

Ouvrir

2010

n°24

Le magazine de la Conserve pour les professionnels de la RHD

P4

Une rencontre
qui a du style

P6

Découvrez
nos recettes
gourmandes
et inventives

P8

Quoi de neuf
pour vos menus

P10

Interviews
nutrition et plaisir

la Conserve

Plaisirs illimités.

laconserve.com UPPIA



- **Goût**
- **Vitamines**
- **Variété**
- **Praticité**

100%
recyclable

La Miam Box, fournisseur d'accès aux saveurs.



la Conserve

Plaisirs illimités.
laconserve.com **UPPIA**

Union pour la Promotion des Industries de l'Alimentaire, Paris, SADE, au capital de 30000 Euros, RCS Paris B 39443713 - LM YAR 2010.
Président: UPPIA / Nicolas Estrégo - Rattachées: "Yves Fabreux - Cédric".

Édito

Le baromètre de la CONSERVE en restauration, réalisé fin 2009 (source MICA) fait ressortir – au niveau des forces – un consensus positif sur l'image de la conserve en boîte métallique en termes de praticité, économie, mode de conservation, et met en évidence la connaissance croissante de ses atouts environnementaux, dont sa recyclabilité, point important, notamment en restauration collective, avec la prise en compte de plus en plus marquée de cet aspect dans les politiques d'achat. Toutefois, il s'avère que les qualités des produits en conserve tant gustatives que nutritionnelles restent encore parfois en retrait dans les critères de perception de la conserve. Idées reçues, manque d'informations ?

Les notions de Saveur, de Goût, d'Appétence... en un mot de Plaisirs et bien entendu, d'Equilibre Alimentaire, s'ancrent pourtant parfaitement dans l'univers de la conserve.

C'est pour l'illustrer, que la 24^{ème} édition d'Ouvrir, magazine destiné à l'ensemble des professionnels de la restauration, met l'accent sur les notions indissociables que sont le Plaisir et la Nutrition. Témoignages d'experts, idées recettes, actu produits apportent un éclairage sur les qualités des conserves en boîtes métalliques : preuve s'il en fallait, que notre filière est pleinement engagée au service de la RHD.

*Éric LEDERMANN,
Président de l'UPPIA*

Sommaire



P4 Rencontre

La Conserve inspire Fred Pigeon.



P5 Conserve & Nutrition

La Conserve et les nouvelles tendances de consommation.



P6 Recettes inventives

La Conserve, source de créativité et d'originalité.



P8 Quoi de neuf

Des nouveautés pour vos menus.



P10 Interviews nutrition & plaisir

Professeur Serge Hercberg, Pascale Hébel (CRÉDOC).



P11 Actualités UPPIA

Publicité, promotion, édition, éco-voyage.

Regard d'expert

Fred Pigeon, styliste culinaire

Un parcours international...

- Chef de cuisine au consulat général de France à New York
- Professeur à l'Institut Culinaire Français à New York
- Responsable de la cuisine privée du Président de la République, à l'Élysée (1986)

1989, l'année des récompenses

- Premier prix du salon des arts culinaires de New York
- Diplôme d'honneur de l'amicale des cuisiniers de Washington DC

Zoom sur Food Style, société de création et de réflexion culinaire...

Depuis 1990, Fred Pigeon dirige la société Food Style spécialisée dans les tests culinaires, la création de recettes, et plus largement le stylisme culinaire.

En savoir plus sur food-style.fr



Comment définiriez-vous le stylisme culinaire ?

Traduire en image un message qui soit lisible rapidement et quelles que soient les conditions au moment de la lecture, recréer l'instant de consommation « instantanément ». Cela veut dire faire appel aux références qui sont en nous (différentes selon la cible visée), et susciter l'envie par des détails parlants (goutte pour la fraîcheur, petite herbe pour le côté naturel par exemple).

Qu'est-ce qui vous inspire tant pour conjuguer plaisir des yeux et des papilles ?

C'est la base du métier de cuisinier, sensibiliser l'autre pour entrer en relation avec lui. Si on peut en plus le surprendre sans le faire fuir, on aiguise sa curiosité et son intérêt, la relation qui s'en suit peut être riche d'émotions et de partage.

Si je vous dis la Conserve... À quoi l'associez-vous ? En quelques adjectifs...

Pratique, longue conservation, même bonification (sardines, confits...) et ouverte aux produits de qualité.

En tant que styliste culinaire, comment valorisez-vous les produits en conserve dans vos réalisations ?

En général, c'est surtout une question de couleur, que je rends plus vives, ou certains morceaux que je sélectionne pour qu'ils ne soient pas « tassés ». Pour ce qui est des recettes, je prends en compte leur goût et qualités intrinsèques que je réhausse avec d'autres produits.

La conserve en restauration, qu'est-ce que cela évoque pour vous ?

Un gain de temps, une qualité régulière, encore le côté pratique d'utilisation, sans oublier la notion de prix qui est souvent avantageuse.

Quelles astuces, conseils de spécialistes donneriez-vous pour travailler et mettre en scène les produits en conserve, en restauration commerciale et en restauration collective ?

Ne pas essayer de camoufler, mais au contraire mettre en avant le produit tel qu'il est, en utilisant des touches comme les épices, le mariage de saveurs, des éléments frais... Comme je le ferais d'ailleurs pour tout type d'aliment qui rentre dans ma cuisine.



Pour 10 personnes

Préparation : 25 min

380 g. foie gras entier en conserve
800 g. net haricots blancs conserve
220 g. carotte
200 g. orange
20 ml vinaigre balsamique
1 bouquet basilic
60 ml huile de cameline
ou à défaut d'olive
Pour mémoire : pâte filo ou brick/
miel/sésame/huile d'olive/sel/
poivre

Quenelle de foie gras aux haricots blancs

Blanchir le zeste d'une orange et la hacher, faire infuser dans le vinaigre porté à ébullition. Une fois refroidi préparer la vinaigrette en ajoutant le jus d'orange, le basilic haché, l'huile et l'assaisonnement.

Mélanger aux haricots égouttés, en ajoutant la carotte en duxelles.

Laisser au réfrigérateur une heure avant le service.

Préparer une concassée fraîche avec la tomate et les oignons tiges, assaisonner avec un trait de vinaigre et d'huile d'olive.

Mieller la pâte filo ou brick au pinceau, saupoudrer de sésame, détailler et passer quelques minutes au four pour colorer à 170°.

Au moment de servir faire un montage sur un lit de haricots une touche de concassée, une quenelle de foie gras et quelques croûtes au sésame, accompagner de feuilles de basilic. Servir très frais.

Gelée de fruits aux herbes

Détremper les feuilles de gélatine à l'eau froide.

Égoutter les fruits et les disposer en fond de plaques à mouler.

Faire bouillir le 1/4 du sirop, ajouter la gélatine égouttée, en mélangeant pour qu'elle fonde, puis ajouter les herbes rincées et hachées, laisser infuser quelques minutes.

Mélanger au reste de sirop et couler sur les fruits.

Laisser prendre en chambre froide pendant 3 heures au moins.

Tailler en portions et servir éventuellement accompagnée d'une madeleine.

Pour 10 personnes

Préparation : 15 min

Conserve de fruits au sirop en morceaux (cerises, griottes, pêche, ananas, poires...)
1,2 kg fruits au sirop
(750 g. fruits / 450 g. sirop)
12 g. gélatine feuille 210 bloom, basilic, menthe, 1 bouquet





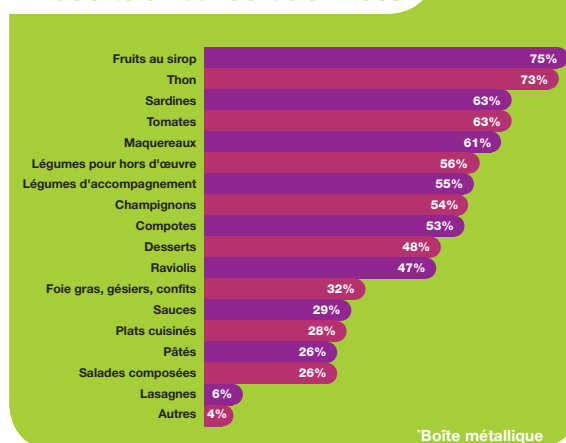
Santé & plaisir: les nouvelles tendances alimentaires.

En France, le degré d'implication dans l'alimentation demeure élevé, le goût pour les pratiques culinaires a toujours une place de choix et l'aspect convivial des repas tant à domicile qu'en restauration reste d'actualité. Et ce, même si les comportements alimentaires se sont considérablement modifiés, avec notamment l'intégration des notions d'équilibre alimentaire et de nutrition qui préoccupent plus les Français qu'auparavant. L'alicament ne fait pas recette dans l'hexagone, mais l'alimentation plaisir et saine reste privilégiée. La Conserve y a toute sa place associant des qualités diététiques à la diversité culinaire.

Quel est le contexte ? Ce qu'il faut savoir...

Si antérieurement les Français appréhendaient l'alimentation sous deux angles, que sont le fonctionnel « s'alimenter » et l'hédonisme « le plaisir, la convivialité », depuis quelques années ils ont intégré une troisième représentation à savoir « la santé ». En revanche leur arbitrage se fait toujours principalement entre le fonctionnel et le plaisir, ils éprouvent plus de difficultés à prendre en compte les problématiques nutritionnelles. Dans la réalité, ils composent en fonction du temps disponible et de leurs revenus. Ils consomment **1 repas sur 7 à l'extérieur**. Un tiers des Français actifs déjeunent désormais hors de leur domicile. **La pause déjeuner oscille entre 30 minutes et 1 heure**. Le temps consacré au repas du soir est compris, pour la majorité des Français (73 %), entre 1 h 30 et 2 h 00, soit 30 minutes de moins qu'en 1990 (Source: Sirest Ideas). La plupart des Français sont aujourd'hui conscients du lien entre leurs pratiques alimentaires et leur état de santé. **Ils jugent ainsi qu'une alimentation variée, saine et équilibrée est le comportement le plus important pour préserver et entretenir leur capital santé (76 %), devant la pratique régulière d'un sport (51 %) et le fait de bien dormir (42 %)** (Source: TNS Sofres). Si cette prise de conscience a des conséquences sur le panier et les habitudes alimentaires à domicile, elle impacte également le choix des convives en restauration. Nombreux sont les professionnels de la restauration qui prennent en considération l'importance de l'alimentation sur la santé de leurs convives. Pour ce qui est de la restauration collective, la recommandation concernant la Nutrition du GEMRCN indique les objectifs prioritaires à atteindre pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis par les collectivités publiques. Ces derniers s'appuient sur les principaux objectifs du PNNS (Programme National Nutrition Santé).

Produits en conserve utilisés*

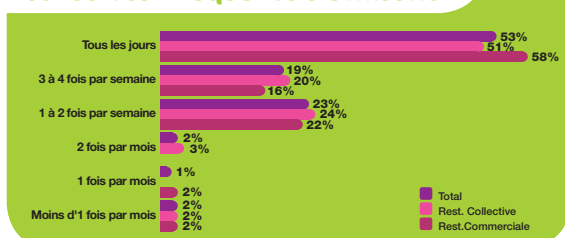


Comment se positionnent les conserves...

La moitié des professionnels de la restauration travaillent des produits en conserve tous les jours. Ils les utilisent principalement pour les entrées ou pour accompagner les plats, surtout en restauration collective. La cuisine d'assemblage est aujourd'hui de mise, puisque les conserves sont le plus souvent mélangées à des produits frais dans une préparation culinaire (Source IOD 2009). Elles présentent de nombreux atouts pour les métiers de la restauration. Disponibilité, qualité constante, économie d'énergie, qualités nutritionnelles préservées, coût accessible, DLUO longue, mise en œuvre facile, sans oublier la diversité des produits qui permet de varier les plaisirs. **Les légumes** répondent aux nouvelles tendances de la consommation intégrant les recommandations des nutritionnistes et du PNNS. La difficulté de conserver des produits frais et le temps imparti pour leur préparation, justifient l'intérêt de la restauration hors foyer pour ce type de produit. **Les fruits** en conserve sont très diversifiés. Salades de fruits, macédoines de fruits, fruits au sirop, compotes, purées... une gamme complète et prête à l'emploi. **Les plats cuisinés** en conserve, des plats traditionnels - cassoulet, choucroute garnie, petit salé aux lentilles... aux plats plus exotiques - chili con carne, paella ou risotto... offrent une large palette de recettes et de saveurs. **Les conserves de poissons**, maquereaux, sardines, crabe, crevettes, saumon, thon... présentés au naturel, avec de l'huile, de la sauce ou une marinade, sont des sources de protéines de bonne qualité et souvent aussi de fer. Les conserves de poissons gras (sardines, maquereaux, saumon, etc.) apportent des acides gras essentiels tels que les oméga 3. **Les conserves de charcuterie/viande/volaille** offrent des plaisirs tant quotidiens que festifs, foie gras, gésiers confits, quenelles de volaille, pâté de campagne, confit de canard...

Le principe de l'Appertisation permet de conserver à température ambiante et pendant plusieurs années les produits que nous consommons chaque jour. Des produits qui garderont jusqu'au bout leur goût et leurs qualités nutritionnelles intacts à l'abri dans leur emballage hermétique. Dans les produits appertisés, les vitamines sont en moyenne préservées à 70 %. Si les conserves sont entreposées correctement, à une température inférieure à 20 °C, on peut être assuré d'une préservation de la teneur en vitamines satisfaisante durant deux ans. On conseille de consommer, chaque fois que c'est possible, le liquide d'accompagnement qui contient une partie des vitamines hydrosolubles et des sels minéraux dissous. **Les nouvelles techniques d'Appertisation, grâce à la rapidité du traitement des matières premières, permettent de préserver au maximum les vitamines naturellement présentes dans le produit: elles contribuent à l'équilibre alimentaire.**

Conserves : fréquence d'utilisation



Recettes inventives

Conseils d'utilisation

Réception

- Vérifier la conformité extérieure de la boîte métal.

Stockage

- Stocker les conserves en boîtes métal à température ambiante.
- Contrôler la rotation des produits « Premier entré, premier sorti ».

Avant la mise en œuvre

- Vérifier la DLUO. Si celle-ci est dépassée, la consommation du produit est sans danger, toutefois il aura perdu certaines de ses qualités originelles.
- Prélever l'indicateur de traçabilité (vignette ou couvercle).
- Contrôler la propreté du couvercle afin de ne pas risquer de contaminer le contenu.
- Éviter, une fois la boîte ouverte, de soulever le couvercle avec les doigts pour éviter toute blessure. Suivre les recommandations indiquées sur chaque boîte.

Mise en œuvre

- Lire l'étiquette avant de jeter la boîte. Elle indique les informations nécessaires à la bonne mise en œuvre des produits.
- Ne rincer ou égoutter les produits que si l'étiquette le mentionne.
- Conserver le jus de cuisine lorsque sa valeur nutritive est intéressante.
- Respecter le temps de réchauffage indiqué pour préserver la saveur de l'aliment et sa teneur en vitamines.
- Mettre au frais les portions non utilisées après les avoir transvasées dans un récipient propre et hermétiquement fermé.



Mille et une variations gourmandes

Vous recherchez une entrée froide, ou chaude, un plat principal à base de poissons. Vous cherchez des idées culinaires à partir d'un légume choisi, d'une viande particulière. Vous cherchez des recettes à base d'œufs, de pâtes, de fromages, voire d'alcools.

Découvrez « **1 000 et une variations gourmandes** », un moteur de recherche culinaire souple et très ouvert. Vous y trouverez assurément chaque jour une réponse mais aussi de nombreuses idées qui chatouilleront votre appétit créatif.

Pour 30 personnes

Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min

1 boîte (5/1) de petits pois
2,5 l. de bouillon de volaille
1 pointe de curry
1 bouquet de persil
1 boîte (3/1) de sardines
400 g. de crème fraîche
Sel et poivre du moulin

Verrine de petits pois & crème de sardines

Chauffer le bouillon de volaille, avec la pointe de curry, ajouter les petits pois et mixer le tout.

Rectifier l'assaisonnement.

Écraser les sardines et mélanger avec la crème et le persil ciselé.

Dans des verres ou des verrines, verser la crème de petits pois à mi hauteur, compléter avec la crème de sardine. Finir avec une belle feuille de persil.

Astuce : l'hiver, la mousse de petits pois sera servie tiède et l'été plutôt glacée.

Pour 30 personnes

Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

1 boîte (5/1) de maïs
30 brochettes de volaille
6 oranges
300 g. d'échalotes ciselées
150 g. de moutarde
2 l. de fond de volaille
3 boîtes (5/1) de champignons
500 g. oignons émincés
100 g. d'ail, 1 bouquet de persil
Sauce soja
200 g. de beurre
Sel, poivre du moulin

Brochette de volaille, crème de maïs & sa poêlée de champignons

Faire suer les échalotes avec le beurre.

Ajouter les grains de maïs, le zeste de 4 oranges et la moutarde.

Déglacer avec le jus des oranges.

Ajouter le fond de volaille et laisser réduire.

Ajouter la crème dans la sauce maïs, réduire légèrement et mixer le tout afin d'obtenir une sauce onctueuse.

Rectifier l'assaisonnement.

Faire fondre le beurre, faire suer les oignons et l'ail, ajouter les champignons égouttés, bien faire sauter, ajouter un trait de sauce soja et rectifier l'assaisonnement.

Ajouter le persil ciselé au dernier moment.

Assaisonner les brochettes et rouler légèrement dans la moutarde.

Cuire sur la plancha.

Poser au milieu de l'assiette les champignons, la brochette en travers dessus et finir avec un cordon de sauce.

Pour 30 personnes

Préparation : 30 min

20 jaunes + 30 blancs
400 g. de sucre glace
2,5 kg de mascarpone
60 cl de café très corsé
600 g. de Spéculoos
250 g. de confiture de lait
1 boîte (5/1) de poires au sirop
Cacao amer

Poires version tiramisù

Blanchir les jaunes avec le sucre, incorporer le mascarpone.

Battre les blancs en neige très ferme.

Incorporer délicatement les blancs dans le mélange mascarpone.

Détailler les poires en cubes.

Au fond de chaque verre, déposer une cuillère de confiture de lait.

Tremper les biscuits dans le café, et compléter chaque verre.

Recouvrir d'une couche d'appareil à la moitié, en alternant avec les poires et recommencer l'opération.

Saupoudrer de cacao et réserver au frais.

L'idéal est de préparer le tiramisù 24H à l'avance.

Quoi de neuf



Une nouvelle coupe de fruits pour un concentré de plaisir. Découvrez les **SEGMENTS D'ORANGE St Mamet**, ils sont frais, légers et doux.

Après la récolte, les segments d'Orange sont rapidement mis en conserve, afin de vous offrir un produit source de vitamines C.

Les segments d'orange sont pelés à vif pour une salade de fruits pleine de fraîcheur. La recette est au sirop léger et au jus d'orange, avec seulement 57 kcal pour 100 g.

À consommer au petit-déjeuner, en dessert ou lors de l'élaboration de recettes : Canard à l'orange, Cake à l'orange, Carottes râpées à l'Orange.

Conditionnement : boîte de 3 kg



Pour en savoir plus : www.saint-mamet.com

Cie du Mont-Lozère

Le spécialiste des champignons Sylvestres pour les professionnels

Pour mieux répondre aux besoins de ses clients professionnels, **Cie du Mont-Lozère met en avant divers conseils & astuces sur ses étiquettes.**

● Notre engagement qualité

● L'indication du nombre de portions en fonction de vos usages (en accompagnement ou en garniture)

● Une large gamme

● Des formats disponibles pour toutes les demandes (boîtes 4/4 et 3/1)



● Des conseils d'utilisation pour déguster vos champignons

● L'astuce du Chef : le petit plus pour régaler vos convives



Pour en savoir plus : www.francechampignon.fr

d'aucy

FoodServices

Dès le mois d'octobre, les chefs vont pouvoir mettre en œuvre des recettes aux accents méditerranéens.

Sous le signe du soleil, de l'ail et du basilic, les légumes provençaux que d'aucy Foodservices a délicatement comptotés et assaisonnés, vont faire éclater les couleurs dans les assiettes!

Les légumes du soleil d'aucy Foodservices ce sont 3 recettes de légumes cuisinés, en boîte format 3/1, qui vont illuminer les menus de la rentrée!



Pour en savoir plus : www.daucyfoodservices.com



Boîte 5/1 avec ouverture facile

Encore une innovation signée



- ouvrir une boîte 5/1 n'a jamais été aussi simple

FIG. 1

Soulever la bague au maximum jusqu'au rebord

FIG. 2

Tirer doucement le couvercle en remontant

- plus rapide, plus pratique et toujours aussi savoureux

- une large gamme de produits pour répondre à toutes vos envies

Bonduelle

Pour vous simplifier la vie, « l'Ouverture facile »

gamme boîte 5/1

Ouverture facile

Références disponibles*



Carottes râpées

Céleri râpé

Flageolets fins

Har beurre fins

Har blancs préparés

Har verts xf

Har verts ff

Jardinière 4 légumes

Lentilles naturelles

Macédoine

Pois-car ff

Pois ff étuvé

Pois ff

Pois xf étuvé

Pois xf

Salsifis

Salsifis petite coupe

P de terre



www.bonduelle-foodservice.fr
 (N° Vert) 0 800 14 03 79



Nouveautés

Des produits issus à 100% de l'Agriculture Biologique. Les chefs de cuisine ont désormais la possibilité de composer des repas 100% Bio.

« MANGER BIO À LA CANTINE »

Les crises alimentaires à répétition, la progression de l'obésité chez les enfants, la mise en place du Programme National Nutrition Santé (PNNS), conduisent de plus en plus de personnes à s'intéresser à la qualité de l'alimentation en restauration collective.

Face à la nécessité d'apporter aux convives des aliments sains et de bonne qualité nutritionnelle et organoleptique, les produits biologiques répondent à ces exigences croissantes. Partout en France, des projets « Manger Bio en restauration collective » se mettent en place.

L'objectif, pour l'année 2010, est d'introduire 15 % de denrées issues de l'Agriculture Biologique dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012...

POURQUOI INTRODUIRE PLUS DE BIO À LA CANTINE ?

Le 2 mai 2008 dans la foulée du Grenelle de l'environnement, le Premier Ministre a émis une circulaire « relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'Agriculture Biologique dans la restauration collective ». Cette circulaire* a pour objectif premier de tripler le pourcentage de surface agricole utile bio.



Professeur Serge Hercberg



Professeur de Nutrition Université Paris 13, Département Santé Publique, Hôpital Avicenne – Directeur U 557 Inserm / U 1125 Inra / Cnam/ Université Paris 13 « Epidémiologie Nutritionnelle (UREN) » - Président du PNNS (Programme National Nutrition et Santé)

Quelle est la raison d'être du PNNS?

Depuis 2001 et avec une grande continuité, la France s'est dotée d'une politique nutritionnelle de santé publique

au travers de la mise en place du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Les données de la recherche accumulées depuis plusieurs décennies ont, en effet, mis en évidence le rôle de la nutrition (alimentation, activité physique et état nutritionnel) comme un déterminant majeur de la santé, notamment en terme de risque de maladies.

Quelles sont les recommandations du PNNS?

Une consommation suffisante en fruits et légumes, en poissons, en aliments riches en glucides complexes ou en fibres, ainsi qu'une limitation de la consommation de certains nutriments comme les acides gras saturés ou les glucides simples, sont souvent considérées comme des facteurs protecteurs associés à une réduction de certaines maladies chroniques telles que les maladies cardiovasculaires, certains cancers, le diabète de type 2 ou encore l'ostéoporose. Manger au moins 5 fruits et légumes par jour et du poisson, au moins

2 fois par semaines font donc partie des grandes recommandations nutritionnelles relayées par le PNNS. Mais il ne suffit pas de faire des recommandations quantitatives, il faut pouvoir donner les conseils pour les mettre en pratique au niveau de la population, ce qui soulève des problèmes d'accessibilité, de disponibilité, de praticité... C'est pour cela que les recommandations du PNNS se veulent explicites et donnent d'emblée une dimension qualitative. Ainsi la recommandation sur les « au moins 5 fruits et légumes » est accompagnée de la mention « frais, en conserve ou surgelés ».

Comment les conserves s'intègrent-elles dans ces recommandations?

Les guides et fiches du PNNS rappellent, en permanence, que les fruits et légumes en conserve ou surgelés sont souvent moins chers et ont aussi d'excellentes qualités nutritionnelles, comme en témoignent les données scientifiques les plus récentes*. De la même façon lorsque le PNNS incite à essayer de manger du poisson au moins deux fois par semaine, il rappelle également que cet apport peut se faire via les poissons frais, surgelés ou en conserve, rappelant que ces dernières formes sont moins chères et possèdent les mêmes qualités nutritionnelles que le poisson frais.

Pratiques, accessibles et de bonne qualité nutritionnelle, les conserves de légumes et de poissons offrent une remarquable opportunité de tendre vers les recommandations nutritionnelles favorables à la santé... pour pas trop cher et en se faisant plaisir!

**expertise collective de l'INRA: les fruits et légumes dans l'alimentation, enjeu et déterminants de la consommation (2007)*

Nutrition & plaisir

Pascale Hébel



Directrice du Département Consommation au CREDOC

Les français ont-ils des préférences alimentaires?

Pour comprendre les évolutions des comportements de consommation, il faut tenir compte de l'époque qui « marque » les générations, de l'âge, car chaque génération a son propre calendrier. Les effets générationnels influent sur les modes de vie et de fait, sur les niveaux de consommation; cette influence s'illustre

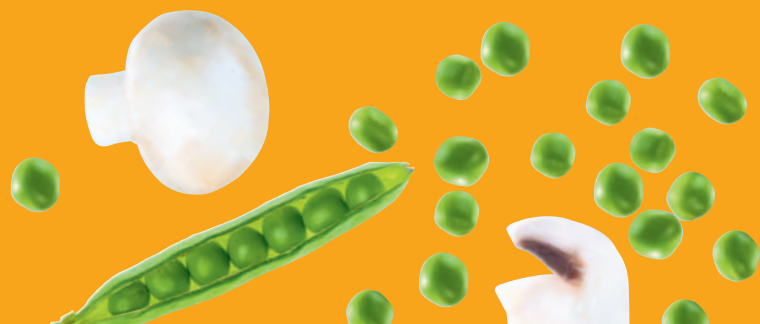
différemment suivant les produits, les services, les loisirs... Par les générations vivent des événements différents qui conditionnent également leurs comportements. Dans les comportements alimentaires, on relève par exemple, chez les enfants 4 prises alimentaires et très peu de grignotages. Chez les 15 ans et plus, il y a une très forte concentration des horaires des prises alimentaires. Le goût salé est préféré au sucré; il y a certainement un lien de cause à effet avec le fait que la saveur sucrée fait l'objet de réprobations importantes en France pour des raisons culturelles, liées au pêché de gourmandise (le sucré est plus lié au plaisir).

Après la santé, retour au plaisir?

La santé passe de plus en plus par l'alimentation et l'on observe un glissement des représentations vers une alimentation fonctionnelle. Par ailleurs, les consommateurs sont de plus en plus culpabilisés. Parallèlement, en période de crise, la notion de plaisir progresse.

L'amélioration de la qualité nutritionnelle est indispensable parce que l'évolution des modes de vie conduit à une augmentation des risques de déficiences (fer, calcium, zinc, vitamine E, B9, magnésium) parce que nos dépenses énergétiques diminuent. Pourtant, il faut préserver les bases du modèle alimentaire français qui garantit un bon état de santé (très bonne espérance de vie en France, taux d'obésité relativement faible), en le réinscrivant dans les populations modestes.

(Intervention du 23 juin 2010 – Conférence Conserve et nutrition)



La Conserve en vedette sur les petits et grands écrans...

DÉCOUVREZ LA CONSERVE SOUS UN JOUR AUSSI NOUVEAU QU'INATTENDU...

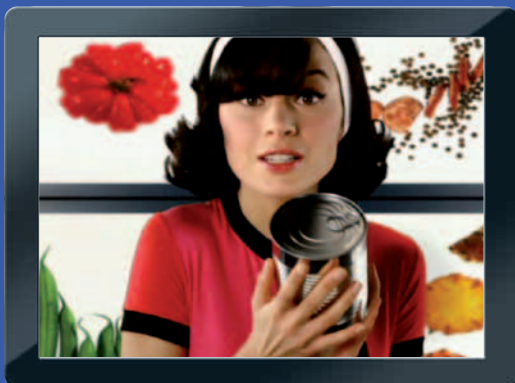
La nouvelle campagne de publicité en faveur de la Conserve a pour objectif d'agir sur les usages et attitudes et de faire entrer la Conserve dans les habitudes de consommation en changeant le regard des consommateurs sur le produit.

LA PROMESSE DE PLAISIRS ILLIMITÉS...

La conserve s'attaque à un nouveau territoire de communication en parodiant l'univers des opérateurs de la téléphonie et internet. Avec humour et complicité, le film publicitaire s'adresse en priorité aux jeunes ménages. Pour l'occasion, la Conserve arbore un nom de scène, **la Miam Box**, et s'identifie par une nouvelle signature **La Conserve. Plaisirs illimités**.

LA TÉLÉVISION ET LE CINÉMA COMME MEDIA DE CONQUÊTE...

La première vague de diffusion initiée en janvier 2010 a permis de toucher 5,4 millions d'individus qui ont vu la publicité en moyenne 4,6 fois, soit 24,9 millions de contacts. **Dès le 7 octobre prochain durant 5 semaines, la Conserve revient sur les petits écrans sur M6, Canal + et des chaînes de la TNT. Et pour donner plus d'écho à cette prise de parole, vous la retrouverez également au cinéma dans 630 salles dès le 13 octobre.**



Du 16 au 25 octobre 2010, le rayon Conserve s'anime chez PROMOCASH

Pour la première fois, une action sera réalisée dans le rayon Conserve des 127 magasins de l'enseigne PROMOCASH. Pour l'occasion livrets d'information sur les produits et un jeu concours seront de la partie.

Les Jeunes Toques de l'Appertisé Édition 2011



Après les excellents dossiers reçus lors de l'édition 2010 DES JEUNES DE L'APPERTISÉ, dont la finale s'est déroulée à Paris le 2 avril 2010, notre deuxième édition s'adressera aux Chefs de travaux et aux enseignants.

En effet, il était temps de mettre en avant les enseignants tuteurs de ces si nombreux Concours. Ceux qui dans l'ombre, portent, organisent, agissent et suivent de près, malgré leurs nombreuses

contraintes, leurs élèves et leurs dossiers. En 2011, les Trophées des Jeunes Toques de l'Appertisé sera LEUR CONCOURS.

Pour en savoir plus : <http://jeunestoques.webglobal.fr/>

Le guide de la Conserve en RHD



Ce guide est un support pratique d'utilisation de la Conserve en restauration (modes d'utilisation et de mise en œuvre, législation, recettes...).

Il est disponible sur simple demande par mail à conserve@uppia.org (et www.laconserve.com) par téléphone au 01 53 91 44 78

Également disponibles :



Réalisation d'un éco-voyage Acier le 28 septembre 2010.

Les éco-voyages réalisés par l'UPPIA sont une invitation à découvrir en direct les centres de tris, les usines d'acier et d'aluminium et la filière de recyclage.

Pour en savoir plus, consultez la rubrique dédiée aux professionnels de la restauration sur www.laconserve.com

BULLETIN D'ABONNEMENT «OUVRIR»

Société: Adresse:

Nom:

Prénom: Fonction:

Je souhaite m'abonner à «OUVRIR»

À envoyer par courrier à l'UPPIA (adresse au verso) ou par mail à conserve@uppia.org



la Conserve

Plaisirs illimités.



laconserve.com **UPPIA** 



Ce magazine est imprimé sur un site labellisé IMPRIM'VERT, avec des encres végétales, sur papier « Cyclus » 100 % recyclé, pour le respect de notre environnement.

- **Directeur de Publication:** Éric LEDERMANN
- **Rédacteur en Chef:** Laurence SILBERT
- **Conception Graphique:** LM Y&R
- **Impression:** TPI à Betton (35)

Union Interprofessionnelle pour la Promotion
des Industries de la Conserve Appertisée
UPPIA: 44 rue d'Alésia - 75682 Paris Cedex 14
conserve@uppia.org
www.laconserve.com
ISSN 1292-7368