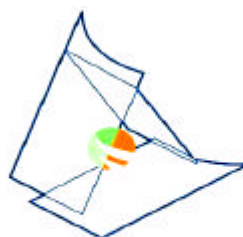




# Agro-Jonction

## SOMMAIRE

- ✓ Du côté Bibliothèque Page 2
- ✓ Site Internet : Gros Plan sur la **Sté Defroidmont** Page 3
- ✓ Dossier technique : La Farine Page C1 à C8
- ✓ La minute réglementaire Page 4
- ✓ Veille Innovation « Produits Alimentaires » Page 5-11
- ✓ Cellule Expert Additifs Ingrédients Page 12

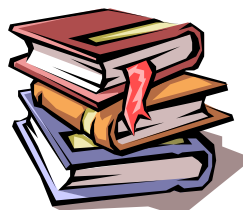


**ADRIANOR**

**Centre de Ressources Technologiques  
pour les Industries Alimentaires**

[www.adrianor.com](http://www.adrianor.com)





# Du Côté Bibliothèque

## CONGELATION ET QUALITE DE LA VIANDE :

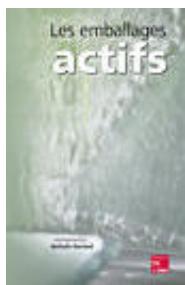


Cet ouvrage expose toutes les connaissances et pratiques nécessaires à la réussite des différentes étapes de la congélation.

Après un rappel des principes de base et la description des phénomènes ayant un effet sur la texture, le livre aborde les mécanismes des réactions d'oxydation au cours de la congélation et leurs conséquences sur la couleur, la flaveur et sur l'aspect nutritionnel des viandes congelées.

INRA édition – 100 pages – 150 Francs.

## LES EMBALLAGES ACTIFS :



Cette édition 2000 présente en détail les principales propriétés et technologies mises en œuvre sur les emballages actifs.

Plusieurs thèmes sont abordés : les emballages absorbeurs d'oxygène, les activités antimicrobiennes, la perméabilité contrôlée, les interactions arômes-emballages, la maîtrise des transferts d'eau, les nouvelles applications des valves pour produits frais, les films de dégazage...

Tec & Doc – 246 Pages – 454 Francs.

## LOGISTIQUE, TECHNIQUES ET MISE EN OEUVRE:



Avec l'intensification des échanges nationaux, internationaux, et la naissance du e-commerce, cette seconde édition développe la logistique dans tous ses aspects, aussi bien technique que de management et d'organisation.

DUNOD – 608 pages – 490 Francs.

# Gros Plan sur le Site de la Société Defroidmont

[www.defroidmont.fr/com](http://www.defroidmont.fr/com)

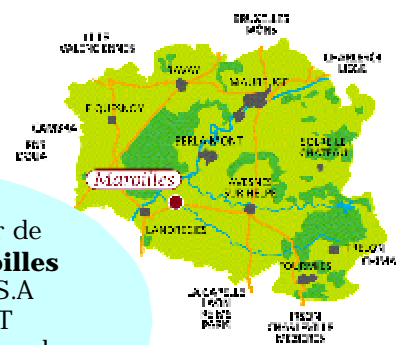


Depuis une quinzaine d'années, S.A DEFROIDMONT s'est spécialisée dans la fabrication de produits du terroir surgelés et frais sous vide.

Son site internet nous fait découvrir plus en détail la société.



Installée au cœur de l'Avesnois à Maroilles depuis 1997, la S.A DEFROIDMONT bénéficie d'un atelier de transformation agréé de **1700 m<sup>2</sup>**.



La gamme de produits « **fabrication maison** » se compose de spécialités régionales, salées ou sucrées, individuelles ou à partager : *la Flamiche au Maroilles, les Crottins Avesnois, les Délices au Brie de Meaux, les galets Fripons, la tarte au sucre et vergeoise...* Tous ces produits sont destinés à la Grande Distribution, la livraison à domicile, les grossistes spécialisés et la RHF..



La société continue d'étoffer sa gamme de produits tout en respectant les caractères **Authentique** et **Traditionnel** qui ont fait sa réputation. L'une des dernières innovation, **la Martiflette** : plat cuisiné à base de pommes de terre, d'oignons, de lardons et de Maroilles.

L'activité de S.A DEFROIDMONT comprend également un service de livraison à domicile et une boutique du terroir pour promouvoir et distribuer ses propres produits ainsi que ceux d'autres producteurs. Une visite de l'entreprise avec dégustation est également possible sur réservation...

Retrouvez plus d'informations sur le site internet à l'adresse :

[www.defroidmont.fr/com](http://www.defroidmont.fr/com)

Vous pouvez contacter la société par e-mail [contact@defroidmont.fr](mailto:contact@defroidmont.fr) ou aux coordonnées suivantes :

159 Grand'Rue - BP 1 - 59550 Maroilles - Tél : 03.27.84.65.65 - Fax : 03.27.84.01.22



# La Minute Réglementaire

Rubrique	Contenu réglementaire	Date de parution
<b>Abattoirs</b>	Arrêté du 19 juillet 2001 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.	J.O.R.F 24/07/01
<b>Alimentation animale</b>	Décret n°2001-724 du 31 juillet 2001 modifiant le décret n°73-1101 du 28 novembre 1973 portant application de la loi du 1 <sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente de marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, en ce qui concerne les additifs destinés à l'alimentation des animaux.	J.O.R.F 05/08/01
<b>Auxiliaires technologiques</b>	Décret n°2001-725 du 31 juillet 2001 relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.	J.O.R.F 05/08/01
<b>Fruits et légumes</b>	Arrêté du 19 juillet 2001 fixant les spécifications applicables aux pommes de terre pré-frites surgelées et modifiant les arrêtés relatifs aux fruits et légumes surgelés, aux poireaux surgelés, au maïs doux en grains surgelé, aux choux-fleurs surgelés, à la printanière de légumes surgelée, aux légumes pour ratatouille surgelés, aux flageolets verts surgelés, aux haricots verts, mangetout et beurre surgelés, aux mélanges de légumes surgelés, aux choux de Bruxelles surgelés et aux carottes surgelées.	J.O.R.F 01/09/01
<b>Matériaux en contact</b>	Directive 2001/62/CE de la Commission du 9 août 2001 modifiant la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.	J.O.C.E 17/08/01
<b>Œufs</b>	Règlement (CE) n°1651/2001 de la Commission du 14 août 2001 modifiant le règlement (CEE) n°1274/91 établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n°1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs.	J.O.C.E 15/08/01
<b>Résidus de médicaments vétérinaires</b>	Règlement (CE) n°1680/2001 de la Commission du 22 août 2001 modifiant les annexes I et II du règlement (CEE) n°2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.	J.O.C.E 23/08/01
	Règlement (CE) n°1553/2001 de la Commission du 30 juillet 2001 modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n°2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.	J.O.C.E 31/07/01
	Règlement (CE) n° 1478/2001 de la Commission du 18 juillet 2001 modifiant les annexes I, II et III du règlement (CEE) n°2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale.	J.O.C.E 19/07/01
<b>Résidus pesticides</b>	Arrêté du 20 juillet 2001 relatif au retrait de la consommation humaine des denrées alimentaires d'origine animale contaminées par des résidus de pesticides.	J.O.R.F 15/08/01
	Directive 2001/57/CE de la Commission du 25 juillet 2001 modifiant les annexes des directives 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE du Conseil concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides respectivement sur et dans les céréales, les denrées alimentaires d'origine animale et certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes.	J.O.C.E 01/08/01

# Veille Innovation Produits Alimentaires

Source **ADRIANOR** / **XTCscan**

## PLATS CUISINES - PRODUITS TRAITEURS

En France

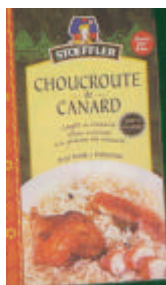


**TIPIAK** présente **deux galettes de sarrasin cuisinées**.

Conditionnement : boîte carton 250 g



Ingrédients : Saumon et fondue de poireaux. Garniture (50%) : eau, saumon (25% dont saumon fumé 12%), crème fraîche, poireaux (10%), oignons réhydratés, beurre, tapioca, farine de froment, protéines de lait, amidon modifié, sel, arômes, exhausteurs de goût : glutamate de sodium, isonate de sodium. Pâte (50%) : eau, farine de sarrasin (19%), farine de froment, protéines de lait, œuf entier en poudre, sel, huile végétale.



**STOEFFLER** propose une nouvelle **choucroute 100% volaille** composée d'un manchon de canard confit, d'une saucisse de canard et d'une choucroute cuisinée à la graisse de canard.

Conditionnement : boîte carton ; pour 1 personne

Ingrédients : Choucroute cuisinée à la graisse de canard, saucisse de canard, manchon de canard confit.

Au Royaume Uni



De **tendres morceaux de poulets aux asperges** enrobés d'une pâte feuilletée avec une crème au vin blanc, c'est la nouvelle recette de **TESCO**.

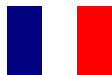
Conditionnement : boîte carton de 2 unités de 270 g.

Ingrédients : Lait, farine de blé, poulet cuit (17%) (poulet, amidon de maïs modifié, sel), crème (12%), asperge (9%), beurre, vin blanc (2,5%), huile végétale, fromage à pâte dure, bouillon de poulet (avec extrait de levure, arôme), sel, amidon de maïs modifié, purée d'ail, dextrose, poivre blanc.



## PLATS CUISINES - PRODUITS TRAITEURS

### En France



Innover avec la **SARL PENEAU** : un **parmentier de saumon à la ciboulette** au rayon frais.

Autres recettes : filet de lieu à la crème légère, paupiette de saumon, brandade de morue, calamars à la provençale.

Conditionnement : Boîte carton 300g.



Ingrédients :

Purée (180g) : lait demi-écrémé, eau, crème légère, flocons de pomme de terre 12%, beurre, sel.

Farce (120g) : saumon 66%, oignons, amidon transformé, œufs, ail, ciboulette 0,16%, sel, poivre.



Nouveauté chez **MILLERET PIERRE** au rayon frais : une **friandise au porc confite**.

Elle est composée de maigre de porc, d'herbes et d'aromates. Sans coloration, ni conservateur.

Conditionnement : En pain de 3,8 kg pour la coupe  
En tranche vide pour le libre service.

Ingrédients : Viande de porc sélectionné d'origine française, cognac, ail, poivre et thym.

**DELPERAT** présente des recettes du terroir : **les terrines haut de gamme**.

Variétés : Terrine de canard au poivre vert, grillons de canard à l'ail de Lautrec, terrine de canard aux cèpes, terrine de canard à l'armagnac, rillettes de canard, terrine d'oie au Sauternes, rillettes d'oie, terrine d'oie aux châtaignes.

Conditionnement : pot de grès.



### En Allemagne



**BUSS GMBH&CO** lance une gamme de plats cuisinés en barquette spéciale four traditionnel ou micro-ondable (cuisson en 5 minutes).

Variétés : gratin de macaronis au salami, spaghetti, lasagne bolognaise, mitonnée de volaille, poulet épicé avec riz et sauce « szechuan », gratin de brocolis, gratin de pommes de terre.

Ingrédients : Gratin de macaronis : pâtes (farine de blé, œuf), eau, tomates, salami 8,5%, champignons, poivrons, concentré de tomates, fromage, huile végétale, sucre, sel, arômes, amidon modifié, épices, câpres, exhausteur de goût : glutamate de sodium.

## PÂTISSERIE, VIENNOISERIE

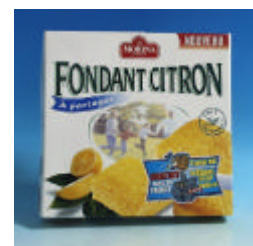
### En France



**MORINA PATISSIER** élargit sa gamme avec ce **fondant au citron**, cuit dans son moule.

Conditionnement : Boîte de 250g.

Ingrédients : Farine de froment, sucre, œufs extra frais, beurre concentré, citron sucré (9%), huile végétale, poudres à lever : diphosphate disodique et carbonate acide de sodium, sel.



### En Italie



**BUSCHESI** nous présente des mini gâteaux fourrés à la **crème cappuccino**.

Conditionnement : sachet de 120 g (l'unité).

Ingrédients : Farine de blé, sucre, margarine végétale, crème au cappuccino (sucre, lait entier, eau sirop de glucose, lait écrémé en poudre, graisse végétale hydrogénée, jaune d'œuf, café lyophilisé, cacao, gélifiant, conservateur, arômes), œufs, poudres à lever, sel, stabilisant, arômes.

### Au Royaume Uni



**BELL BAKERS** confectionne un pain d'épices au **gingembre** avec glaçage.

Conditionnement de 300g.

Ingrédients : Farine de Blé, sucre, huile végétale, préparation pour gâteau (farine de blé, sucre, huile végétale, œuf entier déshydraté, poudre de lait écrémé, amidon de blé, poudres à lever, sel, émulsifiants, amidon modifié, stabilisant), groseilles, œufs, sirop, mélasse, glaçage (sucre, huile végétale hydrogénée, sirop de glucose, eau, émulsifiants, acide acétique, arômes, conservateurs, colorant, stabilisant, épices, poudre à lever.



### Au Pays Bas



**DE MOLEN'S BANKET** présente de nouveaux **gâteaux fourrés aux amandes**.

Conditionnement : Boîte en carton de 6 unités – poids total : 300g.



Ingrédients : pâte saveur amande 35% (sucre, légumineuses, amidon modifié, dextrose, huiles végétales, stabilisant : sorbitol, sel, arômes), farine de froment, margarine (émulsifiant : lécithine, acidifiant : acide citrique, colorant : carotène), sucre, lactosérum en poudre, farine de lupin, poudres à lever : E500, E450a, sel, arômes, conservateur : E202, œuf).

## VIANDES, VOLAILLES, PRODUITS A BASE DE VIANDES

### En Belgique



Une originalité chez **GB** au rayon boucherie avec ce **tournedos de crocodile**.

Ingrédients : Tournedos de crocodile.



**GB** propose également un **steak d'impala** (antilope).

Conditionnement : Barquette en aluminium + plastique.

Ingrédients : Steak d'impala.

### En France



**CHARAL** propose au rayon frais **des tranches fines de bœuf séchées et fumées** prêtes à déguster, idéal pour l'apéritif, raclette et pique nique.

Conditionnement : Emballage sous vide



### En Allemagne



La nouveauté de **LUTZ** : de la **charcuterie contenant du yaourt** au lieu de la matière grasse.

Variétés : Jambon de bière (10 % de yaourt) ; paprika (25 % de yaourt).

### En Italie



Au rayon frais, **SALUMIFICO** présente deux portions de **tranches de jambon cuit sur le grill**.

Ingrédients : Porc, sel, arômes, sucre, dextrose.

Conditionnement : Barquette plastique 133 g.



## PRODUITS DE LA MER

### Au Royaume Uni

**MARKS & SPENCER** lance au rayon frais une **terrine de crevettes et de homard au marc de champagne**.

Conditionnement : barquette plastique de 560g.

Ingrédients : Crevettes (25%), fromage blanc (24%), crème (21%), sauce mayonnaise (contient de l'œuf, moutarde, correcteur d'acidité : acide citrique, E331, stabilisant : gomme xanthane), homard (7%), gélatine de poisson, jus de citron, ketchup, (contient de l'ail en poudre, conservateur : E202) amidon modifié de maïs, sel, extrait d'anchois (contient acide acétique, stabilisant : E413), marc de champagne, poivre, poivre de cayenne, correcteur d'acidité, bicarbonate de sodium.



### Au Pays Bas

**ALBERT HEIJN** présente son entrée haut de gamme : **Saumon fumé, fromage et épinards**. A servir sur toast ou en salade.



Conditionnement : Barquette bi-compartmentée 2 x 50 g.

Ingrédients : Saumon fumé 31%, fromage 23%, mayonnaise (conservateur : E202), saumon poché 10%, épinard 7%, crème, beurre, crème fouettée, gélatine, huile végétale, jus de citron concentré (conservateur : E220), sel, poivre noir.

### En France

Une **soupe fraîche de langoustine au muscadet**, c'est la nouveauté de **SA CHEF LEDOULT**.

Conditionnement : bouteille en verre de 50 cl.

Ingrédients : Eau, crustacés dont langoustines 20%, légumes, oignons, muscadet 5%, ail, vin blanc, crème fraîche, sel de Guérande, épaississant.



### En Finlande

**ABBA SEAFOOD** innove au rayon frais avec un **pâté de thon prêt à tartiner**, en tube.

Conditionnement : Tube 145 g en aluminium, avec bouchon à vis.

Ingrédients : Huile végétale, thon (36%), œufs de morue, sel (4%), sucre, sauce tomate, vinaigre, oignons séchés, conservateur E211, antioxygène E330, E300, extrait de levure, persil, épices.



## LAIT, PRODUIT LAITIERS, SORBETS

### En Belgique



**CHIRAY** étouffe sa gamme de produits avec des **tranches de fromage** à pâte présurée aromatisée à la bière.

Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure.



### En France



Nouveauté des **Fromageries Papillon** : un **beurre à base de lait de brebis** conditionné dans une coupelle en terre cuite.

Conditionnement : coupelle de 125 g.

### Au Royaume Uni



**SAFEWAY** lance une nouvelle **glace au champagne et au chocolat blanc**.

Conditionnement : Pot de 500 ml

Ingrédients : Lait reconstitué, crème : 22%, sucre, chocolat blanc : 7% (émulsifiant (lécithine), arôme), lait écrémé en poudre, champagne rosé : 3,5%, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), stabilisants (gomme guar, gomme xanthane, gomme de caroube), Marc De Champagne, arômes, colorants, colorant (betterave rouge).



**Hille Station** nous présente une recette de **sorbet au vin blanc Chardonnay**.



Conditionnement : Pot en carton, 500 ml.

Ingrédients : Vin : 36%, eau, sucre, jus de citron, stabilisant (pectine).

# FRUITS ET LEGUMES

## En France

**BONDUELLE** innove au rayon frais avec une **salade de graines de légumes pour apéritif**. Elle renforce votre énergie en revalorisant votre nutrition.

Conditionnement : Boîte plastique 100 ou 150g.

Ingrédients : Froment, lentilles, pois chiches, maïs.



## En Italie



**DELIGUSTI** présente des **tomates séchées au soleil**.

Conditionnement : Barquette plastique 180g.

Ingrédients : Tomates séchées, sel.

## Au Pays Bas

**PEKA KROEF** propose une **purée de pommes de terre** au rayon frais.

Variétés : purée de légumes au chou frisé vert, purée de pomme de terre avec viande, oignons et carottes, purée de chou blanc, purée de pommes de terre.

Conditionnement : Sachet plastique 450g.



## Au Royaume Uni



Idéale pour les végétariens, **WAITROSE** nous fait découvrir une **soupe à base de cresson et de crème**.

Conditionnement : Boîte plastique 500g.

Ingrédients : Eau, cresson (12), pommes de terre, oignon frais, amidon de maïs, huile végétale, double crème, beurre, moutarde anglaise, sel, poivre blanc.

## En France

**FRUIDOR** présente au rayon frais l'**endive emballée individuellement**.

Conditionnement : Sachet plastique.





# Cellule Expert Additifs Ingrédients

## Levures Moisissures

Contact : ADRIANOR  
Christine CHENE

Si l'apparition de moisissures sur un aliment ne représente pas forcément un risque sanitaire (bien que certaines souches puissent produire des mycotoxines), elle constitue dans tous les cas un risque économique. Mais, contrairement aux bactéries un dénombrement ne suffit pas à évaluer le risque, celui-ci doit être complété par une identification des souches. Une comparaison des conditions de développement aux caractéristiques de la matrice alimentaire concernée permettra alors d'établir le risque d'apparition de la moisissure.

L'encart ci-dessous constitue un exemple des informations pouvant être regroupées sur une souche d'altération : *Aspergillus glaucus*.

**Habitat :** Le genre *Aspergillus* est très répandu dans la nature. *Aspergillus glaucus* a ainsi été décrit comme prédominant dans les épices (poivre,...). Il a également été rencontré dans les fruits secs (noisettes, amandes, pruneaux,...) et dans les céréales (riz,...) et dérivés (semoules, farine, pain, cakes,...). Il s'agit en fait d'un germe retrouvé fréquemment dans les produits à humidité intermédiaire riches en amidon.

**Conditions de croissance :** Oxygène : aérobic strict (moisissure), pH : peu d'effet ; Aw : germe xerotolérant et même osmophile (optimum : 50 à 75 % (p/v) de saccharose), Aw minimum : 0,7 ; optimum : 0,75-0,8 ; Température : croissance rapide pour des températures comprises entre 15 et 35°C.

**Inhibiteurs :**

- 50 ppm de pimaricine
- CaCO<sub>3</sub> et Ca (OH)<sub>2</sub>
- Irradiation
- Privation d'oxygène

**Effet :**

Santé : (selon niveau de contamination, conditions de stockage,...)

- Mycotoxine : Ochratoxine peu soluble thermostable (résiste à la stérilisation)
- Allergène : agent responsable d'asthme (par voie aérienne)

Altération :

- Apparition de mycellium.
- Augmentation du taux d'acides gras libres.

### AGRO JONCTION

Rédaction : **Adrianor**

Z.I Est Arras - Rue Jacquart  
62 217 TILLOY LES MOFFLAINES  
Tél : 03-21-24-81-03 / Fax : 03-21-48-10-94

Contact : Jérôme BONY - [chene.adrianor@wanadoo.fr](mailto:chene.adrianor@wanadoo.fr)

Tirage : 400 exemplaires