



**LA CASE
—AUX—
EPICES**

Bulletin d'Information

N°1 Juin 2006

EPICER, SAUCER, DOSER... INFORMER

Edito

Sommaire

**La gamme sticket's
revisitée**

Sticket's nouveautés

**Moutarde
à l'ancienne**

**La qualité à
la Case aux Epices**

**Note explicative
IFS et BRC**

**L'outil
informatique**

**Recherche et
développement**

**Matière première :
l'huile de colza
raffinée**

Parlons d'épices

En 2000, **La Case Aux Epices**, a profondément modifié le cadre de ses activités. Arrêt des épices en vrac pour l'Industrie alimentaire pour se recentrer exclusivement sur son cœur de métier : la dose individuelle.

A ce jour, notre société fabrique 4 000 T de sauces diverses, et conditionne plus de 1,2 milliard de doses par an que ce soit en produits secs, liquides ou pâteux.



Dans ce même temps, de nombreux chantiers ont été ouverts :

- implantation sur un site unique
- modernisation des équipements
- formation du personnel
- sécurisation des épices PK et Boîtes Service
- mise en place de notre charte qualité

Le bulletin d'info de **La Case Aux Epices** nous permettra de vous faire partager notre passion et informer les acteurs professionnels du secteur RHD et Industries alimentaires des évolutions de notre activité : nouveaux produits, nouvelles normes, cours des matières premières, etc...

Nous espérons ainsi vous apporter des supports à vos marchés et mieux connaître **La Case Aux Epices**.

Bien cordialement,
La Direction,
Jean-Jacques BLANCHARD

Les Sticket's



Nouveau

« La **moutarde** à l'ancienne est travaillée exclusivement à partir de graines de brassica juncéa ou dite graines brunes.

La graine est préalablement aplatie de manière à libérer tout son arôme lors de la fabrication.

La fabrication se décompose en 3 phases :

- de **trempage** avec le vinaigre où la

réaction d'apparition du piquant va se faire ;

- de **broyage** où le mélange est passé sur une meule en veillant bien à laisser les grains apparaître visuellement ;
- de **maturation** où la pâte jaune et marron obtenue y sera placée et stockée avant d'être conditionnée.

La moutarde à l'ancienne relève agréablement les différents mets à base de viande ou de charcuterie où elle sera travaillée avec des côtes de veau, en lapin en sauce, mais elle accompagnera aussi formidablement des poissons comme une dorade en croûte de moutarde ou plus de saison une fraîcheur de saumon à la moutarde et aux aromates ».

Evolution de la qualité à la CAE depuis 2000

- **2000** : première ébauche de l'HACCP basé sur une formation générale de l'ISO 9000
- **janvier 2002** : Remise à plat de l'HACCP en se basant sur le Codex Alimentarius ; intervention durant 2 ans de l'AERIAL (CRITT régional) pour nous aider dans la démarche
- **2004** :
 - audit à blanc HACCP par Alsace qualité pour valider notre système
 - formation extérieure du responsable qualité aux référentiels IFS et BRC
- **juin 2005** : audit à blanc IFS
- **28-29 mars 2006** : certifications IFS et BRC



Responsable Qualité : Marie-Claire GENIV

Présentation de l'IFS

Les distributeurs font régulièrement des audits dans les sites fournisseurs de produits alimentaires transformés à leurs marques.

La volonté des distributeurs est d'éviter les audits redondants effectués sur un même site de transformation par les différents clients distributeurs.

En 2002, les distributeurs allemands réunis au sein du HDE* et de la BDH* ont développé un premier tronc commun à tous ces référentiels d'audits appelé International Food Standard ou IFS.

En 2003, les distributeurs français de la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) ont rejoint cette initiative et ont contribué à l'évolution de l'IFS (la première version franco-allemande sera la version 4 disponible à partir de fin 2003).

* HDE = Hauptverband des Deutschen Einzelhandels = fédération du commerce de détail allemand

BDH = Bundesvereinigung Deutscher Han

Les exigences de l'IFS sont regroupées sous les chapitres suivants :

- Management du système de la qualité,
- Responsabilités de la direction,
- Management des ressources,
- Réalisation du produit,
- Mesures, analyses et améliorations

Résumé du contenu :

Dans le chapitre "**Management du système de la qualité**" sont précisées les exigences relatives à l'HACCP (système, équipe, analyse), ainsi qu'à la mise en place du manuel qualité et aux obligations d'enregistrement.

Le chapitre "**Responsabilités de la direction**" traite des responsabilités de la direction, de ses engagements, de la vérification des systèmes de qualité et de production pour optimiser les résultats ainsi que de l'écoute client.

Dans le chapitre "**Management des ressources**" figurent les exigences concernant le personnel, (hygiène, locaux et équipements les concernant, visites médicales, etc.).

Le chapitre "Réalisation du produit", qui représente le plus gros chapitre, constitue une liste détaillée des exigences concernant les diverses étapes de la fabrication du produit (locaux, équipements, maintenance, nuisibles, conception et développement produit, traçabilité générale, OGM, allergènes, gestion des déchets, etc.).

Conclusion

L'IFS - International Food Standard - offre un outil efficace et transparent pour les fabricants de produits alimentaires à marque de distributeur et garantit ainsi un système d'évaluation équitable grâce à des procédures d'audit communes.

Présentation du BRC

Le BRC (British Retail Consortium) est un syndicat anglo-saxon regroupant les principales enseignes de la distribution britannique

de produits agroalimentaires. En 1998, dans un contexte critique en matière de sécurité alimentaire en Grande-Bretagne, il développe un référentiel du même nom pour les sociétés fournissant des produits alimentaires à la marque du distributeur. Il a pour objectif d'aider les distributeurs dans le cadre de leurs obligations légales et dans celui de la protection du consommateur. Depuis décembre 2002, il est disponible en version française (version 3).

La version 4 a été publiée en janvier 2005 et a été renommé « British Global Standard – Food ».

Les exigences du BRC sont regroupées sous six thèmes :

- Système HACCP
- Système de gestion de la qualité
- Normes relatives à l'environnement de l'usine
- Maîtrise des produits
- Maîtrise des processus
- Personnel

L'outil informatique

Nouvel ERP...et traçabilité maîtrisée

La Case aux Epices vient de s'équiper d'un nouvel outil de travail performant, l'ERP Divalto.

La migration vers un nouveau système d'information permet de répondre aujourd'hui aux besoins sans cesse grandissants d'une entreprise en pleine expansion.

Le projet a démarré il y a deux ans avec la rédaction et l'envoi à différents éditeurs d'un cahier de charges décrivant les méthodes de travail dans les différents services. La colonne vertébrale du projet étant la gestion de traçabilité, nous avons porté toute notre attention sur ce point lors du dépouillement des offres.

Une première sélection a permis de dégager les produits les mieux adaptés à La Case aux Epices mais le choix final, réalisé fin 2004, s'est aussi basé sur la qualité et le contact humain de l'intégrateur.

La première pierre du projet a été posée dans la foulée avec la mise en place du module de Paie début 2005.

S'en est suivi un long travail, en étroite collaboration avec notre prestataire, pour aborder la mise en place du produit dans les autres services et en particulier en gestion de production. Un long travail de préparation a été nécessaire. Il a sollicité de nombreuses ressources dans l'entreprise.

Lundi 3 octobre 2005, les nouveaux postes sont déployés. L'ERP nouveau est arrivé, au terme d'un accouchement sans douleur.

Le produit est aujourd'hui bien assimilé... et a même déjà évolué avec la mise en place :

- d'un nouvel étiquetage de codes barres sur les produits finis permettant de faciliter la préparation de commande
- d'un programme spécifique permettant de formuler des requêtes de traçabilité quasi instantanées

Le prochain objectif est la mise en place d'un étiquetage au format EAN 128 dans les prochains mois.

Responsable R & D : Sébastien DECKER-WURTZ

Recherche & Développement

Un service R & D, détaché du service Qualité, est désormais en place.

M. Sébastien DECKER-WURTZ prend en charge ce service. Titulaire d'un DUT Génie Biologique et d'une spécialisation en technologies propres, M. DECKER-WURTZ est présent dans l'entreprise depuis 4 ans. Il intègre d'abord le service Qualité avant d'être responsable de la mise en place d'un nouvel ERP dans l'entreprise.



Contact : sdecker@case-aux-epices.fr

L'huile de colza raffinée à usage alimentaire.

Cette année est marquée par la hausse du prix du pétrole qui flirte actuellement avec les 75 \$ / baril (+ 50 % depuis janvier 2005) avec ses conséquences bien connues sur le prix de l'essence, des matières plastiques dérivées du pétrole, de l'énergie et des conséquences moins courantes tel que l'envolée du cours des huiles végétales.

Ce marché est complètement désorienté, les repères changent vite, la visibilité est quasiment nulle. C'est dans ce contexte que se négocie désormais nos approvisionnements en huile de colza principalement, nécessaire à la fabrication de bon nombre de nos sauces émulsionnées.

La principale cause de cette mutation et de ces conséquences est l'envolée des prix du pétrole qui entraîne dans son sillage les huiles végétales et notamment le colza. Le marché est aujourd'hui complètement déséquilibré avec d'un côté une très forte demande notamment de l'industrie alimentaire mais surtout de l'industrie des biocarburants (Diester) qui consomme environ 50% de la production d'huile de colza et de l'autre côté une offre qui a du mal à se réorganiser. →

De nombreuses nouvelles filières se mettent en place pour profiter de cette demande en huile comme alternative au pétrole, malheureusement elles ne seront pas immédiatement opérationnelles.

La parité € / \$, les cours du Brent (pétrole), les conditions et catastrophes climatiques mondiales, les conflits géopolitiques, la fiscalité, les rendements et teneurs en huiles des graines font partie de notre surveillance quotidienne pour acheter au plus juste.

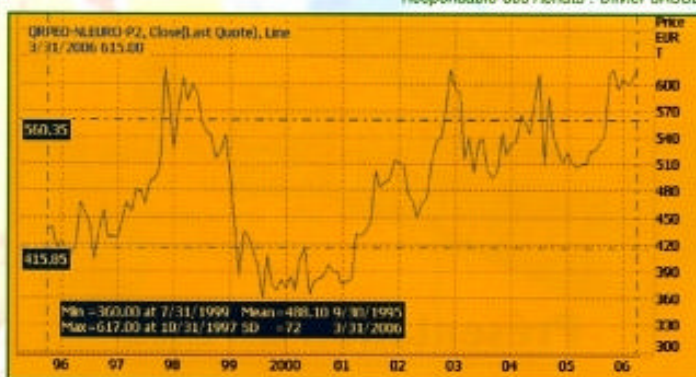
Nous savons désormais qu'ils ont une influence directe et démesurée sur le cours de nos huiles.

Notre service R&D est mis à contribution pour tester et formuler des sauces sur des bases d'huile moins courantes avec le souci de satisfaire aux exigences de plus en plus pointues de nos clients.

Tout est mis en œuvre pour répondre aux attentes légitimes de l'ensemble de notre clientèle, mais combien de temps devrions-nous encore supporter la pression de ces prix en moyenne 20% plus chers que l'année précédente ?

Il faut désormais espérer une bonne récolte à venir, un apaisement rapide des tensions au Moyen-Orient, une fiscalité évolutive pour détendre cette situation et assister à une correction baissière du cours des huiles.

Responsable des Achats : Olivier JACOB



Parlons d'Épices...le poivre

Tout d'abord, quelques généralités : Qu'est-ce qu'une épice ?

Le mot "épice" (du latin "species" qui signifie "substance"), apparu à la fin du XIIIème siècle, désigne une **substance aromatique d'origine végétale**

Les épices ne constituent pas une famille botanique en tant que telle et proviennent de **différentes parties de plantes** :

le gingembre et le curcuma sont des rhizomes ; la cannelle est une écorce ; le clou de girofle est un bourgeon ; le safran est un pistil de fleur ; le poivre et la coriandre sont des fruits ; la noix de muscade et la moutarde sont des graines...

Les épices les plus commerciales viennent presque toutes des régions tropicales et **le plus souvent d'Asie**

Peuplée d'explorateurs et de marins intrépides, l'histoire des épices est un véritable roman d'aventures qui occupe une place à part dans nos esprits et a joué un rôle majeur tout au long de l'histoire.

Commençons notre voyage dans cet univers par l'incontournable poivre :

Le poivre est une épice obtenue à partir des baies de différentes espèces de poivriers. Les poivriers sont des plantes de la famille des pipéracées. Seuls les fruits du « Piper nigrum », du « Piper longum », et « Piper cubeba », **ont droit légalement à l'appellation « poivre ».**

Le piper nigrum et ses trois formes :

L'espèce Piper nigrum est la plus courante, et produit, suivant le stade de récolte et le type de préparation, les trois Principaux poivres que nous

rencontrons dans l'ordre d'importance : du poivre noir, blanc ou vert.

Le poivre noir est le fruit entier récolté avant maturité et séché. L'enveloppe du fruit se ride en séchant et devient noire. C'est cette écorce qui confère au poivre noir son piquant si particulier. En Occident, il est le poivre de cuisine. Il est considéré comme le plus aromatique des « piper nigrum ». Le poivre noir a la particularité de s'accorder avec tous les autres poivres, ainsi qu'avec presque toutes les épices.

Le poivre blanc est le fruit mûr du poivrier. A maturité, l'écorce du grain de poivre devient rouge et juteuse. Les grains en sont débarrassés dans l'eau, puis ils sont séchés jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Le poivre vert est obtenu par la conservation humide (par saumure ou congélation) de baies immatures. On utilise généralement les baies entières, et, outre le fameux « steak au poivre vert », il aromatise surtout les volailles et les sauces exotiques. En Thaïlande, on emploie les grappes entières, telles quelles, pour parfumer les sauces et les currys.

On peut trouver également de façon anecdotique du poivre rouge. Le poivre rouge est le grain entier du poivrier Piper nigrum arrivé à pleine maturité, c'est-à-dire à près de neuf mois. Ce poivre a un goût piquant, entier et intense. Il est plus sophistiqué que le poivre noir. Il révèle son piquant en fin de bouche. Le grain entier à un parfum presque caramélisé. Il est encore difficile à trouver de nos jours et est onéreux.

La plante

Son nom vient du sanskrit pippali, qui a donné le latin piper. Son utilisation en Grèce daterait de l'épopée d'Alexandre Le Grand.

Le poivre pousse sous forme de baies sur une liane grimpante à feuilles persistantes.

A l'état sauvage le poivrier peut atteindre 9m de haut, mais les variétés cultivées sont élaguées à 4 m pour faciliter la récolte.

Le poivrier en semis est « adulte » après 8 ans de croissance, et en reproduction par bouturage en 3 ans, il porte alors des fruits (5 à 6 kilos) pendant plus de 20 ans. Ses fleurs en forme d'épis feuillus donnent des fruits ressemblant à des groseilles.

Il exige beaucoup d'humidité et de chaleur, ce qui limite sa présence en basse altitude. La production annuelle est de l'ordre de 300 000 tonnes avec comme principaux producteurs : Le Vietnam, l'Inde, l'Indonésie et le Brésil.

ATTENTION AUX FAUX POIVRES !

Comme le poivre est l'épice la plus connue et reconnue en Europe, il est assez logique qu'elle ait donné son nom à d'autres épices soit par confusion, soit par malveillance ou soit par rapprochement de goût ou de forme.

Il serait trop long d'en dresser la liste ici, mais retenez que seules les trois espèces citées en introduction donnent droit à l'appellation poivre.

Les secrets de LA CASE AUX EPICES :

Un bon gastronome moutra le poivre aussi tardivement que possible, et mieux au moment de son utilisation. Car s'il se conserve indéfiniment à l'état de grain, il s'évente rapidement à l'état de poudre, ne conservant que son piquant. Ne poivrez vos plats cuisinés qu'au dernier moment, le poivre ne supporte pas la chaleur prolongée.