été plus ou moins rapide selon les cultures. Après 1 jour, les variantes avec *L. sakei* présentaient le pH le plus bas, mais leur acidification finale était plus faible. Ces saucisses sèches fabriquées avec *L. sakei* étaient tendanciellement plus fermes. Avec la *L. curvatus* choisie, les résultats au niveau du goût n'étaient pas convaincants et, chez les combinaisons de souches avec *S. xylosus*, la rubéfaction était insuffisante. L'objectif recherché consistait à obtenir une impression de goût salé renforcé dans des produits à teneur réduite en sel en utilisant des cultures spécifiques. Les

Problèmes psychiques sur le lieu de travail

Que faire dans un tel cas ?

Comment se comportent les responsables des petites entreprises lorsque surviennent des problèmes psychiques chez leurs collaborateurs ? Cette question était au centre d'un projet de recherche de l'Université de Berne et du Bureau Bass sur commande de l'association Artisana.

Les fardeaux et problèmes psychiques représentent un défi pour les entreprises, comme le montrent les descriptions suivantes de responsables sur les indicateurs précoces de situations problématiques : «Monsieur T. apparaissait soudainement accablé, triste et abattu.



Les PME peuvent elles-aussi être confrontées à des problèmes psychiques chez les collaborateurs. (Photo: fotolia.com/Fotos 593)

Même les clients l'avaient remarqué»; «Madame V. était de plus en

plus distraite et dispersée. Elle sautait du coq à l'âne et était particulièrement peu productive»; «Pendant ce temps, Monsieur F. avait beaucoup de peine à suivre une stratégie de travail et à en planifier les différentes étapes.» Alors qu'au sein de grandes entreprises, un département spécialisé offre souvent un soutien, les responsables de PME sont la plupart du temps livrés à eux-mêmes lorsque des problèmes psychiques font irruption.

Les résultats montrent néanmoins que les petites entreprises disposent de ressources précieuses dans leur manière d'aborder les situations psychiques problématiques. Les responsables ont ainsi la

possibilité de réagir rapidement et sans trop de complications aux problèmes. On se connaît souvent personnellement et, grâce aux contacts quotidiens, il est rare que les signes de problèmes et les changements d'humeur passent inaperçus. On ne perçoit toutefois souvent pas les aspects psychiques de la problématique, ou seulement très tard. Le fait de parler de problèmes psychiques s'avère plutôt compliqué, le sujet étant considéré comme du domaine privé ou inquiétant et gênant.

Mener des discussions et adapter les situations de travail sont des mesures qui permettent de surmonter les cas problématiques. Ce que les responsables d'entreprise ressentent comme présentant un défi particulier est la manière d'aborder les collaborateurs qui ne veulent pas admettre le problème. Dans les cas plus complexes, il est souvent recommandé de recourir à des intervenants externes comme des médecins ou thérapeutes. Lors de situations problématiques concrètes, on recommande de ne pas hésiter à récolter des informations auprès de spécialistes, par exemple afin d'adapter la situation de travail de manière appropriée, ou soutenir les collaborateurs lors de leur réintégration après une absence.

Désirée Stocker/Martin grosse Holtforth, Université de Berne

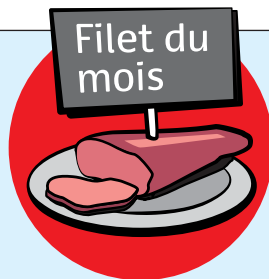
suite de la page 2

variantes avec *L. plantarum* ont été jugées partiellement «légèrement plus salées» et irréprochables du point de vue sensoriel. D'une manière générale, les salamis fabriqués avec 12 % de moins de sel de cuisine par rapport au standard de 2008 n'ont pas été jugés lacunaires quant au goût salé. En conclusion, grâce aux souches testées *L. plantarum*, *L. sakei*, *S. equorum* et *S. carnosus*, on a pu fabriquer des saucisses sèches sûres, sans défauts au niveau sen-

soriel et irréprochables du point de vue technologique. Pour conclure, il faut mentionner que les deux composants de la culture starter, les bactéries lactiques et les staphylocoques, ont un impact les uns sur les autres. Ainsi par exemple, *S. xylosus* peut très bien, en combinaison avec d'autres bactéries lactiques, engendrer une bonne rubéfaction. Il s'agit donc aussi de choisir la bonne combinaison de souches en fonction de leur utilisation.

Helena Stoffers et Ueli von Ah, Agroscopie IDA, Liebefeld

Filet du mois



Gérard Yerly

Président de l'Association des maîtres bouchers charcutiers du canton de Fribourg

Il y a quelques mois, la situation catastrophique des places d'apprentissage a beaucoup fait parler d'elle dans la branche. La fermeture de classes de cours menaçait un peu partout. Mais Gérard Yerly est un de ceux qui ont tout mis en œuvre pour contrer cette tendance. Lançant un appel enflammé, le Président de l'Association des maîtres bouchers charcutiers du canton de Fribourg a secoué ses membres.

Et son appel a été entendu. Les tout derniers chiffres indiquent un total de 25 nouveaux bouchers-charcutiers qui commencent leur formation professionnelle initiale dans la partie franco-phonie du canton de Fribourg. Mais dans les autres régions aussi,

les choses se présentent déjà mieux qu'au début de l'été. Il y avait en fait bien longtemps qu'on n'avait pas recruté un nombre aussi important d'apprentis, et le mérite en revient à tous ceux qui ont pris sur eux pour rendre possible l'impossible. C'est donc en leur nom à tous que le filet du mois d'août est attribué à Gérard Yerly qui a ainsi su secouer ses membres. Quant au destin de la classe professionnelle de Brigue, il montre bien que le risque de fermeture des classes n'est pas juste théorique. Au vu de la baisse du nombre d'apprentis dans le Haut-Valais, elle a été fermée à la fin de l'année scolaire écoulée, mettant ainsi en route un véritable cercle vicieux. Si les apprentis bouchers-charcutiers doivent envisager des heures de déplacement pour aller suivre leurs cours, le risque qu'ils choisissent d'autres métiers pour des raisons de confort augmente considérablement. Car de nos jours, la proximité avec les camarades et la maison familiale (que les mauvaises langues appellent «Hôtel Maman») est toujours plus appréciée. Heureusement, il y a des personnes comme Gérard Yerly qui s'engagent pour les places d'apprentissage et les classes professionnelles dans leur région!

ew (Iz)

Le filet et l'os du mois

Chaque mois, l'UPSV attribue symboliquement un filet ou un os à une personnalité que la rédaction souhaite mettre en avant, positivement ou négativement.