

CCTP « mode d'emploi »

Les produits laitiers

L'étonnante diversité des produits laitiers offre une très grande souplesse d'utilisation et ce, de l'entrée jusqu'au dessert.

En 2013, le cheptel français de vaches laitières a permis de collecter 23,8 millions de tonnes de lait, dont 90% ont été transformés. Cela représente une production de 2,3 millions de tonnes de produits laitiers ultra-frais (yaourts, fromages blancs, desserts lactés...) contre 1,8 million de tonnes en ce qui concerne les fromages (gruyère, coulommiers, bleu...). Vient ensuite la fabrication des lactosérum, beurre, crème et lait en poudre (entre 435 000 et 635 000 tonnes). Si ces chiffres semblent dérisoires par rapport à celui de la collecte, c'est parce que la quantité de lait pour la fabrication d'un produit laitier est parfois très importante. A titre d'exemples, il ne faut pas moins de 12 lt de lait pour la confection d'1 kg d'emmental et 22 lt pour obtenir 1 kg de beurre.

Les français, grands amateurs de produits laitiers, en consomment généralement tous les jours. Ainsi, ils achètent en moyenne par an et par habitants 38 lt de lait, 28 kg de

produits laitiers ultra-frais, 12,5 kg de fromages, 3,7 kg de crème et 3,1 kg de beurre. Ce secteur représente donc 14% des dépenses alimentaires en France. Toutefois, si la consommation de fromages et de beurre stagne, celle des produits laitiers ultra-frais accuse un léger recul, alors que celle de la crème est en augmentation. On note que seuls 9% des français ne consomment pas ou très rarement des produits laitiers.

Données : la production de laits et produits laitiers en 2013 et le marché du lait et des produits laitiers en 2013, FranceAgriMer ; La filière laitière française en 50 chiffres, Maison du Lait.

La sélection du mois

- Yaourt à boire à la fraise
- Fromage blanc aux fruits
- Fromage aux noix
- Coulommiers

➔ À RETROUVER pages suivantes



Céline Ciantar
Ingénieur Agroalimentaire



Aline Cettier
Assistante qualité



Collectivités Express, en partenariat avec la **Société VICI**, vous propose depuis **9 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 ...



SANDRINE GUERELLE - RESPONSABLE DE RESTAURATION
Groupe scolaire Le Devoir à Chalon-sur-Saône (71)

« Pour les élèves, nous n'utilisons que du fromage en portion. Celui aux noix n'est pas un de leur préféré, peut-être à cause des petits morceaux à l'intérieur. Ils aiment mieux le camembert, les fromages de chèvre ou fondus. Malgré tout, nous le servons environ deux à trois fois par an. Le coulommiers est quant à lui proposé sur le plateau de fromages destinés aux professeurs. Les yaourts à boire à la fraise sont servis ponctuellement, en général pour les maternelles et les primaires. C'est un produit très apprécié mais relativement cher. Nous profitons donc des promotions pour le placer quelques fois dans les menus. Sinon, on utilise des yaourts nature ou aromatisés, ceux contenant des morceaux n'ayant pas beaucoup de succès. Les petits fromages frais aux fruits sont eux aussi très appréciés, autant par les petits que par les grands. Nous les proposons en moyenne une fois tous les quinze jours, en alternance avec ceux sucrés. On les préfère aux petits-suisseurs nature car, comme ils n'ont pas le papier autour, ils sont plus pratiques à consommer. »

Secteur : Privé - Type de convives : Maternelles, Primaires, Adolescents, Adultes
Nombre de couverts/jour : 550 (midi)

Yaourt à boire à la fraise

Yaourt à boire sucré, aromatisé à la fraise, en bouteille de 100 g.

Le yaourt à boire est un produit plébiscité par les enfants. Il se prête aussi bien à une utilisation sédentaire que nomade.

La quantité de lait présente au sein des offres est variable puisqu'elle oscille entre 75,9 et 88%. Notons que par rapport au reste de la sélection, qui contient 6% de fraises mixées ou en purée, nos offres à 88% de lait ne possèdent que des arômes. Elles sont également les seules à contenir de la crème mais, malgré cet ajout, on constate que leur teneur en matières grasses est moins élevée que pour les autres offres (1,3% contre 1,4 à 1,5%). Leur teneur en sucre ajouté est légèrement plus importante (9,8% contre 8,1 à 8,9%) mais elles sont exemptes de colorant. Il faut donc s'attendre à retrouver des textures, des saveurs et des couleurs différentes selon les yaourts. Côté présentation, notre sélection est proposée en bouteille, mais une offre s'avère moins pratique car elle possède uniquement un opercule aluminium qui peut facilement être percé (surtout lors d'un transport dans un sac à dos), alors que nos autres offres

sont munies soit d'un bouchon clipsable, soit d'un bouchon à vis. Les bouteilles refermables semblent aussi être idéales si l'on souhaite transporter le yaourt une fois ouvert. Attention toutefois, si nos offres peuvent être maintenues huit heures hors enceinte réfrigérée, dans ce cas, il est fortement conseillé de les consommer en une seule fois. Les grammages recommandés concernant les yaourts en tant que produit laitier frais doivent être compris entre 100 et 125 g pour les repas principaux¹, et 90 à 125 g s'ils sont proposés comme desserts lactés. Nos offres sont donc adaptées. Elles entrent également dans la catégorie "produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion". Leur fréquence d'apparition est de 6/20 repas minimum.

¹ Grammages identiques pour le petit déjeuner, le goûter et les collations des enfants, adolescents et personnes âgées en institution.



Le saviez-vous ?

Le yaourt fait son apparition en France en 1542. Pourtant, il ne devient réellement populaire qu'au début du 20^{ème} siècle où sa consommation augmente largement. Ce n'est d'ailleurs qu'en 1925, que le terme "yaourt" entrera dans le dictionnaire.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

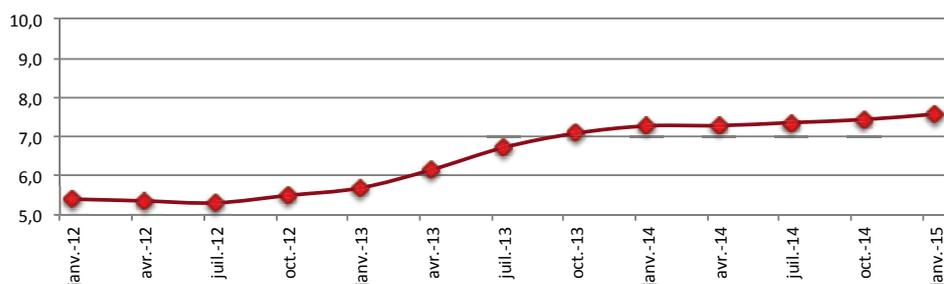


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Vitamine D	Industriels Marque
BRAKE	80396	78 kcal	2,8%	13,5%	13,2%	1,4%	0,9%	240 mg	1,25 µg	DANONE PROFESSIONNEL Gervais
FRANCE FRAIS	42589	73 kcal	2,8%	12,1%	11,6%	1,5%	1,0%	103 mg	NC	ANDROS RESTAURATION Nova
PASSION FROID	56258	76 kcal	2,8%	12,3%	12,0%	1,3%	0,9%	120 mg	NC	YOPLAIT Mini Yop
PRO A PRO	81437	76 kcal	2,8%	12,3%	12,0%	1,3%	0,9%	120 mg	NC	YOPLAIT Mini Yop
TRANSGOURMET	408872	78 kcal	2,8%	13,5%	13,2%	1,4%	0,9%	240 mg	1,25 µg	DANONE PROFESSIONNEL Gervais

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez l'utiliser pour parfumer et éviter que vos pintades se dessèchent, en l'incorporant dans la carcasse avant la cuisson.

THÈMES & RECETTES

Le printemps : Crêpe aux fraises crémeuses

Le goût : Smoothie à la fraise et sa pointe de menthe

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et % Type de ferments lactiques et %	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Arômes Colorants Additifs	Industriels Marque
BRAKE	80396	liquide, sucré, à la fraise, enrichi en calcium et en vitamine D	lait demi-écrémé pasteurisé 75,9%, crème %NC, ferments lactiques %NC	fraise mixée 6%	sucre liquide saccharose 8,9%	arôme, colorant, correcteur d'acidité, épaississant	DANONE PROFESSIONNEL Gervais
FRANCE FRAIS	42589	liquide, sucré, à la fraise	lait partiellement écrémé 84,4%, protéines de lait < 1%, ferments lactiques %NC	purée de fraise 6%	sucre 8,1%	arôme < 1%, colorant, amidon modifié	ANDROS RESTAURATION Nova
PASSION FROID	56258	liquide, sucré, aromatisé à la fraise	lait écrémé à base de poudre de lait 88%, crème %NC, ferments lactiques < 1%	/	sucre 6%, sirop de glucose-fructose 3,8%	arôme naturel < 1%, concentré des minéraux du lait	YOPLAIT Mini Yop
PRO A PRO	81437	liquide, sucré, aromatisé à la fraise	lait écrémé à base de poudre de lait 88%, crème %NC, ferments lactiques < 1%	/	sucre 6%, sirop de glucose-fructose 3,8%	arôme naturel < 1%, concentré des minéraux du lait	YOPLAIT Mini Yop
TRANSGOURMET	408872	liquide, sucré, à la fraise, enrichi en calcium et en vitamine D	lait demi-écrémé pasteurisé 75,9%, crème %NC, ferments lactiques %NC	fraise mixée 6%	sucre liquide saccharose 8,9%	arôme, colorant, correcteur d'acidité, épaississant	DANONE PROFESSIONNEL Gervais

	Référence	Subvention "Lait aux écoles"	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80396	non concerné	lait : Belgique	Belgique	DLC NC, conservation 8 heures hors enceinte réfrigérée avant ouverture, (consommation en une seule prise)	bouteille PS, opercule aluminisé, bouchon clipsable PE, 100 g, 4 x 100 g	DANONE PROFESSIONNEL Gervais
FRANCE FRAIS	42589	non concerné	UE	France	30 jours, conservation 8 heures hors enceinte réfrigérée	bouteille PET, opercule aluminisé, non refermable, 100 g, 4 x 100 g	ANDROS RESTAURATION Nova
PASSION FROID	56258	non concerné	UE	France	28 jours, conservation 8 heures hors enceinte réfrigérée	bouteille PET, bouchon PET vissable, 100 g, 8 x 100 g	YOPLAIT Mini Yop
PRO A PRO	81437	non concerné	UE	France	28 jours, conservation 8 heures hors enceinte réfrigérée	bouteille PET, bouchon PET vissable, 100 g, 8 x 100 g	YOPLAIT Mini Yop
TRANSGOURMET	408872	non concerné	lait : Belgique	Belgique	DLC NC, conservation 8 heures hors enceinte réfrigérée avant ouverture, (consommation en une seule prise)	bouteille PS, opercule aluminisé, bouchon clipsable PE, 100 g, 4 x 100 g	DANONE PROFESSIONNEL Gervais

Nos offres de yaourt à boire à la fraise ne sont pas éligibles au programme "lait aux écoles" car, comme on peut le constater, leur teneur en sucres ajoutés est trop élevée (8,1 à 11,3%) et la quantité de lait de deux offres trop faible. Pour pouvoir bénéficier de cette mesure, les yaourts ou autres laits fer-

mentés (nature, aux fruits, au jus de fruit ou aromatisés) doivent contenir au maximum 7% de sucres ajoutés (et/ou miel) et posséder au moins 90% de lait en poids pour la catégorie IC (ICB pour les produits biologiques), ou au moins 80% de lait en poids pour la catégorie II (IIB pour les produits biologiques).



Fromage blanc aux fruits

Fromage blanc sucré, aux fruits, en pots de 60 g.

Le fromage blanc aux fruits est généralement consommé tel quel. Il peut également être agrémenté de langues de chat ou d'éventails.

Malgré une apparence et une texture qui font penser aux petits-suisse, nos offres sont en fait assimilées à des fromages frais de type suisse. En effet, pour bénéficier de la dénomination "petit-suisse", le produit doit être à base de lait de vache, avoir un poids de 30 ou 60 g et une teneur minimale en matières grasses de 4,0%² (soit environ 9% sur le produit fini), d'où un enrichissement systématique en crème. Si trois de ces critères sont bien présents (lait, crème, poids de 60 g), on constate par contre que la teneur en matières grasses de nos offres n'est que de 6,3 à 7%. Notre sélection fait néanmoins partie de la catégorie "Petit suisse et autres fromages frais de type suisse" et les grammages recommandés par le GEMRCN sont de 50 à 60 g pour les enfants à partir de 12 mois, et ce jusqu'en primaire, et de 100 à 120 g, soit

deux pots, au-delà de la primaire. On note que l'apport en calcium n'est que de 58 mg par pot pour les offres standards, alors qu'elle atteint 144 mg par pot pour les offres enrichies en calcium. Ainsi, pour les enfants, seules les offres contenant 144 mg de calcium par pot (et dont la teneur en matières grasses n'est que de 3,8 à 4,1 g), peuvent être comptabilisées dans la catégorie "Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion". Pour les populations d'âge supérieur, bien que deux pots fournissent entre 116 et 288 mg de calcium, comme ils apportent également 7,6 à 8,2 g de matières grasses, ils ne peuvent être comptabilisés dans la catégorie citée précédemment.

² Annexes du décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

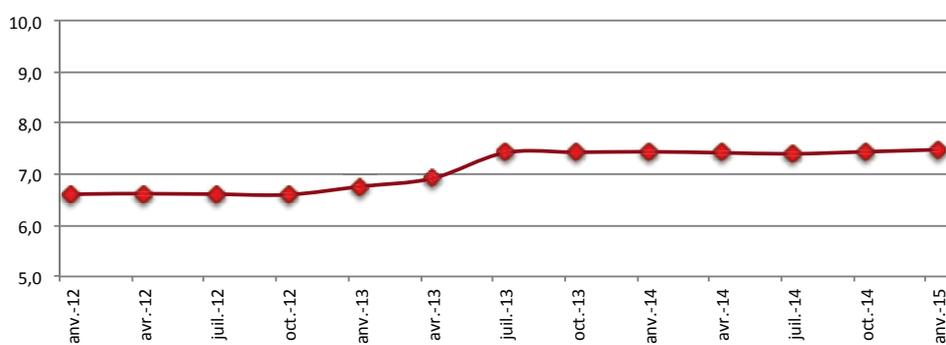


Question d'un acheteur

Les grammages portions à servir pour les populations d'outre-mer sont-ils identiques à ceux des populations métropolitaines ?

Oui. Toutefois, ces produits ne doivent être proposés qu'à partir de 18 mois et non de 12 mois comme pour les populations métropolitaines. Cette particularité concerne également tous les fromages blancs, frais, yaourts ou laits fermentés.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus croquante, servez vos fromages blancs surmontés de céréales (type muesli) à la façon d'un crumble.

THÈMES & RECETTES

Les USA : Mini cheese-cake aux fruits
Les fruits : Coupe des pâturages

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Vitamine D	Industriels Marque
BRAKE	80815	139 kcal	6,4%	13,0%	12,7%	7,0%	4,6%	96 mg	NC	YOPLAIT Petits Filous
FRANCE FRAIS	62306	139 kcal	6,3%	12,8%	12,3%	6,9%	4,4%	240 mg	1,25 µg	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Maîtres laitiers
PASSION FROID	8839	139 kcal	6,4%	13,0%	12,7%	7,0%	4,6%	96 mg	NC	YOPLAIT Petits Filous
PRO A PRO	6223	131 kcal	4,9%	13,6%	13,2%	6,3%	4,1%	240 mg	1,25 µg	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200142	131 kcal	4,9%	13,6%	13,2%	6,3%	4,1%	240 mg	1,25 µg	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et % Type de ferments lactiques et %	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Industriels Marque
BRAKE	80815	texture lisse, sucré, aux fruits	lait écrémé %NC, ferments lactiques %NC, crème pasteurisée %NC	fruit 5%, forme NC, abricot, fraise, framboise	sucre 9,5%	YOPLAIT Petits Filous
FRANCE FRAIS	62306	texture lisse, sucré, aux fruits, enrichi en calcium et en vitamine D	lait écrémé pasteurisé %NC, ferments lactiques < 1%, crème pasteurisée 17%	purée de fruit 6%, abricot, fraise, framboise	sucre 9,1%	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Maîtres laitiers
PASSION FROID	8839	texture lisse, sucré, aux fruits	lait écrémé %NC, ferments lactiques %NC, crème pasteurisée %NC	fruit 5%, forme NC, abricot, fraise, framboise	sucre 9,5%	YOPLAIT Petits Filous
PRO A PRO	6223	texture lisse, sucré, aux fruits, enrichi en calcium et en vitamine D	lait entier pasteurisé %NC, protéines de lait < 1%, ferments lactiques %NC, crème pasteurisée %NC	pulpe de fruit 5%, abricot, fraise, banane	sucre 8,8%, sirop de glucose-fructose 1,2%	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200142	texture lisse, sucré, aux fruits, enrichi en calcium et en vitamine D	lait entier pasteurisé %NC, protéines de lait < 1%, ferments lactiques %NC, crème pasteurisée %NC	pulpe de fruit 5%, abricot, fraise, banane	sucre 8,8%, sirop de glucose-fructose 1,2%	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova

	Référence	Arômes colorants Additifs	Subvention "Lait aux écoles"	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80815	arôme, colorant, amidon transformé de maïs, jus de sureau, épaississant, phosphate de calcium	non concerné	NC	France	28 jours	pot plastique, opercule PET, 60 g, 6 x 60 g	YOPLAIT Petits Filous
FRANCE FRAIS	62306	arôme naturel < 2%, colorant, amidon transformé, jus concentré de carotte noire, épaississant, phosphate de calcium, correcteur d'acidité, citrate de sodium, vitamine D	non concerné	lait : Normandie	France	19 jours	pot plastique, opercule aluminisé, 60 g, 6 x 60 g	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Maîtres laitiers
PASSION FROID	8839	arôme, colorant, amidon transformé de maïs, jus de sureau, épaississant, phosphate de calcium	non concerné	NC	France	28 jours	pot plastique, opercule PET, 60 g, 6 x 60 g	YOPLAIT Petits Filous
PRO A PRO	6223	arôme < 1%, colorant, amidon modifié, épaississant, vitamine D	non concerné	UE	France	33 jours	pot plastique, opercule aluminisé, 60 g, 6 x 60 g	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200142	arôme < 1%, colorant, amidon modifié, épaississant, vitamine D	non concerné	UE	France	33 jours	pot plastique, opercule aluminisé, 60 g, 6 x 60 g	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova

Que ce soit pour nos offres de fromages frais aux fruits, ou pour tout autre produit laitier, les critères de fréquences et de classement sont très différents pour les populations d'outre-mer. Ainsi, un apport minimal de 100 mg de calcium laitier pour les enfants de plus de trois ans et les adultes, et un apport mini-

mal de 120 mg pour les adolescents, le portage à domicile et les personnes âgées en institution est recommandé à chaque repas, soit une fréquence de 20/20. Cet apport devra être amené soit par un produit de base (fromage frais, yaourt, fromage sec...) ou dans une recette (entrée, gratin, dessert lacté...).



Fromage aux noix

Fromage frais, aromatisé aux noix, portion de 16 à 16,67 g.

Le fromage frais aux noix se consomme tartiné sur une tranche de pain. Il peut être utilisé pour la confection de plateau repas ou panier pique-nique.

Si quatre sur cinq de nos offres contiennent des morceaux de noix (3%), deux d'entre elles possèdent également des morceaux d'amandes (pourcentage non communiqué). La dernière offre ne contient quant à elle que de l'arôme de noix (0,33%), arôme de noix que l'on retrouve aussi (mais dont le pourcentage n'est pas communiqué) dans les offres sans amandes. A noter également la présence de crème dans nos offres noix et amandes. Des différences de goût sont donc à prévoir, ainsi que des différences de texture. En effet, si toutes nos offres possèdent une texture dite "tartifiable", celle ne contenant que de l'arôme sera dépourvu de croquant. Deux autres offres ayant subi une étape de foisonnement (incorporation d'air) auront une texture mousseuse.

Par ailleurs, nos offres ne pourront être comptabilisées dans le tableau de fréquence, leur teneur en calcium (13 à 21,5 g par portion ou 26 à 43 g pour deux portions) étant bien inférieure aux 100 mg minimum requis. Côté conditionnement, trois de nos offres sont proposées en coupelles et deux dans un papier aluminisé. Plus résistantes et conservant mieux leur forme, les coupelles facilitent la manipulation (notamment lors de pique-niques). Par contre, les offres emballées dans un papier aluminisé possèdent des conditionnements moins importants (32 portions contre 60 ou 144 portions) parfois plus intéressants pour de petites structures. Attention toutefois, leur DLC est aussi plus courte (24 jours contre 40 ou 70 jours).

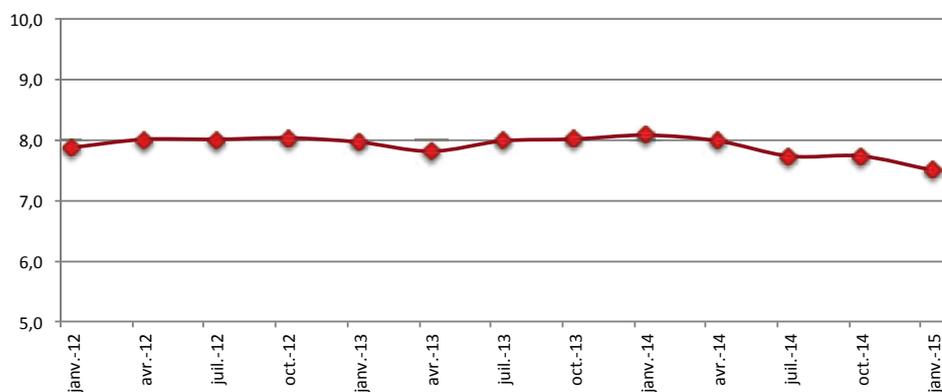


Question d'un acheteur

Pourquoi une des offres n'appartient-elle pas à la catégorie III du programme "Lait aux écoles" ?

La catégorie III concerne les fromages nature, frais, et/ou fondus, aromatisés ou non, contenant au minimum 90% de fromage en poids. Si les quantités de fromage présentes ne sont pas indiquées, on peut sans doute en conclure que l'offre n'entrant pas dans cette catégorie en contient moins de 90%.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Substituez le fromage râpé par un fromage aux noix pour agrémenter certains potages ; il apportera de la douceur et un parfum délicat.

THÈMES & RECETTES

Le Périgord : Quiche au confit de canard
Le goût : Gratin de butternut aux noix

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	81069	305 kcal	6,0%	2,8%	2,8%	30,0%	19,0%	0,9 g	130 mg	LACTALIS Rondelé
FRANCE FRAIS	101268	261 kcal	6,0%	3,0%	3,0%	25,0%	16,9%	1,0 g	70 mg	LAÏTA PROFESSIONNEL Paysan Breton
PASSION FROID	83965	353 kcal	8,5%	3,2%	2,2%	34,0%	22,0%	1,0 g	81 mg	ALLIANCE FOOD SERVICE Tartare
PRO A PRO	61647	305 kcal	6,0%	2,8%	2,8%	30,0%	19,0%	0,9 g	130 mg	LACTALIS Rondelé
TRANSGOURMET	59725	353 kcal	8,5%	3,2%	2,2%	34,0%	22,0%	1,0 g	81 mg	ALLIANCE FOOD SERVICE Tartare

Comparaison des offres

	Référence	Etat, Aspect	Type de produit laitier et % Type de ferments lactiques et %	Type d'oléagineux et %	Arômes, Additifs	Industriels Marque
BRAKE	81069	texture foisonnée	lait pasteurisé %NC, protéines de lait %NC, ferments lactiques %NC	noix de Dordogne 3%	arôme naturel de noix	LACTALIS Rondelé
FRANCE FRAIS	101268	texture lisse	lait écrémé %NC, retentat de lait %NC, babeurre déshydraté %NC, protéines de lait %NC, ferments lactiques %NC	/	arôme naturel de noix 0,33%	LAÏTA PROFESSIONNEL Paysan Breton
PASSION FROID	83965	texture tartinable et homogène	lait pasteurisé %NC, crème pasteurisée %NC	noix 3%, amande %NC	arôme naturel, poivre noir, conservateur	ALLIANCE FOOD SERVICE Tartare
PRO A PRO	61647	texture foisonnée	lait pasteurisé %NC, protéines de lait %NC, ferments lactiques %NC	noix de Dordogne 3%	arôme naturel de noix	LACTALIS Rondelé
TRANSGOURMET	59725	texture tartinable et homogène	lait pasteurisé %NC, crème pasteurisée %NC	noix 3%, amande %NC	arôme naturel, poivre noir, conservateur	ALLIANCE FOOD SERVICE Tartare

	Référence	Subvention "Lait aux écoles"	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	81069	non concerné	lait : NC, noix : France (Dordogne)	France	40 jours	coupelle plastique, 16,6 g, 60 x 16,6 g	LACTALIS Rondelé
FRANCE FRAIS	101268	catégorie III	lait : France, arôme de noix : NC	France	70 jours	coupelle plastique, 16,67 g, plaque de 24 x 16,67 g, 6 x 24 x 16,67 g	LAÏTA PROFESSIONNEL Paysan Breton
PASSION FROID	83965	catégorie III	NC	France	24 jours	papier aluminisé (à teneur réduite en aluminium), 16 g, 32 x 16 g	ALLIANCE FOOD SERVICE Tartare
PRO A PRO	61647	non concerné	lait : NC, noix : France (Dordogne)	France	40 jours	coupelle plastique, 16,6 g, 60 x 16,6 g	LACTALIS Rondelé
TRANSGOURMET	59725	catégorie III	NC	France	24 jours	papier aluminisé (à teneur réduite en aluminium), 16 g, 32 x 16 g	ALLIANCE FOOD SERVICE Tartare

Avec un poids de 16 à 16,67 g, nos offres répondent aux grammages recommandés par le GEMRCN. Ceux-ci devant se situer entre 16 et 20 g pour les maternelles, comptez une portion. Concernant les adolescents, adultes et personnes âgées en institution, il est possible de servir une ou deux portions puisque ces

grammages vont de 16 à 40 g. Pour les primaires, vous pouvez compter deux portions pour l'offre en 16 g car, à +/- 10%, vous restez dans la fourchette des 16 à 30 g recommandés (soit 14,4 à 33 g). Pour les autres offres, avec deux portions, vous serez au-delà des 33 g.



Coulommiers

Fromage au lait de vache pasteurisé, à pâte molle et à croûte fleurie, pièce de 300 à 320 g.

Le coulommiers est généralement proposé en plateau ou en assortiment sur assiette. Il peut également être incorporé dans certaines tartes salées ou salades composées.

Peu d'ingrédients composent le coulommiers et la quantité de lait, qui est l'élément principal, n'est indiquée que pour deux de nos offres. Elle ne précise pas la teneur exacte de cet ingrédient, mais juste que celui-ci est présent à plus de 90% dans le produit. Il semble toutefois probable que ce pourcentage soit assez similaire pour les autres offres, car au regard de la valeur énergétique (257 à 284 kcal) et des apports en nutriments, on ne note pas de différences importantes. Le manque d'information concernant le taux de calcium est plus problématique, car cette indication est nécessaire pour classer ce fromage dans le tableau de fréquences³. On s'aperçoit notamment que pour l'offre contenant 342 mg de calcium, les portions de 16 à 29,2 g apportent moins de 100 mg de calcium, contre 100 à 136 mg pour

celles de 29,3 à 40 g. Concernant l'offre à 450 mg de calcium, les portions de 16 à 22,2 g en contiennent moins de 100 mg, celles de 22,3 à 33,3 g entre 100 et 150 mg, et celles entre 33,4 à 40 g, plus de 150 mg. Par ailleurs, sachez qu'il existe des coulommiers au lait cru et/ou issus de l'agriculture biologique. Ceux-ci possèdent en général des saveurs plus prononcées, mais ils ont aussi un coût plus élevé. Pour la petite histoire, ce fromage originaire d'Ile de France connut un vif succès au 19^{ème} siècle grâce à son gabarit. En effet, contrairement aux grandes roues de brie très fragiles, son diamètre d'environ 13 cm (toujours d'actualité) permettait de le transporter sans risque vers les halles parisiennes.

³ "Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion" ou "Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion".



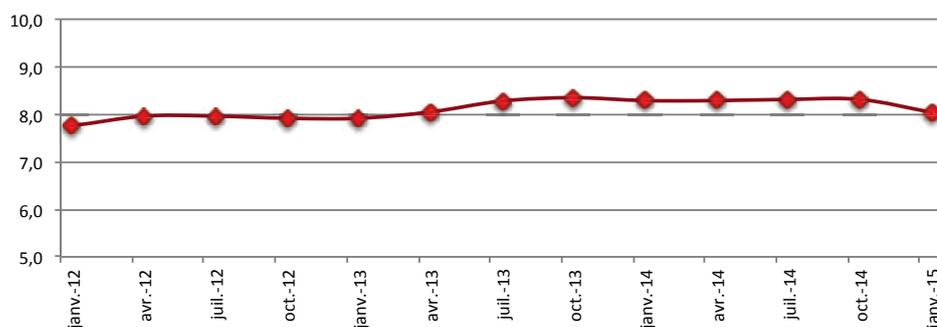
Question d'un acheteur

Combien peut-on réaliser de portions avec un coulommiers ?

En fonction des grammages recommandés par le GEMRCN⁴, nos offres en 320 g permettent de réaliser 16 à 20 portions pour les maternelles, 10 à 20 pour les primaires et 8 à 20 pour les catégories d'âges supérieurs. Avec une marge de +/- 10%, ce découpage peut être utilisé pour le coulommiers en 300 g.

⁴ Grammages indiqués précédemment pour le fromage aux noix.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation originale, proposez vos coulommiers coupés en deux et farcis de fruits secs (raisins, noix, amandes, pistaches...).

THÈMES & RECETTES

Terroir : Croquette briardes

Le goût : Faux-filet sauce au coulommiers

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matière grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80778	257 kcal	16,0%	2,2%	20,5%	14,0%	1,3 g	NC	NC
FRANCE FRAIS	173000	284 kcal	19,1%	0,5%	23,0%	14,8%	1,3 g	NC	ALLIANCE FOOD SERVICE Primprenelle
PASSION FROID	6237	283 kcal	18,0%	1,0%	23,0%	16,0%	1,5 g	342 mg	ALLIANCE FOOD SERVICE Saint Per
PRO A PRO	3941	257 kcal	16,0%	2,2%	20,5%	14,1%	1,4 g	NC	EURIAL Ligueuil
TRANSGOURMET	320986	266 kcal	19,0%	NC	20,0%	14,0%	1,4 g	450 mg	LACTALIS Ambassador

Comparaison des offres

	Référence	Etat, aspect	Type de produit laitier et % Type de ferments lactiques et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	80778	rond, Ø 13 cm, hauteur NC, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé %NC, ferments lactiques %NC	coagulant	NC
FRANCE FRAIS	173000	rond, Ø 13,3 cm, hauteur 2,7 cm, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé > 90%, ferments lactiques %NC	présure	ALLIANCE FOOD SERVICE Primprenelle
PASSION FROID	6237	rond, Ø 13,5 cm, hauteur 4 cm, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé > 95%, ferments lactiques < 1%	/	ALLIANCE FOOD SERVICE Saint Per
PRO A PRO	3941	rond, Ø 13 cm, hauteur 2,9 cm, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé %NC, ferments lactiques 0,1%	coagulant	EURIAL Ligueuil
TRANSGOURMET	320986	rond, Ø 13 cm, hauteur 3 cm, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé %NC, Penicillium %NC	chlorure de calcium, présure	LACTALIS Ambassador

	Référence	Subvention "Lait aux écoles"	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80778	catégorie V	NC	France	35 jours	boîte carton, papier emballage PET, 320 g poids net à l'emballage, 1 x 320 g	NC
FRANCE FRAIS	173000	NC	lait : France	France	35 jours	boîte bois, papier emballage plastique, 320 g poids net à l'emballage, 14 x 320 g	ALLIANCE FOOD SERVICE Primprenelle
PASSION FROID	6237	catégorie V	NC	France	20 jours	emballage papier, 300 g poids net à l'emballage, 14 x 300 g	ALLIANCE FOOD SERVICE Saint Per
PRO A PRO	3941	NC	lait : France	France	61 jours	boîte carton, papier emballage PET, 320 g poids net à l'emballage, 21 x 320 g	EURIAL Ligueuil
TRANSGOURMET	320986	catégorie V	lait : France	France	28 jours	boîte carton, complexe d'emballage avec papier paraffiné, 320 g poids net à l'emballage, 21 x 320 g	LACTALIS Ambassador

Références

La production de lait et produits laitiers en 2013 et le marché du lait et des produits laitiers en 2013. FranceAgriMer, Etablissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer.

<http://www.franceagrimer.fr/filiere-lait/La-filiere-en-bref/La-production-de-lait-et-produits-laitiers-en-2013>

<http://www.franceagrimer.fr/filiere-lait/La-filiere-en-bref/Le-marche-du-lait-et-des-produits-laitiers-en-2013>

La filière laitière française en chiffres. Maison du lait, la filière laitière française.

<http://www.maison-du-lait.com/fr/chiffres-cles/filiere-laitiere-francaise-en-50-chiffres#column-441>

Yaourt et laits fermentés : histoire et réglementation.

<http://www.syndifrais.com/produits-yaourts-et-laits-fermentes-histoire.html>

Petit suisses : Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000644875&dateTexte#LEGISCTA000021240416>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013

Base de données **AIDOMENU**, Evolutions tarifaires **SARA**, **Panel d'acheteurs de collectivités**