



LA CASE
— AUX —
EPICES

Bulletin d'Information

N°2 Janvier 2007

EPICER, SAUCER, DOSER... INFORMER

Edito

Sommaire

Les nouveaux
produits 2007

La fabrication
des sauces

La production

Le laboratoire :
les contrôles
en bactériologie

Parlons d'épices



L'année 2006 a été marquée par la hausse importante des cours de l'huile. L'augmentation de la surface des cultures ne sera sans doute pas suffisante, les quantités excédantes étant principalement absorbées par les biocarburants. Il faut donc s'attendre à une situation de prix élevés pour les mois à venir.

POIVRES :

Les prévisions de récoltes des principaux pays producteurs sont pessimistes et les prix devraient encore augmenter courant 2007.

De nouveaux produits complètent notre gamme telles les poudres sel au céleri, l'huile pimentée bouteille, doses nuoc mam.

La nouvelle boîte service sticket's a été entièrement revue et les produits sont désormais visibles, donc plus attractifs pour vos clients, ainsi que les nouvelles doses sauce salade 50 grs.

Nous vous avons fait parvenir courant novembre un questionnaire d'évaluation et une fiche de renseignements à compléter pour notre cellule de crise.

Merci de nous renvoyer ces documents au plus tôt.

Toute l'équipe de la Case Aux Epices vous souhaite une heureuse année 2007.

Bien cordialement,
Jean-Jacques BLANCHARD

Nouveaux Produits



Sticket's Ball



Doses 20 grs Nuoc Mam – Aigre douce

Sel au céleri



Spicy Bottle



Dose 50 grs Sauce salade

La fabrication des sauces



Ce n'est qu'en 1998, avec la construction du nouveau site industriel de la case aux Epices, que la fabrication des sauces a été internalisée. La fabrication se passe dans un local spécifique, sous température dirigée à 15°C, avec une surpression d'air afin d'éviter toute contamination aérienne provenant de l'extérieur.

La Case aux Epices dispose d'un émulsionneur de 500 litres jumelé à une cuve sur pesons de 900 litres et d'une cuve de mélange de 1000 litres. L'acquisition en 2006 d'un émulsionneur supplémentaire de 1000 litres nous permettra ainsi de doubler la production des sauces.



Fabrication de sauces

Après la validation d'une nouvelle sauce par le service recherche et développement effectuée sur un pilote, une fiche recette est créée. La mise en œuvre de la sauce pour une production industrielle est réalisée par le responsable de fabrication.

Une fois tous les ingrédients dosés, la sauce est soutirée dans des containers de 1000 litres.

Dans le cadre de nos certifications IFS et BRC, chaque container est tracé et reprend les caractéristiques des matières premières mises en œuvre.

Validation des sauces

Afin de valider les sauces avant conditionnement, plusieurs éléments sont pris en compte. En premier lieu un test organoleptique (odeur, saveur, texture, couleur...) est effectué systématiquement sur toutes les sauces, suivi d'une prise de pH (taux d'acidité).

Pour certaines sauces le % brix est également contrôlé et permet de valider les dosages sucre et sel.

Un échantillon de chaque batch de fabrication est conservé par le laboratoire en durée de « vie et mort ». Ce prélèvement nous permet de vérifier la durée de vie du produit (DLUO), d'effectuer les tests microbiologiques, de répondre à nos clients en cas de réclamation.

Un deuxième échantillonnage sera également effectué après conditionnement et conservé dans les mêmes conditions.

Quelques chiffres

La Case aux Epices a produit en 2005, 3300 tonnes de sauces et 4000 tonnes en 2006.

L'investissement du nouvel émulsionneur nous permet de porter notre production à 7000 tonnes, et d'absorber donc de nouvelles demandes.

Les contrôles bactériologiques

En 1994, l'augmentation de l'activité et la diversification de l'entreprise rendent nécessaire la mise en place d'un laboratoire interne de microbiologie.



Deux années de rencontres avec des organismes externes, nous ont permis de valider ces méthodes.

Le laboratoire devient fonctionnel en 1996.

Le poste de technicienne de laboratoire est actuellement occupé par **Mme Myriam ENGER**.

Ce service effectue les contrôles bactériologiques et physico-chimiques des produits finis et des matières premières. Pour assurer la validité de ces analyses, des Ring tests sont réalisés avec l'aide de l'association « Raema » (Réseau d'analyses et d'échanges en microbiologie des aliments) depuis octobre 2005.

La première tâche consiste au prélèvement des produits conditionnés sur les chaînes pour les analyses.

Les analyses bactériologiques effectuées en interne sont :

- flore totale
- escherichia coli
- levures et moisissures
- flore lactique

Ces analyses sont effectuées sur pétrifilms à partir de dilution puis incubées. Les résultats obtenus sont enregistrés sur un cahier de bactériologie (informatisés en 2007).

D'autres tests sont également réalisés comme les tests de surface (films, nettoyage des différents matériel de fabrication et conditionnement).

Face aux nouvelles réglementations, des analyses extérieures complètent la liste des analyses, telles que listéria, salmonella et staphylococcus aureus.

De nouvelles méthodes d'analyses viendront étoffer l'arsenal du laboratoire dans les prochains mois pour répondre aux exigences futures de nos clients.

Ex. : Aw ► activité de l'eau, etc...

PRODUCTION

Depuis octobre 2006, **Mlle Réjane WALTER** a pris en charge le Service Production.

Titulaire d'un DESS de Contrôle Qualité des Aliments, Mlle Walter est présente dans l'entreprise depuis 4 ans.

Elle a dans un premier temps intégré le Service Qualité afin de mettre en place le système HACCP, puis a participé à l'obtention des certificats IFS et BRC.

Contact : rwalter@case-aux-epices.fr



Parlons d'Épices...

LE SAFRAN



C'est une fleur qui naît la nuit, dont les pétales mauves surgissent de terre avant l'aube, puis s'ouvrent à la rosée du petit jour. Cette magie nocturne du crocus sativus, fleur qu'on nomme aujourd'hui SAFRAN (de l'arabe za'faran, jaune).

C'est la plus chère des épices (et plus chère que la truffe et le caviar !), et c'est la seule épice dont les cours n'ont jamais chuté !

Pourquoi est-il si cher ? La plante est rare ? Difficile à produire ? Non : il est surtout très exigeant en main-d'œuvre au moment de la récolte. Au fait savez-vous combien il faut de fleurs pour produire 1 kg de SAFRAN ?

Le safran se distingue des autres plantes également dans sa période de végétation. À l'automne, quand les autres végétaux se préparent à affronter l'hiver, le safran fleurit. La floraison peut s'étaler sur six semaines et les fleurs doivent être cueillies chaque matin,

Pour obtenir un seul kilogramme de safran il faut près de 150 mille fleurs de crocus sativus qui sont récoltées une par une à la main. Ensuite seules les étamines récupérées à raison de 3 par fleur donneront après séchage le SAFRAN.

C'est d'ailleurs la dextérité des femmes espagnoles qui font que le SAFRAN espagnol est l'un des meilleurs au monde.



Historique

Son origine se trouve dans le bassin méditerranéen oriental et/ou en Asie Mineure, peut-être en Turquie. Connu pour ses vertus dès l'Antiquité, il apparaît au XV^{ème} siècle avant JC dans le papyrus d'Ebers, où il possède son propre hiéroglyphe.

Les Egyptiens, puis les Hébreux, les Grecs et les Romains l'employèrent non seulement pour son pouvoir colorant, gustatif, médicamenteux et odorant, mais encore dans les fêtes et les cérémonies religieuses. Il en fut de même aux Indes et en Perse.

Il est fort probable que les Arabes en introduisirent la culture en Afrique du Nord, puis en Espagne. Il se répand ensuite sur tout le bassin méditerranéen et même en Angleterre !

C'est le processus le plus vraisemblable de l'introduction du safran en Europe. Il est possible aussi que le safran nous ait été rapporté à l'époque des croisades. Le safran a été cultivé en France à grande échelle (1000 ha), notamment dans la Gâtinais, au sud de Pithiviers. La commune de Boynes possède un petit musée qui rappelle que ce village était au début du XX^{ème} siècle, la capitale européenne du safran. Le déclin du safran s'amorce avec les hivers rigoureux de 1880 et 1881 qui font disparaître une grande quantité de bulbes, car le safran ne résiste pas à des températures de moins 13°. Puis l'exode rural, le coût de la main-d'œuvre, le développement des colorants de synthèse et la demande qui diminue donnent le coup de grâce à la culture du safran. Aujourd'hui, quelques producteurs existent à nouveau dans la région et en Provence.

La plante

(Famille des iridacées)

Herbacée vivace à bulbe de 10 à 30 cm. Fleurie en automne. Les fleurs sont stériles et la reproduction uniquement végétative. Chaque fleur n'a une durée de vie que de quelques heures. Les feuilles apparaissent après la floraison. Les rendements sont de 6 à 8 kg à l'hectare.



Crocus Sativus

Leader : Cachemire puis Iran (80 tonnes par an).

Leader historique : Espagne (120 tonnes au milieu du XX^{ème} siècle, et actuellement plus que 3 tonnes par an).

L'astuce de la CASE AUX EPICES

- **Faire tremper les stigmates dans l'eau ou le lait chaud pendant 1/4 d'heure pour libérer tous ses saveurs. Il ne faut jamais ajouter le safran directement dans une préparation en train de risoler car il se mélange mal et perd son pouvoir aromatique**
- En cuisine, il peut être inclus dans la paëlla, le risotto, le couscous ou la bouillabaisse. Il accompagne aussi très bien les fruits de mer, les poissons, les plats à base de curry ainsi que des liqueurs et de plus en plus dans les desserts.