

CCTP « mode d'emploi »

Forêts et montagnes

Il y a des aliments qui nous font tout particulièrement penser à des lieux, des décors et des saisons. C'est notamment le cas des produits de notre sélection, qui resteront toujours associés à la forêt, à la montagne et à l'automne.



Didier Brottès
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne

Présent dans pratiquement toute l'Europe, l'effectif de chevreuil connaît depuis 1970 une forte progression en France où la quantité semble dépasser 1,5 million d'individus. S'il préfère les sous-bois, on le rencontre néanmoins un peu partout, sauf en haute montagne, en bord de côte et dans les villes. D'un poids d'environ 15 à 30 kg, il reste à ce jour le plus petit cervidé d'Europe. Autres produits également emblématiques de la forêt, les champignons sylvestres. Si le nombre d'espèces est relativement important, seulement cinq à dix d'entre-elles sont en général commercialisées, dont le cèpe qui demeure à ce jour le champignon sauvage le plus vendu en France. Toutefois, si la récolte de ces espèces reste très dépendante du temps et de la saison, ce n'est pas le cas des champignons de souche cultivés que l'on retrouve toute l'année sur les étals. Parmi eux, le shiitake et le pleurote, qui occupent respectivement la 2^{ème} et la 3^{ème} place des champignons les plus cultivés au monde.

Fromage d'Auvergne et produit de montagne par excellence, le Saint-Nectaire est actuellement la 4^{ème} AOP (Appellation d'Origine Protégée) fromagère française au lait de vache et la 1^{ère} AOP fromagère fermière d'Europe. Il faut savoir qu'en 2014, les ventes atteignaient 13 858 tonnes (productions fermières et laitières confondues). Quant à la myrtille sauvage, elle fait la fierté des massifs montagneux tels que les Alpes, les Pyrénées ou encore les Vosges ; elle peut pousser jusqu'à 3000 mètres d'altitude. Depuis le début des années 80, la culture de myrtilles arbustives s'est aussi développée en France.

La sélection du mois

- Sauté de chevreuil
- Mélange de champignons forestiers
- Saint-Nectaire laitier AOP
- Tarte aux myrtilles



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...



OLIVIER MICHALLET – DIRECTEUR DE CUISINE
CCAS de la Motte Servolex – La Motte Servolex (73)

« En moyenne, nous utilisons le sauté de chevreuil deux fois par an, notamment pour les fêtes, mais aussi lors de la réalisation des menus du cycle hiver. On le cuisine le plus souvent avec une sauce grand veneur et on le présente avec différents gratins (cardon, potiron, dauphinois, crozet...). Globalement, c'est un plat très apprécié. Occasionnellement, on se sert également des poêlées surgelées de champignons forestiers pour accompagner d'autres légumes tels que les haricots plats. Ils nous arrivent par ailleurs de les utiliser pour agrémenter la sauce de certaines viandes sautées. La tarte aux myrtilles est un produit que nous achetons déjà tout prêt, et que nous réservons pour les menus à thème comme celui de la montagne par exemple. On la propose en général sur la période hivernale, mais pas plus de deux fois par an car son coût reste assez élevé. On l'associe souvent avec une boule de glace à la vanille ou de la chantilly. Le saint-nectaire est en revanche un fromage qui fait partie de nos cycles de menus. Il revient donc toutes les cinq semaines, soit en moyenne dix fois par an. On le prend toujours à la coupe. »

Secteur : Public

Type de convives : Maternelles, Élémentaires, Personnes âgées

Nombre de couverts/jour : 700 à 750



Sauté de chevreuil

Sauté de chevreuil, congelé, sachet sous vide de 2,5 kg.

Le sauté de chevreuil est généralement proposé en civet, accompagné d'une purée de marron ou de pommes duchesse. Il peut également entrer dans la composition de certaines terrines.



Les morceaux de sauté de chevreuil de notre sélection, qui ont tous été tranchés mains, présentent dans l'ensemble un calibre plutôt homogène puisqu'il est compris entre 30 et 50g, voire 60 g. On constate que différentes parties de l'animal ont été utilisées, notamment l'épaule (patte avant), le collier (gorge) ou la poitrine (partie ventrale). Pour les offres où l'information nous a été communiquée, on remarque par contre que les pourcentages mis en œuvre sont relativement variables. Si la quantité de poitrine est majoritairement comprise entre 10 et 20 %, elle atteint néanmoins 70 % du produit fini pour une offre. Cela a un impact sur le pourcentage de collier ou d'épaule qui n'est dans ce cas plus que de 15 % pour chacune de ces parties, alors qu'il est respectivement compris entre 40-45 % pour les

autres offres. Par ailleurs, les chevreuils mis en œuvre ont tous été abattus lors de période de chasse sur le territoire européen et dans le milieu sauvage. Comme le précisent trois industriels, ils sont donc susceptibles de contenir des projectiles de tir.

Au niveau de la préparation, nos offres étant présentées en bloc de 2,5 kg, il est préférable de décongeler le sauté de chevreuil avant utilisation en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) afin de faciliter le rissolage. Un industriel préconise même d'effectuer cette étape directement dans la marinade destinée ensuite à la cuisson. Quoiqu'il en soit, après décongélation, il est recommandé de préparer rapidement la viande (dans les 24 à 48 heures), et de privilégier une cuisson à cœur (+ 63 °C) afin d'éliminer tous risques parasitaires ou microbiens.

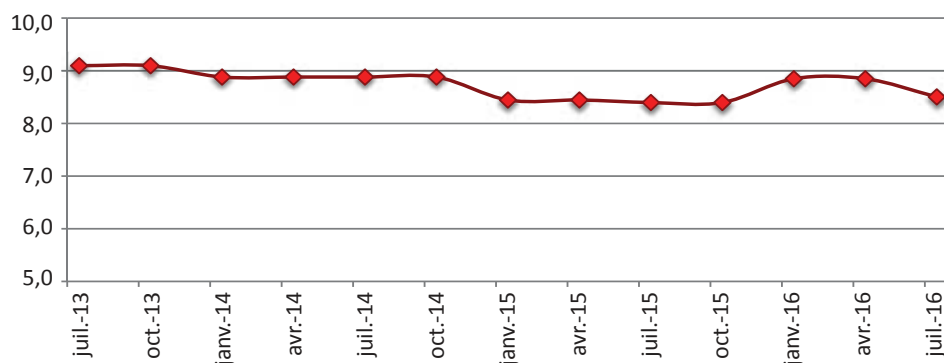
Question d'un acheteur

Quelle quantité de sauté de chevreuil faut-il prévoir en fonction des différentes catégories de population ?

Compte tenu d'une perte à la cuisson moyenne de 38 %, il faudra mettre en œuvre 80 g¹ de sauté de chevreuil pour les maternelles, 115 g¹ pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, et 160 g¹ pour les adolescents, les adultes, le déjeuner des personnes âgées et le portage à domicile.

¹ Quantités recommandées à +/- 10 %.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de couleurs et de saveurs, agrémentez votre chevreuil d'une purée de patates douces à la fève de tonka.

Thèmes & Recettes

Festif : Grand veneur de chevreuil
Le Canada : Cerf de Virginie aux aïrelles

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	32464	117 kcal	23,1 %	< 0,1 %	2,8 %	1,5 %	6,79	DAMIEN DE JONG S.A.S Damien de Jong
FRANCE FRAIS	110656	120 kcal	22,0 %	/	2,0 %	NC	11,00	EURO WILD NC
KRILL	512055	120 kcal	22,0 %	/	2,9 %	2,1 %	7,60	NC
PASSION FROID	64493	114 kcal	20,3 %	/	3,6 %	2,1 %	5,64	NC
RELAIS D'OR MIKO	49300	120 kcal	22,0 %	/	2,0 %	1,0 %	11,00	RELAIS D'OR Relais d'Or
TRANSGOURMET	833517	110 kcal	22,0 %	/	2,5 %	2,1 %	8,80	INTERPRAL ULYSSE NC

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Origine de la matière première	Industriels Marque
BRAKE	32464	cru, tranché main, pièce 30/50 g, sans os, dégraissé, sans tendon, sans esquille, sans os, susceptible de contenir des projectiles de tir	chevreuil 100 %, sauvage, morceaux NC	UE	DAMIEN DE JONG S.A.S Damien de Jong
FRANCE FRAIS	110656	cru, pièce de 30/50 g, sans os	chevreuil 100 %, sauvage, épaule % NC, collier % NC, poitrine 10 %	UE	EURO WILD NC
KRILL	512055	cru, tranché main, pièce 30/60 g, paré, susceptible de contenir des projectiles de tir	chevreuil 100 %, sauvage, épaule +/- 40 %, collier +/- 40 %, poitrine +/- 20 %	UE	NC
PASSION FROID	64493	cru, tranché main, pièce 30/60 g, sans os, sans tendon, sans esquille, susceptible de contenir des projectiles de tir	chevreuil 100 %, sauvage, épaule 15 %, collier 15 %, poitrine 70 %	Allemagne, Autriche, France, Hongrie, Pologne, Royaume-Uni, Slovénie	NC
RELAIS D'OR MIKO	49300	cru, tranché main, pièce 30/50 g	chevreuil 100 %, sauvage, épaule 40/50 %, collier 40/45 %, poitrine 15 % maximum	UE	RELAIS D'OR Relais d'Or
TRANSFOURMET	833517	cru, tranché main, pièce 30/60 g	chevreuil 100 %, sauvage, épaule 40 %, collier 40 %, poitrine 20 %	UE	INTERPRAL ULYSSE NC

	Référence	Pays de transformation	DDM	Durée de conservation après décongélation	Mise en œuvre	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	32464	UE	30 mois	NC	décongélation en chambre froide positive 0/+ 3 °C, cuisson à cœur conseillée	sachet sous vide, congelé, 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	DAMIEN DE JONG S.A.S Damien de Jong
FRANCE FRAIS	110656	UE	24 mois	NC	NC	sachet sous vide, congelé, 2,5 kg, 2 ou 5 x 2,5 kg	EURO WILD NC
KRILL	512055	UE	18 mois	24 h	avec décongélation en chambre froide positive 0/+ 3 °C, cuisson à cœur conseillée	sachet sous vide, congelé, 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	NC
PASSION FROID	64493	Allemagne, Autriche, France, Hongrie, Pologne, Royaume-Uni, Slovénie	24 mois	24 h	cuisson à cœur conseillée	sachet sous vide, congelé, 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	NC
RELAIS D'OR MIKO	49300	NC	24 mois	NC	décongélation directe dans la marinade	sachet sous vide, congelé, 2,5 kg, 2 ou 4 x 2,5 kg	RELAIS D'OR Relais d'Or
TRANSFOURMET	833517	Angleterre, Pologne, Slovénie	24 mois	48 h	cuisson à cœur conseillée	sachet sous vide, congelé, 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	INTERPRAL ULYSSE NC

Nutritionnellement, on constate qu'avec des teneurs comprises entre 20 et 23 %, la viande de chevreuil est une bonne source de protéines. Par ailleurs, avec seulement 2 à 3,6 %, elle possède un faible pourcentage de matières grasses. Comparativement, les mêmes morceaux (épaule, collier, poitrine)² issus de la viande de bœuf en contiennent 2 à 4 fois plus. La viande de chevreuil est également bien pourvue en fer puisque suivant les morceaux,

elle en apporte entre 2,3 et 3 mg/100 g². Ainsi, la mise en œuvre de 160 g de viande permet de couvrir journalièrement au minimum 46 % des ANC³ chez un homme adulte, contre 26 % pour une femme adulte.

² Table de composition nutritionnelle Souci.Fachman. Kraut, édition 2008.

³ Les Apports Nutritionnels Conseillés pour un homme adulte sont de 9 mg/jour, contre 16 mg/jour pour une femme (catégorie de population située entre 20/40 ans et ayant une activité physique courante).



Mélange de champignons forestiers

Mélange de champignons forestiers en sachet de 1 kg.

Le mélange de champignons forestiers est le plus souvent cuisiné avec une persillade. Il accompagne ainsi les viandes sautées ou rôties. Il entre également dans la composition de certaines sauces.

On ne dénombre pas moins de neuf espèces différentes de champignons au sein de notre sélection de mélange forestier, alors que chacune de nos offres n'en contient respectivement que quatre ou cinq espèces. Parmi ces champignons, seul le bolet est présent dans toutes nos offres, mais avec des teneurs relativement variables puisqu'elles oscillent entre 20 et 35 %. Présent aussi dans six sur sept de nos offres, le pleurote s'avère être un champignon très utilisé par les industriels. Là encore, variant entre 12 et 45 %, on est loin d'afficher des quantités homogènes. Les champignons qui reviennent ensuite le plus souvent dans notre sélection sont les cèpes (12 à 20 %), les girolles (10 à 30 %) et les shiitakes (20 à 30 %). Par contre, on constate que certaines offres se démarquent avec l'ajout de champignons un peu moins courant, tel que les lactaires, les mousserons, les trompettes des morts ou encore les pholiotés. Les teneurs

sont néanmoins plus faibles et représentent seulement 5 à 10 % du produit fini, sauf pour les pholiotés où ces dernières oscillent entre 10 et 20 %. Il faudra donc s'attendre à retrouver des mélanges avec des textures plus ou moins fermes : comparé à une girolle ou un mousseron, un bolet sera beaucoup plus mou et légèrement baveux. Les saveurs seront également différentes : un pleurote possède en effet un goût neutre contrairement au parfum boisé d'un cèpe ou d'une trompette des morts. Parmi les offres où l'information nous a été communiquée, on remarque par ailleurs que les pleurotes, les shiitakes et les pholiotés sont issus de culture, et non du milieu sauvage. Côté provenance, si la Chine et l'Europe de l'Est semblent approvisionner le marché pour la majorité des espèces, on s'aperçoit que l'intégralité des bolets provient néanmoins d'Amérique du Sud (Chili).

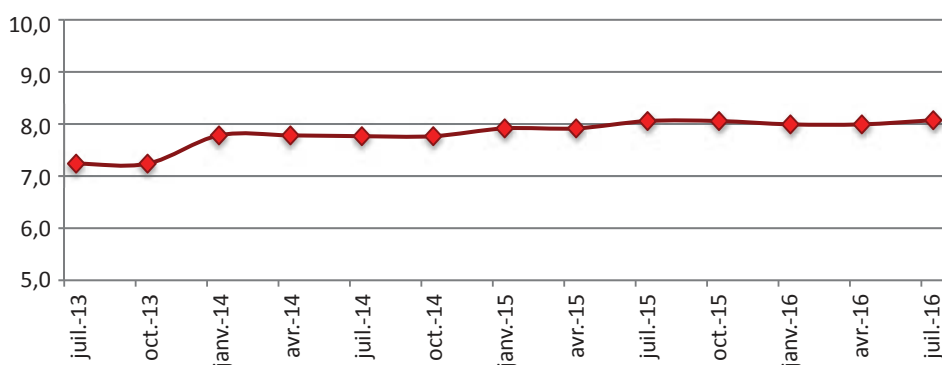


Question d'un acheteur

Dans la liste des ingrédients, pourquoi le lentin de chêne et le shiitake porte-t'il le même nom latin (*Lentinus edodes*) ?

Il s'agit en fait du même champignon. Originaire d'Asie (principalement Chine, Japon et Corée), ce champignon s'est toutefois bien acclimaté sous nos latitudes où on le fait notamment pousser sur des essences de chêne. Les industriels peuvent donc utiliser à leur convenance le nom asiatique ou francophone qui lui a été attribué.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous du mélange de champignons pour agrémenter vos potages et leur apporter une touche boisée.

Thèmes & Recettes

L'Automne : Soufflé des sous-bois

Terroir : Tourte aux champignons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39622	22 kcal	2,2 %	0,8 %	< 0,5 %	0,5 %	3,8 g	MAGDA Brake
DAVIGEL	1682189	22 kcal	1,4 %	1,7 %	0,5 %	0,4 %	2,7 g	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111122	21 kcal	1,7 %	1,9 %	0,8 %	0,2 %	2,5 g	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
KRILL	578108	19 kcal	1,4 %	1,7 %	0,8 %	0,3 %	2,3 g	ACHILLE BERTRAND Krill Excellence
PASSION FROID	1303	15 kcal	1,5 %	1,9 %	0,7 %	0,2 %	NC	NC
RELAIS D'OR MIKO	303701	27 kcal	2,3 %	2,3 %	0,6 %	0,3 %	3,2 g	MAGDA Magda
TRANSGOURMET	788208	22 kcal	2,2 %	0,8 %	0,3 %	0,3 %	3,8 g	MAGDA Magda

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de champignon et %	Variété	Mode de production	Dimensions	Industriels Marque
BRAKE	39622	cru	pleurote 45 %, bolet 30 %, cèpe 15 %, lactaire 10 %	pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i> , bolet : <i>Boletus luteus</i> , cèpe : <i>Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus</i> , lactaire : <i>Lactarius deliciosus</i>	pleurote : cultivé, bolet : sauvage, cèpe : sauvage, lactaire : sauvage	bolet : morceau 1,5 à 4 cm, lactaire : morceau 2 à 5 cm, pleurote, lactaire : morceau 1 à 3,5 cm	MAGDA Brake
DAVIGEL	1682189	cru	bolet jaune 35 %*, girolle 30 %*, trompette des morts 10 %*, mousseron 5 %*	bolet : <i>Suillus luteus</i> , girolle : <i>Cantharellus cibarius</i> , trompette des morts : <i>Craterellus comucopioides</i> , mousseron : <i>Marasmius oreades</i>	NC	NC	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111122	cru	pleurote 30 %, bolet jaune 20 %, cèpe 20 %, shiitake : 20 %, lactaire 10 %	pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i> , bolet : <i>Suillus luteus</i> , cèpe : <i>Boletus edulis, aereus, pinicola</i> , shiitake : <i>Lentinus edodes</i> , girolle : <i>Cantharellus cibarius</i>	pleurote : cultivé, bolet : sauvage, cèpe : sauvage, shiitake : cultivé, girolle : sauvage	pleurote, bolet, cèpe, shiitake : morceau +/- 2 à 5 cm, girolle : entière Ø tête 2 à 4 cm	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
KRILL	578108	cru	pleurote 25 à 30 %, bolet jaune 25 à 35 %, shiitake : 20 à 30 %, pholiote 10 à 20 %	pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i> , bolet : <i>Suillus luteus</i> , shiitake : <i>Lentinus edodes</i> , pholiote : <i>Pholiota mutabilis</i>	pleurote : cultivé, bolet : sauvage, shiitake : cultivé, pholiote : cultivée	pleurote, bolet, shiitake : morceau +/- 2 à 5 cm, pholiote : entière Ø tête 1,8 à 3,5 cm	ACHILLE BERTRAND Krill Excellence
PASSION FROID	1303	cru	bolet jaune 28 %*, lentin de chêne 28 %*, cèpe 12 %*, pleurote 12 %*	bolet : <i>Suillus luteus</i> , lentin de chêne : <i>Lentinus edodes</i> , cèpe : <i>Boletus edulis, aereus, pinicola</i> , pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i>	bolet : sauvage, lentin : cultivé, cèpe : sauvage, pleurote : cultivé	bolet, lentin, cèpe, pleurote : morceau 2 à 5 cm	NC
RELAIS D'OR MIKO	303701	cru	pleurote 30 %, bolet jaune 20 %, cèpe 20 %, shiitake : 20 %, lactaire 10 %	NC	NC	NC	MAGDA Magda
TRANSFOURMET	788208	cru	pleurote 45 %, bolet jaune 30 %, cèpe 15 %, lactaire 10 %	pleurote : <i>Pleurotus ostreatus</i> , bolet : <i>Suillus luteus</i> , cèpe : <i>Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus</i> , lactaire : <i>Lactarius deliciosus</i>	pleurote : cultivé, bolet : sauvage, cèpe : sauvage, lactaire : sauvage	pleurote, cèpe, bolet, lactaire : morceau 1,5 à 4,5 cm	MAGDA Magda

* % minimum

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	Mise en œuvre	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39622	bolet : Chine, cèpe : Chine, Pologne, Roumanie, lactaire : Bulgarie, Chili, Serbie, pleurote : Chine	France	sans décongélation	30 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 3 x 1 kg	MAGDA Brake
DAVIGEL	1682189	bolet : Chili, girolle, trompette des morts, mousseron : UE	UE	blanchir à l'eau salée, presser légèrement, stocker sur du papier absorbant, cuisson rissolee, braisée ou papillote	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111122	Chine, Chili, Europe de l'Est, Maroc, Turquie	NC	sans décongélation, cuire à feu vif 7 min	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, nombre de sachets NC	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
KRILL	578108	pleurote, shiitake, pholiote : Chine, bolet : Chili, Turquie, Pérou	France	sans décongélation, cuire à feu vif jusqu'à élimination de l'eau, puis cuire 8 min à feu vif avec de la matière grasse	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Excellence
PASSION FROID	1303	Afrique du Sud, Biélorussie, Bulgarie, Chili, Chine, Croatie, Monténégro, Pologne, Roumanie, Russie, Serbie, Turquie, Ukraine	France	sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle pour faire dégorger	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 3 x 1 kg	NC
RELAIS D'OR MIKO	303701	pleurote, shiitake : Chine, bolet : Chili, cèpe : Chine, Europe, girolle : Pologne, Roumanie	France	NC	30 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	MAGDA Magda
TRANSFOURMET	788208	pleurote : Chine, bolet : Chili, cèpe : Chine, Europe, lactaire : Chili, Europe	France	sans décongélation, cuisson 20 min à la poêle à feu vif jusqu'à évaporation de l'eau	30 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	MAGDA Magda

Comme on peut le constater dans les conseils de mise en œuvre, il est préférable de précuire le mélange de champignons forestiers afin d'éliminer le surplus d'eau. Le rejet de cette dernière occasionnant une perte de poids d'environ 40 %, compter à la mise en œuvre environ 150 à 180 g pour les maternelles et les élémentaires, et 240 à 270 g pour les catégories d'âges supérieurs si vous souhaitez servir ce mélange en tant que garniture de légumes.

Néanmoins, étant donné le coût élevé de ce produit, il est assez courant de le proposer en accompagnement d'un autre légume (haricot vert, carotte...), ou d'un féculent (pâte, riz...). Dans ce dernier cas, vérifier que le pourcentage de champignons mis en œuvre soit supérieur à celui du féculent si vous souhaitez conserver votre garniture dans la classification des légumes cuits.



Saint-Nectaire laitier

Saint-Nectaire laitier, AOP, pièce de 1,7 à 1,8 kg.

Le Saint-Nectaire est un incontournable des plateaux de fromages.

En cuisine, il peut être employé pour la confection de tartes salées ou pizza aux fromages.



Si la fabrication de ce fromage remonte au moyen-âge, celle du Saint-Nectaire dit «laitier» est plutôt récente puisqu'elle ne date que de 1964. La particularité de ce dernier est d'être confectionné en laiterie, avec du lait stocké dans des tanks réfrigérés (48 heures maximum) et provenant de plusieurs exploitations. On le distingue ainsi du Saint-Nectaire d'origine, ou Saint-Nectaire dit «fermier», dont l'élaboration se fait deux fois par jour (immédiatement après les traites du matin et du soir) sur le lieu de l'exploitation. Par ailleurs, on remarque que toutes nos offres sont à base de lait de vache pasteurisé. Ce traitement thermique qui permet la destruction de certains micro-organismes pathogènes, procure aussi au produit une uniformité gustative tout au long de l'année, alors que la saveur des fromages au lait cru varie en fonction des saisons. De plus, la standardisation relativement fréquente des matières grasses renforce l'homogénéité de ces produits. Il est néanmoins possible de

trouver du Saint-Nectaire laitier au lait cru car l'utilisation de lait pasteurisé n'est pas une obligation. Dans ce cas, le stockage du lait en tank réfrigéré ne doit pas excéder 24 heures. D'autre part, on constate que notre sélection répond bien aux critères définis par la réglementation⁴, à savoir : un diamètre compris entre 20 et 24 cm pour une hauteur 3,5 à 5,5 cm et un poids n'excédant pas 1,85 kg. La durée d'affinage est respectée puisqu'elle est de 28 jours minimum. Sachez toutefois qu'il existe un format réduit de 650 g dont les critères diffèrent un peu.

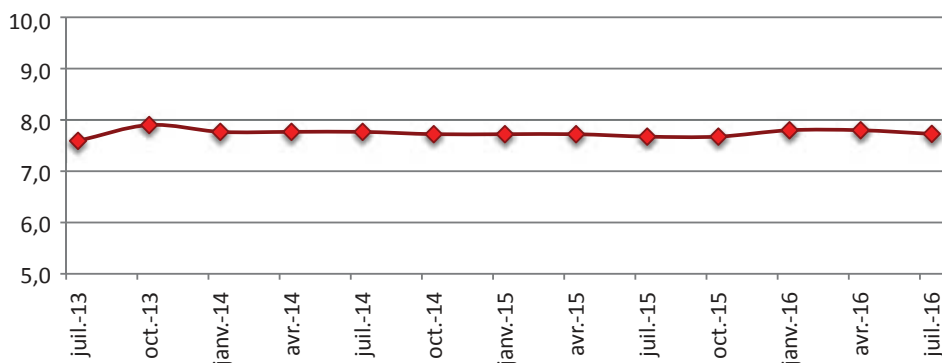
A noter aussi que ce fromage est éligible au programme européen « lait aux écoles » et qu'il entre dans la catégorie V comprenant les fromages aromatisés ou non, contenant au maximum 10 % d'ingrédients non lactiques (comme on peut le constater, nos offres possèdent plus de 96 % de lait).

⁴Cahier des charges de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire », version consolidée du 20/07/2016.

Le saviez-vous ?

Le Saint-Nectaire laitier est reconnaissable grâce à sa plaque de caséine carrée (35 x 35 mm) teinte en verte et apposée sur l'une de ses faces, alors que le Saint-Nectaire fermier porte une plaque de caséine ovale (30 x 45 mm) également teinte en verte. Sur les deux, on retrouve inscrit en noir le mot « Saint-Nectaire », le mot « fermier ou laitier » suivant le cas, et les numéros du fromage et d'immatriculation.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Utilisez le Saint-Nectaire et la viande des grisons pour apporter des notes rustiques à vos burgers « montagnards ».

Thèmes & Recettes

L'Auvergne : Truffade des volcans

Le goût : Côte de Salers au Saint-Nectaire

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80289	335 kcal	22,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	1,70 g	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
DAVIGEL	12285887	335 kcal	22,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	1,70 g	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES Au Cœur du Pays Vert
FRANCE FRAIS	190073	335 kcal	22,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	NC	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES Campagne de France
PASSION FROID	22349	325 kcal	24,0 %	1,0 %	25,0 %	18,0 %	1,80 g	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES NC
PRO A PRO	16031	335 kcal	22,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	1,70 g	520 mg	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
RELAIS D'OR MIKO	936727	360 kcal	25,0 %	traces	≥ 25 %	NC	NC	500 mg	WÄLCHLI S.A.S Le Cantou
TRANSGOURMET	378539	343 kcal	23,0 %	2,0 %	27,0 %	18,0 %	1,80 g	470 mg	LES AFFORÊTS Les Afforêts

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Durée d'affinage minimale	Type de lait et %	Additifs et %, Agents de texture et %	Industriels Marque
BRAKE	80289	rond, Ø 20 à 24 cm, hauteur 4,4 à 4,6 cm	28 jours	lait de vache 98,2 %, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 0,015 %, présure 0,043 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
DAVIGEL	12285887	rond, Ø 22 cm, hauteur 4,5 cm	28 jours	lait de vache % NC, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 0,015 %, présure 0,043 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES Au Cœur du Pays Vert
FRANCE FRAIS	190073	rond, Ø +/- 22 cm, hauteur +/- 4,5 cm	NC	lait de vache 98,2 %, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 0,015 %, présure 0,043 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES Campagne de France
PASSION FROID	22349	rond, Ø 22 cm, hauteur 4,5 cm	28 jours	lait de vache 96,7 %, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 1,44 %, présure animale 0,04 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES NC
PRO A PRO	16031	rond, Ø 22 cm, hauteur 4,5 cm	28 jours	lait de vache 98,2 %, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface 0,015 %, présure 0,04 %, chlorure de calcium 0,02 %	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
RELAIS D'OR MIKO	936727	rond, Ø NC, hauteur NC	28 jours	lait de vache % NC, pasteurisé	ferments lactiques et flore de surface % NC, présure % NC, chlorure de calcium % NC	WÄLCHLI S.A.S Le Cantou
TRANSGOURMET	378539	rond, Ø 20 à 24 cm, hauteur 3,5 à 5,5 cm	28 jours	lait de vache 97,1 %, pasteurisé	ferments lactiques 1 %, présure animale 0,02 %, chlorure de calcium 0,05 %	LES AFFORÊTS Les Afforêts

	Référence	Allergène majeur	Subvention "Lait aux écoles"	Origine de la matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80289	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 50 jours, client : NC	emballage papier sulfurisé, +/- 1,8 kg 2 x 1,8 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
DAVIGEL	12285887	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 75 jours, client : 40 jours	emballage papier, 1,75 kg, 2 x 1,75 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES Au Cœur du Pays Vert
FRANCE FRAIS	190073	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 75 jours, client : NC	type d'emballage NC, 1,8 kg, 2 x 1,8 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES Campagne de France
PASSION FROID	22349	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 75 jours, client : 35 jours	emballage papier sulfurisé, +/- 1,75 kg 2 x 1,75 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES NC
PRO A PRO	16031	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : NC, client : NC	emballage papier sulfurisé, +/- 1,7 kg 3 x 1,7 kg	LES FROMAGERIES OCCITANES APVC
RELAIS D'OR MIKO	936727	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : NC, client : NC	emballage papier sulfurisé, +/- 1,8 kg 3 x 1,8 kg	WÄLCHLI S.A.S Le Cantou
TRANSGOURMET	378539	lait	catégorie V	France, zone de production AOP	France, zone AOP	entrepôt : 50 jours, client : 38 jours	emballage papier BIBAP, 1,8 kg, 4 x 1,8 kg	LES AFFORÊTS Les Afforêts

Côté grammage, comptez 16 à 20 g pour les maternelles, 16 à 30 g pour les élémentaires, et 16 à 40 g pour les catégories d'âges supérieurs. Etant donné que la teneur en calcium de nos offres oscille entre 470 et 520 mg, il est évident que pour un même poids portion, on va parfois se retrouver avec des classifications GEMRCN différentes. Par exemple, une portion de 20 g préparée avec l'offre affichant

470 mg de calcium n'apporte que 94 mg de ce dernier, alors que pour des portions de même taille, les trois offres restantes en contiennent au moins 100 mg et peuvent donc être incluses dans la catégorie des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion. On peut aussi basculer dans la catégorie des fromages contenant au moins 150 mg de

calcium lorsque l'on approche des 30 g par portion. Un calcul va donc s'imposer. Il arrive aussi que le pourcentage de calcium ne soit pas indiqué. Dans ce cas, vous pouvez vous référer à la table de composition nutritionnelle des aliments du Ciqual 2013⁵ pour votre analyse, la teneur moyenne en calcium étant estimée à 519 mg/100 g.

⁵ <https://pro.anses.fr/tableciqual/>

Tarte aux myrtilles

Tarte aux myrtilles, entière, surgelée, pièce de 0,9 à 1,1 kg.

La tarte aux myrtilles est le dessert emblématique des menus de montagne.

Elle est le plus souvent servie telle quelle ou avec une rosace de chantilly.



Hormis pour une offre ou l'information ne nous a pas été communiquée, les myrtilles utilisées pour la confection de nos tartes proviennent toutes du milieu sauvage et sont principalement importées des pays d'Europe de l'Est. Parmi nos sept offres, on remarque que la teneur en myrtilles de cinq d'entre elles représente plus d'un tiers du produit fini (36 à 39 %), alors que pour les deux restantes, elle est seulement de 25 et 27 %. Si on ne note pas vraiment de gros écarts concernant la quantité de pâte sablée mise en œuvre (25 à 32 %), on remarque par contre que la garniture est également différente pour ces deux dernières offres. Ainsi, l'offre contenant seulement 25 % de myrtilles affiche un taux de crème pâtissière de 42 %, tandis que celle à 27 % de myrtilles met en œuvre une préparation de fruits (pourcentage non communiquée) contenant notamment de la compote de pomme. Le reste de notre sélection contient quant à elle 27 à 28 % de crème frangipane,

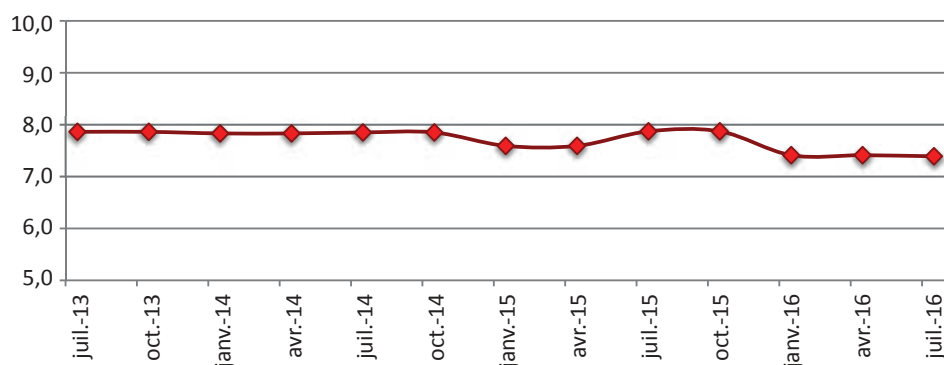
majoritairement aromatisée à la myrtille. Côté portion, les grammages recommandés par le GEMRCN étant, à +/- 10 %, de 40 à 60 g pour les maternelles et les élémentaires, contre 60 à 80 g pour les catégories d'âges supérieurs, cela vous permet en théorie de réaliser entre 14 et 25 parts pour les premiers avec les tartes en 900 g, et 11 à 16 parts pour les seconds. Avec celle en 1,1 kg, comptez respectivement entre 18 et 27 parts, ou 13 et 20 parts. Toutefois, d'un point de vue pratique et compte tenu du diamètre de 27 cm observé pour l'ensemble de nos offres, il ne semble pas judicieux d'aller au-delà de 18 portions si vous souhaitez conserver une présentation correcte. Au niveau des fréquences GEMRCN, si vous respectez les grammages préconisés, seule l'offre possédant 26,7 % de sucres simples sera limitée pour les adolescents et les adultes, mais uniquement si vos portions dépassent 75 g.

Question d'un acheteur

Quelles différences observe-t-on entre une myrtille sauvage et une myrtille cultivée ?

Petite et très parfumée, la myrtille sauvage possède une peau d'une couleur bleu-noire relativement soutenue avec une chair très colorée occasionnant des tâches souvent indélébiles. La baie de myrtille cultivée est par contre deux à trois fois plus grosse, mais sa saveur est moins prononcée. D'une couleur de peau bleu clair, elle a l'avantage d'être dotée d'une chair blanche qui, lorsqu'elle est crue, ne tâche pas.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de fraîcheur, agrémentez votre tarte aux myrtilles d'une petite crème au citron et citron vert.

Thèmes & Recettes

Les Vosges : Cake à la « brimbelle »

Le goût : Tarte aux myrtilles meringuée

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39157	236 kcal	3,3 %	31,0 %	17,8 %	10,5 %	4,9 %	1,7 g	MADMOISELLE DESSERT L'Art et la Manière
DAVIGEL	12262405	248 kcal	2,0 %	40,5 %	26,7 %	8,3 %	4,9 %	1,5 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	114203	260 kcal	3,4 %	37,4 %	22,9 %	10,1 %	4,9 %	3,0 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
KRILL	673436	249 kcal	3,2 %	35,9 %	22,0 %	9,7 %	4,8 %	2,9 g	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	46625	178 kcal	2,7 %	29,4 %	16,6 %	5,1 %	2,4 %	1,8 g	MAISON BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935295	260 kcal	3,4 %	37,4 %	22,9 %	10,1 %	4,9 %	3,0 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	216970	260 kcal	3,4 %	37,4 %	22,9 %	10,1 %	4,9 %	3,0 %	MAISON BONCOLAC Boncolac

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de fruit et %	Type de féculent et %	Type d'œuf et %	Industriels Marque
BRAKE	39157	cuite, entière, Ø 30 cm, non prédécoupée	pâte sablée 25,2 %, crème frangipane 28,1 %, myrtille 38,9 % + 0,5 % en purée, nappage 7,3 %	myrtille sauvage 38,9 %, poudre d'amande 2,9 %, purée de myrtille 0,6 %	farine de blé 13,3 %, amidon modifié de pomme de terre % NC	œuf entier 5,5 %, jaune d'œuf 0,5 %	MADEMOISELLE DESSERT L'Art et la Manière
DAVIGEL	12262405	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée % NC, préparation de fruits % NC, myrtille 27 %, nappage % NC	myrtille 27 %, compote de pomme 7,5 %, purée de myrtille 1,4 %, jus concentré de sureau 0,3 %	farine de blé 16 %, amidon modifié de maïs 0,3 %	œuf entier 3,2 %	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	114203	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 31,6 %, frangipane saveur myrtilles 27 %, myrtille 39 %, nappage 4,6 %	myrtille sauvage 36,8 %, purée de framboise 1,5 %, poudre d'amande 1 %	farine de blé 16,6 %, amidon modifié de pomme de terre 0,7 %	œuf entier 5,7 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
KRILL	673436	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 31,6 %, frangipane saveur myrtilles 27 %, myrtille 39 %, nappage 4,6 %	myrtille sauvage 39 %, purée de framboise 1,5 %, poudre d'amande 1 %	farine de blé 16,6 %, amidon modifié de pomme de terre 0,7 %	œuf entier 5,7 %	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	46625	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 28 %, crème pâtissière 42 %, myrtille 25 %, nappage 5 %	myrtille sauvage 25 %	farine de blé 14 %, amidon modifié de pomme de terre 2 %	œuf entier 3 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935295	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 31,6 %, frangipane saveur myrtilles 27 %, myrtille 39 %, nappage 4,6 %	myrtille sauvage 36,8 %, purée de framboise 1,5 %, poudre d'amande 1 %	farine de blé 16,6 %, amidon modifié de pomme de terre 0,7 %	œuf entier 5,7 %	MAISON BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	216970	cuite, entière, Ø 27 cm, non prédécoupée	pâte sablée 31,6 %, frangipane saveur myrtilles 27 %, myrtille 39 %, nappage 4,6 %	myrtille sauvage 36,8 %, purée de framboise 1,5 %, poudre d'amande 1 %	farine de blé 16,6 %, amidon modifié de pomme de terre 0,7 %	œuf entier 5,7 %	MAISON BONCOLAC Boncolac

	Référence	Autres ingrédients et %	Arômes Colorants Additifs, agents de texture	Origine des myrtilles	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39157	sucres 12,5 %, sirop de glucose 1,5 %, sirop de sucre inverti 0,01 %, dextrose de blé % NC, dextrose de maïs < 0,1 %, lait entier en poudre 0,7 %, lait écrémé en poudre % NC, margarine 5,6 %, beurre 4 %	arômes, colorant, acidifiant, amidon modifié, antioxydant, émulsifiant, enzyme, gélifiant, humectant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Bosnie, Serbie	surgelée, carton ondulé individuel, 1,5 kg, 1 x 1,5 kg	MADEMOISELLE DESSERT L'Art et la Manière
DAVIGEL	12262405	sucres % NC, sucre de canne % NC, saccharose % NC, dextrose % NC, sirop de glucose % NC, sucre glace % NC, protéines de lait % NC, margarine % NC, beurre % NC, huile végétale de palme % NC	arômes, colorant, acidifiant, agent de fermentation désactivé, correcteur d'acidité, émulsifiant, fibre de blé, gélifiant, poudre à lever	Canada	surgelée, moule cannelé aluminium sous film plastique, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	114203	sucres 13,9 %, sirop de glucose 0,7 %, lait reconstitué 4,3 %, lactosérum 0,6 %, lait écrémé en poudre 0,1 %, beurre pâtissier 1,8 %, matière grasse de palme 5,4 %, crème déshydratée 0,1 %	arômes, jus de citron reconstitué, arôme de myrtille, colorant, acidifiant, épaississant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Estonie, Lituanie, Pologne	surgelée, moule cannelé aluminium sous flow pack, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	MAISON BONCOLAC Boncolac
KRILL	673436	sucres 13,9 %, sirop de glucose 0,7 %, lait reconstitué 4,3 %, lactosérum 0,6 %, lait écrémé en poudre 0,1 %, beurre pâtissier 1,8 %, matière grasse de palme 5,4 %, crème déshydratée 0,1 %	arômes, jus de citron reconstitué, arôme de myrtille, colorant, acidifiant, épaississant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Estonie, Lituanie, Pologne	surgelée, moule cannelé aluminium sous film plastique, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	46625	sucres 10 %, sirop de glucose déshydraté < 2 %, poudre de lait < 0,5 %, poudre de lait écrémé < 0,5 %, protéines de lait < 0,5 %, margarine 4 %, matière grasse de noix de coco < 0,2 %, huile de palme raffinée < 0,1 %	arômes, colorant, acidifiant, émulsifiant, stabilisant	UE	surgelée, moule cannelé en étui cartonné individuel, 1,1 kg, 3 x 1,1 kg	MAISON BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935295	sucres 13,9 %, sirop de glucose 0,7 %, lait reconstitué 4,3 %, lactosérum 0,6 %, lait écrémé en poudre 0,1 %, beurre pâtissier 1,8 %, matière grasse de palme 5,4 %, crème déshydratée 0,1 %	arômes, jus de citron reconstitué, arôme de myrtille, colorant, acidifiant, épaississant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Estonie, Lituanie, Pologne	surgelée, moule cannelé aluminium sous flow pack, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	MAISON BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	216970	sucres 13,9 %, sirop de glucose 0,7 %, lait reconstitué 4,3 %, lactosérum 0,6 %, lait écrémé en poudre 0,1 %, beurre pâtissier 1,8 %, matière grasse de palme 5,4 %, crème déshydratée 0,1 %	arômes, jus de citron reconstitué, arôme de myrtille, colorant, acidifiant, épaississant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	Biélorussie, Estonie, Lituanie, Pologne	surgelée, moule cannelé aluminium sous flow pack, 0,9 kg, 2 x 0,9 kg	MAISON BONCOLAC Boncolac

Références

• **Le chevreuil** : Centre d'études biologiques de Chizé.

<http://www.cebc.cnrs.fr/Fconservation/chevreuil.htm>

• **Le cèpe** : Les fruits et légumes frais, interfel.

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/champignons/cepe/carte-identite#content>

• **Le shiitake et le pleurote** : Les fruits et légumes frais, interfel.

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/champignons/champignons-cultives/carte-identite>

• **Fromage AOP Saint-Nectaire** : décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Nectaire », version consolidée au 20 juillet 2016.

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000278651>

• **La myrtille** : Les fruits et légumes frais, interfel.

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/petits-fruits-et-fruits-rouges/myrtille/comment-ca-pousse>

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