

CCTP « mode d'emploi »

Glaces, sorbets et accompagnements

Quel que soit le type de présentation (bac, cône, bâtonnet, petit-pot...) les glaces et les sorbets rencontrent toujours autant de succès dès l'arrivée des beaux jours, que ce soit auprès des plus jeunes, comme des plus âgés.

On dit des glaces et des sorbets que ce sont des produits estivaux, dont la courbe de consommation augmente en même temps que la montée du mercure. S'il est vrai que l'essentiel des ventes, à savoir plus de 50 %, s'effectue entre juin et août, il ne faut pas oublier qu'au cours de l'année, les industriels rivalisent de créativité pour maintenir les produits de ce secteur sur le marché, notamment à l'occasion des fêtes de fin d'année, de Pâques, ou encore pour la Saint Valentin. Néanmoins, comme on a pu le constater en 2015, les fortes chaleurs enregistrées pendant l'été ont nettement favorisé les ventes de glaces et sorbets, permettant ainsi une croissance de + 8 %, alors qu'annuellement elle est plutôt aux alentours de + 2 %. La température est donc un facteur clé pour ce marché.

Avec environ 6 litres par habitant et par an, les Français ne sont pas les plus impor-

tants consommateurs européens. Ils sont notamment loin derrière les Suédois, les Danois et les Italiens, qui en achètent deux fois plus qu'eux. Difficile toutefois d'égaliser les Néozélandais et les Américains dont la consommation s'élève respectivement à 27 et 22,5 litres par habitant et par an. Côté parfum, en ce qui concerne les glaces, la vanille reste la saveur préférée des Français, suivie de près par le chocolat. Pour les sorbets, la fraise et le citron sont quant à eux les grands favoris.

Les chiffres clés : Association des entreprises des Glaces et La CNGF (Confédération Nationale des Glaciers de France).

La sélection du mois

- Cône de glace parfum vanille
- Sorbet abricot
- Sauce dessert au chocolat
- Crème sucrée vanillée

L'avis de...

ROUSSEAU HERVE – RESPONSABLE DE LA RESTAURATION
Restaurant scolaire – Crépy en Valois (60)

Nous proposons principalement des glaces entre mai et juillet, et les cônes à la vanille font en effet partie de notre sélection. Nous les servons environ deux à trois fois sur cette période, car nous alternons avec d'autres glaces, notamment des esquimaux, des barres glacées de type Mars ou Crunch, ou bien nous réalisons un service de boules avec des glaces en bac. Nous servons également des petits pots vanille/chocolat ou vanille/fraise, mais c'est plus rare. Côté préférence, les barres glacées sont très appréciées. Sinon, au niveau des parfums, nous restons très classique avec de la vanille ou du chocolat, car les autres saveurs ne sont pas très prisées par les élèves. Par exemple, les sorbets aux fruits marchent moins bien. Nous n'avons jamais eu l'occasion d'essayer celui à l'abricot, mais même ceux à base de fruits rouges ou de framboise ont moins de succès. La sauce chocolat nous permet quant à elle de décorer les coupes de glace. On y ajoute souvent des vermicelles au chocolat ou de couleur, ainsi que des amandes grillées. La crème sucrée à la vanille est par contre un produit que nous n'utilisons jamais, car nous ne proposons pas de chantilly.

Secteur : Public

Type de convives : Maternelles, Élémentaires

Nombre de couverts/jour : 700 à 800



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.



Cône de glace parfum vanille

Cône de glace parfum vanille, pièce de 90 à 120 ml.

Le cône à la vanille est un incontournable des glaces d'impulsion. Son côté pratique à consommer séduit les petits comme les plus grands.



Selon le code des pratiques loyales des glaces alimentaires¹, la dénomination « glace » peut être employée seule, ou alors suivie des termes « à l'eau », « aux fruits », « au lait », « aux œufs », ou encore « crèmes glacées ». Cela dépend de la composition du mix, c'est-à-dire de la préparation de base. Concernant nos offres, on constate qu'elles ne possèdent pas d'autre qualificatif que le terme « glace ». Ceci est dû à la présence de matières grasses végétales, qui ne sont admises que dans cette appellation. En effet, ces dernières sont exclues dans les autres préparations, notamment les glaces au lait, aux œufs et dans les crèmes glacées, où seules sont autorisées les matières grasses animales. Il peut donc être intéressant de se référer à ce code des pratiques loyales pour connaître les particularités de ces différentes gammes de produits. D'autre part, parmi les offres pour lesquelles

les informations nous ont été communiquées, on note une certaine homogénéité dans la composition de nos cônes. La teneur en glace se situe en effet entre 69,5 et 74,8 %, et celle en gaufrette entre 11 et 18 %. La qualité gustative peut toutefois être variable en fonction de la quantité de vanille mise en œuvre (cette information n'ayant pas été communiquée), et de la qualité de cette dernière ; la vanille naturelle étant plus qualitative qu'un arôme de synthèse. Notons également que l'enrobage et le décor, qui une fois réunis représentent entre 7,5 et 18 % du produit fini, peuvent s'avérer déterminants dans votre choix. En effet, c'est généralement la partie du cône que l'on apprécie le plus.

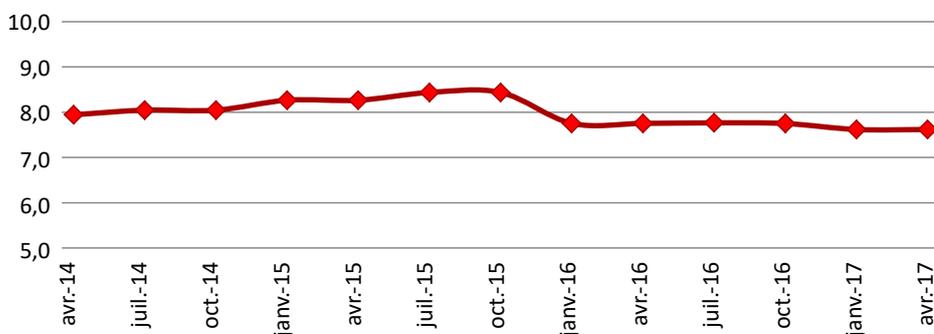
¹ Code des pratiques loyales des glaces alimentaires, CNGF (Confédération Nationale des Glaciers de France), version mars 2008, validé par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)

Question d'un acheteur

Les glaces peuvent-elles être considérées comme des produits laitiers ?

Certaines glaces contiennent plus de 50 % de lait ou équivalents (lait en poudre, lait concentré, crème...) et peuvent donc être considérées comme des produits laitiers. Les cônes présentés dans notre sélection ne semblent toutefois pas appartenir à cette catégorie, car si l'on se réfère aux trois offres dont les pourcentages nous ont été communiqués, cette teneur n'est pas atteinte.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de satisfaction, n'hésitez pas à proposer différentes saveurs à vos convives...

Thèmes & Recettes

Les vacances : Cornet vanillé

Le cinéma : Fraîcheur de l'entracte

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	71883	250 kcal	2,3 %	35,9 %	26,2 %	10,8 %	8,4 %	0,8 g	36,5 mg	DELICES DU VAL PLESSIS NC
DAVIGEL	12234504	303 kcal	3,0 %	36,7 %	27,3 %	15,7 %	9,4 %	1,4 g	NC	GLACES NESTLE Extrême
FRANCE FRAIS	104813	250 kcal	2,3 %	35,9 %	26,2 %	10,8 %	8,4 %	0,8 g	NC	DELICES DU VAL PLESSIS Délices du Val Plessis
KRILL	800475	275 kcal	3,2 %	36,0 %	25,0 %	13,1 %	8,5 %	0,8 g	97 mg	KRILL Cônes Sensation
PASSION FROID	68871	252 kcal	2,0 %	35,9 %	26,2 %	10,8 %	8,4 %	0,8 g	NC	PASSION FROID Les Délices du Val Plessis
RELAIS D'OR MIKO	980421	279 kcal	3,4 %	36,0 %	25,0 %	14,0 %	11,0 %	NC	NC	MIKO Cornetto
TRANSFOURMET	488619	260 kcal	2,8 %	34,4 %	26,0 %	12,2 %	10,9 %	0,9 g	NC	ROLLAND Flipi

Comparaison des offres

	Référence	Répartition	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Type de produit laitier et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	71883	glace 74,7 %, gaufrette 16,4 %, enrobage 7,4 %, décor 1,5 %	sucre 19,7 %, sirop de glucose 4,2 %	graisse de noix de coco 9,1 %, huile de colza 0,3 %	lactose et protéines de lait 6,2 %	farine de blé 10,8 %, cacao maigre en poudre 0,8 %, amande et noisette 0,4 %, arôme % NC	DELICES DU VAL PLESSIS NC
DAVIGEL	12234504	glace % NC, gaufrette 12,5 %, enrobage % NC, décor 18 %	sucre % NC, sirop de glucose % NC	graisse de noix de coco et de palme % NC	lait écrémé reconstitué % NC	farine de blé % NC, cacao maigre 2 %, amande 1 %, arôme naturel de vanille, arôme	GLACES NESTLE Extrême
FRANCE FRAIS	104813	glace 74,7 %, gaufrette 16,4 %, pâte à glacer 7,4 %, nougatine 1,5 %	sucre % NC, sirop de glucose % NC, dextrose % NC	graisse de noix de coco % NC, huile de colza % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC	farine de blé % NC, cacao maigre en poudre 0,8 %, amande et noisette 0,4 %, arôme % NC	DELICES DU VAL PLESSIS Délices du Val Plessis
KRILL	800475	glace 72,4 %, gaufrette 15,3 %, enrobage 10,3 %, nougatine 2 %	sucre 18 %, sirop de glucose 3,7 %	graisse de noix de coco, de palme et de tournesol 12 %	lait écrémé reconstitué 21,4 %, lactose et protéines de lait 5,4 %	farine de blé 9,6 %, cacao maigre en poudre 1 %, arôme naturel de vanille % NC	KRILL Cônes Sensation
PASSION FROID	68871	glace 74,8 %, gaufrette 16,4 %, pâte à glacer 7,4 %, nougatine 1,4 %	sucre 19,8 %, sirop de glucose 4,2 %	graisse de noix de coco 9,1 %, huile de colza 0,3 %	lactose % NC, protéines de lait 6,2 %	farine de blé 10,7 %, cacao maigre en poudre 0,8 %, amande et noisette 0,4 %, arôme % NC	PASSION FROID Les Délices du Val Plessis
RELAIS D'OR MIKO	980421	glace % NC, gaufrette 11 %, enrobage 13 %, décor 2,5 %	sucre % NC, sirop de glucose-fructose % NC, sirop de sucre caramélisé % NC	huile de noix de coco et de palme % NC, beurre de cacao % NC	lait écrémé reconstitué % NC, lactose et protéines de lait % NC, lait en poudre écrémé % NC	farine de blé % NC, cacao maigre en poudre % NC, pâte de cacao % NC, amande % NC, gousse de vanille épuisée % NC, extrait de vanille % NC, arôme naturel de vanille % NC	MIKO Cornetto
TRANSGOURMET	488619	glace 69,5 %, gaufrette 18 %, pâte à glacer 12,5 %	sucre 18,2 %, sirop de glucose-fructose 5,2 %	graisse de noix de coco 11,4 %	lactose et protéines de lait 4,8 %	farine de blé 11 %, cacao maigre en poudre 1,1 %, arôme % NC	ROLLAND Flipi

	Référence	Colorant Additif Agent de texture	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71883	colorant, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	UE	18 mois	surgelé, 120 ml, soit 66,8 g, 36 x 120 ml	DELICES DU VAL PLESSIS NC
DAVIGEL	12234504	colorant, émulsifiant, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	UE	18 mois	surgelé, 120 ml, soit 72 g, 16 x 120 ml	GLACES NESTLE Extrême
FRANCE FRAIS	104813	colorant, émulsifiant, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	NC	NC	surgelé, 120 ml, soit 66,8 g, 36 x 120 ml	DELICES DU VAL PLESSIS Délices du Val Plessis
KRILL	800475	colorant, émulsifiant, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	Espagne	18 mois	surgelé, 120 ml, soit 70 g, 16 x 120 ml	KRILL Cônes Sensation
PASSION FROID	68871	colorant, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait, soja	France	30 mois	surgelé, 120 ml, soit 67 g, 36 x 120 ml	PASSION FROID Les Délices du Val Plessis
RELAIS D'OR MIKO	980421	colorant, émulsifiant, stabilisant	fruit à coques, gluten, lait	Hongrie, Portugal	NC	surgelé, 90 ml, soit 60 g, 30 x 90 ml	MIKO Cornetto
TRANSGOURMET	488619	colorant, émulsifiant, stabilisant	gluten, lait, soja	France	24 mois	surgelé, 110 ml, soit 64 g, 30 x 110 ml	ROLLAND Flipi

Avec des volumes compris entre 90 et 120 ml, les calibres de nos cônes sont trop importants pour les maternelles, puisque les portions recommandées doivent se situer entre 50 et 70 ml. Pour les élémentaires, la contenance devant être incluse entre 50 et 100 ml, l'offre en 90 ml s'avère être la plus adaptée. Concer-

nant les catégories d'âges supérieurs, toutes peuvent convenir. Au niveau des fréquences de présentation, aucune de nos offres ne sera limitée par sa teneur en sucres. En effet, si les taux affichés oscillent entre 25 et 27,3 %, cela nous donne au final des teneurs en sucres comprises entre 15 à 19,6 g par cône (le calcul

s'effectuant sur le poids du cône et non sur le volume). Par contre, une offre se retrouve limitée à 3/20 repas maximum pour les adolescents et les adultes² en raison de sa teneur en matières grasses supérieure à 15 %.

²Les personnes âgées en institution et le portage à domicile ne sont pas concernés par ce critère.

Sorbet abricot

Sorbet abricot, plein fruit, avec ou sans morceaux, bac de 2,4 à 2,5 lt.
Le sorbet à l'abricot est généralement proposé en coupe, agrémenté de crème chantilly et/ou de biscuit type éventail. Il peut aussi être proposé en complément d'un assortiment de desserts.



Conformément au code des pratiques loyales des glaces alimentaires, un sorbet peut porter la dénomination « plein fruit » dès lors qu'il contient au moins 45 % de fruits (ou 20 % pour les fruits acides, à saveur forte ou à consistance pâteuse). Malgré un écart assez important d'un industriel à l'autre, c'est apparemment le cas pour nos offres qui affichent une teneur en produits à base d'abricots comprise entre 45 et 62,4 %. Dans cinq de nos offres, l'élément mis en œuvre étant tout simplement une purée d'abricots, nous constatons que les 45 % minimum de fruits requis sont bien présents. Par contre, cette analyse est plus complexe pour l'offre restante. En effet, sa composition fait apparaître, en plus des 3,8 % d'abricots en morceaux, l'utilisation à hauteur de 44,6 % de jus et de purée d'abricots à base de concentré, ce qui finalement ne nous renseigne pas sur la

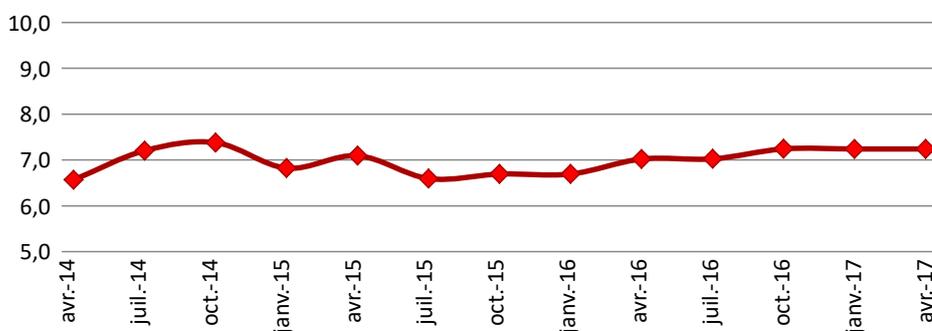
quantité exacte de fruits utilisés. Quoiqu'il en soit, cette différence de teneur entre les offres risque fort de créer des disparités de saveurs au sein de notre sélection. Parmi nos six offres, on constate également que deux d'entre elles comportent des morceaux. Bien entendu, la qualité du produit ne dépendra pas de cette caractéristique, cette dernière étant plutôt représentative des préférences de chacun. Par ailleurs, hormis pour deux offres, on constate que les abricots mis en œuvre proviennent tous de France. Un industriel précise même que ceux-ci sont cultivés en Languedoc-Roussillon. Cette région, avec 29 % des abricots récoltés sur le territoire français, se classe actuellement en 2nde position, assez loin tout de même de la région Rhône-Alpes, qui assure quant à elle 53 % de la production française.

Question d'un acheteur

Pourquoi observe-t-on une différence entre le poids et le volume d'une glace ?

Une des principales étapes permettant la confection d'une glace se situe dans le foisonnement du mix, c'est-à-dire l'incorporation d'air dans la préparation de base. Ainsi le produit gagne en volume, mais pas en poids. Toutefois ce foisonnement est limité, et un poids minimal par litre est à respecter. Pour les sorbets plein fruit, un litre doit notamment représenter au minimum 650 g.

Évolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Proposez à vos convives des profiteroles aux parfums de la Drôme provençale, garnies d'un sorbet abricot, accompagnées de crème anglaise à la lavande.

Thèmes & Recettes

Le Sud : Coupe du Roussillon

La goût : Mousse de nougat à l'abricot

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	70531	126 kcal	0,4 %	30,6 %	30,1 %	0,2 %	< 0,1 %	< 0,1 g	BRAKE Créations Glacées
FRANCE FRAIS	110057	123 kcal	0,5 %	30,3 %	26,9 %	/	/	NC	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	815010	130 kcal	0,4 %	31,7 %	30,9 %	0,1 %	traces	0,6 g	KRILL Glacier Délice
PASSION FROID	28823	127 kcal	0,4 %	30,6 %	30,1 %	0,2 %	0,1 %	0,7 g	PASSION FROID Ma Très Bonne Glace
RELAIS D'OR MIKO	980322	140 kcal	0,6 %	33,0 %	29,0 %	0,5 %	0,5 %	NC	MIKO Carte D'Or
TRANSGOURMET	300149	114 kcal	0,6 %	27,3 %	24,9 %	0,3 %	traces	0,3 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type d'abricot et %	Type de sucre et %	Autres ingrédients et %	Colorant Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	70531	plein fruit, sans morceau	purée d'abricot 60,2 %	sucres 18,8 %, dextrose 6,5 %	jus de citron 0,8 %	antioxydant, stabilisant	BRAKE Créations Glacées
FRANCE FRAIS	110057	plein fruit, sans morceau	purée d'abricot 62,4 %	sucres % NC, sirop de glucose % NC	/	/	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	815010	plein fruit, avec morceaux	jus d'abricot à base de concentré 25 %, purée d'abricot à base de concentré 19,6 %, abricot morceaux 3,8 %	sucres 15,8 %, sirop de glucose 6,1 %, dextrose 4,9 %, sirop de glucose-fructose 2,1 %, lactose < 0,2 %	arôme naturel % NC, protéines de lait en poudre % NC	acidifiant, stabilisant	KRILL Glacier Délice
PASSION FROID	28823	plein fruit, sans morceau	purée d'abricot 60 %	sucres 12 %, dextrose 6 %	jus de citron % NC	antioxydant, stabilisant	PASSION FROID Ma Très Bonne Glace
RELAIS D'OR MIKO	980322	plein fruit, avec morceaux	purée et abricot en morceaux 45 %	sirop de glucose-fructose % NC, sucres % NC	jus de citron à base de concentré % NC, arôme % NC, protéines de lait hydrolysées % NC	colorant, stabilisant	MIKO Carte D'Or
TRANSGOURMET	300149	plein fruit, sans morceau	purée d'abricot 45 %	sucres 13 %, sirop de glucose-fructose 12,5 %	arôme naturel % NC, protéines de pois hydrolysées % NC	colorant, correcteur d'acidité, gélifiant	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70531	/	purée d'abricot : Languedoc-Roussillon	France	24 mois	bac 2,5 lt, soit 1,625 kg, 8 x 2,5 lt	BRAKE Créations Glacées
FRANCE FRAIS	110057	/	purée d'abricot : France	France	24 mois	bac 2,5 lt, soit 1,800 kg, 4 x 2,5 lt	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	815010	lait	NC	Belgique	24 mois	bac 2,4 lt, soit 1,595 kg, 4 x 2,4 lt	KRILL Glacier Délice
PASSION FROID	28823	/	France	France	24 mois	bac 2,5 lt, soit 1,625 kg, 8 x 2,5 lt	PASSION FROID Ma Très Bonne Glace
RELAIS D'OR MIKO	980322	lait	France	France	NC	bac 2,4 lt, soit 1,560 kg, 2 x 2,4 lt	MIKO Carte D'Or
TRANSGOURMET	300149	/	Afrique, Amérique centrale et du Sud, Caraïbe, UE, DOM	UE	24 mois	bac 2,5 lt, soit 1,625 kg, 4 x 2,5 lt	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Contrairement aux glaces individuelles (cône, petit pot, barre glacée...), dont les volumes ne sont pas toujours adaptés à toutes les catégories de populations, les glaces et sorbets vendus en bac vous permettront de réaliser des portions adéquates. Ainsi, rien ne vous empêche de proposer une portion de 120 ml³ pour les adolescents, ou de 150 ml³ pour les adultes et les personnes âgées. Néanmoins, sachez qu'au-delà de 100 ml (voire 97,5 ml

pour l'offre à 30,1 % de sucres simples), la majorité de nos offres verront leur fréquence de présentation limitée à 4/20 repas maximum en raison d'une teneur en sucres simples supérieure à 20 g par portion. Seule l'offre contenant 24,9 % de sucres simples vous permettra d'aller jusqu'à 120 ml. A noter toutefois que les personnes âgées en institution ne sont pas concernées par ce critère.

³Portion maximale pour ces catégories de population.



Sauce dessert au chocolat

Sauce dessert au chocolat, flacon de 1 à 1,2 kg.

La sauce dessert au chocolat est inévitable pour la réalisation des profiteroles et des poires belle-Hélène. Elle permet également de mettre en valeur les pâtisseries, notamment les crêpes et les gaufres.



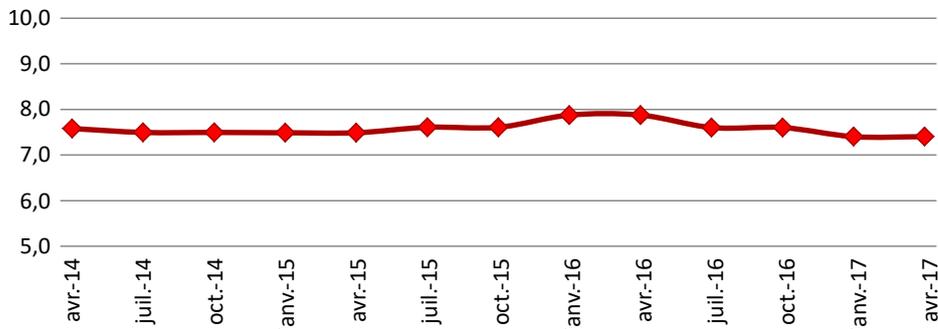
Notre sélection de sauces dessert montre un écart relativement important au niveau du pourcentage de chocolat en poudre mis en œuvre, puisque ce dernier varie entre 10 et 33 %. D'un point de vue gustatif, on risque donc de se retrouver avec des produits très différents les uns des autres. Par ailleurs, le sirop de glucose semble être l'ingrédient principal de nos sauces dessert. En tout cas, c'est ce que l'on constate au travers de deux offres dont les pourcentages nous ont été communiqués. Celui-ci représente en effet 45 à 50 % du produit fini, pour seulement 25,5 à 29 % de chocolat en poudre. Suivant les offres, d'autres types de sucres sont ajoutés, et l'on obtient au final des sauces contenant 47 à 59 % de glucides simples. Il ne faut pas

négliger cette teneur, car l'ajout de seulement 5 g de sauce au chocolat apportera 2,3 à 3 g de sucres simples supplémentaires à votre dessert, ce qui pourrait rapidement le faire basculer dans la catégorie des desserts limités par le GEMRCN. Notons également que parmi nos offres, cinq d'entre elles contiennent des matières grasses végétales. A la lecture des valeurs nutritionnelles, il semble que cela influence la teneur en lipides, puisque ces cinq offres en contiennent entre 4 et 7,2 %, contre 0,7 à 2 % pour les trois autres offres. Toutefois, en comparaison de l'apport en sucres, ce taux de lipides aura un impact plus faible lors du calcul du bilan nutritionnel de votre dessert.

Le saviez-vous ?

Le sirop de glucose est un liquide épais et transparent, obtenu après hydrolyse de l'amidon. S'il est souvent issu du blé ou du maïs, il peut également être à base d'autres végétaux riches en amidon (pomme de terre, riz, manioc...). Précieux allié des pâtisseries et des confiseurs, le glucose possède entre autres l'avantage de ne pas recristalliser, contrairement au sucre.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour changer un peu, nappez vos brochettes de fruits frais d'un filet de sauce dessert au chocolat et de pulpe de fruits de la passion.

Thèmes & Recettes

Le terroir : Dame blanche picante
Les Etats-Unis : Banana split

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Industriels Marque
BRAKE	14930	290 kcal	2,0 %	61,4 %	57,3 %	4,0 %	2,1 %	BRAKE Brake
DAVIGEL	12200104	360 kcal	2,3 %	55,9 %	45,3 %	7,2 %	5,9 %	NESTLE Nestlé Docello
EPISAVEURS	95314	290 kcal	2,5 %	63,0 %	59,0 %	2,0 %	1,5 %	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Alsa
FRANCE FRAIS	116865	270 kcal	2,5 %	61,0 %	47,0 %	1,3 %	0,8 %	CONDIFA SAS Ancel
KRILL	899020	360 kcal	2,3 %	55,9 %	45,3 %	7,2 %	5,9 %	NESTLE Nestlé Docello
PRO A PRO	52579	297 kcal	0,8 %	71,5 %	53,1 %	0,7 %	0,4 %	Mc CORMICK NC
RELAIS D'OR MIKO	989276	330 kcal	3,5 %	63,0 %	58,0 %	7,0 %	4,0 %	MIKO NC
TRANSFOURMET	222823	303 kcal	2,1 %	58,0 %	56,0 %	6,4 %	5,2 %	BORGES Borges

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de chocolat et %	Type de sucre et %	Arôme Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	14930	liquide	chocolat en poudre 29 %	sirop de glucose 45 à 50 %, sucre 0,5 à 1 %	arôme, amidon modifié de maïs, conservateur	BRAKE Brake
DAVIGEL	12200104	liquide	chocolat en poudre 25,5 %	sirop de glucose % NC, sirop de sucre inverti % NC	arôme, conservateur	NESTLE Nestlé Docello
EPISAVEURS	95314	liquide	chocolat en poudre 13 %, cacao 4,4 %	sirop de glucose % NC, dextrose % NC, édulcorant % NC	arôme, conservateur, correcteur d'acidité, stabilisant	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Alsa
FRANCE FRAIS	116865	liquide	chocolat en poudre 33 %	sirop de glucose % NC	acidifiant, conservateur	CONDIFA SAS Ancel
KRILL	899020	liquide	chocolat en poudre 25,5 %	sirop de glucose % NC, sirop de sucre inverti % NC	arôme, conservateur	NESTLE Nestlé Docello
PRO A PRO	52579	liquide	chocolat en poudre 10 %	sirop de glucose-fructose % NC	arôme	Mc CORMICK NC
RELAIS D'OR MIKO	989276	liquide	cacao maigre en poudre 12 %	sirop de glucose-fructose % NC, sucre % NC	arôme, acidifiant, conservateur	MIKO NC
TRANSGOURMET	222823	liquide	chocolat en poudre 25,5 %	sirop de glucose 46 à 50 %	arôme, amidon modifié, conservateur	BORGES Borges

	Référence	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM	Conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14930	/	France	15 mois	4 jours, en enceinte réfrigérée 0/+ 6 °C	flacon 1,1 kg, 6 x 1,1 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	12200104	NC	Autriche	15 mois	NC	bouteille 1 kg, 6 x 1 kg	NESTLE Nestlé Docello
EPISAVEURS	95314	lait	UE	3 mois	3 mois en enceinte réfrigérée 0/+ 3 °C, 1 mois à température ambiante	bouteille 1 kg, valve anti-goutte, 6 x 1 kg	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Alsa
FRANCE FRAIS	116865	/	NC	24 mois	à température ambiante 20 °C maximum, à consommer rapidement	bouteille 1 kg, 6 x 1 kg	CONDIFA SAS Ancel
KRILL	899020	NC	Autriche	15 mois	NC	bouteille 1 kg, 6 x 1 kg	NESTLE Nestlé Docello
PRO A PRO	52579	/	Pologne	18 mois	3 mois, température NC	bouteille 1,25 kg, 6 x 1,25 kg	Mc CORMICK NC
RELAIS D'OR MIKO	989276	/	NC	NC	30 jours, en enceinte réfrigérée 0/+ 3°C	flacon souple 350 g, tête en bas, 12 x 350 g	MIKO NC
TRANSGOURMET	222823	/	Espagne	18 mois	30 jours, à température ambiante	bouteille 1 kg, 6 x 1 kg	BORGES Borges

Côté conservation, toutes nos offres peuvent être entreposées à température ambiante (environ 20 °C) avant ouverture. Par contre, une fois entamées, il convient de se référer aux indications fournies par les industriels. En effet, on remarque que certaines offres peuvent rester à température ambiante, alors que d'autres doivent impérativement être stockées en enceinte réfrigérée. De plus, la durée de conserva-

tion après ouverture est extrêmement variable, pouvant aller de quatre jours à un mois. Suivant la fréquence d'utilisation de ce produit, il peut donc être judicieux de tenir compte de ces paramètres. Si la majorité de nos offres sont également proposées dans des contenants allant de 1 à 1,25 kg, notons toutefois que pour une utilisation minimale, l'une d'entre elle est aussi présentée en flacon de 350 g.



Crème sucrée vanillée

Crème sucrée vanillée, stérilisée UHT, en brique ou bouteille de 1 à 2 lt. La crème sucrée vanillée est principalement utilisée pour la confection de la chantilly accompagnant les coupes de glaces et autres desserts. Elle peut également entrer dans la composition des bavares et mousses aux fruits ou au chocolat.

Parmi tous les aliments appartenant à la famille des corps gras (beurre, margarine, huile, saindoux...), la crème s'avère être celui qui contient le moins de matières grasses. Lorsque ce taux est supérieur à 12 % et inférieur à 30 %, on considère qu'il s'agit d'une crème allégée (le pourcentage devant être dans ces cas-là précisé sur l'emballage). A partir de 30 %, c'est tout simplement la dénomination « crème » qui s'applique⁴. Concernant nos offres, on constate que la teneur en matières grasses oscille entre 30 et 34,2 %. Cette teneur est indispensable pour réaliser une chantilly, dont la réussite dépend de deux facteurs : l'incorporation et l'emprisonnement de bulles d'air dans la crème. Lorsque celle-ci est fouettée, les gouttes de matières grasses fusionnent partiellement et forment un réseau qui permet de retenir ces bulles d'air, d'où la nécessité d'utiliser une

crème qui n'est pas allégée. Par ailleurs, on constate qu'au niveau de la composition, nos offres contiennent entre 5,8 et 10 % de sucre, ce qui peut avoir une légère incidence sur le goût du produit. Ce qui pourrait aussi faire la différence, c'est la quantité et la qualité de la vanille mise en œuvre. Concernant les quantités, seuls deux industriels nous précisent ces dernières : inférieures à 1 % pour l'une, et 2 % pour l'autre. Par rapport à la qualité, nous constatons que cinq offres sont confectionnées avec de la vanille naturelle, alors que pour les deux restantes nous ne savons pas s'il s'agit d'arômes de synthèse ou naturels. Trois industriels précisent également qu'il s'agit de vanille Bourbon. Cela correspond à la variété de vanille utilisée, mais ne fait pas forcément référence à la qualité de celle-ci.

⁴Décret n° 80-313 du 23 avril 1980 relatif aux crèmes de lait destinées à la consommation.

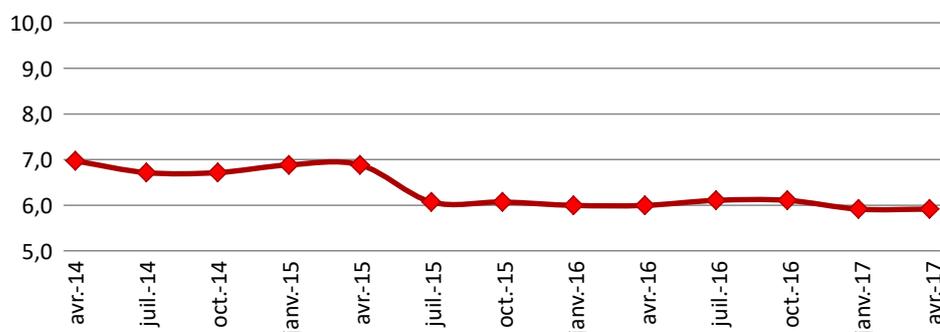


Question d'un acheteur

Pourquoi certaines crèmes sont-elles liquides et d'autres épaisses ?

La centrifugation du lait permet de récupérer la crème qui, après cette étape, est toujours fluide. Par contre, si on l'ensemence en ajoutant des ferments lactiques, elle s'épaissira. C'est ainsi qu'à partir d'un même produit, on obtient deux textures différentes. Pour information, il faut en moyenne sept litres de lait pour obtenir un litre de crème à 30 % de matières grasses.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour apporter de la couleur et des saveurs à vos crèmes fouettées, vous pouvez y incorporer du coulis de fruits rouges ou du safran.

Thèmes & Recettes

La Normandie : Tatin et sa douceur normande

Le goût : Fraise chantilly basilic

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	82224	348 kcal	1,8 %	11,0 %	11,0 %	33,0 %	23,0 %	NC	BRAKE Brake
FRANCE FRAIS	53651	337 kcal	2,1 %	8,9 %	8,9 %	32,5 %	20,8 %	64 mg	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
KRILL	178057	360 kcal	1,8 %	12,0 %	12,0 %	34,0 %	NC	61 mg	LAITERIE DE MONTAIGU Montaigu
PASSION FROID	130960	357 kcal	1,7 %	10,7 %	10,6 %	34,2 %	20,5 %	73 mg	OLYMPIA S.A Olympia
PRO A PRO	28544	332 kcal	2,1 %	13,0 %	13,0 %	30,0 %	22,0 %	80 mg	FRIESLAND CAMPINA Debic
RELAIS D'OR MIKO	936897	357 kcal	1,7 %	11,0 %	11,0 %	34,0 %	21,0 %	NC	LACTALIS CHF Président
TRANSFOURMET	257303	348 kcal	1,7 %	11,0 %	11,0 %	33,0 %	22,0 %	NC	ALSACE LAIT Alsace Lait

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type matières grasses et %	Type de sucre et %	Arôme et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	82224	liquide, sucrée, aromatisée	crème 87,5 %	sucre 8 %	arôme vanille % NC	stabilisant	BRAKE Brake
EPISAVEURS	53651	liquide, sucrée, aromatisée	crème 94 %	sucre 5,8 %	arôme naturel de vanille % NC	gélifiant	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PRO A PRO	178057	liquide, sucrée, aromatisée	crème % NC	sucre 9 %	arôme naturel de vanille % NC	gélifiant	LAITERIE DE MONTAIGU Montaigu
BRAKE	130960	liquide, sucrée, aromatisée	crème < 92 %	sucre 8 %	arôme naturel de vanille Bourbon < 1 %	stabilisant	OLYMPIA S.A Olympia
EPISAVEURS	28544	liquide, sucrée, aromatisée	crème 90 %	sucre 10 %	arôme naturel de vanille Bourbon < 2%	émulsifiant, gélifiant	FRIESLAND CAMPINA Debic
PRO A PRO	936897	liquide, sucrée, aromatisée	crème 91,8 %	sucre 8 %	arôme naturel de vanille Bourbon % NC	épaississant, gélifiant	LACTALIS CHF Président
TRANSGOURMET	257303	liquide, sucrée, aromatisée	crème 82,5 %	sucre 8 %	arôme % NC	gélifiant	ALSACE LAIT Alsace Lait

	Référence	Allergènes majeurs	Origine de la matière première	Pays de transformation	DLC	Conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	82224	lait	crème et sucre : UE, arôme, stabilisant : non UE	France	6 mois	3 jours dans l'emballage d'origine, en enceinte réfrigérée 0/+ 4 °C	brique 1 lt, stérilisée UHT, 6 x 1 lt	BRAKE Brake
EPISAVEURS	53651	lait	lait : Normandie	France	4 mois	3 jours, en enceinte réfrigérée + 2/+ 6 °C	brique 1 lt, stérilisée UHT, 6 x 1 lt	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PRO A PRO	178057	lait	France	France	4 mois	4 jours, en enceinte réfrigérée 0/+ 4 °C	brique 1 lt, stérilisée UHT, 6 x 1 lt	LAITERIE DE MONTAIGU Montaigu
BRAKE	130960	lait	Belgique, France, Pays-Bas	Belgique	6 mois	4 jours, en enceinte réfrigérée 0/+ 4 °C	brique 1 lt, stérilisée UHT, 6 x 1 lt	OLYMPIA S.A Olympia
EPISAVEURS	28544	lait	crème : Allemagne, Belgique, Pays-Bas, sucre : Belgique, Pays-Bas, arôme naturel de vanille Bourbon : Madagascar, émulsifiant : Chine, Danemark	Belgique	4 mois	4 jours, en enceinte réfrigérée + 2/ + 7 °C	bouteille 2 lt, stérilisée UHT, 6 x 2 lt	FRIESLAND CAMPINA Debic
PRO A PRO	936897	lait	NC	Belgique ou France	NC	à consommer rapidement, en enceinte réfrigérée + 4/ + 6 °C	brique 1 lt, stérilisée UHT, 6 x 1 lt	LACTALIS CHF Président
TRANSGOURMET	257303	lait	France	France	69 jours à réception	3 jours, en enceinte réfrigérée	brique 1 lt, stérilisée UHT, 6 x 1 lt	ALSACE LAIT Alsace Lait

Références

• **Les chiffres clés** : Association des Entreprises des Glaces et la CNFG (Confédération Nationale des Glaciers de France).
http://surgla.agom.net/WWW_LESGLACESV2016_WEB/MEDIAS/CP_Glaces_150616_V2_mars2017.pdf
<http://lemondedudessert.fr/content/10-la-degustation>

• **Code des pratiques loyales des glaces alimentaires**, CNGF, version mars 2008 validée par la DGCCRF

• **La production d'abricots en France** <http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/fruits-a-noyaux/abricot/carte-identite>

• **Technologie de fabrication des glaces** <http://www.techniques-ingenieur.fr/base-documentaire/procedes-chimie-bio-agro-th2/filiere-de-production-produits-d-origine-animale-42432210/cremes-glacees-glaces-et-sorbets-formulation-et-fabrication-f8010/technologie-de-fabrication-operations-et-materiels-f8010niv10004.html>

• **Le sirop de glucose** <http://www.usipa.fr/sirop-de-glucose>

• **Décret n° 80-313 du 23 avril 1980 relatif aux crèmes de lait destinées à la consommation** : Consommation et recommandations
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000879692>

• **La crème, un produit laitier généreux et gourmand** <http://www.produits-laitiers.com/la-creme/>

• **Pourquoi la crème monte-t-elle en chantilly** <http://www.produits-laitiers.com/article/pourquoi-la-creme-monte-t-elle-en-chantilly>

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**