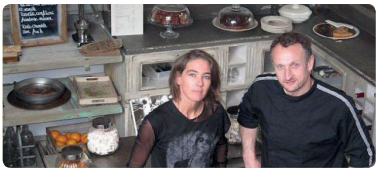
Bonne pratique n°3

Mission

Conserver plus longtemps des produits bruts ou préparés



« Mon parcours professionnel de chef cuisinier a jusqu'à maintenant été plutôt varié. J'ai débuté ma carrière de manière assez classique dans les cuisines de restaurants, jusqu'à de grandes tables étoilées, avant de devenir consultant culinaire, en France et à l'étranger, pour de grandes entreprises de l'agroalimentaire, restauration collective et fast food. Je suis aujourd'hui de retour à mon métier initial au sein du restaurant Morfal's, un concept de bistro-épicerie où nous servons exclusivement des produits frais et locaux. Ce parcours atypique m'a notamment permis de prendre du recul sur la cuisine, le métier de restaurateur et la relation avec les convives. Je peux ainsi m'affranchir de certains préjugés.

Un exemple de ces préjugés concerne la surgélation dans les restaurants, sujet tabou par excellence. J'ai bien conscience des questions que cela soulève, chez les convives et les restaurateurs, mais je pense que cette question mérite d'être abordée sereinement. Il existe des abus autour de l'utilisation de produits surgelés dans certains restaurants mais ce n'est pas pour autant qu'il faut bannir cet outil des cuisines. Cela s'avère même parfois techniquement nécessaire pour certaines préparations culinaires de restaurants gastronomiques, comme le tranchage de saumon pour réaliser des canapés !

De même, lorsque j'achète des poissons frais pour un de mes plats du jour, j'utilise les filets mais pas les queues, peu esthétiques. Je les surgèle grâce à une cellule de refroidissement surgélateur et lorsque j'en ai une quantité suffisante, je les prépare en terrine de poisson ou en brandade.

Olivier PICHOT

Remarque

Sur ce sujet de la conservation de denrées alimentaires par surgélation, mais aussi sous vide, il n'a pas été facile de trouver un restaurateur qui accepte de témoigner sur ses pratiques.

Plusieurs restaurateurs rencontrés nous ont parlé de leur utilisation de ces procédés, par exemple pour conserver sur plusieurs jours des pastillas préparées en grand nombre, pour prolonger de plusieurs jours la conservation d'une pièce de viande achetée chez le boucher, etc.

Mais aucun n'a osé associer son nom à ces pratiques si utiles en terme d'organisation et de prévention du gaspillage alimentaire mais si controversées dans le milieu de la restauration et des convives...

Un grand merci à Olivier Pichot qui s'est prêté à l'exercice en expliquant simplement et sereinement l'usage adapté qu'il fait de ces techniques.

Règles d'hygiènes et précautions réglementaires :
les 3 conditions de la bonne surgélation

1ère règle : des produits sains
Réaliser le processus de surgélation sur des produits qui sont sains au départ. En effet, la congélation et la surgélation sont des procédés dits à risques car s'ils ont un rôle de refroidissement et de conservation des aliments, ils n'ont pas celui d'assainissement des produits. Il est donc important de l'appliquer sur un produit qui est sain à la base car le froid ne tue pas les microbes. De plus, pour conserver les qualités nutritionnelles, l'opération doit être réalisée dès la récolte pour les légumes qui perdent rapidement de leurs vitamines, dès la pêche pour les animaux marins, dès la meilleure maturation des viandes.

2ème règle : saisissement par le froid à basse température
Refroidir les produits de manière précoce et très rapide à basse température. La vitesse de refroidissement va impacter la qualité finale du produit. En effet, lorsque les procédés sont lents, des gros cristaux de glace se forment à l'intérieur du produit, altérant la structure et favorisant alors le développement de microorganismes. Ainsi, il est impératif que le refroidissement soit le plus rapide possible. De plus, cette micro cristallisation, lorsqu'elle est correctement réalisée, permet de préserver les tissus du produit lors de la décongélation, qui doit elle-même suivre des règles strictes.

3ème règle : maintien sous froid
Maintenir les produits sous froid après le refroidissement rapide. Cette opération de stabilisation à une température de -18°C au maximum, permet à une grande partie de l'eau de constitution (95% en moyenne) de rester congelée.

Source SYNDIGEL

Pour plus de précisions sur les règles de congélation et décongélation :
http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/A-16_Congelation_-_decongelation_cle07125f.pdf

Pour aller plus loin

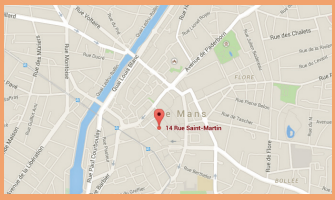
Quels produits peuvent être surgelés par un restaurateur ?

Possibilité de surgélation	Surgélation à éviter
Légumes frais saisonniers *(asperges, haricots verts, petits pois ...)*	Légumes frais fragiles et/ou comportant beaucoup d'eau *(courgette, tomate, pomme de terre, laitue, concombre, chou, cresson, céleri, endives, radis)*
Fruits frais *(poire, pomme, abricot)*	Œufs
Toutes les viandes	Laitages
Poissons et crustacés	Abats
Plats cuisinés *(évitez de lier la sauce avec de la farine et d'assaisonnez)*	

Contact
Le Morphal's

14 rue Saint Martin
72100 Le Mans

Tél : 02 43 28 63 82



ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFECTURE DE LA RÉGION RHONE-ALPES

isaralyon
Une école d'ingénieurs au cœur de la vie

alteractive
Evoluer autrement

METRO