

## Les produits semi-élaborés


### Définition

Les produits semi-élaborés également dénommé PAI (produits alimentaires intermédiaires) sont des produits ayant subi une **transformation** par l'industrie agro-alimentaire (épluchage, taillage, découpage, panage, pré-cuisson, cuisson, déshydratation, surgélation, conditionnement).

### 1. Utilisations culinaires

Ces produits sont généralement utilisés dans le cadre d'une cuisine dite d'assemblage. Ils remplacent partiellement les produits frais. Les différents stades d'élaboration des produits permettent au cuisinier de **terminer** et de **personnaliser** une préparation.

### 2. Commercialisation

Produits	Présentations commerciales	Exemples
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Viandes fraîches sous-vide</li> <li>▶ Viandes précuites ou cuites</li> <li>▶ Viandes et volailles en morceaux</li> <li>▶ Viandes et volailles panées précuites</li> <li>▶ Viandes marinées</li> </ul>	Produits sous-vide, réfrigérés, surgelés 	Découpes de bœuf, porc, agneau, veau, lapin ; Rôtis de bœuf, de porc ; Sautés de dinde, coupes de poulet ; Escalopes cordon bleu, nuggets ; Carpaccio de bœuf ; Brochettes marinées aux épices
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Poissons filetés, en pavés, en escalope</li> <li>▶ Poissons panés précuits</li> <li>▶ Préparations à base de poisson</li> </ul>	Produits réfrigérés ou surgelés	Tous les poissons sauvages ou d'élevage ; Filets de hoki, filets de colin ; Paupiettes de saumon
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ovoproduits</li> </ul>	Produits réfrigérés, pasteurisés, surgelés ou déshydratés	Œufs durs ; Œufs entiers, jaunes et blancs d'œufs liquides ou en poudre ; Omelettes, œufs pochés
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pommes de terre</li> <li>▶ Légumes</li> </ul>	Produits réfrigérés, surgelés, sous-vide	Frites fraîches précuites ou surgelées ; Pommes de terre cuites en rondelles, en cubes, entières ; Flocons de pommes de terre ; Légumes surgelés ; Poêlée de légumes

<p>► Sauces et fonds de sauce</p>	<p>Produits déshydratés, appertisés, surgelés, bricks</p>	<p>Fond de veau, de volaille ; Beurre blanc, sauce béarnaise, hollandaise, mayonnaise</p>
<p>► Les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)</p> <p>► <b>Remarque :</b> ces produits sont terminés et ne demandent plus de transformation avant leur utilisation.</p>	<p>Produits appertisés, sous-vide, réfrigérés, déshydratés, brick</p>	<p>Potages, soupes ; Entrées froides ; Plats cuisinés</p>
<p>► Produits pâtisseries</p>	<p>Produits surgelés, crus, cuits</p>	<p>Abaisses de pâte prêtes à cuire ; Fonds de tarte, choux, éclairs prêts à garnir ; Plaques de biscuit prêtes à l'emploi ; Feuilletés garnis : friands ; Pâtisseries et desserts prêts à servir</p>
<p>► Crèmes et appareils pour pâtisserie</p> <p>► Fruits</p> 	<p>Produits pasteurisés ou stérilisés, surgelés, réfrigérés, déshydratés</p>	<p>Crème pâtissière en poudre ; Crème anglaise en brick ; Chantilly en bombe ; Appareils à gâteaux, à crêpes, à crème brûlée, à flans, à mousses ; Purée et coulis de fruits frais ou surgelés</p>

### 3. Avantages et inconvénients

Les avantages	Les inconvénients
<p><b>Du point de vue de l'organisation de l'entreprise :</b></p> <p>Produits pouvant être stockés à l'avance ; Praticité d'utilisation ; Durée de vie des produits plus longue ; Capacité de réaction rapide face à un pic d'activité ; Gain de temps sur les opérations fastidieuses et sales ; Gain de temps de fabrication</p>	<p><b>Du point de vue de l'organisation de l'entreprise :</b></p> <p>Diminution des effectifs en personnel ; Image parfois négative auprès de la clientèle : opposition produits industriels/ produits fait maison</p>
<p><b>Du point de vue sanitaire :</b></p> <p>Qualité sanitaire maîtrisée par les industriels ; Suppression des tâches salissantes (épluchage, habillage des poissons et volailles) ; Meilleure gestion des déchets</p>	<p><b>Du point de vue organoleptique :</b></p> <p>Risque de standardisation des saveurs des plats ; Qualité parfois décevante de certains produits ; Obligation de personnaliser la préparation</p>
<p><b>Du point de vue économique :</b></p> <p>Rationalisation de la production ; Moins d'investissement en matériel ; Réductions des surfaces des locaux ; Moins de pertes (épluchures, parures) ; Moins de personnels ; Gestion des stocks facilités ; Gain sur les énergies : eau, électricité, gaz</p>	<p><b>Du point de vue économique :</b></p> <p>Produits plus chers à l'achat</p>