

CCTP « mode d'emploi »

Viande et abats de bœuf

Après plusieurs années de baisse, la consommation de viandes, toutes espèces confondues, a permis de mettre en évidence une hausse générale de 1 % entre 2014 et 2015¹.

Mais quelle place y tient exactement aujourd'hui la viande bovine ?

En France, la consommation de viande bovine² a connue une forte progression (+ 16,3 %) au cours des années 70 et ce, jusqu'en 1980. Ensuite, cette évolution va devenir très irrégulière. Ponctuer de haut et de bas, elle accusera néanmoins une inexorable baisse pendant les 20 ans qui vont suivre. Le début des années 80 va d'abord être marqué par un changement conséquent au niveau des achats français. Ces derniers délaissent en effet les produits bruts de boucherie, trop long à préparés, et se tournent vers une alimentation plus pratique et rapide à mettre en œuvre (plats cuisinés, entrées pâtisseries...). Entre 1990 et 2001, les différentes crises bovines vont sérieusement venir entachées la réputation de cette viande. Deux importants pics concernant la chute des ventes vont notamment être enregistrés en 1996, puis en 2000, suite aux épidémies d'ESB³ (encéphalopathie spongiforme bovine), encore appelée « maladie de la vache folle ». Il faudra attendre 2002 pour connaître une nouvelle hausse de la consommation, sans toutefois

parvenir à atteindre le niveau de ventes réalisées dans les années 70. Depuis 2010, en raison d'une augmentation des prix et d'une conjoncture économique difficile, cette tendance est malheureusement repartie à la baisse. Toutefois, on note que la consommation est restée stable entre 2014 et 2015, ce qui est plutôt un bon point lorsque l'on sait que notre pays est actuellement le 1^{er} producteur européen de viande bovine.

¹ Agreste Conjoncture, synthèses n° 2016/289, mai 2016

² Prix, production et consommation de viande bovine en France et dans l'UE, dgccr/éco, n°24, janvier 2014

³ Les crises sanitaires dans la filière viande, Insee (Institut national de la statistique et des études économiques)

La sélection du mois

- Salade de museau de bœuf
- Langue de bœuf coupe suisse
- Alouette de bœuf
- Bavette d'aloyau



Didier Brottès
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 11 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.



L'avis de...



RICHARD VALLON – RESPONSABLE DE CUISINE
Centre Communal d'Action Sociale – Annonay (07)

« La salade de museau est un produit très apprécié que nous proposons assez régulièrement aux personnes âgées. Nous l'achetons déjà prête à l'emploi, et s'il nous arrive de la servir telle quelle, ce n'est généralement pas plus de trois ou quatre fois par an. Par contre, nous l'agréments couramment avec des pommes de terre, et préparée ainsi, on la sert environ une fois par mois. La langue de bœuf est aussi un produit que nous utilisons fréquemment pour les personnes âgées. Nous l'achetons cuite, sous vide et nous la cuisinons avec des sauces chaudes type charcutière, madère... ou froide comme la sauce ravigote ou gribiche. Nous la proposons toujours en plat principal, le plus souvent accompagnée d'une garniture de pommes de terre. Par contre, si nous servons des paupiettes de veau ou de dinde, nous n'employons jamais celles au bœuf. La bavette d'aloyau ne fait pas non plus partie des morceaux de bœuf que nous utilisons. On cuisine principalement du bourguignon, un peu à toutes les sauces, du rosbif, du steak haché et des boulettes de bœuf. Que ce soit pour les enfants ou pour les personnes âgées, il faut que la viande soit tendre. »

Secteur : Public

Type de convives : Maternelles, Élémentaires, Personnes âgées

Nombre de couverts/jour : 950 (450 hors scolaires)

Salade de museau de bœuf

Salade de museau de bœuf en vinaigrette, barquette de 2,3 à 2,6 kg.
La salade de museau de bœuf est le plus souvent proposée en buffet de hors-d'œuvre. Elle se consomme, telle quelle, décorée de persil haché et de rondelles de cornichons.



La salade de museau de bœuf fait partie des entrées traiteur. Sa composition implique le mélange d'une sauce de type vinaigrette et d'une charcuterie : le museau de bœuf. Ce dernier, selon le code des usages de la charcuterie⁴, doit être préparé avec la partie comestible du mufler et du menton de bœuf non broyés. Toutefois, aucune précision n'est donnée quant à la teneur réglementaire minimale à respecter pour la fabrication de cette charcuterie et on constate, après analyse des offres pour lesquelles les informations nous ont été fournies, que la quantité de ces deux composants réunis varie entre 64 et 78 % ; le reste du produit comprenant différents ingrédients réglementés tel que des aromates, des condiments, du bouillon, des additifs... Cela correspond à +/- 40 % de mufler et de menton de bœuf réellement présents dans nos offres,

alors que le taux de charcuterie finie pour ces mêmes salades de museau oscille entre 50 et 60 %. En conséquence, la marge pour la quantité de sauce est importante (36 à 48 %). Néanmoins, il convient de tenir compte de l'ajout de légumes au sein de celle-ci, principalement oignons et cornichons, mais également poivrons rouges pour l'une d'elle. Toutefois, avec des teneurs comprises entre 8 et 19 %, on observe malgré tout un écart assez considérable. Nutritionnellement, on remarque aussi que les taux de matières grasses de nos offres ne dépassent pas 15 % (seulement 6 à 12 %), ce qui est plutôt rare pour ce type de préparation. D'un point de vue recommandation GEMRCN, cette entrée possède donc une fréquence libre.

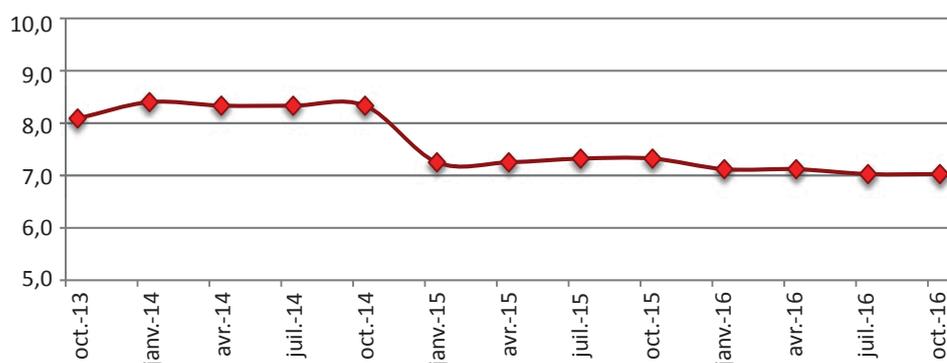
⁴ Code des usages de la charcuterie, édition 2011, page 2,263.

Question d'un acheteur

Au niveau des différents morceaux du bœuf, le museau est-il plutôt considéré comme une viande ou un abat ?

Ni l'un, ni l'autre. S'il est vrai que la famille comprenant les viandes dites « de boucherie » (rôti, steak, entrecôte...) et celle des abats (foie, rognons, cervelle...) sont les plus connues, il en existe pourtant une troisième. Il s'agit de celle des « issues » qui regroupe en outre, la tête, les oreilles, la queue, les pieds...

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez utiliser le museau de bœuf pour confectionner une salade de pommes de terre, agrémentée d'œufs durs et de dés de tomates.

Thèmes & Recettes

Lyon : Tartine des traboules

Terroir : Salade des bouchons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
DAVIGEL	1680485	159 kcal	10,9 %	1,9 %	12,0 %	1,4 %	1,29 g	NC	0,90	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551852	124 kcal	11,0 %	< 0,5 %	8,6 %	1,2 %	1,60 g	< 0,5 g	1,28	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110421	124 kcal	11,0 %	< 0,5 %	8,6 %	1,2 %	1,60 g	1,7 g	1,28	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	69050	118 kcal	11,9 %	0,8 %	7,4 %	1,2 %	1,79 g	0,4 g	1,62	GROUPE POMONA Passion Froid
PRO A PRO	122359	124 kcal	10,5 %	6,5 %	6,0 %	0,9 %	1,20 g	1,0 g	1,75	BONDUELLE RESTAURATION Bonduelle
TRANSGOURMET	300547	124 kcal	11,0 %	0,5 %	8,6 %	1,2 %	1,55 g	0,4 g	1,27	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type d'issue et %	Type de légume et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
DAVIGEL	1680485	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 58 %, sauce 42 %	museau de bœuf 37,1 %	oignon 4,8 %, cornichon rondelle 3,3 %	huile de colza 6,3 %	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551852	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 60 %, sauce 39 %	tête de bœuf % NC	oignon % NC, cornichon rondelle % NC	huile de colza % NC	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110421	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 60 %, sauce 39 %	tête de bœuf % NC	oignon cube et cornichon rondelle et cube 19 %	huile de colza % NC	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	69050	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 52,7 %, sauce 36,5 %	museau de bœuf 41,1 %	oignon cube 5 %, cornichon rondelle 5 %	huile de colza % NC	GRUPE POMONA Passion Froid
PRO A PRO	122359	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 52,7 %, sauce 33 %	museau de bœuf 37,5 %	poivron rouge 5 %, oignon 5 %, cornichon rondelle 5 %	huile de colza 3,9 %	BONDUELLE RESTAURATION Bonduelle
TRANSGOURMET	300547	cuit, en morceau	museau de bœuf cuit mariné 60 %, sauce 40 %	tête de bœuf 45 %	oignon 9,5 %, cornichon 9,5 %	huile de colza 7 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Autres ingrédients et %	Colorant Additif Agent de texture	Origine matière première	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
DAVIGEL	1680485	dextrose % NC, lactose % NC, arômes % NC, vinaigre % NC, vinaigre d'alcool % NC, persil % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant, émulsifiant	UE	28 jours	48 h	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,6 kg, 4 x 2,6 kg	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551852	dextrose % NC, sucre % NC, épices % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC	colorant, acidifiant, amidon transformé, antioxydant, conservateur, épaississant	NC	32 jours	NC	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,6 kg, conditionnement NC	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110421	dextrose % NC, sucre % NC, épices % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC	colorant, acidifiant, amidon transformé, antioxydant, conservateur, épaississant	UE	32 jours	NC	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	69050	dextrose % NC, arômes % NC, épices % NC, vinaigre d'alcool 3,6 %, moutarde de Dijon 1 %, persil plat 0,5 %	colorant, acidifiant, amidon transformé de maïs, conservateur, épaississant	France	22 jours	24 h	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,5 kg, 1 x 2,5 kg	GRUPE POMONA Passion Froid
PRO A PRO	122359	poivre/sel 0,08 %, vinaigre d'alcool 2,2 %, moutarde 0,5 %, persil 0,8 %	colorant, affermissant, conservateur, épaississant, gélatine de bœuf	UE	12 jours	48 h	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,3 kg, 1 x 2,3 kg	BONDUELLE RESTAURATION Bonduelle
TRANSGOURMET	300547	dextrose < 2 %, sucre < 2 %, épices < 2 %, vinaigre d'alcool < 2 %, moutarde < 2 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, épaississant	France	32 jours	NC	barquette, sous atmosphère, couvercle refermable, 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Pour évaluer le grammage portion à proposer, on peut se baser sur la quantité de charcuterie présente dans la salade de museau (donc hors sauce) et se référer au grammage conseillé pour des entrées de type saucisson ou rillettes, à savoir 30 g pour les maternelles et les élémentaires, 40 à 50 g pour les adolescents et les adultes, et 50 g pour le déjeuner

ou le dîner des personnes âgées en institution et les repas portés à domicile. Cela correspondra en moyenne à des portions avec sauce comprise, de 50 à 60 g pour les maternelles et les élémentaires, 67 à 100 g pour les adolescents et les adultes et 85 à 100 g pour les personnes âgées.



Langue de bœuf coupe suisse

Langue de bœuf, cuite, pelée, pièce de 0,6 à 1,3 kg.

La langue de bœuf est généralement servie avec une sauce relevée (piquante, diable ou ravigote). Elle peut être accompagnée de pommes vapeur ou rissolées.



Côté présentation, nos offres de langues de bœuf possèdent de nombreux atouts. Premièrement, elles sont déjà cuites ; lorsque l'on sait que la durée minimale de cuisson s'élève à trois heures en raison de l'important taux de collagène, cela représente un gain de temps et d'économie non négligeable. Ensuite, elles sont proposées pelées. Même si ce n'est pas toujours le cas, cette opération peut se révéler fastidieuse et occasionner du retard en cuisine, notamment quand la peau se détache difficilement. Par ailleurs, vous pourrez aisément contrôler vos grammages portions puisque dans ce cas, nous n'observons pas de perte de poids à la mise en œuvre. Aussi, pour une langue de bœuf proposée en plat principal, comptez 50 g pour les maternelles, 70 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, et 100 à 120 g pour les catégories d'âges supérieurs (seulement 100 g pour le déjeuner des personnes âgées). La langue de bœuf faisant partie des abats rouges⁵, elle sera à comptabiliser dans la catégorie des

« viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie » dont la fréquence de présentation recommandée par le GEMRCN est de 4/20 repas minimum de la maternelle jusqu'aux personnes âgées en institution⁶. Néanmoins, attention au rapport Protéines/Lipides (P/L). En effet, compris entre 1,21 et 1,46, il autorise dans l'absolu une fréquence de présentation libre pour l'ensemble de nos offres. Toutefois, la langue de bœuf est généralement servie cuisinée avec une sauce, et en fonction de la composition de celle-ci (notamment sauces hollandaise, béarnaise...), le rapport P/L peut vite basculer en dessous de 1, limitant ainsi la fréquence de présentation de votre plat. Pensez à vérifier ce rapport lors de l'élaboration de votre recette.

⁵ La dénomination « abats rouges » comprend les organes fortement vascularisés : cœur, rognons, foie, mou (poumons), langue, glandes génitales...

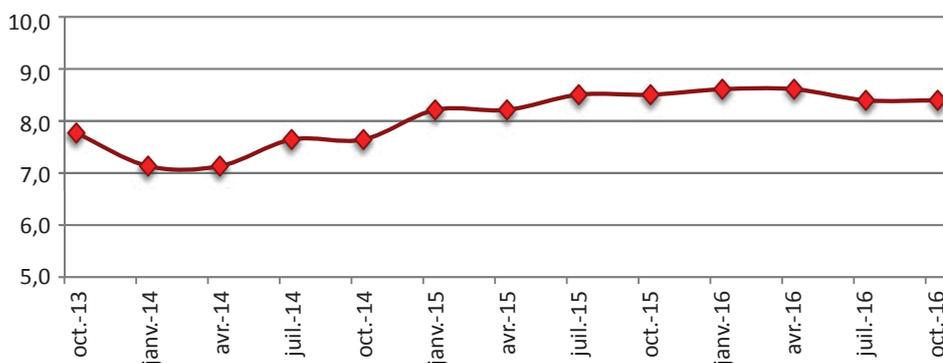
⁶ Autres fréquence pour le déjeuner des personnes âgées en institution : 5/24 ou 8/28 repas minimum. Pour le dîner, cette fréquence reste libre.

Question d'un acheteur

A quoi correspond la coupe suisse d'une langue de bœuf ?

La coupe suisse correspond à une langue dont le gras de la surface ventrale, la pointe de l'épiglotte, l'os hyoïde, les glandes salivaires sublinguales et le muscle mylo-hyoïdien à la racine ont été enlevés. Il existe aussi des langues dites « coupe courte » ou « coupe longue » dont le paragage est moins important.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour séduire les plus jeunes, servez-vous d'escalopes de langue de bœuf pour confectionner de surprenants burgers.

Thèmes & Recettes

Festif : Langue sauce grand veneur

Terroir : Langue sauce gribiche

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fer	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	33685	258 kcal	24,2 %	3,0 %	17,1 %	7,8 %	1,00 g	3,06 mg	1,42	VESTY FOODS FRANCE SAS NC
DAVIGEL	1682303	243 kcal	23,0 %	3,0 %	16,0 %	5,4 %	0,95 g	NC	1,43	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110628	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	AUROY S.A NC
KRILL	538028	258 kcal	24,2 %	/	19,7 %	7,7 %	1,00 g	NC	1,21	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	25632	242 kcal	22,6 %	3,0 %	15,5 %	5,4 %	1,00 g	NC	1,46	CAPF NC
TRANSGOURMET	229936	243 kcal	22,6 %	3,0 %	15,6 %	5,4 %	0,38 g	NC	1,44	MC FOODS NC

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Industriels Marque
BRAKE	33685	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse	langue de bœuf 100 %	/	sans décongélation, remise en température dans un bouillon à petits fréissements 25 à 30 min	VESTEY FOODS FRANCE SAS NC
DAVIGEL	1682303	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse, sans gorge, sans talon	langue de bœuf 100 %	/	avec décongélation, couper en tranche, remise en température avec ou sans sauce au four mixte 100 °C 15 min	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110628	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse, dégraissée, sans éphitélium	langue de bœuf 100 %	/	NC	AUROY S.A NC
KRILL	538028	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse, dégraissée, sans éphitélium	langue de bœuf 100 %	/	braisée, à l'étouffé, avec ou sans sauce, en beignet, en gratin, en entrée froide...	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	25632	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse	langue de bœuf 100 %	/	remise en température dans le sous vide au four vapeur ou au bain-marie	CAPF NC
TRANSFOURMET	229936	cuite sous vide, entière, pelée, coupe suisse	langue de bœuf 100 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, dextrose, émulsifiant	avec décongélation, utiliser comme un produit frais	MC FOODS NC

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	33685	Amérique du sud	Amérique du sud	18 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g à 1,3 kg, carton de 5 kg	VESTEY FOODS FRANCE SAS NC
DAVIGEL	1682303	Brésil	Brésil	18 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g et +, sachet de 4 pièces	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110628	Brésil	NC	18 à 24 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g et +, sachet de 4 pièces	AUROY S.A NC
KRILL	538028	Amérique du sud	NC	18 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g et +, sachet de 4 pièces	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	25632	Brésil	Brésil	24 mois	congelée sous vide, pièce de 600 g et +, sachet de 4 pièces	CAPF NC
TRANSFOURMET	229936	UE	Espagne	24 mois	congelée, sous vide, pièce de 850/1150 g, sachet de 4 pièces	MC FOODS NC

Si la langue de bœuf est souvent présentée en plat principal, elle peut également être proposée en entrée, notamment avec une vinaigrette. Dans ce cas, référez-vous aux grammages recommandés pour le jambon blanc, à savoir 30 g pour les maternelles, 40 g pour les élémentaires et 50 g pour les catégories d'âges supérieurs. En raison des teneurs en matières grasses comprises entre 15,5

et 19,7 %, la fréquence de présentation de cette entrée ne devra par contre pas excéder 4/20 repas maximum des enfants de la maternelle jusqu'aux adultes. Pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile, les fréquences sont les suivantes : 8/20, 10/24 ou 12/28 déjeuners maximum et 2/28 dîners maximum.



Alouette de bœuf

Alouette de bœuf, surgelée, pièce de 140 g.

L'alouette de bœuf est traditionnellement cuite dans une sauce à base de vin blanc, de tomate et de champignons. Elle se marie très bien avec le riz ou les pâtes fraîches.

D'après les informations fournies par les industriels, il faut tenir compte d'une perte de poids liée à la cuisson d'environ 10 à 15 %. Nos offres pesant toutes 140 g, il faut donc s'attendre à avoir une part nette à consommer dans l'assiette comprise entre 120 et 130 g. Le poids portion recommandé pour les adolescents et les adultes se situant entre 100 et 120 g⁷ (à +/- 10 %), vous pourrez sans problème leur proposer les alouettes. Ce grammage se révèle par contre légèrement trop élevé pour le déjeuner des personnes âgées et les maternelles (même en les partageant en deux), puisqu'il vous faudrait respectivement des portions maximum de 110 et 55 g⁷. Concernant, les élémentaires et le dîner des personnes âgées, l'idéal serait d'avoir un grammage compris entre 63 et 77 g⁷. On se retrouve donc à la limite, car une fois les alouettes cuites et partagées en deux, vous obtenez des parts allant de 60 à 65 g. Quoi qu'il en soit, si vous souhaitez les servir à

des enfants ou des personnes âgées, il peut néanmoins être judicieux de choisir les deux offres proposées non ficelées; cela facilitera la découpe. Côté composition, et hormis pour une offre dont nous ne possédons pas l'intégralité des informations, on constate que la quantité de viande mise en œuvre pour le reste de notre sélection oscille entre 53,8 et 70 %, ce qui représente en théorie 75,5 à 98 g de viande pour 140 g. Attention toutefois, les enveloppes de de bœuf sont des produits reconstitués qui contiennent, en plus de la viande, d'autres ingrédients. Dans ce cas, nous ne pouvons pas affirmer avec certitude que nos offres possèdent réellement 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande⁸.

⁷ Poids portion net à consommer dans l'assiette.

⁸ 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande correspondent à 35 g pour les maternelles, 50 g pour les élémentaires, et 70 g pour les catégories d'âges supérieurs.



Question d'un acheteur

Quelle différence existe-t-il entre une alouette de bœuf et une paupiette ?

Aucune. Il s'agit en fait de la même préparation : une tranche de viande de bœuf fine roulée après avoir été recouverte d'une farce à base de viande hachée. Le terme alouette, ou encore oiseau sans tête, fait référence à la ressemblance existant entre ce volatil rôti et une paupiette cuite. Il semble être d'origine provençale.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

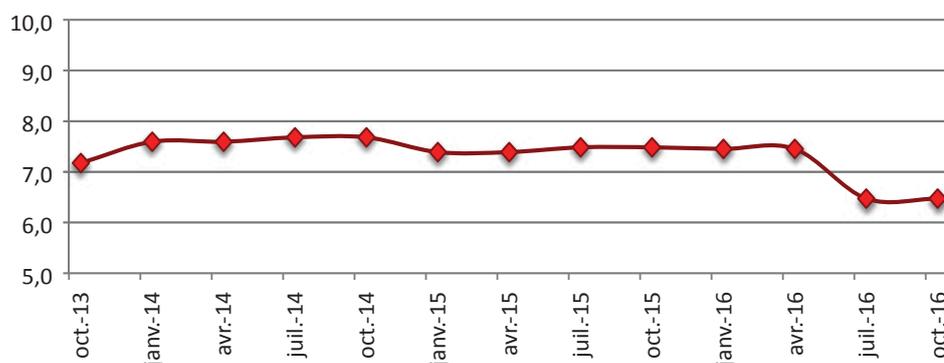


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	7278	215 kcal	16,0 %	4,0 %	15,0 %	5,0 %	1,20 g	1,2 g	1,07	ALLIANCE ELABORES NC
KRILL	492730	145 kcal	16,6 %	11,0 %	< 15,0 %	6,3 %	1,64 g	2,0 g	1,10	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	40125	218 kcal	16,0 %	4,0 %	15,0 %	2,9 %	1,52 g	1,7 g	1,07	GROUPE POMONA Passion Froid
TRANSFOURMET	273656	215 kcal	16,0 %	4,0 %	15,0 %	5,0 %	1,20 g	1,2 g	1,06	ALLIANCE ELABORES NC

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une note plus provençale, servez vos alouettes avec un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et au pistou.

Thèmes & Recettes

Le Sud : Truffade des volcans

La Belgique : Oiseau sans tête sauce madère

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de soja et %	Autres ingrédients et %	Colorant Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	7278	crue, avec ficelle, sans porc	enveloppe de bœuf reconstituée 25 %, viande de bœuf 33,7 %, viande de dinde 11,3 %	protéines de soja réhydratées 21,8 %	chapelure de blé 3,4 %, oignon 2,7 %, dextrose de blé < 1 %, épices < 1 %, aromates < 1 %	/	ALLIANCE ELABORES NC
KRILL	492730	crue, sans ficelle, sans porc	enveloppe de bœuf reconstituée 25 %, viande de bœuf 18 %, préparation de viande de volaille % NC	protéines de soja réhydratées 22 %	oignon % NC, poireau % NC, dextrose % NC, saccharose % NC, gras de veau % NC, épices % NC, plantes aromatiques % NC, arômes % NC	fibres de blé	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	40125	crue, sans ficelle, sans porc	viande de bœuf 26 %, viande de dinde 18 %, peau de dinde cuite 9,8 %	protéines de soja réhydratées 19 %	riz cuit 5,2 %, tomate 6,5 %, carotte 2,6 %, huile de tournesol < 1 %, échalote 2,6 %, arômes 0,2 %, ail < 0,2 %, poivre < 0,2 %	fibres de bambou, liant protéique	GROUPE POMONA Passion Froid
TRANSGOURMET	273656	crue, avec ficelle, sans porc	enveloppe de bœuf reconstituée 25 %, viande de bœuf 10,9 %, viande de dinde 23 %	protéines de soja réhydratées 21,8 %	chapelure de blé 3,4 %, oignon 2,7 %, dextrose de blé < 1 %, épices < 1 %, plantes aromatiques < 1 %	/	ALLIANCE ELABORES NC

	Référence	Coefficient de perte de poids cuisson	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	7278	15 %	viande : UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 140 g, carton 35 pièces environ	ALLIANCE ELABORES NC
KRILL	492730	10 %	bœuf, volaille, veau : France	France	24 mois	surgelé, IQF, 140 g, carton 34 pièces minimum	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	40125	10 à 15 %	viande : UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 140 g, carton 35 pièces minimum	GROUPE POMONA Passion Froid
TRANSGOURMET	273656	+/- 13 %	viande : UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 140 g, carton 35 pièces	ALLIANCE ELABORES NC

On constate que le rapport P/L des alouettes est très faible : seulement 1,06 à 1,10. La fréquence de présentation de ces dernières va donc être dépendante de la préparation. En effet, cuites uniquement au four, sans autre ajout d'ingrédient, elles ne seront pas limitées. Par contre, si vous les cuisinez avec une sauce, en fonction de la composition de cette dernière, vous risquez de faire chuter le rapport

P/L en dessous de 1. Dans ce cas, la fréquence de présentation de votre préparation sera limitée à 2/20 repas maximum pour toutes les catégories de population⁹ (à partir de la maternelle). Comme pour la langue de bœuf, il faut donc être vigilant en ce qui concerne ce critère.

⁹ Autres fréquences pour les personnes âgées en institution : 2/24 ou 3/28 repas maximum, et 6/28 dîners maximum.



Bavette d'aloiseau

*Bavette d'aloiseau, tranchée, fraîche, sous vide, calibre de 130 à 180 g.
La bavette d'aloiseau est servie grillée avec des frites ou des légumes verts.
On l'agrémenté souvent de beurre maître d'hôtel ou d'une petite sauce (béarnaise, poivre, échalote...).*



La bavette d'aloiseau est un morceau goûteux, constitué de longues fibres peu serrées, qui se situe sous la partie ventrale de l'animale. Dans nos offres, ce morceau est présenté tranché sous forme de steak, soit manuellement pour quatre d'entre elles, soit mécaniquement pour celle restante. On note toutefois des différences de grammages en fonction des distributeurs (entre 130 et 180 g). Afin de coller au mieux avec les portions recommandés par le GEMRCN, à savoir 40 g net à consommer dans l'assiette pour les maternelles, 60 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution (contre 80 g pour le déjeuner), et 80 à 100 g pour les adolescents et les adultes, il convient de privilégier certaines offres plutôt que d'autres. Ainsi, en tenant compte d'une perte à la cuisson d'environ 15 à 20 % (précision fournie par un industriel), les offres en 130 g sont notamment celles qui conviennent le mieux aux adolescents et aux adultes. Pour les autres catégories de population, vous n'aurez par contre pas d'autre choix que de partager les steaks en deux. Par exemple, une pièce

de 150 g pourra aisément convenir pour deux élèves du niveau élémentaire. Côté cuisson, la bavette d'aloiseau se prépare tout simplement saisie à la poêle ou au grill (une à deux minutes de chaque côté). S'il est conseillé, comme le préconise deux industriels, de sortir la viande du sous vide quarante-cinq minutes, voire deux heures avant son utilisation, il peut aussi être judicieux de la laisser reposer à température ambiante quelques instants avant de la cuire. Cela évitera un choc thermique qui aurait pour résultat de contracter les fibres musculaires et de durcir la viande. Nutritionnellement, la bavette d'aloiseau apporte en moyenne 3,3 mg de fer pour 100 g et cela, quel que soit degré de cuisson¹⁰. Par rapport à une portion de 130 g, elle fournit ainsi 26,8 % des ANC¹¹ (soit plus de ¼ de ceux-ci) pour une adolescente ou une femme adulte.

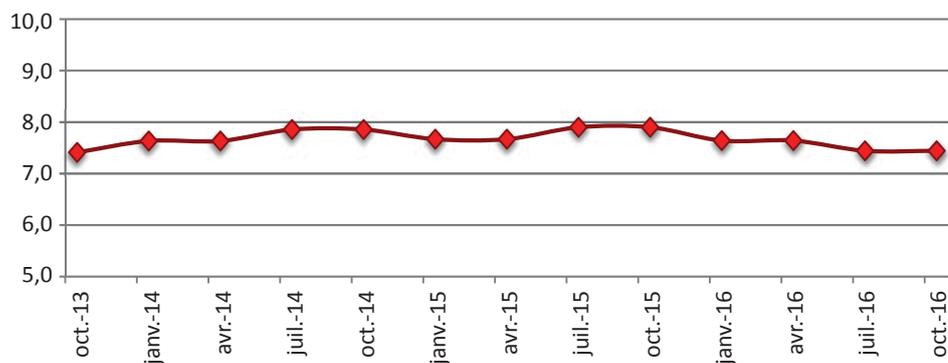
¹⁰ Etude Nutrition, valeurs nutritionnelles des viandes cuites, publication 2015, CIV (Centre d'Information des Viandes), page 58.

¹¹ Apports Nutritionnels Conseillés pour des adolescentes de 13 à 19 ans et pour une femme adulte : 16 mg/jour.

Le saviez-vous ?

La maturation de la viande de bœuf après abattage est indispensable. Lors du refroidissement de celle-ci en chambre froide le glycogène présent dans les muscles se transforme en acide lactique (acidification de la viande). Cette réaction a pour effet de durcir le muscle, mais permet la libération d'enzymes qui vont fragmentées les protéines et provoquer un attendrissement naturel appelé « maturation ».

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour varier un peu, remplacez la traditionnelle sauce au bleu par une sauce au Mont-d'or et vin du jura.

Thèmes & Recettes

La forêt : Bavette aux cèpes et giroles

L'automne : Pièce du boucher au potimarron

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGC	Fer	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	47431	103 kcal	22,0 %	traces	3,3 %	1,4 %	NC	6,67	BIGARD Brake
FRANCE FRAIS	196209	139 kcal	22,0 %	traces	5,7 %	NC	3,3 mg	3,85	JEAN ROZE NC
KRILL	12737	133 kcal	20,2 %	traces	5,7 %	NC	NC	3,54	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	99530	109 kcal	23,8 %	traces	1,9 %	0,7 %	NC	15,87	GOEDEGEBUUR Le Boucher du Chef
TRANSGOURMET	624742	103 kcal	18,0 %	traces	3,3 %	1,5 %	3,3 mg	5,45	BEAUVALLLET RESTAURATION Beauvallet Restauration

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Maturation après abattage	Origine matière première	Industriels Marque
BRAKE	47431	crue, tranchage manuel, épluchée, épaisseur NC	bavette d'ailoyau de bœuf 100 %	NC	UE	BIGARD Brake
FRANCE FRAIS	196209	crue, tranchage mécanique, épluchée, aplatie, épaisseur 1 à 2 cm	bavette d'ailoyau de bœuf 100 %	8 jours minimum	UE (Allemagne, Autriche, Belgique, Croatie, Danemark, Espagne, Finlande, France, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal, Suède)	JEAN ROZE NC
KRILL	12737	crue, tranchage manuel, épluchée, aplatie au besoin, épaisseur NC	bavette d'ailoyau de bœuf 100 %	10 jours	France	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	99530	crue, tranchage manuel, PAD, non aplatie épaisseur variable	bavette d'ailoyau de bœuf 100 %	14 jours minimum	Allemagne, Autriche, France, Pays-Bas	GOEDEGEBUUR Le Boucher du Chef
TRANSGOURMET	624742	crue, tranchage manuel, épluchée à vif, épaisseur +/- 1 cm	bavette d'ailoyau de bœuf 100 %	variable	UE	BEAUVALLET RESTAURATION Beauvallet Restauration

	Référence	Mise en œuvre %	Coefficient de perte de poids	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	47431	sortir du sachet 2 h avant cuisson	NC	15 jours	24 h	sous-vide, pièce de 180 g, sachet de 5 pièces	BIGARD Brake
FRANCE FRAIS	196209	NC	NC	14 jours	NC	sous-vide, pièce de 135 à 145 g, sachet de 10 pièces	JEAN ROZE NC
KRILL	12737	poêler ou griller	NC	15 jours	NC	sous-vide, pièce de 130 à 150 g, sachet de 10 pièces	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	99530	sortir du sachet 45 min avant cuisson, poêler ou griller	NC	25 jours	24 h	sous-vide, pièce de +/- 180 g, sachet de 5 pièces	GOEDEGEBUUR Le Boucher du Chef
TRANSGOURMET	624742	poêler ou griller	15 à 20 %	12 jours	24 h	sous-vide, pièce de 140 g, sachet de 5 pièces	BEAUVALLET RESTAURATION Beauvallet Restauration

Références

- **Consommation française de viande** : Agreste Conjoncture, mai 2016, synthèses n° 2016/289. <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/conjsynt289201605cons>
 - **Prix, production et consommation de viande bovine en France et dans l'UE** : dgccfr éco, n°24, janvier 2014. http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccfr/documentation/dgccfr_eco/dgccfr_eco_24_v viande_bovine.pdf
 - **Les crises sanitaires dans la filière viande** : Insee (institut national de la statistique et des études économiques). http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?reg_id=0&id=2123
 - **Composition du museau de bœuf** : Code des usages de la charcuterie, édition 2011, page 2,263.
 - **Valeurs nutritionnelles de la bavette de bœuf** : Etude Nutrition, valeurs nutritionnelles des viandes cuites, publication 2015, CIV (Centre d'Information des Viandes), page 58.
 - **Apports nutritionnelles conseillés pour la population française**, 3ème édition, Tec et DOC, 2001.
- 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