

CCTP « mode d'emploi »

Les produits festifs

Cette année, petit tour d'horizon sur des produits simples qui vous permettront d'agrémenter vos menus de fêtes et de créer des recettes originales.

Rarement utilisée en restauration collective, l'écrevisse gagne pourtant à être connue. Elle s'adapte aussi bien à la cuisine salée, notamment dans la célèbre et très classique recette de poulet aux écrevisses, qu'aux préparations sucrées/salées et plus exotiques comme des entrées à base de pamplemousse et/ou de cœurs de palmier. La production mondiale (élevage et pêche) a beaucoup augmentée ces dernières années. Elle est ainsi passée de 110 000 tonnes environ à plus de 650 000 tonnes en 9 ans. La Chine possédant en moyenne 90 % de cette production, domine largement le Marché¹. Quant à la sauce aux poivres, elle demeure un grand classique en restauration. Elle a en effet la chance de se marier aussi bien avec des viandes rouges ou blanches que du poisson. Autre mets célèbre des repas de fêtes : la pomme dauphine. Il semble que cette spécialité soit apparue en 1864 sous le terme de « pomme de terre à la dauphine » avant de prendre le nom de « pomme dauphine » à partir

de 1891. Rivalisant quant à lui avec la mandarine, le litchi est devenu l'un des fruits favoris des périodes festives. Disponible sur les étals de novembre à janvier, sa production mondiale s'élève à 2,5 millions de tonnes. Si 80 % de celle-ci provient de Chine et d'Inde, il faut savoir que les îles de Madagascar et de la Réunion, où ce fruit fût introduit dès 1724, en fournissent respectivement 100 000 et 12 000 tonnes².

¹ Guides des espèces à l'usage des professionnels, édition 2015, SeaWeb Europe.

² Les fruits et légumes frais, interfel.

La sélection du mois

- Queue d'écrevisse
- Sauce aux poivres
- Pomme dauphine
- Litchi au sirop léger

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...



FLORENCE MARIE – COORDINATEUR DE FLUX
EAR L'ACCUEIL – Hérouville-Saint-Clair (14)

« Nous n'avons jamais utilisé de queues d'écrevisses, mais il n'est pas exclu que nous en préparions un jour, notamment dans un plat principal pour un menu de fête. La sauce aux poivres que nous servons est quant à elle préparée maison, comme toutes nos sauces d'ailleurs. Au niveau des bases culinaires toutes prêtes, nous n'employons actuellement que des fonds, mais notre objectif est également de les cuisiner en interne. C'est pareil pour les pommes dauphine. Nous n'en avons encore jamais servi et je pense que lorsqu'on le fera, nous les confectionnerons. On prépare déjà de la purée et de la pâte à choux maison alors, de là à réaliser des pommes dauphine, il n'y a qu'un pas. Notre structure est récente et nous n'avons pas encore eu le temps de tout mettre en place, mais notre souhait est de proposer un maximum de plats « fait maison ». Il est vrai qu'en attendant, on peut prendre des pommes dauphine en surgelé. C'est un produit que l'on peut servir en accompagnement avec des légumes et qui fait toujours plaisir. Plus tard, j'aimerais bien les inclure une fois par mois dans les menus, peut être le dimanche. Les litchis, on les utilise lorsque l'on organise des repas à thème comme « la Chine », ou alors en complément dans une coupe de fruits. »

Secteur : Privé - Type de convives : Maternelles, Primaires, Adolescents, Adultes
Nombre de couverts/jour : 350 couverts



Didier Brottes
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Collectivités Express, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 10 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.



Retrouvez-nous
au salon FOOD' IN SUD
du 24 au 26 janvier
Stand D38

Queue d'écrevisse

Queue d'écrevisse, décortiquée, cuite, surgelée, sachet de 0,5 à 1 kg.

Les queues d'écrevisses sont le plus souvent proposées en garniture de sauces. Elles peuvent également agrémenter certaines salades composées.

Pour l'ensemble de notre sélection, l'espèce d'écrevisse mise en œuvre est la *Procambarus clarkii*, connue également sous le nom d'écrevisse rouge de Louisiane ou des marais. Cette espèce dite « exotique », est relativement abondante et invasive. Introduite en Espagne dans les années 70, puis en France vers 1975, c'est actuellement la plus courante d'Europe. Aujourd'hui, elle domine la production mondiale d'écrevisses au niveau de l'élevage (99 % du Marché) mais ne représente paradoxalement que 15 % des captures. Pourtant, on constate que toutes nos offres contiennent des écrevisses issues du milieu sauvage. Cela semble s'expliquer par la provenance de ces dernières. En effet, pour la grande majorité de nos offres, elles proviennent de Chine où l'abondance de ce crustacé en milieu naturel ne semble pas justifier l'élevage

(celui-ci étant beaucoup plus courant aux Etats-Unis). Certaines de nos offres possèdent également des écrevisses issues des eaux douces d'Espagne, mais les quantités proposées sur le Marché par ce pays sont loin d'égaliser celles fournies par la Chine. Côté nutrition, les queues d'écrevisse s'avèrent intéressantes en raison de leur taux de protéines compris entre 15 et 20 %, ainsi que de leur teneur en matières grasses peu élevée (inférieure à 2 %). Elles sont toutefois rarement proposées en tant que denrée protidique principale (leur coût restant assez onéreux) et apparaissent le plus souvent comme complément d'autres aliments protidiques (poulet aux écrevisses, gratin de poissons...). Elles peuvent néanmoins être comptabilisées lors du calcul de la denrée protidique puisque l'ensemble des viandes et des produits de la mer ou d'eau douce sont à prendre en considération.

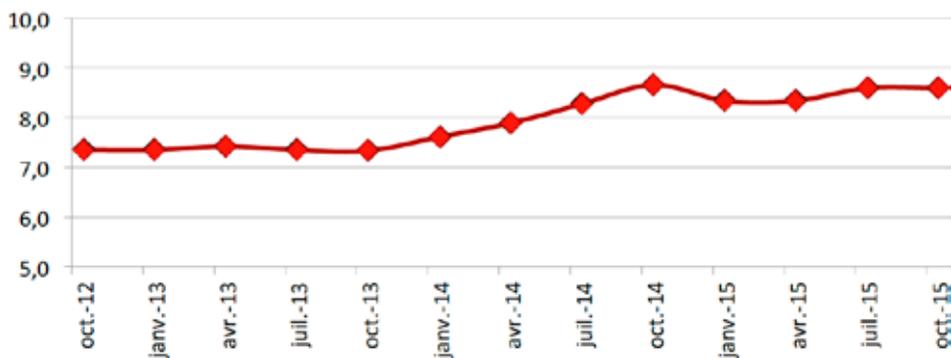


Question d'un acheteur

Que signifie le terme « glazing » ?

Le glazing s'utilise sur des produits de petites tailles congelés individuellement (IQF). Il consiste à pulvériser de l'eau sur l'aliment pour former une fine pellicule de glace protectrice. Ce procédé, également appelé glaçage ou glazurage, empêche la déshydratation. Il est interdit de comptabiliser cet ajout d'eau dans le poids net indiqué pour le produit, d'où un taux de glazing dit « 100 % compensé ».

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour vos menus de fêtes, proposez-les dans une gratinée de ravioles à la crème et au jus de truffes.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Veau façon marengo
La Louisiane : Salade des bayous

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	39375	82 kcal	18,9 %	< 0,5 %	0,7 %	0,2 %	0,70 g	27,00	DELFIN ULTRACONGELADOS Delfin
DAVIGEL	1681849	79 kcal	15,9 %	0,1 %	1,7 %	0,6 %	NC	6,11	DAVIGEL SURGELE Terre et Mer
PASSION FROID	41287	75 kcal	15,2 %	1,7 %	0,8 %	0,1 %	1,38 g	19,00	NC
RELAIS D'OR	935246	80 kcal	18,0 %	traces	0,9 %	0,4 %	NC	20,00	ALPHA BAY NC
TRANSGOURMET	225296	75 kcal	15,2 %	1,7 %	0,8 %	0,1 %	0,50 g	19,00	UHRENHOLT Friendship

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de crustacé et %	Additifs Agents de texture	Mode d'emploi	Industriels Marque
BRAKE	39375	décortiquée, cuite, déveinée, dégraissée	queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : nasse à pied ou en barque	sans ou avec antioxydant, correcteur d'acidité, conservateur, édulcorant suivant provenance	avec décongélation	DELFIN ULTRACONGELADOS Delfin
DAVIGEL	1681849	décortiquée, cuite, déveinée	queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : casier et piège	/	décongélation en chambre froide positive, préparation meunière, à la vapeur, en sauce, au court bouillon	DAVIGEL SURGELE Terre et Mer
PASSION FROID	41287	décortiquée, cuite, déveinée non dégraissée	queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : piège	/	sans décongélation, au four mixte 150/170 °C 2 à 4 min, ou en suite culinaire 80 °C maximum	NC
RELAIS D'OR	935246	décortiquée, cuite, déveinée, dégraissée	queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : casier et piège	/	décongélation en chambre froide positive 6 h	ALPHA BAY NC
TRANSGOURMET	225296	décortiquée, cuite, déveinée, dégraissée	queue d'écrevisse décortiquée 100 %, <i>Procambarus clarkii</i> , sauvage, pêchée en eaux douces, pêche : casier et piège	/	décongélation en chambre froide positive 3 à 4 h	UHRENHOLT Friendship

	Référence	Glazing et %	Lieu de pêche	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39375	< 10 %, 100 % compensé	eaux douces de Chine, ou d'Espagne (Barrage d'Orellana et fleuve Guadalquivir), ou Portugal (Fleuve Tage)	Chine, Espagne ou Portugal	24 mois	surgelée à terre, IQF, 150/200 pièces/lb, sachet de 0,5 kg soit 165/220 pièces, 20 x 0,5 kg	DELFIN ULTRACONGELADOS Delfin
DAVIGEL	1681849	/	eaux douces d'Espagne (Delta de Guadalquivir)	Espagne	24 mois	surgelée, bloc, 100/150 pièces/lb, sachet de 0,5 kg soit 110/165 pièces, 6 x 0,5 kg	DAVIGEL SURGELE Terre et Mer
PASSION FROID	41287	5 à 10 %, 100 % compensé	eaux douces de Chine ou d'Espagne	Chine, Espagne	24 mois	surgelée à terre, IQF, 100/180 pièces/lb, sachet de 1 kg soit 220/396 pièces, 6 x 1 kg	NC
RELAIS D'OR	935246	10 %, 100 % compensé	eaux douces de Chine	Chine	24 mois	simple congélation à terre, IQF, 150/200 pièces/lb, sachet de 1 kg soit 330/440 pièces, 10 x 1 kg	ALPHA BAY NC
TRANSGOURMET	225296	+/- 20 %, 100 % compensé	eaux douces de Chine	Chine	24 mois	surgelée à terre, IQF, 100/200 pièces/lb, sachet de 0,8 kg soit 176/352 pièces, 12 x 0,8 kg	UHRENHOLT Friendship

Parmi notre sélection, on remarque que le nombre de queues d'écrevisse varie entre 100 et 200 pièces par lb (livre anglaise). Cette unité de mesure pèse exactement 453,59237 g et il faut donc environ 2,2 lb pour obtenir 1 kg. Ainsi, comptez entre

110 et 220 queues d'écrevisse par sachet pour les deux offres conditionnées en 500 g, 176 à 352 pour celle proposée en 800 g et 220 à 440 pour celles en sachet de 1 kg. On constate également qu'une des offres conditionnée en 500 g est présentée en bloc. Contrairement

à celles ayant subi une surgélation IQF et qui permettent de prendre la quantité souhaitée, vous serez obligés de décongeler l'intégralité du paquet pour pouvoir l'utiliser. N'oublions pas que le temps de décongélation sera aussi plus long.

Sauce aux poivres

Sauce aux poivres, déshydratée, en boîte de 0,8 à 1,08 kg.

La sauce aux poivres accompagne généralement les viandes rouges grillées. Elle peut tout aussi bien se marier avec le gibier ou les abats.

On constate que toutes nos offres contiennent du poivre vert et du poivre blanc. Par contre, trois d'entre elles ne possèdent pas de poivre noir comme pour le reste de notre sélection, mais du poivre gris. Ces différences de couleurs entre les poivres résultent du degré de maturité lors du ramassage des grains et des traitements effectués ensuite pour assurer leur conservation. Ainsi, le poivre vert est cueilli en début de maturité et il possède une saveur végétale fraîche moyennement épicée. Le poivre noir est également récolté vert mais il est ensuite mis à sécher au soleil, ce qui renforce sa puissance. Le poivre blanc, qui provient quant à lui du poivre rouge

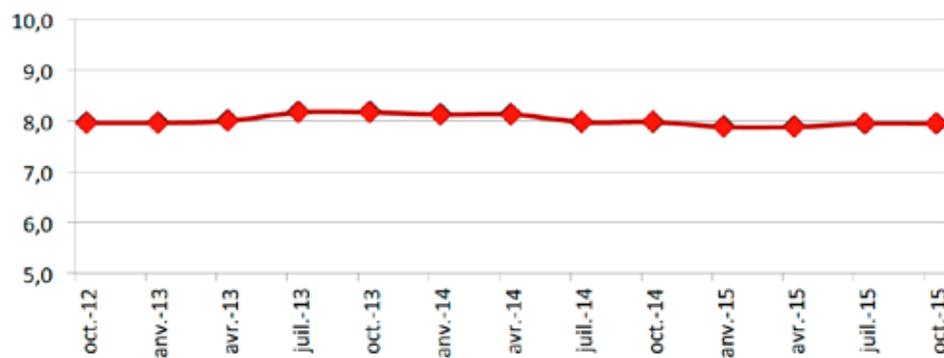
(poivre vert arrivé à maturité et séché à l'ombre), il subit une opération de trempage de 8 à 10 jours qui consiste à enlever son enveloppe. Il conserve ainsi ses notes poivrées mais perd de sa puissance puisque celle-ci se situe essentiellement dans cette enveloppe. Quant au poivre gris, il est obtenu par broyage des grains de poivre noir (souvent les moins qualitatifs) et il perd rapidement son côté épicé. Difficile toutefois de savoir quelle saveur ressortira le plus car, seul un industriel précise la quantité exacte des poivres mis en œuvre. Il faut néanmoins s'attendre à des différences au niveau de la puissance puisque nos offres renferment quand même entre 1,8 et 6,2 % de poivre.



Le saviez-vous ?

En France, seul le grain du *Piper nigrum* a droit à l'appellation « poivre » sans précision supplémentaire. Les autres épices commercialisées sous ce nom doivent adjoindre un qualificatif tel que « poivre rose » pour les baies roses, « poivre long » pour le *piper longum*, « poivre de Guinée » pour l'*Aframomum melegueta*, etc...

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous de la sauce aux poivres pour napper vos brochettes festives à base d'autruche ou kangourou et de médaillons de boudin blanc.

THÈMES & RECETTES

Festif : Chevreuil sauce poivrade

Le goût : Saint-Jacques au lard piquant

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	14658	47 kcal	1,1 %	8,6 %	1,3 %	0,8 %	0,4 %	1,2 g	PROALIM Cookalim
COLIN RHD	4271	32 kcal	0,5 %	4,9 %	1,2 %	1,1 %	0,9 %	1,0 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	58101	44 kcal	1,1 %	6,8 %	0,7 %	1,3 %	0,4 %	1,3 g	NESTLE PROFESSIONNEL Chef
NECTARY'S	10SA135	45 kcal	0,9 %	8,1 %	0,8 %	0,9 %	0,1 %	1,4 g	NECTARY'S S.A.R.L D'lys
NEFF MADA	6590	27 kcal	0,7 %	4,0 %	0,5 %	0,8 %	traces	1,0 g	SAS MADA Neff
NUTRISSENS	PT16	47 kcal	1,1 %	8,5 %	0,5 %	0,8 %	0,4 %	1,2 g	NUTRISSENS RESTAURATION Plaisir Tradition
PRO A PRO	87182	37 kcal	0,8 %	6,3 %	0,5 %	0,9 %	0,3 %	1,3 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
TRANSGOURMET	961364	35 kcal	0,7 %	5,0 %	1,0 %	0,9 %	0,5 %	1,0 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr

Valeurs données pour 100 ml de produit reconstitué

Comparaison des offres

	Référence	Type de poivre et %	Type de féculent et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	14658	poivres 2,75 % dont poivre noir % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC	maltodextrine % NC, sirop de glucose % NC, sucre % NC	huile de palme % NC	tomate en poudre % NC, oignon en poudre % NC, lait écrémé en poudre % NC, protéines de lait % NC, arômes % NC, plantes aromatiques % NC	PROALIM Cookalim
COLIN RHD	4271	poivres 3,2 % dont poivre noir 2,8 %, poivre vert 0,3 %, poivre blanc 0,1 %	amidon modifié de maïs 40 %, fécule de pomme de terre 5,8 %	sirop de glucose de blé ou de maïs 2,2 %, sucre 5 %	huile de noix de coco non hydrogénée 12 %	oignon 1,5 %, tomate 1,5 %, protéines de lait 0,4 %, lactosérum en poudre 7 %, arômes 10,6 %	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	58101	poivres 1,8 % dont poivre gris % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	amidon modifié de maïs 26,5 %, farine de blé 8,2 %	sirop de glucose % NC, maltodextrine % NC, lactose % NC	huile de palme % NC, huile de tournesol % NC, crème en poudre % NC	tomate et oignon 4,3 %, extrait de viande de bœuf % NC, protéines de lait < 2 %	NESTLE PROFESSIONNEL Chef
NECTARY'S	10SA135	poivres 5 % dont poivre gris % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	fécule de pomme de terre % NC, farine de froment % NC	sirop de glucose % NC	huile de tournesol % NC	tomate déshydratée % NC, arômes naturels % NC	NECTARY'S S.A.R.L D'lys
NEFF MADA	6590	poivres 6,2 % dont poivre gris % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	amidon modifié de pomme de terre % NC, fécule de pomme de terre % NC	sucre % NC, maltodextrine de blé % NC	huile de tournesol % NC, huile de colza % NC	oignon % NC, tomate % NC, protéines de lait % NC, arômes % NC, ail % NC, extrait de paprika % NC	SAS MADA Neff
NUTRISENS	PT16	poivres 2,75 % dont poivre noir % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	farine de blé % NC, amidon de blé % NC	sucre % NC, maltodextrine de blé % NC, sirop de glucose % NC	matière grasse végétale % NC	tomate % NC, oignon % NC, lait écrémé en poudre % NC, protéines de lait % NC, plantes aromatiques % NC	NUTRISENS RESTAURATION Plaisir Tradition
PRO A PRO	87182	poivres 2,8 % dont poivre noir % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	amidon transformé 31,2 %, farine de blé 11,6 %	sirop de glucose % NC	huile de tournesol % NC, crème en poudre % NC, matière grasse du lait anhydre % NC	tomate, oignon et jus de betterave rouge 4,4 %, arômes % NC, extrait de vin blanc % NC, extrait de paprika % NC	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
TRANSFOURMET	961364	poivres 3,7 % dont poivre noir % NC, poivre vert % NC, poivre blanc % NC	amidon de maïs % NC	sirop de glucose % NC, maltodextrine % NC, lactose % NC, caramel % NC	graisse de palme % NC, huile de tournesol % NC	tomate et oignon 8,8 %, jus d'oignon concentré % NC, protéines de lait % NC, arôme % NC, laurier % NC	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr

	Référence	Colorants Additifs, Agents de texture	Dosage	Mode d'emploi	Origine poivre	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14658	colorant, antiagglomérant, stabilisant	150 g/litre d'eau, 1,05 kg/7 litres	délayer le produit dans l'eau chaude, porter à ébullition, cuire quelques minutes à feu doux	Inde Vietnam, Indonésie	24 mois	boîte avec couvercle refermable, 1,05 kg, 6 x 1,05 kg	PROALIM Cookalim
COLIN RHD	4271	colorant, acidifiant, antiagglomérant, stabilisant	90 g/litre d'eau, 0,9 kg/10 litres	délayer le produit dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante, maintenir à ébullition, cuire 3 min	Inde, Brésil Vietnam, Indonésie, Malaisie	12 mois	boîte avec couvercle refermable, 0,9 kg, 6 x 0,9 kg	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	58101	colorant, extrait de levure, stabilisant	120 g/litre d'eau, 1,08 kg/9 litres	délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid, maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 min	NC	15 mois	boîte avec couvercle refermable, 1,08 kg, 6 x 1,08 kg	NESTLE PROFESSIONNEL Chef
NECTARY'S	10SA135	colorant, épaississant	150 g/litre d'eau, 0,885 kg/5,9 litres	délayer le produit dans l'eau tiède, porter à ébullition, cuire 2 min	NC	18 mois	boîte, 0,885 kg, 6 x 0,885 kg	NECTARY'S S.A.R.L D'lys
NEFF MADA	6590	colorant, gomme de cellulose	80 g/litre d'eau, 1 kg/12,5 litres	délayer le produit dans l'eau froide ou chaude, porter à ébullition, cuire 2 à 3 min à feu doux	NC	18 mois	boîte en fer blanc avec couvercle refermable, 1 kg, 10 x 1 kg	SAS MADA Neff
NUTRISENS	PT16	colorant, antiagglomérant, stabilisant	150 g/litre d'eau, 1,05 kg/7 litres	délayer le produit dans la quantité d'eau chaude nécessaire, porter à ébullition, cuire 3 à 5 min	NC	12 mois	boîte, 1,05 kg, 6 x 1,05 kg	NUTRISENS RESTAURATION Plaisir Tradition
PRO A PRO	87182	colorant, extrait de levure	100 g/litre d'eau, 0,8 kg/8 litres	délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid, maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 min	NC	15 mois	boîte avec couvercle refermable, 0,8 kg, 6 x 0,8 kg	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
TRANSFOURMET	961364	colorant, extrait de levure, extrait de malt d'orge	90 g/litre d'eau, 0,9 kg/10 litres	délayer le produit dans la quantité d'eau chaude nécessaire, porter à ébullition, cuire 5 min	NC	4 mois	boîte avec couvercle refermable, 0,9 kg, 6 x 0,9 kg	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr

Côté portion, comptez entre 8 à 10 g de sauce reconstituée pour les maternelles (environ une cuillère à soupe), 12 à 15 g pour les élémentaires et dîner des personnes âgées en institution, et 20 à 25 g pour les adolescents, adultes, déjeuner des personnes âgées en institution et repas portés à domicile. La quan-

tité de matières grasses présente au sein de nos offres n'étant pas très élevée (0,8 à 1,1 % du produit reconstitué), vous ne dépasserez donc pas le grammage préconisé par le GEMRCN, soit respectivement 5 g, 7 g et 8 g de matières grasses pour une portion de sauce en fonction de la catégorie de population.



Pomme dauphine

Pomme dauphine, pré-frite, surgelée, pièce de 15 g, sachet de 1 kg.

Les pommes dauphine sont un incontournable des repas de fêtes. Elles s'accordent avec toutes les viandes, que celles-ci soient grillées ou en sauce...

Les pommes dauphine sont des préparations composées de purée de pomme de terre mélangée avec une pâte à choux (celle-ci apportant l'aspect gonflé et moelleux). A part pour une offre ou les pourcentages de pomme de terre réhydratée et autres ingrédients féculents présents dans le produit (farine de blé, amidon de blé...) ne nous ont pas été communiqués, on constate toutefois que l'ensemble de notre sélection possède une teneur totale en produits féculents comprise entre 64 et 84 % (dont 44 à 64 % de pommes de terre réhydratées et non réhydratées). Comme ces teneurs sont supérieures à 50 %, les pommes dauphine entrent dans la catégorie « légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales » et dont la fréquence

d'apparition est normalement de 10/20 repas³ pour l'ensemble des catégories de population à partir de 18 mois. Toutefois, les pommes dauphine font aussi partie de la catégorie des produits à frire ou pré-frits et en raison de leur teneur en matières grasses supérieures à 15 % (15,5 à 17 %), leur fréquence d'apparition se limitera alors à 2/20 repas maximum pour les enfants à partir de 18 mois et ce jusqu'aux adultes. Pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile, les fréquences sont les suivantes : maximum 4/20, 5/24 ou 6/28 déjeuners et 4/28 dîners maximum.

³ Pour les personnes âgées en institution et repas portés à domicile les autres fréquences sont les suivantes : 12/24 et 14/28 pour le déjeuner et 12/28 minimum pour le dîner.



Question d'un acheteur

Si mon accompagnement comporte 50 % de pommes dauphine et 50 % de légumes cuits (type carotte), comment dois-je le classer dans le tableau des fréquences ?

Il fera partie de la catégorie « légumes cuits, autres que secs... » car les pommes dauphine ne sont pas constituées à 100 % de denrées féculentes (pommes de terre, farine de blé...) ; la moyenne étant de plus ou moins 70 %⁴.

⁴ Ces teneurs étant variables d'un industriel à l'autre, il convient de consulter la fiche technique produit.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

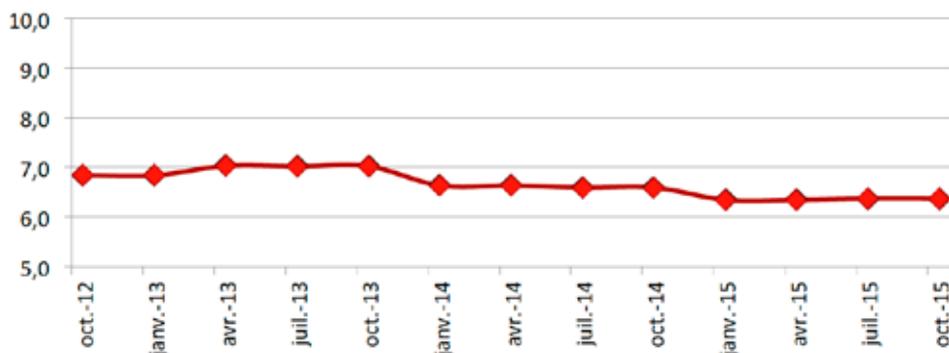


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39607	268 kcal	3,6 %	27,3 %	3,8 %	15,5 %	7,1 %	1,1 g	2,7 g	EUROAGROFOOD Brake
DAVIGEL	1682139	281 kcal	5,0 %	26,0 %	2,0 %	17,0 %	8,5 %	1,0 g	2,0 g	DAVIGEL SURGELE Davigel
FRANCE FRAIS	110722	267 kcal	3,5 %	26,0 %	2,3 %	16,0 %	2,1 %	0,6 g	2,5 g	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais
KRILL	570300	272 kcal	3,7 %	27,0 %	2,3 %	16,0 %	2,1 %	1,2 g	2,7 g	ACHILLE BRETRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	27000	268 kcal	3,7 %	26,1 %	2,3 %	15,9 %	2,1 %	1,2 g	2,7 g	AGRISTO NC
RELAIS D'OR	447000	277 kcal	4,0 %	26,0 %	4,0 %	17,0 %	2,0 %	NC	NC	AGRISTO Willequet
TRANSGOURMET	940413	267 kcal	3,5 %	26,0 %	2,3 %	16,0 %	2,1 %	0,6 g	2,5 g	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus originale, montez-les sur pic en bois, façon brochette, avec des fleurettes de brocolis et des tomates cerise.

THÈMES & RECETTES

Terroir : Civet de lièvre aux pommes dauphine

Le Nord : Chouquettes de pomme de terre

Comparaison des offres

	Référence	Etat aspect	Type de féculent et %	Type d'œuf et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	39607	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 3 mm)	pomme de terre réhydratée 51 %, farine de blé 9,8 %, amidon de blé 8,2 %, pomme de terre déshydratée 2 %	œuf salé 12 %, (œuf 11,3 %, sel 0,7 %)	huile de palme 13,2 %, huile de tournesol 1,3 %, dextrose 0,1 %, curcuma (traces)	EUROAGROFOOD Brake
DAVIGEL	1682139	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 5 mm)	flocon de pomme de terre 10 %, farine de blé % NC, amidon de blé % NC	œuf frais entier 21 %	huile de palme % NC, dextrose % NC, poivre % NC, noix de muscade % NC, antioxydant, émulsifiant	DAVIGEL SURGELE Davigel
FRANCE FRAIS	110722	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 3 mm)	pomme de terre réhydratée 50,5 % NC, farine de blé 17,1 %, amidon de blé 4 % NC	œuf entier salé 12 %, (œuf 11,9 %, sel 0,1 %)	huile de tournesol 14,5 %, dextrose % NC, épices % NC	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais
KRILL	570300	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 5 mm)	pomme de terre réhydratée 51 %, farine de blé 15 %, amidon de blé 5 %, granule de pomme de terre 13 %	œuf entier 12 %	huile de tournesol 16 %, dextrose 0,2 %, épices 0,15 %, acidifiant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, stabilisant	ACHILLE BRETRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	27000	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 3 mm)	pomme de terre réhydratée 51,1 %, farine de blé 16,4 %, amidon de blé 3,8 %, pomme de terre séchée 1,9 %	œuf salé 12 %, (œuf 11,3 %, sel 0,7 %)	huile de tournesol 14,5 %, dextrose 0,1 %, épices 0,12 %	AGRISTO NC
RELAIS D'OR	447000	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 2 mm)	pomme de terre réhydratée 44 %, farine de blé 16 %, amidon de blé 4 %, pomme de terre séchée % NC	œuf salé 21 %, (œuf 19,8 %, sel 1,2 %)	huile de tournesol 14 %, dextrose 0,1 %, épices 0,13 %	AGRISTO Willequet
TRANSGOURMET	940413	pré-frite, ronde Ø 35 mm (+/- 3 mm)	pomme de terre réhydratée 50,5 % NC, farine de blé 17,1 %, amidon de blé 4 %	œuf entier salé 12 %, (œuf 11,9 %, sel 0,1 %)	huile de tournesol 14,5 %, dextrose % NC, épices % NC	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39607	sans décongélation, four 220 °C 15 à 18 min	Allemagne, Pays-Bas	Belgique	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g (+/- 2 g), 58 pièces/kg minimum, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	EUROAGROFOOD Brake
DAVIGEL	1682139	sans décongélation, four 190 °C 10 min, ou friteuse 180 °C 3 min	UE	France	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g, 65 pièces/kg minimum, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	DAVIGEL SURGELE Davigel
FRANCE FRAIS	110722	sans décongélation, four traditionnel 220 ° 12 à 15 min, ou four chaleur tournante 200 °C 12 à 15 min, ou friteuse 175 °C 4 min	Belgique	Belgique	24 mois	surgelé, IQF, pièce 15 g (+/- 2 g), 59 à 77 pièces/kg, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais
KRILL	570300	sans décongélation, four 200 °C 10 à 15 min, ou friteuse 175 °C 3 à 4 min	Belgique	Belgique	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g (+/- 3 g), 55 à 83 pièces/kg, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	ACHILLE BRETRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	27000	sans décongélation, friteuse, ou sauteuse, ou poêle avec matière grasse	UE	Belgique	18 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g (+/- 2 g), 66 pièces environ par kg, sachet 1 kg, 6 x 1 kg	AGRISTO NC
RELAIS D'OR	447000	sans décongélation, four 225 °C, ou friteuse	NC	UE	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 15 g (+/- 2 g), 59 à 77 pièces/kg, sachet 1 kg, 10 x 1 kg	AGRISTO Willequet
TRANSGOURMET	940413	sans décongélation, four traditionnel 220 ° 12 à 15 min, ou four chaleur tournante 200 °C 12 à 15 min, ou friteuse 175 °C 4 min	Belgique	Belgique	24 mois	surgelé, IQF, pièce 15 g (+/- 2 g), 59 à 77 pièces/kg, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	MC CAIN FOODS EUROPE B.V Beaumarais

Les pommes dauphine de notre sélection pesant en moyenne 15 g, il sera donc assez facile de réaliser des portions conformes⁵ aux recommandations du GEMRCN. Ainsi, comptez 8 pièces pour les maternelles, 11 à 12 pièces pour les

élémentaires, 13 à 17 pièces pour les adolescents et les adultes. Pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile, prévoyez 13 à 14 pièces au déjeuner et 10 au dîner. Ces portions s'entendent hors mélange avec

une autre garniture (ex : pommes dauphine + haricots verts).

⁵ Portions recommandées à +/- 10 % : 120 g pour les maternelles, 170 g pour les élémentaires, 200 à 250 g pour les adolescents et adultes, 200 g pour le déjeuner et 150 g pour le dîner des personnes âgées en institution et repas portés à domicile.

Litchis au sirop léger

Litchis dénoyautés, au sirop léger, appertisés, en boîte 3/4 ou 3/1 (A10).

Le litchi est le plus souvent consommé seul, ou associé à d'autres fruits au sirop, accompagné de biscuits type langue de chat.

Seulement présent sur les étals et dans nos cuisines depuis quelques années, le litchi apparaît pourtant en France au 18^{ème} siècle (le terme « litchi » étant employé à partir de 1721). Alors que sa disponibilité en frais est de courte durée (seulement 3 mois), la présentation en boîte appertisée favorise une utilisation tout au long de l'année. Si ce type de conditionnement ne permet bien évidemment pas de présenter un fruit cru, elle possède par contre l'avantage d'offrir un produit déjà épluché et dénoyauté ; ces deux étapes n'étant pas toujours aisées pour les jeunes enfants et les personnes âgées. Parmi nos offres, deux contenances vous sont proposées : la boîte 3/4 en 580 ml ou la boîte 3/1 (A10) en 3000 ml. Pour une boîte en 3/4, un des industriels précise que le nombre de fruits varie entre 18 et 28, alors que pour les offres en 3/1 celui-ci oscille entre 80 et 140/150 pièces. Donc, en fonction du nombre de convives et de la préparation que l'on souhaite réaliser, la

possibilité de pouvoir utiliser un contenant plus ou moins grand présente des avantages (limiter le gaspillage, ne pas avoir à ouvrir un trop grand nombre de boîtes, etc...). Par ailleurs, toutes nos offres sont proposées au sirop léger. Conformément à la réglementation, la teneur en sucre est comprise entre 14 et 17 %. Si dans la dénomination de vente il avait été stipulé « litchis au sirop » sans autre qualificatif, ce taux aurait dû se situer entre 17 et 20 % (au-delà de 20 %, il s'agit d'un sirop dit « lourd », et entre 9 et 14, % « très léger »). Notons également qu'une coupe de litchis présentée seule avec un peu de sirop, apporte moins de 20 g de sucres simples ajoutés par portion, puisque 100 ml de sirop contiennent au maximum 17 g de sucre. La quantité de sirop utilisée pour la présentation étant normalement bien inférieure à 100 ml, votre dessert ne devrait donc pas être limité au niveau de sa fréquence de présentation.



Question d'un acheteur

A quoi correspond le degré Brix ?

Le degré Brix est la mesure de matière sèche soluble dans un milieu et il s'exprime en pourcentage. Si dans un milieu dit « simple », comme les sirops, celui-ci est souvent égal à la teneur en sucre (17 % ° Brix correspondant en moyenne à 17 % de sucres), cela n'est pas valable pour tous les milieux notamment ceux dit « complexes ».

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

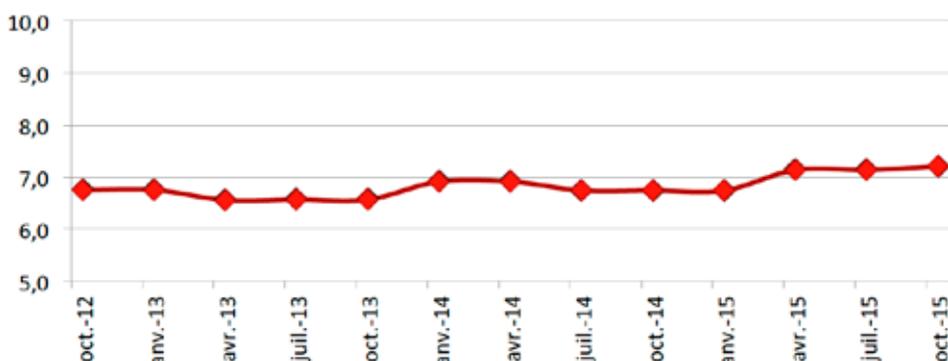


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	16121	66 kcal*	0,9 %	15,0 %	14,0 %	< 0,5 %	1,1 g	MINERVE Minerve
EPISAVEURS	65723	65 kcal	0,4 %	15,1 %	14,1 %	0,2 %	0,5 g	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	84620	73 kcal*	0,8 %	15,5 %	15,5 %	0,4 %	1,3 g	ACQUA TERRA Ikebana
TRANSGOURMET	473769	64 kcal	0,5 %	15,1 %	15,1 %	< 0,5 %	NC	NAUTILUS FOOD S.A Paréo

* Poids net égoutté

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour plus de parfum, ajoutez quelques gouttes d'eau de rose dans vos coupes de litchis au sirop.

THÈMES & RECETTES

La Réunion : Coupe de litchis au rhum arrangé

Le goût : Papillote de poisson au litchi

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	°B Brix	pH	Litchi et %	Sucres et %	Eau et %	Additifs	Industriels Marque
BRAKE	16121	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14 à 17 °B	3,9 +/- 0,5	44 %	NC	NC	acide citrique	MINERVE Minerve
EPISAVEURS	65723	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14 à 17 °B	3,8 à 4,5	47,6 %	14 %	38,2 %	acide citrique	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	84620	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14,7 à 16,1 °B	4,2 à 4,4	63 %	14 à 17 %	23 à 26 %	acide citrique	ACQUA TERRA Ikebana
TRANSGOURMET	473769	cuit, dénoyauté, au sirop léger	14 à 17 °B	< 4,2	NC	NC	NC	acide citrique	NAUTILUS FOOD S.A Paréo

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16121	Chine, Thaïlande, Vietnam	Chine, Thaïlande, Vietnam	36 mois	appertisé, bt 3/4, nombre de fruits NC, contenance 580 ml, poids net conditionné 0,565 kg, poids net égoutté 0,250 kg, 24 x 3/4	MINERVE Minerve
EPISAVEURS	65723	Chine (Guangdong, Guangxi Province, Fujian)	Chine (Yancuo Town, Lonhai, Fujian)	24 mois	appertisé, bt 3/1 (A10), 80 à 150 fruits, contenance en ml NC, poids net conditionné 2,79 kg, poids net égoutté 1,33 kg, 6 x 3/1	EPISAVEURS Episaveurs
PRO A PRO	84620	Chine	Chine	36 mois	appertisé, bt 3/4, 18 à 28 fruits, contenance 580 ml, poids net conditionné 0,567 kg, poids net égoutté 0,255 kg, 12 x 3/4	ACQUA TERRA Ikebana
TRANSGOURMET	473769	Chine	Chine	24 mois	appertisé, bt 3/1 (A10), 80/140 fruits, contenance 3000 ml, poids net conditionné 2,84 kg, poids net égoutté 1,35 kg, 6 x 3/1	NAUTILUS FOOD S.A Paréo

Références

L'écrevisse : Guide des espèces à l'usage des professionnels, édition 2015, SeaWeb Europe.

www.guidedesespeces.org/fr/ecrevisse

Le litchi : les fruits et légumes frais, interfel.

www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/.../litchi/carte-identite

Le poivre : Différence entre poivre noir et poivre gris, poivre blanc, vert et rouge, publié le 31 août 2015.

<http://le-poivre.com/>

Dénomination « poivre » réservée : Article 445-55.

http://www.wk-hsqe.fr/preview/BeDhHIDgBeAdHmGjHIBf/editionXHTML/dehove/445-55_-_denomination_%C2%AB_poivre_%C2%BB_reservee/445-55_-_denomination_%C2%AB_poivre_%C2%BB_reservee

Taux de sucre des sirops : Charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnels, section fruits de FIAC, juillet 2008.

<http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/ade pale.pdf>

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