

Mise à jour des techniques
professionnelles

Académie de Nantes 2007

Plan de session

3. Une réglementation européenne pour quoi faire ?
4. Que devient l'arrêté du 9 mai 1995 ?
5. Principes essentiels de la nouvelle réglementation
6. Elaboration du Guide des Bonnes Pratiques
7. Obligations pour les professionnels ?
8. Architecture des textes communautaires
9. Un grand principe la traçabilité
10. Nature des documents à conserver
11. Règlement (CE) N° 852/2004
12. Règlement (CE) N° 853/2004
13. Application des textes en fonction des denrées
14. Mise en place PMS
15. Synthèse Paquet Hygiène
16. La démarche de la ferme à la table
17. Sources et liens utiles pour aller plus loin ...
18. Les produits novateurs sélectionnés
19. Le beurre Mycryo®
20. Photos Mycryo®
21. Les Texturas (présentations)
22. Le Kit de Sphérification
23. La Sphérification
24. La Gélification
25. l'Émulsification
26. l'Épaississement & Autres Textures
27. Tableau synthèse



Une réglementation européenne pour quoi faire ?

- Pour harmoniser et simplifier
- Pour améliorer le contrôle des pouvoirs publics
- Pour améliorer l'information du consommateur
- Pour mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène

Que devient l'arrêté du 9 mai 1995 ?

- Il est abrogé et remplacé par le règlement CE n° 852/2004

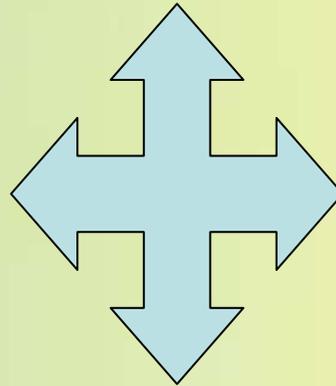
- Ce nouveau règlement établit les règles générales applicables à toutes les denrées alimentaires
- Il est directement applicable, sans transposition en droit national, depuis le 1^{er} janvier 2006, il s'applique partout en Europe et donc en France.
- Il fixe les règles d'hygiène à respecter par les professionnels à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, depuis la production primaire (agriculteurs, éleveurs...) jusqu'à la vente du produit au consommateur final.



Ce règlement comporte 4 principes essentiels

1 L'enregistrement de toutes les entreprises : grâce au n° SIRET

4 La nécessité d'apporter la preuve de la bonne atteinte des résultats imposés, par la mise en place d'autocontrôles dans l'entreprise.



2 La responsabilisation du chef d'entreprise en matière de sécurité alimentaire : responsabilisation pénale et juridique.

3 L'obligation d'atteindre les résultats fixés par la réglementation avec les moyens de son choix.

Exemple, tous les équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être construits de manière à réduire au maximum les risques de contamination. Le professionnel peut donc choisir de travailler sur un plan de travail en bois...



Attention : les contrôles vont être sérieusement renforcés. Aussi pour apporter la preuve, les professionnels ont le choix entre la mise en place d'une démarche HACCP ou l'application des guides de bonnes pratiques d'hygiène, rédigés par les professionnels et validés par l'Administration (et reconnus au niveau européen !)

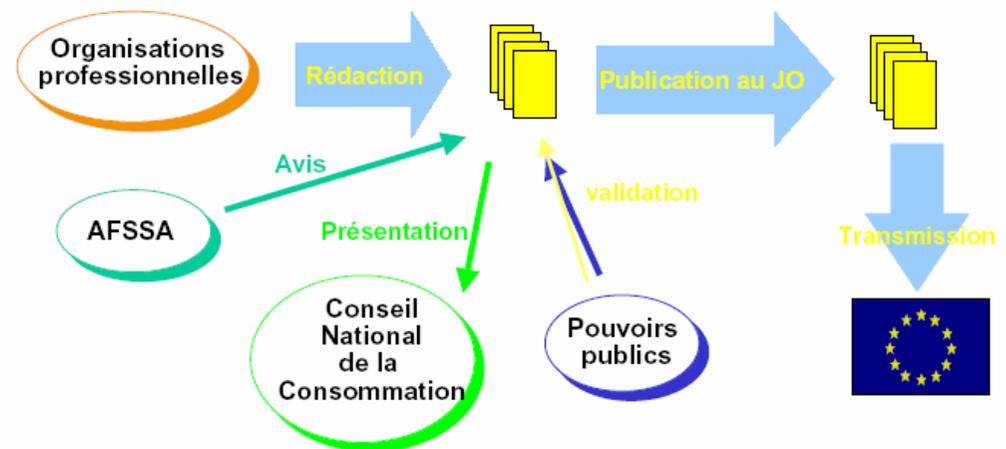
Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Un outil rédigé **PAR** les professionnels **POUR** les professionnels **expertisé** par l'AFSSA et **validé** par les administrations
- Aide les professionnels à **mettre en place** les mesures de maîtrise adaptées pour **atteindre** les objectifs des règlements = outil privilégié de **justification** des mesures de maîtrise choisies par le professionnel
- L'agent de contrôle **tient compte** de l'utilisation des **GBPH validés**

Elaboration des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Le règlement 852/2004 encourage la rédaction de GBPH :

- . Application volontaire
- . Concertation avec les autres intervenants



Obligations pour les professionnels ?

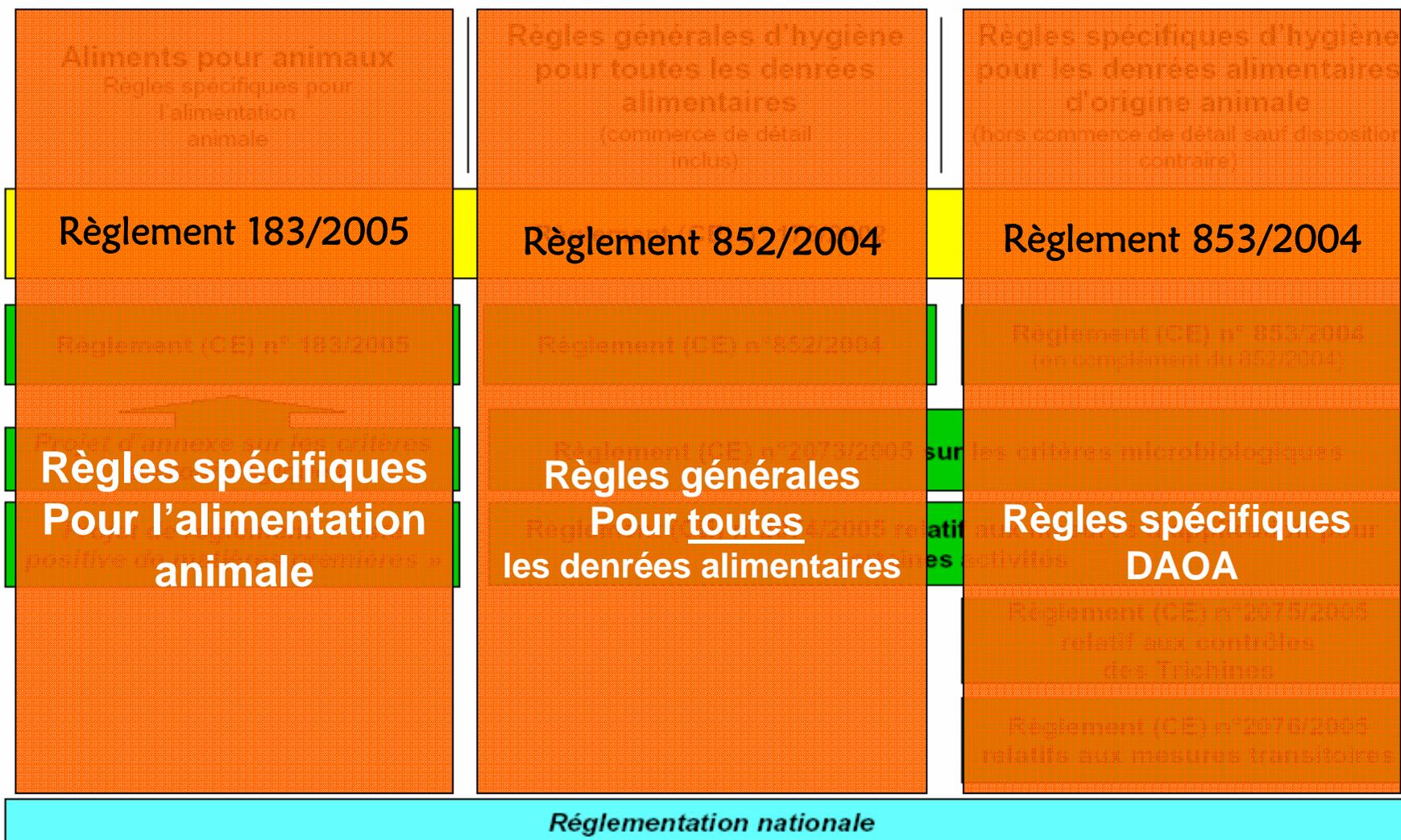
- D'une façon générale l'état d'esprit de la réglementation ne change pas, l'application du guide des bonnes pratiques d'hygiène est reconnu par la CE, et la démarche HACCP est fortement recommandée.

Quelques exemples de mesures à respecter pour répondre aux exigences du règlement CE n°852/2004

Fonctionnement de l'entreprise	Résultats visés
Equipements et matériels	<ul style="list-style-type: none">- Principe de la marche en avant dans l'espace ou dans le temps.- Bon état d'entretien des locaux, propreté et éclairage suffisant.- Revêtements sols, murs, plafonds, portes, fenêtres, surfaces des équipements lisses et faciles à entretenir.- Lutte efficace contre les nuisibles.
Gestion des déchets	<ul style="list-style-type: none">- Evacuer les déchets hors des locaux rapidement et les déposer dans des conteneurs fermés, bien entretenus et faciles à nettoyer et désinfecter.
Hygiène du personnel & Formation	<ul style="list-style-type: none">- Personnel propre et protégé si nécessaire : en cas de maladie, ne pas manipuler les denrées et avertir le chef d'entreprise.- Obligation de la formation d'au moins une personne à l'HACCP ou au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.- Formations ou instructions obligatoires pour les salariés.

Architecture des textes communautaires

Réglementation applicable aux professionnels



FOOD LAW 178/2002 un grand principe : la traçabilité

- définie à l'article 3 point 15 comme « *la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, [...]* »
- objectif principal :
 - La sécurité des aliments
 - Considérant 28 « *un système complet de traçabilité [...] permettant de procéder à des retraits ciblés et précis ou d'informer les consommateurs ou les inspecteurs officiels et, partant, d'éviter l'éventualité d'inutiles perturbations plus importantes en cas de problème de sécurité des denrées alimentaires.* »

- Établie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (18.1)
- Identification des fournisseurs (18.2)
- Identification des entreprises clientes (18.3)
- Systèmes et procédures afin de pouvoir mettre les informations à la disposition des autorités compétentes (18.2 et 18.3)
- Etiquetage ou identification adéquat (18.4)
- Sans préjudice des dispositions plus spécifiques (18.5)

Nature des informations à conserver

Catégorie 1

- Doivent être conservés et pouvoir être présentés immédiatement :
 - les nom et adresse du fournisseur et la nature des produits fournis
 - les nom et adresse du client (entreprise) et la nature des produits livrés
 - les dates de transaction/livraison (expédition/réception)

Catégorie 2

- Hautement recommandé de conserver (à mettre à disposition dans les plus brefs délais) :
 - les numéros de lot
 - les volumes et quantités
 - la description des produits
- NB : on doit pouvoir suivre le flux physique des produits (les factures ne sont pas suffisantes) les documents sont à conserver 5 ans.

Règlement (CE) N° 852/2004

- Déclaration de tous les établissements et agrément (cuisine centrale et Ent. Agroalimentaire)
- Responsabilité première des exploitants en matière de sécurité alimentaire
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène (maîtrise de la chaîne du froid...)
- Procédures basées sur les principes de l'HACCP (hormis la production primaire et ses activités connexes)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène (y compris pour la production primaire) et d'application de l'HACCP
- Formation du personnel (difficile dans les secteur hôtelier)

Règlement (CE) N° 853/2004

✘ S'applique :

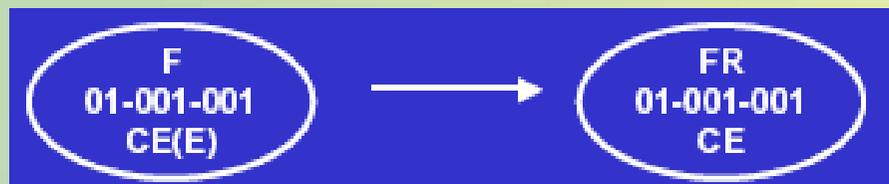
- ✘ aux denrées alimentaires d'origine animale en complément du règlement (CE) n° 852/2004 avec des exigences spécifiques

✘ Ne s'applique pas :

- ✘ aux denrées contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale
- ✘ aux petites quantités de produits primaires
- ✘ à la consommation domestique
- ✘ au commerce de détail sauf dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des DAOA à un autre établissement :
 - ✘ sauf si les opérations se limitent au stockage et au transport
 - ✘ ou si elles sont destinées à d'autres établissements de vente au détail et qu'il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte (dispense d'agrément)

Application des textes en fonction de l'origine des denrées

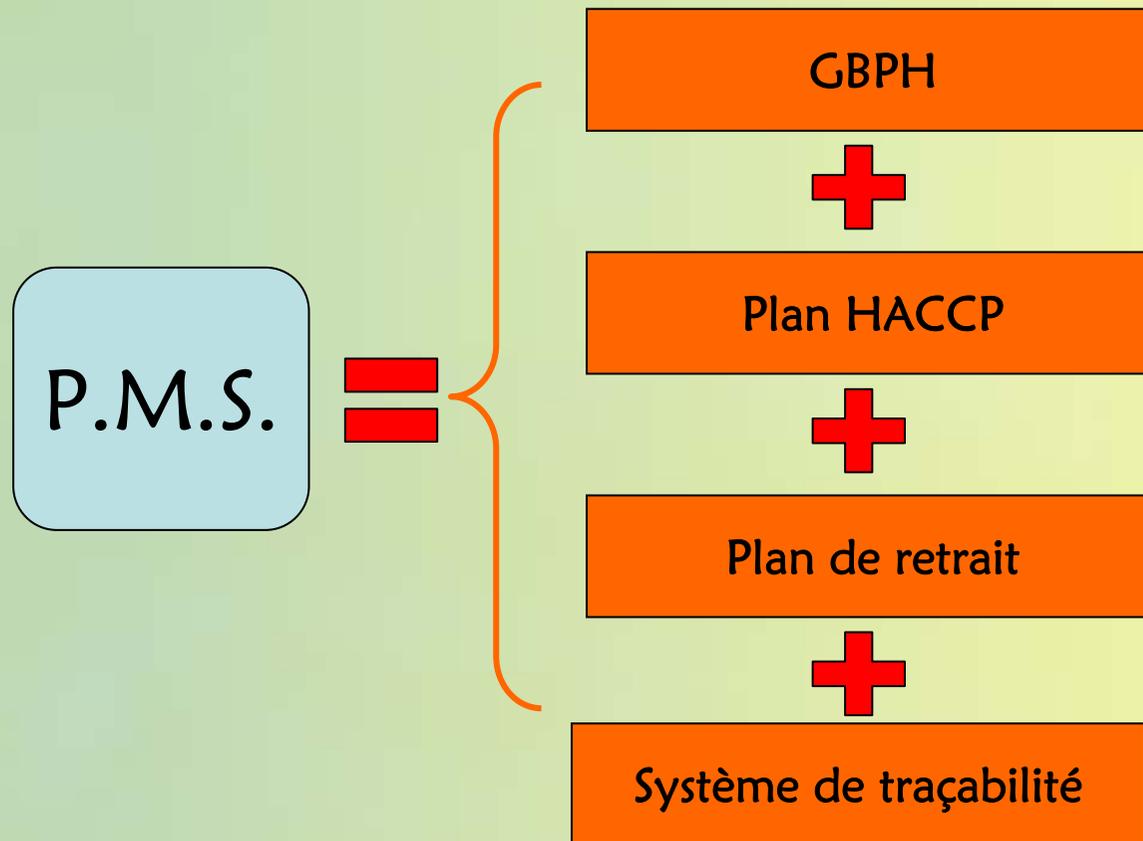
Matières premières	Ingrédients subissant une transformation ?	Exemple	A venir
PV + PA non transformé	NON	<i>sushi</i>	853/2003
PV + PA non transformé	OUI	<i>bœuf-carottes</i>	853/2004
PV + PA transformé	NON	<i>sandwich</i>	852/2004
PV + PA transformé	OUI	<i>cassoulet</i>	852/2004



Changement des marques d'identification

Mise en place du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

- Décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions.



Synthèse du paquet Hygiène :

Un bloc de texte pour :

- Toutes les denrées alimentaires (*intégration de la production primaire dans le dispositif de sécurité*)
- Tous les professionnels de la chaîne alimentaire
- Partout en Europe

Principes :

- **RESPONSABILISATION** du chef d'entreprise
- **OBLIGATION** de résultat
- **TRAÇABILITÉ** et **TRANSPARENCE**

La démarche « de la ferme à la table »

- Assurer la sécurité alimentaire dans un dispositif global
- Eviter les risques
- Tenir les consommateurs informés
- Etc.

La stratégie: de la ferme à la table	3
Assurer la sécurité de l'alimentation: un dispositif normatif global	5
Évaluer le risque: des fondements scientifiques solides pour des politiques modernes	9
Préserver la sécurité des consommateurs: respect des règles et contrôle	13
Tenir les consommateurs informés: l'étiquetage au service de la sécurité	14
La sécurité alimentaire commence dans nos fermes	17
Des aliments sûrs venus du monde entier	19
Au-delà de la sécurité: la qualité et la diversité	20
Des fondements sûrs pour la diversité et l'excellence	21
Pour de plus amples informations	22

De la ferme à la table

Pour une alimentation saine en Europe



Document Acrobat

Sources et liens utiles pour aller plus loin ...

- [Site Hygiène alimentaire \[www.securitealimentaire.org\]](http://www.securitealimentaire.org)
- [Site Communauté Européenne](#) Références des textes, et diaporama DSV sur la plateforme
- [De la ferme à la table](#)
- [Document interprétatif de la CE sur le règlement 178/2002](#)
- [Glossaire hygiène alimentaire](#)
- - [Portail du « CODEX alimentarius »](#) -
- [Portail de la « DG SANCO »](#) (*Direction Générale Santé et Protection des Consommateurs*)
- [Portail sur la « Sécurité Alimentaire : de la ferme à la table »](#)
- [Portail EUROPA \[www.europa.eu\]](http://www.europa.eu) sur les « *Activités de l'Union européenne.*
- [Portail de « l'Agence Européenne de Sécurité des Aliments »](#) (AESA)
- [Portail de l'AFSSA](#) (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments)
- [Portail sur « les rapports et avis du CNA »](#) (Conseil National de l'Alimentation)
- [Portail de la DGCCRF](#) (*Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes*) sur « *l'hygiène et la sécurité des aliments* »
- [Portail de Vie Publique](#) sur la « Sécurité alimentaire »
- [Liste de discussion ou de diffusion d'information sur l'hygiène](#)
- [Le site consacré au dispositif de sécurité sanitaire des aliments français](#) *destiné aux professionnels qui souhaitent exporter ou importer des produits français*

Les produits novateurs sélectionnés :

- **Le beurre Mycryo®**

Société Cacao Barry

- **La Gamme Texturas**

Albert & Ferran Adrià

Société PCB Création ou Sens Gourmet

Le Beurre Mycryo[®]

- Le beurre Mycryo[®] de la Société Cacao Barry est un produit novateur, comme en témoigne l'argumentaire de vente ci-dessous :

Pour la couleur, la texture et un goût franc des aliments

Pour des économies de produits

Pour un gain de temps dans la préparation

Pour une sécurité alimentaire accrue



Beurre
MycryoTM
de cacao



Les Texturas Ferran & Albert Adrià

- 17 produits distribués en France par :
Société Sens Gourmet ou Société Pcb-Création Valrhona

1] La sphérification :



2] La gélification :



3] L'Emulsification :



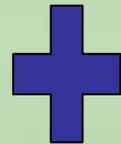
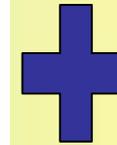
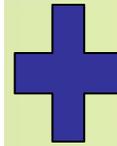
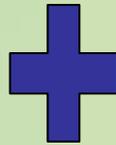
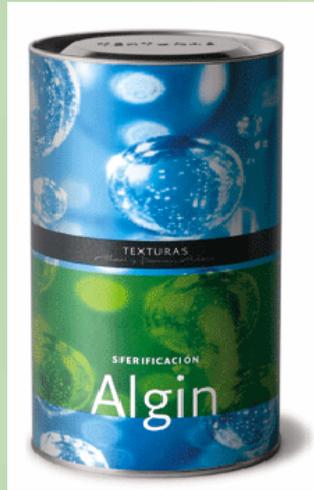
4] L'Épaississement



5] Les textures surprises :

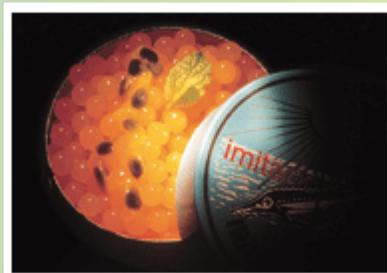
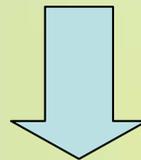


Le Kit de sphérification



La sphérification ?

- Technique culinaire novatrice, qui consiste à élaborer des recettes nouvelles en laissant libre cours à son imagination :
- Il s'agit de la gélification contrôlée d'un liquide mélangée à de l'Algin, qui plongée dans un bain de Calcic permet de créer des formes sphériques de différentes tailles (« caviar », « œuf », « raviolis »...)



La Gélification

- Les carragheénates permettent de produire les produits **Kappa** et **Iota** (elles proviennent de l'algue rouge *Chondrus* et *Eucheuna*) qui offrent des capacités d'élasticité étonnantes.

Exemple de recettes : « Gélatine au lait » « Ambre de cèpes ».



- **Gellan** dont la grande particularité est de résister à des t° allant jusqu'à 90°C. Ce gel est obtenu à partir de la fermentation d'une bactérie (*Sphingomonas*).

Exemple de recettes : « Tagliatelles au safran », « Macaronis au consommé »



- Le produit **Agar** est quant à lui extrait d'algues rouges *Gelidium* et *Gracilaria* utilisée au Japon depuis le XVème siècle, il supportera des t° pouvant aller jusqu'à 80°C.

Exemple de recette : « Gélatine chaude de langoustines », « terrine au basilic » « œuf sphérique aux asperges »



- **Metil** est un gélifiant extrait de la cellulose des végétaux. Contrairement aux autres gélifiants, il gélifie au contact de la chaleur. À froid, il joue le rôle d'épaississant.



L'émulsification

- Le formidable pouvoir émulsifiant de **Lecite** convient pour transformer les jus et autres liquides en bulles aériennes.

Exemple de recettes : « air glacé au parmesan » « ambre de mer » « air à la lime »



- **Sucro** est un émulsifiant provenant d'une réaction du saccharose et des acides gras (sucroester). En raison de sa haute stabilité comme émulsifiant, il est employé pour préparer des émulsions de type huile dans l'eau. Hydrophile, il doit au préalable être dissous dans un milieu aqueux.



- **Glice** est un dérivé des graisses (obtenu à partir de la glycérine et des acides gras) il recèle une grande stabilité comme émulsifiant entre un milieu aqueux et un milieu gras. Oléophile, il doit d'abord être dilué dans un élément gras puis être ensuite ajouté à l'élément aqueux. (*Exemple : stabilisation des émulsions chaudes de type Hollandaise*)



Épaississement et textures Surprise

- *Cuisine classique = des épaississants traditionnels (amidons, les fécules, la farine pour épaissir les sauces, crèmes, jus, soupes, etc..)*
- **Xantana** = un nouveau produit capable d'épaissir les élaborations culinaires avec quantité minimum et sans altération des caractéristiques gustatives de départ.



- **Textures Surprise**



(particularité = produit utilisé seul ou participe à une recette)

Fizzy

texture effervescente

Malto

texture très légère

Crumiel

texture croustillante.



Gélatine	Moelleuse avec des laitages (froide ou chaude) Thermo-irréversible (ne se liquéfiera plus) Ferme (froide ou chaude) Froide et très ferme Chaude et très ferme (tagliatelle) Sucrée comme une pâte de fruit Perles à la seringue	Iota Algin + Calcic Agar Gellan ou Kappa Gellan Agar Kappa ou Agar
Textures aériennes	Air (froid ou chaud) Air d'alcool pur Écume froide Écume chaude Écume crémeuse Nuages chauds	Lecite Sucro Xantana Metil Xantana Metil
Émulsions	D'eau et de graisses	Glice + Sucro
Sphérification	Basique Inverse	Algin (+ Citras) + Calcic Glucos + Xantana + Algin
Épaissir	Sauce épaisse (à chaud ou à froid) Purées épaisses à base de liquides Liquides avec effets de suspension	Xantana Kappa Xantana
Napper	Produit à gel moelleux Produit à gel ferme	Iota Kappa
Autres emplois	Correction du pH « Coller » des produits à chaud Metil	Citras Metil

Sources et liens

- [Cuisine et futuroscope](#)
- [Cuisine moléculaire](#) (définition Collège de France)
- [Blog La souris Toquée](#)
- [Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène](#)

- Retrouvez tous les documents ayant contribué à l'élaboration du diaporama sur notre Académique Quickplace