

# Résolutions

LE BULLETIN D'INFORMATIONS DE CDH EXPERTISES

## AU SOMMAIRE

- **ÉDITO**  
Un grand Merci !
- **DOSSIER**  
Ambiances festives chez CDH !



### ÉDITO

## Un grand Merci !

Encore quelques jours d'effort et l'année 2017 sera bouclée. Et quelle année ! Un record pour CDH EXPERTISES en termes de missions reçues et de développement. Avec 11 experts ingénieurs agronomes ou vétérinaires, notre société peut, sans rougir, revendiquer la place de leader

dans le domaine des expertises agro-industrielles, de produits de santé et d'environnement.

C'est donc avec une immense joie que toute notre équipe vous adresse UN GRAND MERCI pour votre confiance renouvelée et croissante. (...)

## ÉDITO (suite)

(...) Mais, loin de nous l'idée de nous reposer sur nos lauriers. Déjà 2018 se profile et avec elle des perspectives de développement enthousiasmantes :

- Après Paris, Rouen, Lyon, Angers, Toulouse, nous ouvrons au 1<sup>er</sup> janvier 2018 un 6<sup>ème</sup> bureau à Caen qui gèrera plus particulièrement les expertises de la région basse Normandie et Bretagne Nord. Sidonie Perrin, ingénieur agronome, expert depuis 9 ans à CDH EXPERTISES prendra la responsabilité de ce bureau.
- Toujours en janvier 2018, notre société sera auditée par VERITAS pour être certifiée selon la nouvelle norme ISO 9001 : la version 2015. Qu'est-ce que cela apportera de plus à nos clients ? La version 2015 oblige la société à appréhender tous les risques de fonctionnement de

l'entreprise. En plus de l'amélioration constante de la qualité de nos services, nous nous préoccupons également de la continuité de notre activité et de nos prestations.

- NOMAD : acte final du « Zéro papier » : Courant de l'année prochaine, tous nos experts vont être dotés de la version nomade, sur ordinateur-tablette, de notre logiciel métier pour parfaire notre objectif Zéro Papier et être en permanence connectés au réseau de l'entreprise. Désormais, même en réunion, nous pourrons nous dispenser totalement de documents imprimés.
- Enfin, 2018 devrait voir le développement significatif de nos activités à l'International pour encore mieux accompagner les comptes clefs et les entreprises

agroalimentaires ou de produits de santé exportatrices.

Bref, de beaux challenges à accomplir et à réussir ! Mais, néanmoins, l'ADN de notre société reste inchangé : travailler avec rigueur, sérieux, et garder un esprit ouvert et disponible.

Mais, la fin de l'année c'est aussi l'heure des réveillons et des repas en famille. Alors, c'est avec plaisir que nous vous proposons un numéro quelque peu festif et ludique de notre lettre d'information sur nos plats de réveillon.

Nous espérons que vous apprécierez ce ton plus léger qu'à l'accoutumée et vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année.

**L'ÉQUIPE CDH**



**DOSSIER**

## Ambiance festive chez CDH !

### HUÎTRES : les mois en « r », c'est du passé

C'est la remarque qui revient souvent au moment de manger des huîtres : les meilleures sont celles des mois en « r », c'est-à-dire de septembre à décembre.

En effet, les mois de mai à août correspondent à la période de reproduction des huîtres. Celles-ci se gonflent d'une matière blanchâtre peu appétissante et qui correspond à la semence de l'animal.

Depuis 2007, les ostréiculteurs élèvent des huîtres qui présentent la particularité d'être triploïdes. Ces mollusques possèdent dix lots de trois chromosomes et non dix lots de deux chromosomes comme l'huître « normale » ou diploïde. De ce fait, l'huître est stérile et ne peut donc fabriquer de laitance. Aujourd'hui l'huître triploïde représente plus de 50% des huîtres consommées. Attention, ce ne sont pas des OGM car leur bagage génétique est inchangé mais uniquement des animaux rendus stériles grâce à une méthode d'élevage brevetée.



### HÉLICULTURE, vous avez dit héliculture ?

**En France et dans le monde, la demande d'escargots dépasse de très loin l'offre. L'Europe représente plus de 50% de la consommation mondiale d'escargots et au sein de celle-ci la France, l'Espagne et le Portugal en sont les plus gros consommateurs.**

La très grande majorité des escargots consommés provient du ramassage d'animaux dans la nature et présente l'énorme inconvénient de dépeupler la faune sauvage.

L'héliculture ou l'élevage d'escargots est donc promis à un fort développement. Ce terme provient du nom latin et

scientifique HELIX qui désigne un genre de gastéropode.

Le développement de l'élevage d'escargots et les techniques de sélection de souches mieux adaptées à l'élevage et au goût des consommateurs ont amené progressivement les héliculteurs à délaisser le véritable Escargot de Bourgogne ou *Helix pomatia* pour une espèce proche du Petit-Gris que l'on dénomme *Helix aspersa maxima* ou Gros Gris.

Au réveillon, impressionnez votre voisin de table en lui parlant d'héliculture et de sélection de Gros Gris !

## D'où vient votre truffe ?

Aujourd'hui 80% des truffes françaises proviennent de truffières, c'est à dire d'exploitations agricoles spécialisées dans la culture de ce champignon. Il y aurait environ 20 000 trufficulteurs en France dont le chiffre d'affaires est très confidentiel. Les parcelles où est effectuée cette culture sont le plus souvent sous haute surveillance pour lutter contre les intrus. Enfin, et contrairement aux autres cultures, il n'est pas obligatoire de faire une déclaration de récolte car précisément, la récolte de ce champignon reste aléatoire et est fortement variable selon les conditions climatiques.



## Foie gras & bien-être animal

**Sans surprise, la France est le premier producteur de foie gras dans le monde et distance de très loin, la Bulgarie, la Hongrie, l'Espagne et enfin la Chine. C'est la région Aquitaine, avec le département des Landes puis des Pyrénées Atlantiques, qui représente la plus grosse production.**

Le foie gras est la conséquence d'un phénomène physiologique de surcharge graisseuse du foie ou stéatose hépatique. Il est obtenu par gavage des oies et surtout des canards pendant environ 12 jours avant l'abattage.

Aujourd'hui, pour tenir compte des controverses que suscite cette pratique d'élevage, voire des interdictions de plus en plus largement promulguées dans divers pays, des recherches sont faites

pour obtenir des foies gras sans gavage. Récemment, une équipe de l'INSERM à Toulouse, a réussi à isoler une flore bactérienne intestinale présente chez certaines oies sauvages et qui favorise le stockage de graisse dans le foie. Dès l'année prochaine, cette équipe devrait expérimenter un premier élevage d'oie pour obtenir des foies gras sans gavage, uniquement en implantant cette flore bactérienne spécifique par biberonnage des oisons.



## De quel sexe est votre volaille ?

**Selon vos goûts, vos envies, vous choisirez pour le réveillon entre un poulet, un chapon, une oie ou une dinde pour régaler vos invités. Mais l'emploi du genre masculin ou féminin pour désigner telle ou telle volaille correspond-il réellement au sexe de l'animal ?**

Le poulet ne désigne ni une poule, ni un coq. C'est simplement un poussin élevé et engraisé jusqu'à l'âge adulte mais abattu avant qu'il ne développe ses caractères sexuels. Il peut être mâle ou femelle.

Le coquelet est, en revanche et comme son nom l'indique, un jeune coq.

La poularde est une jeune poule qui n'a jamais pondu et qui est élevée jusqu'à l'âge de 4 mois au moins. Sa chair est

souvent comparée à celle du chapon pour son goût et sa tendreté.

Le chapon est un jeune coq castré chirurgicalement vers l'âge de 5 à 6 semaines. Il est élevé jusqu'à l'âge minimum de 140 jours. Morphologiquement, il ne présente pas les caractères sexuels du mâle : il ne possède pas de crête, de barbillons et ne chante pas : il glousse. Finalement, il n'est ni mâle, ni femelle. Attention, Chapon est aussi le nom donné à un poisson de roche recouvert d'écaille épineuse et utilisé pour la préparation de la bouillabaisse.

L'oie et le canard de chair peuvent, comme le poulet, correspondre à un sujet mâle ou femelle abattu avant d'atteindre la puberté. Il en est de même pour la dinde de chair qui peut correspondre à un mâle ou une femelle. Comme pour le poulet, le genre masculin ou féminin ne correspond pas au sexe de l'animal sur votre table.

## De quel arbre provient le marron comestible ?



**Etymologiquement le marron est la graine du marronnier d'Inde. Celui-ci ne se consomme pas car toxique. Le marron comestible, chaud ou glacé est le fruit d'un châtaignier greffé, cultivé par des castanéiculteurs.**

Mais alors quelle différence avec la châtaigne ? Celle-ci provient du châtaignier sauvage. C'est un fruit assez petit, triangulaire et aplati. Sa bogue est également différente de celle du marron comestible. En effet, la bogue de la châtaigne sauvage renferme des graines cloisonnées par une peau brunâtre et amère, alors que la bogue du marron comestible ne renferme qu'une seule graine.



## Comment modifier la taille des bulles des boissons ?

**Selon le stade du repas, nous serons plus enclins à savourer des bulles de champagne, de mousseux ou à aider notre digestion avec des bulles d'eau gazeuse. Mais quel paramètre joue sur la taille des bulles de nos boissons ?**

Que ce soit de champagne, de vin blanc, ou d'eau, les bulles contiennent du gaz carbonique. Dans les boissons alcoolisées, ce CO<sub>2</sub> provient de la fermentation alcoolique et de l'action des levures sur le sucre que l'on ajoute au vin mis en bouteille. Dans les jus de fruit, le CO<sub>2</sub> est injecté lors de la mise en bouteille. Dans les eaux minérales, le gaz est soit ajouté à l'eau, soit présent à l'état naturel, au niveau de la source.



Qu'est ce qui joue sur la taille des bulles de champagne ? Essentiellement deux facteurs :

- La quantité de gaz carbonique dans la boisson, moins il y en a, plus les bulles sont fines.
- La hauteur du verre, plus celui-ci est haut plus les bulles grossiront avant d'atteindre la surface.

Pour les eaux minérales, la composition chimique de l'eau (la quantité d'ions bicarbonate), son pH (son acidité) et, éventuellement, la quantité de gaz injecté, joueront sur la taille des bulles.

Pour les sodas, c'est essentiellement la quantité de gaz injecté qui influence le pétillant de la boisson.

## L'histoire de la bûche de Noël

La bûche de Noël est une tradition européenne très ancienne. A l'origine, lors du solstice d'Hiver, on déposait dans la cheminée une énorme bûche, de chêne ou d'arbre fruitier, qui devait brûler jusqu'à la nuit de Noël, voire l'Épiphanie. La signification de ce rituel est assez variable. Ainsi, selon les traditions, on pouvait considérer que la quantité d'étincelle produite par la bûche était annonciateur de la qualité des récoltes à venir. Dans certaines contrées, la flambée de la bûche était également un symbole de protection, pour repousser les mauvais sorts.

Le dessert en forme de bûche n'est apparu que vers 1870, fruit de l'imagination de plusieurs pâtisseries en France, Belgique, Suisse et qui, rapidement, est devenu le gâteau incontournable des fins de repas de Noël.

