

- Produits frais d'origine animale et végétale
- Produits surgelés, sous vide, en conserve
- Les sauces



**Remarque :**

Puisque soumises à des décisions d'instances ordonnatrices (formation, contrôle, hygiène), les informations qui suivent peuvent, au gré du temps, subir des modifications importantes.

**Les objectifs à atteindre**

- ⇒ Citer au moins deux produits « prêt à utiliser » ainsi que leurs modes de conservation.
- ⇒ Justifier les précautions d'emploi d'un produit « prêt à utiliser ».
- ⇒ Préciser les règles de conservation des produits d'origine animale.



D'après votre expérience et au terme de la lecture de cette leçon ainsi qu'à l'aide de votre smartphone (flashcode ci-contre), répondez aux questions suivantes :



**1a) Relevez les différentes gammes des produits alimentaires puis énumérez à chacun un exemple.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**1b) Précisez 4 précautions d'emploi des produits alimentaires sus-cités.**

.....

.....

.....

.....

**2) La loi impose-t-elle une obligation de traçabilité pour les produits alimentaires ? Développez votre réponse.**

.....

.....

.....

**3) Que veulent dire les termes « lagomorphes » et « ongulés » expressions utilisées page 170 ? Utilisez les flashcodes si besoin.**



.....

.....

.....

.....



## Présentation

Les produits employés dans la réalisation des préparations salées sont des marchandises qui ont subi des transformations plus ou moins élaborées par les industries.

Les produits « intermédiaires » sont de véritables « produits services » destinés aux boulangers, pâtisseries, biscuitiers, traiteurs, restaurateurs...

Un poulet ou poisson vidé, une viande désossée, des escalopes de volaille sous vide, un fond de sauce en poudre, du thon en conserve... sont autant de produits prêts à l'emploi.

Le principe de fabrication est simple, des phases de préparations sont sous-traitées ou réalisées par un tiers (épluchage, taille, pré-cuisson...) avant d'être commercialisés.

**Remarque** : ces produits doivent impérativement répondre aux critères suivants : qualité nutritionnelle, maîtrise des aspects sensoriels, sécurité alimentaire.

## La classification des produits alimentaires

### 1<sup>ère</sup> gamme

#### « Les produits frais »



#### Produits bruts :

- ⇒ Fruits frais
- ⇒ Légumes frais
- ⇒ Viandes et poissons crus
- ...

**Critère de choix** : ces produits frais, à l'état naturel (peuvent être parés et tranchés essentiellement pour les viandes ou les poissons) entrent dans la composition de nombreuses recettes, ils sont donc choisis essentiellement **pour la fabrication, décoration...**

#### **Mode de conservation\*** :

Ils ne disposent pas d'emballage particulier et sont en général vendus en vrac sur les étals. Conservés dans un endroit sec à température ambiante ou au réfrigérateur, leur durée de vie est limitée.

### 2<sup>ème</sup> gamme

#### « Les produits appertisés »



- ⇒ Les conserves (thon, maquereau sardine...)

- ⇒ Les bocaux (confit de canard)
- ...

**Critère de choix** : ces produits **prêts à l'emploi** sont choisis pour leur **commodité d'utilisation**.

#### **Mode de conservation\*** :

Conditionnés en emballages étanches aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes.

Conservés dans un endroit sec à température ambiante pendant 12 à 18 mois.

### 3<sup>ème</sup> gamme

#### « Les produits surgelés »



- ⇒ Fruits
- ⇒ Légumes (champignons, brocolis)
- ⇒ Viandes (blanc de poulet)
- ...

**Critère de choix** : ces produits entrent dans la composition de nombreuses recettes, ils sont choisis essentiellement **pour élaborer, parfumer, décorer.**

**Mode de conservation\*** :

Produits conservés par congélation (-18°C) ou surgélation (-40°C) dans son emballage d'origine pendant environ 12 mois.

### 4<sup>ème</sup> gamme

#### « Les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée »



- ⇒ Légumes
- ⇒ Fruits
- ⇒ Herbes aromatiques
- ...

**Critère de choix** : produits frais crus et **prêts à l'emploi** ayant subi un épluchage, un lavage, un entaillage et un ensachage. Ils sont choisis pour leur **commodité d'utilisation.**

**Mode de conservation\*** :

Généralement conservés sous vide ou sous atmosphère modifiée en froid positif +4°C, pendant 5 à 7 jours maximum.

### 5<sup>ème</sup> gamme

#### « Les produits cuits sous vide »



- ⇒ Les plats cuisinés
- ⇒ Betteraves cuites
- ⇒ Poulet cuit
- ...

**Critère de choix** : ces produits **prêts à l'emploi** sont choisis pour leur **commodité d'utilisation.**

**Mode de conservation\*** :

Se référer strictement aux conditions de conservation indiquées sur l'emballage.

A titre d'exemple :

Pasteurisé : +4°C de 7 à 15 jours.

Stérilisé : t° ambiante quelques mois.

### 6<sup>ème</sup> gamme

#### « Les produits déshydratés »



- ⇒ Les aides culinaires (fonds, sauces, épices et aromates, gelée...)
- ⇒ La poudre de lait
- ⇒ Les ovoproduits
- ...

**Critère de choix** : ces produits sont principalement choisis pour leur **commodité d'utilisation.**

**Mode de conservation\*** :

Conditionnés en emballages étanches aux micro-organismes. Conservés dans un endroit sec à température ambiante pendant 12 à 18 mois.

**Précautions d'emploi \***: afin d'obtenir l'assurance d'une bonne conservation, il est essentiel de **se référer au mode d'emploi** indiqué sur l'emballage du produit concerné avant son utilisation.

De plus, il faut repérer l'étiquette et **retenir la température de conservation des produits, surveiller les dates limites de consommation** et tenter autant que possible de **ne pas briser la « chaîne du froid »** au risque de détériorer les aliments et leur qualité nutritionnelle.

En effet, à la moindre élévation de la température, le développement de micro-organismes ou la croissance microbienne, s'accélère réduisant ainsi la durée de vie du produit. Avec de trop grandes variations de températures, certains produits peuvent alors devenir « à **risque** » entraînant entre autres des problèmes digestifs. La rupture de la chaîne du froid est effective lorsque la température s'élève de 2 à 8 degrés.

### **La traçabilité alimentaire des viandes : que dit la loi ?**

La loi impose une **obligation de traçabilité en ce qui concerne la filière viande** et ce, dès la naissance de l'animal jusqu'à sa consommation : de la « fourche à la fourchette ».

La traçabilité des viandes est l'ensemble des moyens utilisés pour suivre chaque étape de la production et de la commercialisation, afin que soient respectées les bonnes conditions d'hygiène tout au long du processus.

Les principaux maillons de la chaîne de traçabilité des viandes :

- L'identification de l'animal (boucle, tatouage).
- Les documents d'identification.
- Numéro d'abattage et numéro de lot.
- L'étiquette de la viande.



### **Les règles de conservation des produits d'origine animale**

#### **La durée de conservation**

L'apposition d'une date limite sur les denrées alimentaires a pour objectif de faire connaître au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu ses qualités microbiologiques ou ses qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives.

Sur les emballages peuvent figurer deux types de date, soit :

- Une Date Limite de Consommation (DLC)
- Une Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)

#### **La Date Limite de Consommation :**

La DLC indique une limite **impérative**. La DLC est exprimée sur les conditionnements par la mention « A consommer jusqu'au... ».



Elle s'applique à des **denrées microbiologiquement très périssables**, qui de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter **un danger immédiat pour la santé**.

#### **La Date Limite d'Utilisation Optimale :**

La DLUO n'a pas le caractère impératif de la DLC. La DLUO est informée sur les conditionnements par la mention « A consommer de préférence avant le... ».

Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités organoleptiques **sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait**.

## Les températures de stockage

Pour les **denrées d'origine animale** ou denrées alimentaires en contenant, **les températures d'entreposage, de transport et de mise en vente sont fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement 853/2004.**



Pour les autres denrées, les températures sont fixées par l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires.

Le consommateur doit lui aussi respecter les températures indiquées sur les étiquettes des aliments préemballés lors du transport et de la conservation des denrées périssables.

### Le tableau reprend les libellés et températures des deux arrêtés :

Températures règlementaires au stade de la remise directe ou de la restauration collective	
Denrées surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets	-18°C maximum sans limite inférieure
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	-18°C maximum sans limite inférieure
Produits de la pêche congelés	-18°C maximum
Autres denrées congelées	-12°C maximum sans limite inférieure
Denrées alimentaires très périssables d'origine végétale	+4° C maximum
Denrées alimentaires périssables	+8° C maximum
Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement	+2°C maximum
Abats <b>d'ongulés</b> domestiques et de gibier <b>ongulé</b> (d'élevage ou sauvage)	+3°C maximum
Préparations de viandes, viandes de volaille (y compris petit gibier), de <b>lagomorphes</b> , ovoproduits, lait cru destiné à la consommation en l'état	+4°C maximum
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7°C maximum pour les carcasses entières et pièces de gros +4°C maximum pour les morceaux de découpe
Repas élaborés à l'avance en liaison froide	+3°C maximum
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	+63°C minimum

**Remarque :** les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. La liste n'est pas exhaustive et ne saurait se substituer à la réglementation en vigueur.





1) Parmi les gammes proposées ci-dessous, repérez puis reliez uniquement par des flèches les produits « prêt à utiliser » à leurs modes de conservation correspondants. (Attention aux intrus !)

Les produits cuits sous vide (plats cuisinés...).....

Les produits surgelés (légumes, blancs de poulet).....

Les produits frais (produits bruts : légumes).....

Les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée (salades, viandes...).....

Les produits appertisés (conserves de thon, de viande).....

Les produits déshydratés (fonds, sauces, poudre de lait...)....

Conditionnés en emballages étanches aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes. Conservés dans un endroit sec à température ambiante pendant 12 à 18 mois.

Conservés en froid positif +4°C, pendant 5 à 7 jours maximum.

Se référer strictement aux conditions de conservation indiquées sur l'emballage. A titre d'exemple : Pasteurisé : +4°C de 7 à 15 jours. Stérilisé : t° ambiante quelques mois.

2) Reconstituez, par des flèches, les principales règles de conservation des produits d'origine animale, puis complétez les mots manquants.

Les températures de stockage

La loi impose une obligation de ..... en ce qui concerne la filière viande aux moyens d'identifications enregistrées (tatouage, numéro de lot...).

La durée de conservation

La DLC (.....) indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, qui après une courte période, peut présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

La traçabilité alimentaire

Pour les denrées d'origine animale, les ..... d'entreposage, de transport et de mise en vente sont fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement 853/2004.





**1- Citez deux produits « prêt à utiliser » dans la confection de garnitures salées puis nommez leurs modes de conservation.** (...../ 4 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2- Indiquez trois précautions d'emploi d'un produit « prêt à utiliser ».** (...../ 3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**3- Précisez trois règles de conservation des produits d'origine animale.** (...../ 3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....