

Alimentation et Produits semi-élaborés - P.A.I

Les PAI ont subi un début de traitement, ou sont des mélanges de produits ; ils ne demandent plus qu'une finition.

D'un côté, des clients privilégiant de plus en plus le fait maison ; de l'autre, des chefs soumis à des contraintes de production, d'hygiène de plus en plus draconiennes ; tout cela dans un contexte de crise où le prix est plus que jamais un facteur déterminant.

De produits élaborés prêt à consommer, les industriels se tournent progressivement vers des pâtisseries d'assemblage, où le chef s'affranchit d'une part conséquente de la production qui réclame beaucoup de temps de préparation tout en le préservant d'une véritable marge de manœuvre dans la création de ses pâtisseries.

Pour tenir compte des contraintes propres à chaque chef (coût, place, temps, ...)

Les produits proposés par les industriels sont très diversifiés tant au niveau du degré de traitement, qu'au type de mise en œuvre à pratiquer par les restaurateurs et les collectivités sur les PAI. De plus, on peut distinguer une diversité en ce qui concerne les méthodes de conservation.



Technologie de pâtisserie - CAP

1/ Historique :

Les industriels de l'agroalimentaire progressent dans la maîtrise des technologies de congélation, surgélation, déshydratation. Ils découvrent de nouvelles façons de prolonger la durée de vie des aliments : le conditionnement sous-vide, la cuisson sous vide, la stérilisation UHT...

- 1970 Elle et Vire lance la première crème UHT
Le premier steak haché sort du tunnel de surgélation
Aviko lance sur le marché, les premières frites surgelées
- 1971 Lunor sort les premières pommes de terre cuites sous vide à la vapeur
- 1972 Knorr et Sopad Nestlé lancent le jus de veau déshydraté
- 1973 Gervais met des raisins macérés au rhum dans ses glaces plombières
- 1975 Les viennoiseries crues surgelées apparaissent sur le marché français
- 1978 Debic lance les aérosols de préparation pour chantilly



2/ Les 6 gammes de produits alimentaires.

Traditionnellement les produits alimentaires sont classés par gamme. Bien que cette classification ait été prévue pour les denrées d'origines végétales, les pratiques professionnelles l'ont étendue à tous les produits.

- **1^{ère} Gamme :**

-

Conservation à Température ambiante ou réfrigérée).

- La durée de vie est donc limitée.



- **2^{ème} Gamme :**

-

Ils sont conditionnés en emballage étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes (boite métal, verre bocaux, barquette PVC).



- **3^{ème} Gamme :**

-

Ces produits ont généralement subi des préparations préliminaires (épluchage, blanchiment, cuisson...)



Technologie de pâtisserie - CAP



- 4^{ème} Gamme :

-
- Généralement conservés sous vide ou sous atmosphère contrôlée en froid positif (+ 4°C).



- 5^{ème} Gamme :

-
- Cette gamme regroupe des produits nécessitant des finitions rapides par remontée en température en fonction du produit utilisé et une restitution sur l'assiette de ce dernier.



Technologie de pâtisserie - CAP

- **6^{ème} Gamme :**

-
- Cette gamme regroupe les aides culinaires, fonds, sauces, épices et aromates, potage, gelée, ovoproduits.



Technologie de pâtisserie - CAP

3/ Avantages de l'utilisation des P.A.I en Pâtisserie

-
-
-
-
-



Technologie de pâtisserie - CAP

4/ Inconvénients de l'utilisation des P.A.I en Pâtisserie

-
-
-
-
-



Technologie de pâtisserie - CAP

5/ PAI en pâtisserie

Les préparations pour pâtisserie (pâtes, crèmes, mousses...), les produits prêts à l'emploi (fonds de tarte, babas, beignets, croissants, feuilletage, biscuits...) sont des PAI.

Classification des produits alimentaires intermédiaires en pâtisserie :

➤ Les produits basiques



➤ Les produits prêts à élaborer



➤ Les produits prêts à cuire

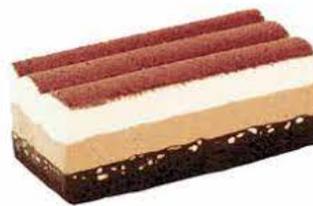


Technologie de pâtisserie - CAP

➤ Les produits prêts à garnir



➤ Les produits prêts à décorer



➤ Les produits prêts à servir



6/ Fait maison

Depuis le 15 juillet 2014, la **mention « fait maison » s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaîne, rapide mais aussi les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc.**

Le « fait maison » identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier. Pour le consommateur, le « fait maison » permet de distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits crus comme on le fait traditionnellement dans une cuisine.

Le logo ou la mention désignant le « fait maison » doivent être placés de manière visible sur les supports d'information (menus, cartes, site internet...).

Le dispositif du « fait maison » est très simple : il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun examen de passage, aucun contrôle préalable.

LA MENTION « FAIT MAISON » EN RESTAURATION

QU'EST-CE QU'UN PLAT « FAIT MAISON » ?

C'est **UN PLAT**
comme une entrée, un plat
de résistance ou un dessert
**CUISINÉ
SUR PLACE.**



**À PARTIR DE
PRODUITS CRUS**

qui ont été réceptionnés par le restaurateur
sans avoir été modifiés dans leur nature
et en particulier par un mélange avec un
autre produit ou par chauffage préalable.



Technologie de pâtisserie - CAP



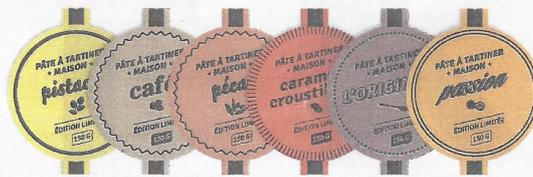
Chères clientes, Chers clients,

Vous le savez, la réglementation française est complexe et évolutive. Notre responsabilité est de vous proposer uniquement des actions marketing respectant parfaitement la loi. C'est pour cette raison que nous devons retirer nos deux actions Kit Pâte à Tartiner (références 14008 & 14009).

En effet, le terme « Maison » inscrit sur les étiquettes ne peut être utilisé que si tous les ingrédients (hors chocolat) de la pâte à tartiner sont fabriqués et transformés par le vendeur, c'est-à-dire vous.

Autrement dit, il n'est pas possible d'inscrire l'appellation « Pâte à Tartiner Maison » si le praliné n'est pas réalisé par vos soins.

Nous vous demandons donc de cesser immédiatement de commercialiser vos pots de praliné comportant ces étiquettes :



De nouveaux outils, respectueux de la réglementation, sont en cours de fabrication. Ils vous seront envoyés à nos frais dès que possible.

Nous sommes sincèrement désolés de la gêne occasionnée et nous vous prions de bien vouloir croire en notre totale implication dans la remise aux normes de ces deux kits.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre patience.

L'équipe Valrhona.

VALRHONA S.A.S. - 14, avenue Président Roosevelt - CS 20040 - 26602 TAIN L'HERMITAGE CEDEX - France TEL. +33 (0)4 75 07 90 90
DIRECTION fax + 33 (0)4 75 08 05 17 / ACHATS fax + 33 (0)4 75 07 88 59 / COMMERCIAL et CHOCOLATERIE fax + 33 (0)4 75 08 84 49
S.A.S. AU CAPITAL DE 1 539 990 € - 435 480 520 R.C.S. ROMANS - N° TVA FR79435480520

www.valrhona.com



JPMV and the JPMV logo are trademarks or registered trademarks of Japan Institute of Pastry Maintenance.



7/ Étiquetage des PAI

Sur les PAI, doivent figurer les indications suivantes :

-
-
-
-
-
-
-
-
-

CHERCHEZ L'ERREUR

Un projet législatif prévoit de rendre l'affichage obligatoire des plats « **faits maison** »...



...mais pas l'affichage des plats **industriels** dans les restaurants, qui se contentent de les réchauffer.

