

CCTP « mode d'emploi »

La Bourgogne

Haut lieu de viticulture et de gastronomie, la Bourgogne a toujours su mettre en avant son savoir-faire culinaire, comme en témoignent les nombreuses appellations et dénominations faisant référence à cette région.

Escargot de Bourgogne, bœuf bourguignon, bœuf charolais, crème de cassis ou moutarde de Dijon, la liste n'est pas exhaustive pour rappeler que la Bourgogne a largement contribué à la renommée de la gastronomie française. Malheureusement, toutes ces appellations et dénominations créent aujourd'hui une certaine confusion dans l'esprit des consommateurs, et ceux-ci ont parfois du mal à s'y retrouver quant à la provenance de certains produits. C'est le cas notamment pour l'escargot de Bourgogne qui nous arrive fréquemment des pays de l'Est. Il faut savoir que le nom de ce dernier ne fait pas référence à une région, mais à l'espèce *Helix pomatia* Linné, que l'on trouve dans toute l'Europe. Pour la petite histoire, un restaurateur bourguignon dénommé Antonin Carême, servit au Tsar Alexandre 1^{er} ce mollusque préparé avec du beurre, de l'ail et du persil. Le succès fut tel, que le

Tsar le désigna sous le nom d'escargot de Bourgogne. Quant à la moutarde de Dijon, elle doit sa dénomination aux ingrédients qui la composent et non pas à sa provenance. Toutefois, de nombreux produits de Bourgogne portent maintenant les logos AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), IGP (Indication Géographique Protégée) ou AOP (Appellation d'Origine Protégée) attestant de la région de production. Rappelons entre autres que la Bourgogne possède un plateau de fromages bien garni et que parmi eux, l'époisses, le chaource, le mâconnais et le charolais portent tous le logo AOP.

La sélection du mois

- Escargot de Bourgogne
- Moutarde de Dijon
- Chaource
- Cassis

L'avis de...

PERRIER HERVE – RESPONSABLE DE RESTAURATION
Centre Hospitalier d'Aligre – Bourbon Lancy (71)

Nous proposons parfois des escargots pour les fêtes. On les présente dans des bouchées feuilletées, avec une petite sauce à la crème et une persillade. Nos résidents apprécient bien cette entrée, car ce sont en général des personnes âgées qui ont été habituées à ramasser des escargots dans leur jeunesse, et surtout à en consommer. Nous ne servons par contre jamais de chaource. Nous n'y pensons pas forcément et de plus, on préfère des fromages qui se coupent facilement ; ce n'est pas vraiment le cas pour le chaource. La moutarde de Dijon nous sert uniquement à confectionner des plats en sauce, puisque nous achetons de la vinaigrette déjà toute prête. Elle apporte un peu de piquant quand nous réalisons par exemple des andouillettes ou du lapin. Avant, on prenait de la moutarde à l'ancienne, mais les résidents ne trouvaient pas cela très agréable d'avoir des petits grains dans la bouche lorsqu'ils mangeaient. C'est pourquoi nous avons opté pour de la moutarde de Dijon, car elle convient mieux. Quant aux cassis, nous les prenons surgelés en grains pour réaliser des gâteaux, notamment des clafoutis. De temps en temps, on cuisine de la pintade aux cassis, mais nos résidents ne sont pas trop « salé-sucré ». On utilise aussi de la crème de cassis pour les grandes occasions (Noël, Pâques, Le 14 juillet...) pour leur préparer un Kir.

Secteur : Public

Type de convives : Adultes, Personnes âgées

Nombre de couverts/jour : 800 à 1000



Didier Brottès
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 12 ans la rubrique « Les cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi ». Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.



Escargot de Bourgogne

Chair d'escargot de Bourgogne, appertisée, en boîte 4/4 de 10 douzaines.
La chair d'escargot est traditionnellement préparée en coquilles ou caquelons, agrémentée de beurre aromatisé à la persillade. Les escargots peuvent aussi entrer dans la composition de divers feuilletés.

Présentées en boîte 4/4, nos offres d'escargots de Bourgogne sont relativement similaires puisqu'elles contiennent toutes 10 douzaines de mollusques, pour un poids net égoutté de 465 g. Le calibre de ces derniers, désigné sous le terme de belle grosseur, est par ailleurs identique, ce qui correspond en moyenne à un mollusque de 3,8 g. Toutefois, d'autres calibres peuvent également être disponibles. Les plus courants sont notamment les moyens, très gros ou extra gros. Dans ces cas-là, étant donné que le poids net égoutté d'une boîte 4/4 reste invariablement de 465 g, c'est le nombre d'escargots présents dans celle-ci qui est modifié, avec respectivement 12, 8 ou 6 douzaines, pour des poids moyens par pièce de 3,2 g, 4,8 g et 6,6 g. Ces critères correspondent aux décisions n°45 et n°90 concernant les conserves d'escargots et d'achatines sans coquilles, notifiées en juin 2013 par le CTCPA¹. Notons également que si

ces mollusques proviennent tous du milieu sauvage, c'est que contrairement à certaines espèces, comme *l'helix aspersa* ou l'escargot petit gris, les héliculteurs rencontrent encore aujourd'hui beaucoup de difficultés à les faire se reproduire en élevage. Une différence est tout de même à noter au sein de notre sélection et elle concerne le liquide de couverture. En effet, on remarque que trois offres ne comportent qu'un ajout d'eau, alors qu'il s'agit d'un liquide aromatisé pour les deux restantes. Cela peut donc avoir une influence sur le goût du produit fini, mais on constate surtout que cela fait passer la teneur en sel de 0,1 g à 1 g pour 100 g de produit. Il peut être judicieux d'en tenir compte si vos convives suivent un régime sans sel.

¹ Le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) a pour mission de diffuser les décisions et les codes d'usages précisant les caractéristiques et les appellations d'une cinquantaine de produits en conserve. Ces décisions ont une valeur réglementaire et sont applicables en France.

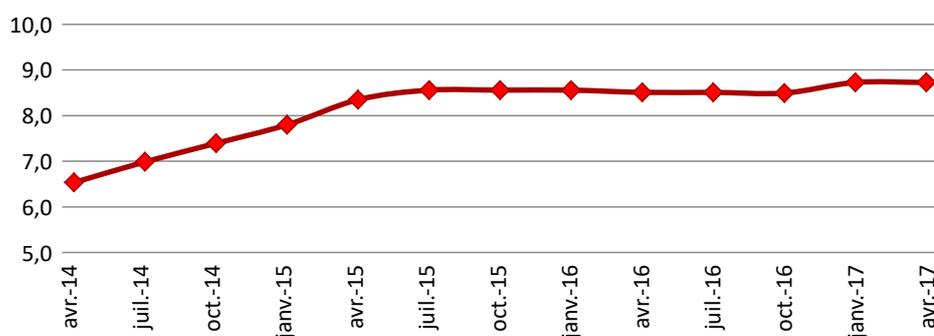


Question d'un acheteur

Doit-on déclarer les escargots dans la liste des allergènes ?

Oui. Les escargots sont des mollusques gastéropodes et au même titre que les coques, les moules, ou encore les huîtres, ils sont concernés par l'indication des allergènes à destination des consommateurs. Pour rappel la déclaration des allergènes est obligatoire depuis le 13 décembre 2014.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus estivale, servez-vous de la chair d'escargot pour compléter la garniture de vos tomates provençales.

Thèmes & Recettes

Festif : Gratinée de ravioles aux escargots

Le goût : Escargots sauce catalane

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	18043	82 kcal	16,2 %	1,8 %	1,1 %	< 0,2 %	0,04 g	14,73	BRAKE Brake
EPISAVEURS	27752	88 kcal	18,1 %	0,9 %	1,3 %	0,3 %	0,10 g	13,92	SABAROT Sabarot
FRANCE FRAIS	106718	79 kcal	15,0 %	1,1 %	1,6 %	NC	1,00 g	9,38	GRUPE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE Menestrel
PRO A PRO	11584	81 kcal	16,0 %	0,9 %	1,6 %	0,4 %	1,07 g	10,00	ROMANZINI Romanzini
TRANSGOURMET	300014	88 kcal	18,1 %	0,9 %	1,3 %	0,3 %	0,10 g	13,92	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Espèce	Mode de production	Calibre	Liquide de couverture	Industriels Marque
BRAKE	18043	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	eau	BRAKE Brake
EPISAVEURS	27752	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	eau	SABAROT Sabarot
FRANCE FRAIS	106718	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	eau, sel, arômes naturels	GROUPE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE Menestrel
PRO A PRO	11584	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	court bouillon aromatisé : sel, arômes naturels, curcuma, coriandre, dextrose	ROMANZINI Romanzini
TRANSGOURMET	300014	Escargot de Bourgogne	chair d'escargot, cuite, sans coquille	<i>Helix pomatia</i>	escargot sauvage	belle grosseur	eau	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	18043	mollusque	UE, hors UE	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 800 g, PNE 465 g, contenance 850 ml, carton de 6 boîtes	BRAKE Brake
EPISAVEURS	27752	mollusque	Europe de l'Est	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 800 g, PNE 465 g, contenance 850 ml, carton de 6 boîtes	SABAROT Sabarot
FRANCE FRAIS	106718	mollusque	UE	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 800 g, PNE 465 g, contenance 850 ml, carton de 6 boîtes	GROUPE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE Menestrel
PRO A PRO	11584	mollusque	UE	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 991 g, PNE 465 g, contenance NC, carton de 12 boîtes	ROMANZINI Romanzini
TRANSGOURMET	300014	mollusque	Bosnie, Lituanie, Hongrie, Roumanie	France	4 ans	stérilisé, bt 4/4, PN 900 g, PNE 465 g, contenance 850 ml, carton de 6 boîtes	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comme on peut le constater, aucune de nos offres n'est confectionnée avec des escargots provenant de Bourgogne (ni même de France). L'espèce *Helix pomatia*, autrefois si abondante dans cette région, s'est progressivement raréfiée dans les années 70 pour deux raisons : un ramassage intensif et une forte hausse de la mortalité liée à l'utilisation croissante de pesticides. Aujourd'hui, les départements sont libres d'autoriser ou d'interdire la collecte des escargots de Bour-

gogne dans leur région, mais ils ne peuvent toutefois déroger aux deux clauses citées dans l'arrêté du 24 avril 1979, à savoir : l'interdiction de ramasser ces mollusques si leur coquille est inférieure à 3 cm, et l'interdiction de les collecter, même au-delà de cette taille, entre le 1^{er} avril et le 30 juin inclus. Les pays de l'Est s'imposent donc actuellement comme les principaux fournisseurs d'*Helix pomatia* et nos offres ne font pas exception à cette règle.



Moutarde de Dijon

Moutarde de Dijon, en flacon souple de 240 à 265 g.

La moutarde de Dijon agrmente le plus souvent les viandes froides ou certains plats comme le pot au feu ou la choucroute. Elle peut aussi servir à relever certaines sauces.



La dénomination moutarde de Dijon, que l'on retrouve pour l'ensemble de nos offres, est réglementée par l'article 3 du décret n°2000-658 du 6 juillet 2000. En conséquence, et bien que cette précision ne soit pas mentionnée dans notre tableau comparatif, ces dernières doivent être obtenues par broyage des seules graines de moutarde appartenant soit à la variété *Brassica nigra*, soit à la variété *Brassica juncea*. D'autres paramètres sont également à respecter par rapport au produit fini, comme la teneur en extrait sec des graines de moutarde, qui doit être d'au moins 22 %. Hormis une offre pour laquelle l'information ne nous a pas été communiquée, on remarque déjà que le pourcentage de graines de moutarde mis en œuvre varie entre 25 et 32,5 %. Par ailleurs, la teneur en lipides provenant de ces graines doit atteindre au minimum 8 %. Au regard de la teneur en matières grasses de nos offres (11,1 à 12 %), et de la composition générale

de la moutarde, ce critère semble donc être bien respecté. Côté conditionnement, on note la praticité des flacons souples. Ceux-ci permettent de se servir sans que le contenu du récipient soit en contact avec l'air, contrairement à une présentation en ramequin. Ils assurent donc une meilleure hygiène et conservation de la moutarde (entre autres, pas de dessèchement). Deux types de flacons sont proposés : soit le Top Down, que vous pouvez poser la tête en bas et qui vous évite de secouer le contenant pour faire descendre la moutarde, surtout quand il en reste peu, soit le flacon souple à presser (le squeeze ou squeezer) que vous reposerez, mais la tête en haut. Notons également que les offres présentées en flacon squeeze se conservent beaucoup plus longtemps après ouverture que les autres (un an environ contre seulement quatre semaines), toutefois l'explication n'est sans doute pas due au mode de conditionnement.

Question d'un acheteur

Peut-on acheter de la moutarde exclusivement fabriquée en Bourgogne ?

Oui. Les moutardiers membres de l'AMB* ont réussi à obtenir le 24 novembre 2009 le fameux logo IGP moutarde de Bourgogne. Cette dernière est notamment fabriquée avec des graines de moutarde et du vin blanc AOC produit dans cette région.

* Association Moutarde de Bourgogne.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017

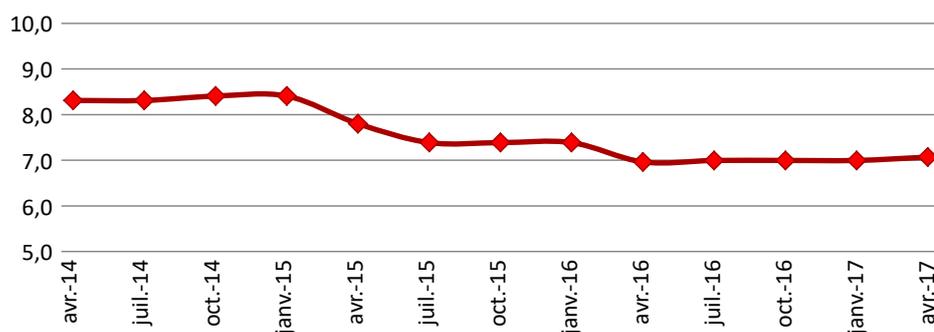


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	17528	155 kcal	8,3 %	5,6 %	NC	11,1 %	0,5 %	5,9 g	HEINZ FRANCE SAS Heinz
EPISAVEURS	88947	154 kcal	7,1 %	4,4 %	2,3 %	12,0 %	0,7 %	6,4 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Amora
PRO A PRO	6712	149 kcal	7,2 %	1,8 %	1,8 %	11,0 %	0,8 %	6,1 g	REINE DE DIJON Dijona
TRANSGOURMET	800271	149 kcal	7,2 %	3,2 %	2,7 %	11,5 %	0,8 %	6,5 g	LA DIJONNAISE La Dijonnaise

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pensez à vous servir de la moutarde de Dijon pour corser vos marinades de viandes ou de poissons à griller.

Thèmes & Recettes

Le terroir : Côte de porc sauce charcutière

Le printemps : Asperges crème moutardée

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Ingrédient principal et %	Autres ingrédients et %	Allergènes majeurs	Industriels Marque
BRAKE	17528	moutarde de Dijon	graine de moutarde 29 %, variété NC	vinaigre % NC, sel 5,9 %, acidifiant, antioxydant	moutarde, sulfites	HEINZ FRANCE SAS Heinz
EPISAVEURS	88947	moutarde de Dijon fine et forte	graine de moutarde % NC, variété NC	vinaigre d'alcool % NC, sel % NC, acidifiant, conservateur, stabilisant	moutarde, sulfites	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Amora
PRO A PRO	6712	moutarde de Dijon	graine de moutarde 27,5 à 32,5 %, variété NC	vinaigre d'alcool 13 à 16 %, sel 4 à 7 %, acidifiant, conservateur	moutarde, sulfites	REINE DE DIJON Dijona
TRANSGOURMET	800271	moutarde de Dijon	graine de moutarde 25 %, variété NC	vinaigre d'alcool 18 %, sel 6,5 %, acidifiant, antioxydant	moutarde, sulfites	LA DIJONNAISE La Dijonnaise

	Référence	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	17528	UE	Pologne	12 mois	4 semaines	flacon souple top down, 240 g, 220 ml, carton de 8 flacons	HEINZ FRANCE SAS Heinz
EPISAVEURS	88947	NC	France	6 mois	1 mois	flacon souple top down, 265 g, 252 ml, carton de 9 flacons	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Amora
PRO A PRO	6712	Allemagne, Autriche, Canada, Europe de l'Est, France, Italie, Russie	France	12 mois	jusqu'à la DDM	flacon souple squeezer, 265 g, contenance NC, carton de 12 flacons	REINE DE DIJON Dijona
TRANSGOURMET	800271	graine de moutarde : Canada, Europe de l'Est, France, vinaigre d'alcool : Allemagne, France, sel : France, acidifiant, antioxydant : Europe	France	12 mois	jusqu'à la DDM	flacon souple squeezer, 265 g, 275 ml, carton de 10 flacons	LA DIJONNAISE La Dijonnaise

La Bourgogne sera jusque dans les années 40 l'un des plus importants sites de production et de transformation de graines de moutarde, ce qui explique le côté emblématique de ce produit. Le sénevé, ou moutarde des champs, trouve en effet dans les déchets issus des nombreux fours à charbons de bois installés dans la région, la potasse nécessaire à sa croissance. Quant aux vignes, elles fournissent le verjus (jus acide extrait des raisins n'ayant pas mûri) permettant la fabrica-

tion de la moutarde. Dans les années 60, la culture des graines de moutarde périclita au profit d'autres végétaux plus rentables (colza, tournesol...). Depuis 25 ans, la production a pourtant repris en Bourgogne, permettant de passer de moins de 1000 tonnes en 1992 à environ 8000 tonnes en 2014. Aujourd'hui, si la région arrive à produire en moyenne 30 % des besoins, le reste des graines est essentiellement fourni par le Canada.



Chaource

Chaource, sous papier, pièce de 250 à 500 g.

Le chaource permet d'apporter de la douceur et de la diversité dans vos plateaux de fromages. Il peut également garnir certaines salades composées.

Possédant une AOC depuis le 19 août 1970, le chaource a également été reconnu en tant qu'AOP en 1996. Quelle différence, me direz-vous, entre les deux ? En fait, le 1^{er} est un signe officiel de qualité français, alors que le 2nd est la transposition de cette AOC au niveau européen. A la lecture du cahier des charges, on constate que le chaource n'est qu'à moitié bourguignon. En effet, si la délimitation de l'aire géographique de ce fromage comprend en moyenne 90 communes situées dans l'Yonne, elle s'étend aussi sur 140 communes de l'Aube, département faisant partie de la Champagne. Pourtant, malgré son nom champenois (Chaource étant une commune de l'Aube), ce fromage pourrait bien être d'origine purement bourguignonne, puisque l'on prétend que ce sont les religieux de l'Abbaye de Pontigny, située dans l'Yonne, qui l'ont conçu. L'ingrédient principal est bien entendu

le lait de vache, qui représente en moyenne 95 % du produit fini. Comme spécifié dans le cahier des charges, celui-ci doit toujours être utilisé entier, sans modification de composition (ni ajout, ni retrait de matières grasses et/ou de protéines). Hormis pour une offre où cette information n'est pas spécifiée, on constate que tel est bien le cas pour le reste de notre sélection. Par ailleurs, il existe deux calibres de Chaource : le petit format, dont le diamètre est compris entre 8,5 et 9 cm pour un poids de 250 à 380 g, et le grand format, d'un diamètre de 11 à 11,5 cm pour un poids de 450 à 700 g. Parmi nos offres, seul un distributeur nous propose le grand format. Notons que les poids indiqués sont ceux qui correspondent à la durée minimale d'affinage, c'est-à-dire 14 jours à compter de l'emprésurage du lait.

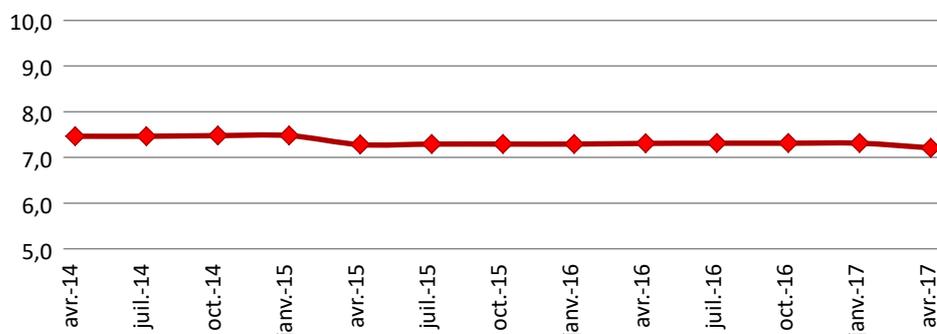


Question d'un acheteur

Le chaource est-il un fromage au lait pasteurisé ou au lait cru ?

Le lait utilisé pour la fabrication du chaource est généralement pasteurisé ou thermisé au préalable, mais il peut aussi être utilisé cru, comme c'est le cas pour l'une de nos offres. Sur les 2500 tonnes de chaources préparés annuellement, 12,5 % d'entre eux sont d'ailleurs à base de lait cru.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus festive, vous pouvez farcir votre chaource avec un mélange de noix, raisins secs et ciboulette hachée.

Thèmes & Recettes

Le goût : Blanquette de volaille de Bresse au chaource

Sucré-salé : Tartine de chaource au miel et pignons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses sur produit fini	dont AGS	Matières grasses sur extrait sec	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	81940	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	48,0 %	2 g	100 mg	FROMAGERIE LINCET Lincet
DAVIGEL	12318829	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	NC	2 g	100 mg	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	32118	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	NC	2 g	100 mg	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	98612	272 kcal	17,4 %	1,4 %	22,0 %	14,2 %	48 à 59 %	2 g	388 mg	POMONA L'Affineur du Chef
PRO A PRO	21316	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	48,0 %	2 g	100 mg	FROMAGERIE LINCET Lincet
TRANSGOURMET	239314	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	48,0 %	2 g	100 mg	FROMAGERIE LINCET Hugerot

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Durée d'affinage	Signe de qualité	Ingrédient principal et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	81940	rond, Ø 8 cm, hauteur 6,5 cm	14 jours	AOP	lait entier de vache 96,4 à 96,8 %, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages 1,2 à 1,6 %, présure type animale : traces, chlorure de calcium ≤ 0,02 g	FROMAGERIE LINCET Lincet
DAVIGEL	12318829	rond, Ø 8 cm, hauteur NC	14 jours minimum	AOP	lait entier de vache % NC, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages % NC, présure type animale : traces, chlorure de calcium % NC	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	32118	rond, Ø NC, hauteur NC	14 jours	AOP	lait entier de vache 96,4 à 96,8 %, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages 1,2 à 1,6 %, présure type animale : traces, chlorure de calcium ≤ 0,02 %	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	98612	rond, Ø 11 cm, hauteur 6,6 cm	28 jours minimum	AOP	lait cru de vache 98 %, issu de zone AOP	sel 1,7 %, ferments lactiques 0,01 %, présure type animale : 0,02 %	POMONA L'Affineur du Chef
PRO A PRO	21316	rond, Ø 8 cm, hauteur NC	14 jours	AOP	lait entier de vache 96,4 à 96,8 %, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages 1,2 à 1,6 %, présure type animale : traces, chlorure de calcium ≤ 0,02 %	FROMAGERIE LINCET Lincet
TRANSGOURMET	239314	rond, Ø 8 cm, hauteur NC	NC	AOP	lait entier de vache 96,4 à 96,8 %, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages 1,2 à 1,6 %, présure type animale : traces, chlorure de calcium ≤ 0,02 %	FROMAGERIE LINCET Hugerot

	Référence	Allergènes majeurs	Origine de la matière première	Pays de transformation	Subvention "Lait aux écoles"	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	81940	lait	lait, crème, ferments d'affinages, sel, chlorure de calcium, présure : France, ferments lactiques, présure : Danemark	France	V	45 jours	sous papier ACP, 250 g, 6 x 250 g	FROMAGERIE LINCET Lincet
DAVIGEL	12318829	lait	France	France	NC	45 jours	sous papier, 250 g, 6 x 250 g	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	32118	lait	lait, sel, chlorure de calcium : France, ferments, présure : France, Danemark	France	NC	45 jours	présentation NC, 250 g, 6 x 250 g	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	98612	lait	France	France	V	35 jours	sous papier, 500 g, 4 x 500 g	POMONA L'Affineur du Chef
PRO A PRO	21316	lait	lait, crème, ferments d'affinages, sel, chlorure de calcium, présure : France, ferments lactiques, présure : Danemark	France	V	45 jours	sous papier ACP, 250 g, 6 x 250 g	FROMAGERIE LINCET Lincet
TRANSGOURMET	239314	lait	France	France	NC	25 jours	sous papier, 250 g, 6 x 250 g	FROMAGERIE LINCET Hugerot

Nos offres de chaource possèdent des valeurs nutritionnelles relativement similaires, sauf en ce qui concerne la teneur en calcium. En effet, on constate que pour 100 g de produit fini, une offre en contient 388 mg, contre seulement 100 mg pour le reste de notre sélection. Bien que ces informations soient validées par les distri-

buteurs et/ou les industriels, il est cependant difficile d'expliquer un tel écart. Une vérification de cette teneur dans la table de composition nutritionnelle Ciqual 2016 aurait pu nous aider, mais elle n'est malheureusement pas précisée. Ainsi, si l'on se réfère aux données validées, seul le chaource contenant 388 mg de calcium pourra, en

fonction du grammage servi, être comptabilisé dans le tableau de fréquence du GEMRCN, puisqu'une portion supérieure à 39 g contient au minimum 150 mg de calcium, et qu'une portion comprise entre 26 et 39 g en contient entre 100 et 150 mg.

Cassis

Cassis égrappé, surgelé IQF, sachet de 1 kg.

Les baies de cassis permettent de parfumer certains desserts tout en apportant de la couleur. Le cassis est fréquemment associé à d'autres fruits rouges comme la framboise et/ou la myrtille.



L'implantation des cassisiers en Bourgogne est relativement ancienne, pourtant ce n'est qu'à partir de 1841 que débute véritablement leur culture. A cette époque, Auguste-Denis Lagoute, liquoriste à Dijon, va mettre au point une liqueur à base de cassis. Le succès est tel que de nombreux industriels de la région vont se mettre à produire cette liqueur, augmentant de manière considérable la demande de cette petite baie. De plus, sa culture va s'intensifier vers la fin du 19^{ème} siècle, lorsque des parcelles entières de vignes ravagées par le phylloxera² seront remplacées par des cassisiers. Toutefois, avec des récoltes inférieures à 15 000 tonnes, la France est loin d'être leader au niveau de la production ; la Russie en produisant 140 000 tonnes et la Pologne 120 000 tonnes. Notons que la Bourgogne fait encore partie des quatre grandes régions françaises productrices de cassis avec le Val de Loire, l'Oise et la Vallée du Rhône. Toutefois,

aucune de nos offres ne propose de cassis issus de France, ceux-ci étant majoritairement importés de Pologne.

D'un point de vue nutritionnel, le cassis possède de nombreux atouts : il apporte peu de calories, contient une quantité intéressante de fibres alimentaires (en moyenne 5,8 %³), mais surtout il est très riche en vitamine C³ : 181 mg pour 100 g de fruits. A poids égal, le cassis fournit ainsi deux fois plus de vitamine C que le kiwi, et trois fois plus que l'orange. Lorsque l'on sait que les ANC (Apports Nutritionnels Conseillés) pour un adulte (homme ou femme) doivent être de 110 mg par jour, on constate que cette teneur n'est pas négligeable. Alors si la saison du cassis frais est plutôt courte, pourquoi ne pas opter de temps en temps pour nos offres surgelées ?

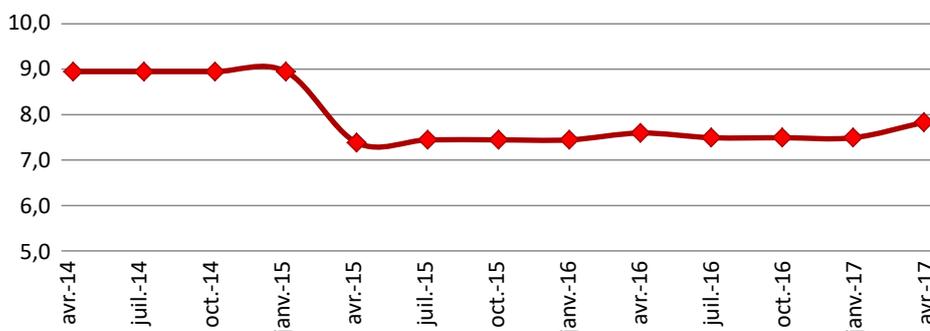
² Minuscule puceron d'Amérique du Nord responsable de la mort des ceps de vigne

³ Table de composition nutritionnelle Ciqual 2016

Le saviez-vous ?

Nous connaissons tous ce célèbre apéritif préparé à base de liqueur de cassis et de vin blanc. Ce que l'on sait moins, c'est qu'il fut inventé en 1904 par un garçon de café de Dijon du nom de Faivre. Le terme kir ne lui sera en revanche donné qu'en 1950, et il le doit à un prêtre séculier, également maire de Dijon et député en Côte d'Or, prénommé Félix Adrien Kir ou Chanoine Kir.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une utilisation originale, servez-vous du cassis pour aromatiser vos sauces civet ou poivrade.

Thèmes & Recettes

Le printemps : Soupe de fraise bourguignonne

La couleur : Coupe glacée au noir de Bourgogne

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	70190	69 kcal	0,9 %	10,4 %	6,6 %	0,5 %	7,8 g	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
FRANCE FRAIS	112913	69 kcal	0,9 %	10,4 %	6,6 %	> 0,5 %	7,8 g	KERRY RAVIFRUIT Ravifruit
PASSION FROID	98612	53 kcal	0,9 %	8,0 %	7,0 %	NC	3,6 g	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
TRANSGOURMET	292441	45 kcal	1,3 %	6,1 %	5,9 %	0,2 %	6,8 g	TRANSGOURMET Legave

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de fruit et %	Origine de la matière première	Pays de transformation	Industriels Marque
BRAKE	70190	égrappé	cassis 100 %, variété NC	UE	UE	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
FRANCE FRAIS	112913	égrappé	cassis 100 %, variété NC	Pologne	Pologne	KERRY RAVIFRUIT Ravifruit
PASSION FROID	98612	égrappé	cassis 100 %, variété NC	Danemark, Pays Baltes, Pologne	Danemark, Pays Baltes, Pologne	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
TRANSGOURMET	292441	égrappé	cassis 100 %, variété NC	Lituanie, Pologne	Pologne	TRANSGOURMET Legave

	Référence	Diamètre du grain	Allergènes majeurs	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70190	5 mm minimum	/	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
FRANCE FRAIS	112913	NC	/	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	KERRY RAVIFRUIT Ravifruit
PASSION FROID	98612	non calibré, 5 mm minimum	/	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
TRANSGOURMET	292441	6 à 15 mm	/	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	TRANSGOURMET Legave

Références

• **Conserves d'escargots et d'achatines sans coquilles** : décisions N°45 et 90, juin 2013, CTCPA.
<http://oji.ctcpa.eu/upload/files/D45-et-D90-Escargots-et-achatines-2013.pdf>

• **Arrêté du 24 avril 1979 fixant la liste des escargots dont le ramassage et la cession à titre gratuit ou onéreux peuvent être interdits ou autorisés**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006074396>

• **Décret n°2000-658 du 6 juillet 2000 pris pour l'application du code de la consommation relatif aux dénominations des moutardes**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000218338&categorieLien=id>

• **La filière moutarde** : Agricultures et Territoires, Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or.
<http://www.cote-dor.chambagri.fr/services-aux-professionnels/productions-vegetales/moutarde/la-filiere-moutarde-en-bourgogne/surfaces-localisation-de-la-production.html>

• **Cahier des charges de l'appellation d'origine « Chaource »** version du 14 mai 2012
http://www.fromage-chaource.fr/pdf/cahier_des_charges_aop_chaource_2013.pdf

• **Commercialisation du Chaource**
<http://www.fromage-chaource.fr/commercialisation.php>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.
 Base de données **AIDOMENU**, Evolutions tarifaires **SARA**, **Panel d'acheteurs de collectivités**