

CCTP « mode d'emploi »

Les produits aquatiques

La consommation de produits aquatiques est passée de 18 à 36,5 kg par habitant et par an entre 1961 et 2011, pour finalement diminuer légèrement et se stabiliser actuellement aux alentours de 33,5 kg¹.

En 2013, les quantités de produits aquatiques achetées par la RHF (Restauration Hors Foyer) se sont élevées à 135 800 tonnes (en poids net, brut ou transformé selon les produits) pour un montant de 1,135 milliards d'euros HT. Alors que les restaurants commerciaux totalisent 70 % de ce montant (49 % pour les indépendants et 21 % pour les chaînes), la restauration collective autogérée y a investi quant à elle 238 millions (21 %) et la restauration collective concédée 102 millions (9 %). Les poissons frais ou surgelés, présentés entiers ou portionnés, arrivent largement en tête des achats totaux de produits aquatiques avec 55 % de ceux-ci, soit en moyenne 60 % du montant global. Sept espèces sont particulièrement sollicitées : le saumon, le cabillaud, le colin d'Alaska, le merlu, le lieu noir et jaune, le bar et le thon. Notons également que la restauration collective privilégie les poissons surgelés découpés (filet, dos...) car ils présentent un aspect pratique

et un intérêt économique non négligeable. Les produits traiteurs ne constituent quant à eux que 16 % des volumes des produits aquatiques achetés (soit 14 % du montant global), et sont majoritairement représentés par les poissons transformés (pané, meunière...). Ceux-ci constituent en effet 55 % de ce volume².

¹ Consommation d'animaux marins par habitants en France, Viande.info, données FranceAgrimer 2015.

² Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2014, données et bilans, édition mai 2015, FranceAgrimer.

La sélection du mois

- Salade de fruits de mer
- Poisson à la bordelaise
- Hoki pané
- Filet de sardine

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...



ERIC DELATTRE – CHEF DE PRODUCTION
RIL Restaurant Inter-administratif – Lyon (69)

« Il nous arrive de proposer du poisson à la bordelaise en portion déjà toutes prêtes, mais c'est très rare (environ deux fois par an). On préfère acheter du poisson neutre et préparer nos sauces à côté. Elles peuvent être confectionnées soit avec une base déshydratée type « sauce hollandaise », soit faites maison comme la sauce dieppoise. Au niveau des poissons panés, nous n'utilisons qu'une offre de colin d'Alaska pané cuit à cœur. Le poisson mis en œuvre pour ce produit provient de la pêche dite « raisonnée » et correspond à notre souhait de servir des poissons issus d'une pêche respectueuse de l'environnement. Nous sélectionnons d'ailleurs d'autres poissons provenant de ce type de pêche tel que le cabillaud, la daurade, le saumon, le féra ou encore les sardines ; ces dernières étant même issues de la pêche française. Elles sont présentées en filet double, sans arête centrale et nous les cuisinons surtout l'été soit en plat principal sous forme de gratiné de sardines, soit en entrée en tartine méridionale. Par contre, nous ne servons pas de salade de fruits de mer, mais nous utilisons des fruits de mer surgelés pour préparer notamment une entrée avec des légumes frais et des feuilles de brick. »

Secteur : Public - Type de convives : Adultes
Nombre de couverts/jour : 1 200



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.



Salade de fruits de mer

Salade de fruits de mer, sous atmosphère modifiée, en barquette de 1,5 à 2,6 kg.

La salade de fruits de mer est souvent servie en buffet ou à l'assiette, agrémentée d'une feuille de salade. Elle peut aussi entrer dans la composition de certaines salades composées à base de riz.

Oscillant entre 35 et 39 %, la quantité de fruits de mer utilisée dans cinq de nos offres se révèle assez homogène. Pour les deux offres restantes, on observe des écarts importants puisque la première en contient 52,2 % et la seconde seulement 23,2 %. Dans cette dernière, on constate toutefois la présence de surimi³, mais les 4,4 % mis en œuvre ne permettent malheureusement pas d'égaliser la teneur en denrées protidiques animales des autres offres et la préparation affiche finalement un taux inférieur à 30 %. A noter également qu'une autre offre (celle à 39 % de fruits de mer) contient elle aussi 4 % de surimi. Par ailleurs, si les industriels utilisent tous les mêmes fruits de mer, les quantités mises en œuvre restent extrêmement variables. La proportion de calmars passe ainsi de 4,1 à 23,9 %, celle des moules de 9,1 à 24 % et celle des crevettes de 4 à 17 %. Au niveau des légumes, les quantités

utilisées pour la majorité de nos offres se situent aux alentours de 30 % et l'on retrouve principalement des poivrons rouges et verts, ainsi que des oignons. Pour certaines, d'autres légumes sont incorporés (courgette, purée de tomate, olive...), mais les différences les plus importantes concernent sans doute la salade la plus garnie en fruits de mer. En effet, celle-ci ne contient que 5 % de tomates mi-séchées marinées et 10 % de poivrons rouges et jaunes. Diverses variétés de sauces sont également utilisées (vinaigrette, à la grecque, au paprika...). Notre sélection de salade de fruits de mer se révèle donc très hétérogène et il peut être intéressant de changer parfois d'offre pour favoriser la diversité.

³ Pour rappel, le surimi est une préparation sous forme de pâte contenant du poisson (teneur est variable suivant l'industriel).



Question d'un acheteur

Doit-on dire « calmar » ou « calamar » ?

Les deux termes s'emploient. Ce mollusque céphalopode est aussi couramment appelé « encornet » ou encore « chipiron » dans le Sud-Ouest de la France. Attention toutefois de ne pas le confondre avec la seiche (ou supion) dont il se distingue par son corps allongé et sa fine coquille interne.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

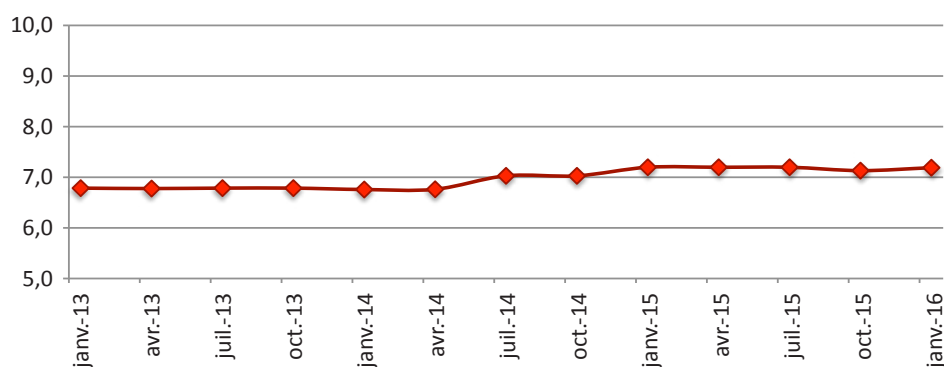


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	49789	101 kcal	6,6 %	4,4 %	3,6 %	6,0 %	0,5 %	1,30 g	1,10	LA BELLE HENRIETTE La Belle Henriette
DAVIGEL	1680446	172 kcal	5,8 %	4,0 %	2,2 %	14,7 %	1,3 %	1,21 g	0,39	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	31473	87 kcal	7,7 %	3,4 %	NC	4,7 %	NC	1,40 g	1,63	MIX BUFFET Mix Buffet
KRILL	110430	94 kcal	6,4 %	3,5 %	NC	6,0 %	NC	1,27 g	1,07	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	61192	94 kcal	6,4 %	3,5 %	NC	6,0 %	NC	1,30 g	1,07	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	936108	317 kcal	7,1 %	7,9 %	NC	28,6 %	NC	NC	0,24	MIX BUFFET Mix Buffet
TRANSGOURMET	930524	127 kcal	11,0 %	4,8 %	1,2 %	6,8 %	0,7 %	0,99 g	1,61	AMAND BIANIC Amand Bianic

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour changer un peu, lorsque vous confectionnez vos salades de la mer, remplacez les pâtes ou le riz par des lentilles.

THÈMES & RECETTES

La mer : Salade des Cyclades

Le goût : Cocktail de la mer au pamplemousse

Comparaison des offres

	Référence	Répartition et %	Type de fruits de mer et % Type de poisson et %	Type de légume et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	49789	fruits de mer 23,3 %, préparation à base de surimi 11 %, type de sauce NC, 34 %, légume 27 %	calmar blanchi 4,1 %, moule cuite décoquillée 12 %, crevette cuite décortiquée 7,1 %, surimi 4,4 %	oignon % NC, poivron rouge et vert % NC, tomate % NC, purée de tomate double concentré % NC	olive % NC, sucre % NC, huile de colza % NC, blanc d'œuf % NC	LA BELLE HENRIETTE La Belle Henriette
DAVIGEL	1680446	fruits de mer 38 %, sauce vinaigrette % NC, légume % NC	calmar cuit 23,9 %, moule cuite décoquillée 9,1 %, crevette cuite décortiquée 4,9 %	oignon % NC, poivron rouge et vert % NC, coulis de tomate 15 %	sucre % NC, huile de colza % NC, huile d'olive % NC, vin blanc % NC, vinaigre d'alcool % NC, arômes % NC, jus de citron concentré % NC	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	31473	fruits de mer 35 %, sauce à la grecque 32 %, légume 32 %	calmar cuit % NC, moule cuite décoquillée % NC, crevette cuite décortiquée % NC	oignon 10 %, courgette 4 %, poivron rouge 9 %, poivron vert 9 %	huile de colza % NC, poivre blanc % NC, persil % NC, ingrédients aromatiques % NC	MIX BUFFET Mix Buffet
KRILL	110430	fruits de mer 35 %, sauce à la grecque 32 %, légume 32 %	calmar cuit % NC, moule cuite décoquillée % NC, crevette cuite décortiquée % NC	oignon 10 %, courgette 4 %, poivron rouge 9 %, poivron vert 10 %, purée de tomate double concentrée 3,7 %	huile de colza 3,7 %, vinaigre d'alcool 1,8 %, infusion 6 % (extrait de céleri, thym, coriandre, laurier), persil 0,2 %, poivre blanc 0,07 %	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	61192	fruits de mer 35 %, sauce à la grecque 32 %, légume 32 %	calmar cuit % NC, moule cuite décoquillée % NC, crevette cuite décortiquée % NC	oignon 10 %, courgette 4 %, poivron rouge 9 %, poivron vert 10 %, purée de tomate double concentrée 3,7 %	huile de colza % NC, vinaigre d'alcool % NC, infusion % NC (extrait de céleri, thym, coriandre, laurier), persil % NC, poivre blanc % NC	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	936108	fruits de mer 52,2 %, type de sauce NC, % NC, légume 15 %	calmar cuit 17,4 %, moule cuite décoquillée 17,4 %, crevette cuite décortiquée 17 %	poivron rouge et jaune 10 %, tomate mi-séchée marinée 5 %	huile de tournesol % NC, vinaigre d'alcool % NC, ail 1 %, herbes aromatiques % NC, épices % NC	MIX BUFFET Mix Buffet
TRANSFOURMET	930524	fruits de mer 39 %, surimi 4 %, sauce au paprika 30 %, légume 26 %	calmar cuit 11 %, moule cuite décoquillée 24 %, crevette cuite décortiquée 4 %, surimi 4 %	oignon 7 %, courgette 7 %, poivron rouge et vert 12 %, purée de tomate 2 %	fécule de manioc 0,4 %, sucre % NC, dextrose % NC, huile de colza 5 %, huile d'olive 1 %, arômes % NC	AMAND BIANIC Amand Bianic

	Référence	Colorants Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	49789	colorant, acidifiant, amidon de blé, amidon transformé, conservateur, épaississant, exhausteur de goût, stabilisant	internationale	France	17 jours, après ouverture : NC	barquette, 1,5 kg, couvercle refermable, sous atmosphère modifiée, 2 x 1,5 kg	LA BELLE HENRIETTE La Belle Henriette
DAVIGEL	1680446	colorant, émulsifiant, épaississant	NC	France	18 jours, après ouverture : NC	barquette, 2,6 kg, couvercle refermable, sous atmosphère modifiée, 4 x 2,6 kg	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	31473	amidon modifié de maïs et de blé, gluten de blé, épaississant	calmar : Inde, Pakistan, Thaïlande, Océan Indien, moule : Chili, Espagne, crevette : Inde	France	23 jours, après ouverture : 48 h	barquette, 2,5 kg, couvercle refermable, sous atmosphère modifiée, 1 x 2,5 kg	MIX BUFFET Mix Buffet
KRILL	110430	colorant, acidifiant, amidon modifié de pomme de terre, conservateur, épaississant	France, Europe, Chine, Thaïlande, Chili, Inde	France	23 jours, après ouverture : 48 h	barquette, 2,5 kg, couvercle refermable, sous atmosphère modifiée, 1 x 2,5 kg	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	61192	colorant, acidifiant, amidon modifié de pomme de terre, conservateur, épaississant	calmar : Océan indien, Océan Pacifique, moule : Chili, Espagne, crevette : Océan Pacifique	France	23 jours, après ouverture : 48 h	barquette, 2,5 kg, couvercle refermable, sous atmosphère modifiée, 1 x 2,5 kg	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	936108	acidifiant	NC	France	23 jours, après ouverture : 48 h	barquette, 1,5 kg, couvercle refermable NC, sous atmosphère modifiée, 1 x 1,5 kg	MIX BUFFET Mix Buffet
TRANSFOURMET	930524	colorant, acidifiant, amidon modifié, conservateur, épaississant, exhausteur de goût, protéine de soja, stabilisant	NC	France	18 jours, après ouverture : NC	barquette, 2 kg, couvercle refermable, sous atmosphère modifiée, 1 x 2 kg	AMAND BIANIC Amand Bianic

Les différences constatées au niveau de la composition de nos offres influent de manière importante sur la valeur énergétique : 100 g de produit fini apportant entre 87 et 317 kcal. Les matières grasses sont à l'origine d'un tel écart, celles-ci passant en effet de 4,7 à 28,6 %. Ainsi, l'offre comportant le plus de fruits de mer s'avère également être la plus riche

en lipides. Alors que le reste de la sélection est en fréquence libre, puisque son taux de matières grasses est inférieur à 15 %, cette dernière se retrouve limitée à 4/20 repas maximum de la maternelle jusqu'aux adultes et à 8/20, 10/24 ou 12/28 déjeuners maximum et 2/28 dîners maximum pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile.



Poisson à la bordelaise

Portion de filet de poisson blanc, nappée de sauce bordelaise, surgelée, pièce de 160 g.

Le poisson à la bordelaise se gratine au four. Il est généralement accompagné de riz, de pommes vapeur ou de légumes verts.

On constate une grande homogénéité au sein de nos offres concernant les quantités de poisson et de sauce bordelaise mises en œuvre : respectivement 68,75 à 70 % de poisson pour 30 à 31,25 % de sauce. Hormis pour une offre où l'espèce de poisson ne nous a pas été communiquée, on remarque que le colin d'Alaska est utilisé par tous les industriels. Deux d'entre eux précisent qu'ils peuvent également mettre en œuvre soit du hoki de Patagonie, soit du hoki de Nouvelle-Zélande, ou encore du merlu blanc. Cela permet une plus grande souplesse en fonction des approvisionnements. Toutes ces espèces restent toutefois relativement proches tant au niveau du goût, de la texture que des apports nutritionnels. De plus, tous les filets utilisés sont proposés sans arête. Au niveau de

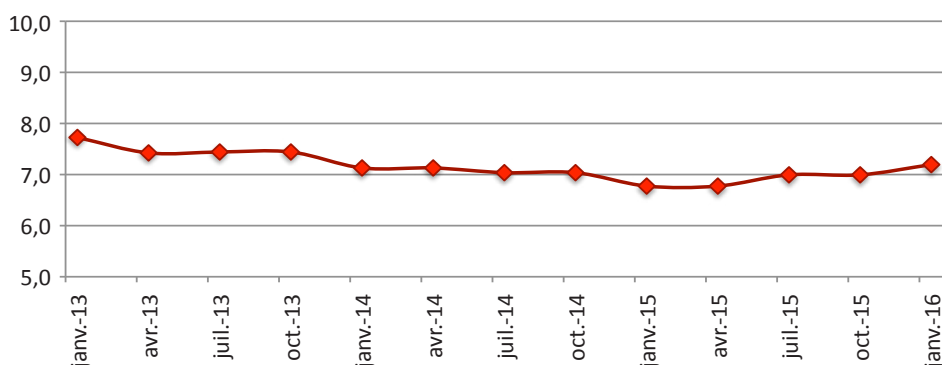
la composition de la sauce, on note par contre des divergences, notamment en ce qui concerne l'aromatization. Ainsi, la présence ou l'absence d'oignon, de certaines herbes aromatiques, de vin blanc, de jus de citron ou de crème seront, à n'en pas douter, à l'origine des différences gustatives entre les produits de notre sélection. Côté recommandations GEMRCN, précisons qu'aucune de nos offres ne pourra être comptabilisée dans la catégorie « poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un rapport P/L (Protéines/Lipides) supérieur ou égal à 2 ». En effet, les offres contenant au moins 70 % de poisson affichent un rapport P/L inférieur à 2, et celles ayant un rapport P/L de 2,73 possèdent seulement 68,75 % de poisson.



Le saviez-vous ?

Le poisson à la bordelaise fut l'un des premiers plats cuisinés surgelés à apparaître sur le marché. C'était en 1968 et ce n'est autre que le célèbre industriel Findus qui le mit au point et le commercialisa.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus punchy, saupoudrez vos portions de poisson à la bordelaise d'une pointe de curry ou de piment d'Espelette au départ.

THÈMES & RECETTES

Le goût : Parmentier à la troyenne
Le golfe de Gascogne : Gratinée de la Côte d'Argent

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	72982	156 kcal	12,6 %	5,8 %	9,1 %	1,3 %	1,10 g	1,38	PICKENPACK Brake Euro
DAVIGEL	1680190	184 kcal	12,0 %	6,9 %	11,8 %	1,2 %	1,00 g	1,01	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110212	200 kcal	12,0 %	8,3 %	13,2 %	2,4 %	0,85 g	0,90	CITE MARINE Cité Marine
KRILL	433246	175 kcal	11,6 %	7,4 %	10,8 %	1,7 %	0,78 g	1,07	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	29970	132 kcal	11,5 %	3,5 %	7,9 %	1,1%	0,79 g	1,46	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	937417	109 kcal	12,6 %	4,0 %	4,6 %	1,0 %	0,56 g	2,73	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	472233	109 kcal	12,6 %	4,0 %	4,6 %	1,0 %	0,56 g	2,73	CITE MARINE Cité Marine

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de poisson	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	72982	portion de filet, crue, sans arête, nappée de sauce bordelaise, forme rectangulaire, 128 x 62 x 25 mm (+/- 5 à 10)	filet de poisson 70 %, sauce bordelaise 30 %	colin d'Alaska	farine de blé 6,5 %, huile de colza 7,3 %, graisse de palme 1,3 %, sucre < 0,5 %, dextrose < 0,5 %, oignon 2 %, vinaigre d'alcool < 1 %, épices < 0,5 %	PICKENPACK Brake Euro
DAVIGEL	1680190	portion de filet, crue, sans arête, nappée de sauce bordelaise, forme rectangulaire, dimensions NC	filet de poisson 70 %, sauce bordelaise 30 %	colin d'Alaska, ou merlu blanc, ou hoki de Patagonie, ou hoki de Nouvelle-Zélande	chapelure % NC, margarine % NC, oignon % NC, persil 1,3 %, arômes % NC, préparation à base de jus de citron concentré 0,8 %, ail purée 0,04 %	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110212	portion de filet, crue, sans arête, nappée de sauce bordelaise, forme rectangulaire, 127 x 60 x 25 mm	filet de poisson 68,75 %, sauce bordelaise 31,25 %	colin d'Alaska	chapelure 8,3 %, huile de colza 10,7 %, oignon 0,7 %, vin blanc 0,4 %, dextrose < 0,02 %, herbes aromatiques < 1 %, zeste de citron 0,1 %, épices < 0,6 % dextrose < 0,02 %	CITE MARINE Cité Marine
KRILL	433246	portion de filet, crue, sans arête, nappée de sauce bordelaise, forme rectangulaire, 128 x 62 x 25 mm (+/- 3 à 5)	filet de poisson 70 %, sauce bordelaise 30 %	colin d'Alaska	farine de blé 6 %, sucre < 1 %, dextrose < 1 %, huile de colza 8 %, graisse végétale 1,5 %, vin blanc 2,5 %, persil < 1 %, épices < 1 %, jus de citron < 0,1 %, fines herbes < 0,1 %, arôme naturel < 0,01 %	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	29970	portion de filet, crue, sans arête, nappée de sauce bordelaise, forme rectangulaire, dimensions NC	filet de poisson 69 %, sauce bordelaise 31 %	colin d'Alaska	farine de blé 7,5 %, sucre 0,01 %, dextrose 0,02 %, maltodextrine 0,025 %, huile de colza 10,7 %, huile de tournesol 0,005 %, matière grasse de karité et de coco 1,3 %, persil 0,8 %, estragon 0,1 %, ciboulette 0,1 %, oignon 0,7 %, vin blanc 0,4 %, jus de citron concentré 0,1 %, paprika % NC, poivre 0,1 %, piment 0,1 %, ail en poudre 0,1 %	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	937417	portion de filet, crue, sans arête, nappée de sauce bordelaise, forme rectangulaire, dimensions NC	filet de poisson 68,75 %, sauce bordelaise 31,25 %	poisson blanc, espèce NC	chapelure % NC, farine de maïs % NC, crème % NC, huile de colza % NC, oignon préfrit % NC, échalote % NC, vin blanc % NC, épices % NC, herbes aromatiques % NC, aromates % NC	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	472233	portion de filet, crue, sans arête, nappée de sauce bordelaise, forme rectangulaire, 84 x 69 x 30 mm	filet de poisson 68,75 %, sauce bordelaise 31,25 %	colin d'Alaska, ou hoki de Patagonie, ou hoki de Nouvelle-Zélande	chapelure 4,7 %, farine de maïs 0,3 %, crème 4,7 %, huile de colza 3,8 %, oignon préfrit 3,1 %, échalote 1,6 %, vin blanc 1,2 %, épices 0,006 %, herbes aromatiques 0,1 %, aromates 0,09 %	CITE MARINE Cité Marine

	Référence	Colorants Additifs Agents de texture	Mise en œuvre	Zone de pêche FAO	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	72982	acidifiant, amidon modifié de pomme de terre, épaississant, levure, protéines hydrogénées de maïs et de colza	sans décongélation, four 180 °C, 20 à 25 min	61 ou 67	Allemagne	18 mois	surgelé IQF, 160 g, carton 4,8 kg, 30 pièces +/-	PICKENPACK Brake Euro
DAVIGEL	1680190	colorant, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, exhausteur de goût	sans décongélation, four à air pulsé 190 °C, 15 à 16 min	41, 61, 67, 81 ou 87	France	18 mois	surgelé IQF, 160 g, carton 5,12 kg, 32 pièces	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110212	acidifiant	sans décongélation, four 180 °C, 20 à 25 min	61 ou 67	Allemagne	24 mois	surgelé IQF, 160 g, carton 5,6 kg, 33 pièces minimum	CITE MARINE Cité Marine
KRILL	433246	acidifiant, amidon modifié, épaississant, levure	sans décongélation, four 180 °C, 25 min	61 ou 67	Allemagne	18 mois	surgelé IQF, 160 g, carton 4,8 kg, 30 pièces	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
PASSION FROID	29970	acidifiant, agent de traitement de la farine, amidon modifié de pomme de terre, épaississant, extrait de levure, levure	sans décongélation, four chaleur sèche 175/210 °C	71	Allemagne	24 mois	surgelé IQF, 160 g, carton 4,8 kg, 30 pièces +/-	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	937417	levure	sans décongélation, four chaleur sèche 180 °C, 20 à 25 min	NC	NC	24 mois	surgelé, IQF, 160 g, carton 5,6 kg, 35 pièces	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	472233	amidon modifié	sans décongélation, four chaleur sèche 180 °C, 20 à 25 min	41, 61, 67, 81 ou 87	France	24 mois	surgelé, IQF, 160 g, carton 5,96 kg, 33 pièces minimum	CITE MARINE Cité Marine

Si les portions proposées en 160 g semblent importantes, elles ne contiennent pourtant que 110 à 112 g de poisson. En tenant compte d'une perte à la cuisson de 14 % (pour le poisson), on obtient au final des quantités de poisson nettes à consommer de 94,6 à 96,3 g. Nos offres conviennent donc aux adolescents, adultes, déjeuner des personnes âgées en institution

et repas portés puisqu'elles respectent la marge autorisée de moins 10 % (la quantité minimale à servir étant de 90 g). Partagées en deux, elles peuvent aussi être proposées aux maternelles. Par contre, d'un point de vue esthétique, confectionner des portions de 70 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution se révélera plus compliqué.



Hoki pané

Portion de hoki pané, cuit à cœur, surgelé, pièce de 120 g.

Le hoki pané est souvent proposé avec des haricots verts et une tranche de citron, le tout saupoudré de persil haché.

En dehors de l'enrobage, on constate que parmi nos cinq offres, trois contiennent uniquement du filet de poisson, alors que les deux restantes sont composées d'un moulé de poisson, c'est-à-dire du filet et de la chair de poisson mélangés avec d'autres ingrédients (amidon, eau, épaississants, sel). Toutefois, la quantité réelle de poisson mise en œuvre pour l'ensemble de notre sélection reste assez proche, puisqu'elle oscille entre 70 et 75 %. Cette teneur, couplée à un rapport P/L supérieur à 2, permet ainsi à quatre de nos offres (dont celles contenant les moulés de poisson) d'être intégrées dans le tableau de fréquence au niveau de la catégorie « poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un rapport P/L supérieur ou égal à 2 ». La dernière offre, dont le rapport P/L est de 1,93 se retrouve par contre exclue. Pour rappel, ces fréquences sont

de 4/20 repas minimum de la maternelle jusqu'aux adultes, de 4/20, 5/24 ou 5/28 déjeuners minimum pour les personnes âgées en institution et les repas portés à domicile et de 3/28 dîners minimum pour les personnes âgées en institution. Par ailleurs, on note que seules deux espèces de poisson sont utilisées : le hoki de Patagonie et le hoki de Nouvelle-Zélande. Au niveau de la mise en œuvre, elle est relativement similaire pour l'ensemble de notre sélection et il faut compter entre 12 et 20 minutes de réchauffage dans un four à 180 °C pour un produit encore surgelé. Pour un produit décongelé, la chaleur du four préconisée est de 120 à 130 °C, toutefois les temps de réchauffage affichés présentent un écart assez important (14 à 45 minutes). Quoi qu'il en soit, pour être sûr d'atteindre la température requise de 63 °C minimum à cœur, l'utilisation d'une sonde reste indispensable.



Question d'un acheteur

Qu'entend-t-on par zones de pêche FAO ?

La FAO³ a découpé les océans et les mers en 19 zones distinctes. Ces zones, qui sont-elles même divisées en nombreuses sous-zones, sont gérées par des instances différentes ayant en charge la gestion des ressources halieutiques.

³ Food and Agriculture Organisation (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture).

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

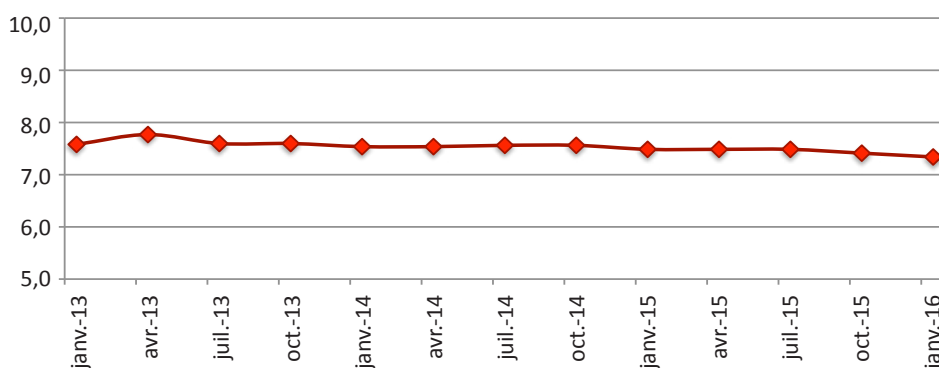


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	P/L	Industriels Marque
BRAKE	71900	179 kcal	14,2 %	15,3 %	6,6 %	0,7 %	0,85 g	1,2 g	2,15	HALIEUTIS Brake
FRANCE FRAIS	105172	185 kcal	14,1 %	15,8 %	7,3 %	NC	0,66 g	NC	1,93	CITE MARINE Cité Marine
KRILL	455114	168 kcal	15,2 %	14,3 %	5,4 %	0,6 %	0,73 g	0,9 g	2,81	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
RELAIS D'OR MIKO	935346	175 kcal	14,0 %	14,6 %	6,5 %	0,8 %	0,53 g	0,9 g	2,15	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	221378	154 kcal	17,0 %	7,5 %	6,1 %	0,9 %	1,10 g	0,6 g	2,79	HALIEUTIS Chronofour

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour un accompagnement plus printanier, confectionnez une poêlée verte aux pois gourmands, fèves et pointes d'asperge.

THÈMES & RECETTES

L'Océanie : Doré de Nouvelle-Zélande

L'Angleterre : Fish & Chips

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de poisson et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	71900	cuit à cœur, sans arête, enrobage chapelure, 152 x 55 x 26 mm (+/- 5)	filet de poisson 70 %, enrobage 30 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 70 %	chapelure 13 %, farine de blé 18 à 20 %, huile de tournesol oléique 5 %, huile de tournesol 5 %, paprika et curcuma 0,22 %	HALIEUTIS Brake
FRANCE FRAIS	105172	cuit à cœur, sans arête, enrobage chapelure, dimensions NC	filet de poisson 70 %, enrobage 30 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 70 %	chapelure % NC, farine de blé % NC, farine de riz % NC, huile de tournesol % NC, huile de colza % NC	CITE MARINE Cité Marine
KRILL	455114	cuit à cœur, sans arête, enrobage chapelure, 140 x 50 x 20 mm	moulé de poisson 75 %, enrobage 25 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 70 %	chapelure 15 %, enrobant 3,3 % (dont farine de riz, blé et maïs), huile de tournesol 2,5 %, huile de colza 2,5 %	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
RELAIS D'OR MIKO	935346	cuit à cœur, sans arête, enrobage panure, dimensions NC	moulé de poisson 75 %, enrobage 25 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 71 %	farine de blé % NC, huile de tournesol % NC, huile de colza % NC, curcuma % NC, paprika % NC	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	221378	cuit à cœur, sans arête, enrobage meunière, 122 x 45/85 x 15 mm (+/-)	filet de poisson 75 %, enrobage 25 %	hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande 75 %	farine de blé 12,3 à 15,4 %, farine de riz 0,9 à 1,2 %, huile de tournesol oléique 2,71 %, huile de colza 0,03 à 0,3 %, huile de tournesol 2,71 %, persil 0,12 %, citron en poudre 0,12 %, arômes 0,04 à 0,2 %, lait écrémé en poudre 0,08 à 0,32 %	HALIEUTIS Chronofour

	Référence	Colorants Additifs Agents de texture	Mise en œuvre	Zone de pêche FAO pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71900	levure	sans décongélation, four 180 °C, 12 à 15 min	41, 81 ou 87, France	24 mois	surgelé, IQF, 120 g, carton 4,8 kg, 36 pièces minimum	HALIEUTIS Brake
FRANCE FRAIS	105172	amidon modifié de blé, amidon modifié de maïs, épaississant, gluten de blé	sans décongélation, four chaleur sèche 180 °C, 18 à 20 min, avec décongélation, four chaleur sèche 120/130 °C, 35 à 45 min	NC	24 mois	surgelé, IQF, 120 g, carton 6 kg, 48 pièces	CITE MARINE Cité Marine
KRILL	455114	colorant, épaississant	sans décongélation, four 180 °C, 18 à 20 min, avec décongélation, four 130 °C, 25 à 30 min	21, 27, 31, 34, 41, 47, 61, 67, 71, 77, 81 ou 87, France	24 mois	surgelé, IQF, 120 g (+/- 10), carton 6 kg, 48 pièces minimum	ACHILLE BERTRAND Krill Essentiel
RELAIS D'OR MIKO	935346	amidon modifié, épaississant, levure	sans décongélation, four 180 °C, 13 min, avec décongélation, four 120 °C, 14 min	NC	24 mois	surgelé, IQF, 120 g, sachet 3 kg, carton 2 x 3 kg, 47 pièces minimum	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	221378	amidon de blé modifié, amidon de blé, gluten de blé	France	41, 81 ou 87, France	24 mois	surgelé, IQF, 120 g, sachet 2,4 kg, carton 2 x 2,4 kg, 40 pièces	HALIEUTIS Chronofour

Proposées en 120 g, nos offres conviennent aux adolescents et aux adultes dont les portions conseillées se situent entre 100 et 120 g. Pour le déjeuner des personnes âgées en institution et pour les repas portés à domicile, le grammage recommandé étant de 100 g, elles s'avèrent par contre un peu trop élevées et ceci, même si une légère perte de poids peut être observée suivant le mode de

réchauffage (généralement 5 %). Il existe toutefois bon nombre d'offres proposées en 100 g, plus adaptées à cette catégorie de population et qui peuvent également convenir aux enfants de maternelle une fois coupées en deux (grammage recommandé : 50 g). Pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées, il existe des offres en 70 g, mais elles sont beaucoup plus rares.



Filet de sardine

Filet de sardine, découpe papillon, avec peau, surgelé, pièce de 20 à 90 g.

Les filets de sardine se consomment le plus souvent grillés, accompagnés d'une sauce ou d'une persillade. Ils peuvent aussi être proposés marinés façon escabèche.

Présentées en filet double dit « filet papillon », nos offres de sardines possèdent encore certaines arêtes, mais les plus importantes, notamment celles rattachées à la nageoire dorsale, ont été retirées. Après cuisson du produit, celles restantes sont souvent à peine perceptibles, surtout si les sardines ont été grillées. Issues du milieu sauvage (l'élevage n'étant pas développé à l'heure actuelle), on remarque que l'ensemble des sardines pêchées sont issues de la zone FAO 27. Cette zone qui s'étend du sud de l'Espagne jusqu'au nord de l'Océan Arctique, couvre donc un large espace géographique. Toutefois, on constate que toutes nos offres sont transformées en France. Par ailleurs, l'une d'elles porte le logo MSC (Marine Stewardship Council) qui atteste d'un mode de pêche durable (préservation des stocks de poisson et de l'écosystème).

D'un point de vue nutritionnel, la sardine est un poisson riche en lipides et nos offres en contiennent entre 9 et 13 %.

Pour trois d'entre elles, cette teneur fait chuter le rapport P/L en dessous de 2. Normalement, elles ne devraient donc pas être comptabilisées dans la catégorie « poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un rapport P/L supérieur ou égal à 2 », mais une exception est faite pour certains poissons gras (sardine, truite, saumon...) en raison de leurs atouts nutritionnels (recommandation nutrition GEMRCN, version 2.0 – juillet 2015, p 40). La sardine est en effet riche en oméga 3 et c'est une excellente source de vitamine D. Ainsi, 100 g de sardine grillée⁴ apporte environ 12 µg de cette vitamine et couvre largement les ANC⁵ journaliers, à savoir 5 µg de la maternelle jusqu'aux adultes et 10 à 15 µg pour les personnes âgées ≥ à 75 ans.

⁴ Fiche nutritionnelle sardine grillée, table de composition Ciqual 2013, ANSES.

⁵ Apports Nutritionnels Conseillés pour la population française.



Question d'un acheteur

Que signifie le terme « simple congélation à terre » ?

Ce procédé consiste à stocker le poisson frais dans de la glace à bord du bateau de pêche. Il est ensuite fileté frais dans une usine à terre, congelé et maintenu à -18 °C. Il existe un autre système où le poisson est nettoyé à bord du bateau et congelé sur celui-ci. Il est ensuite fileté à terre en usine à l'état congelé et maintenu à -18 °C.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016

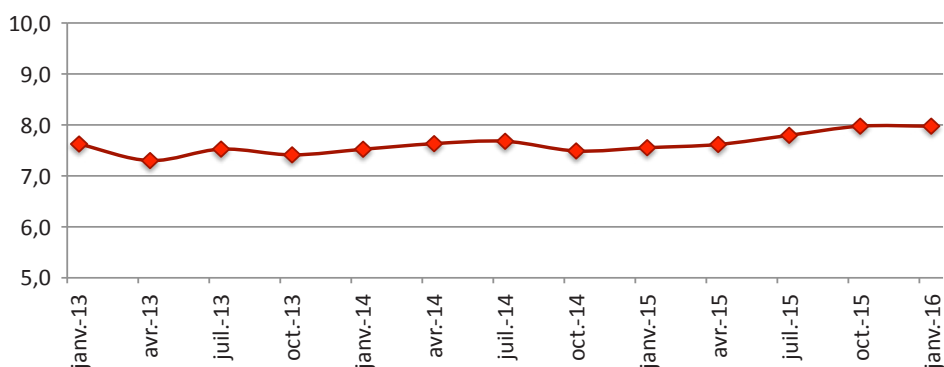


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	P/L	Industriels Marque
BRAKE	71792	162 kcal	20,4 %	0,4 %	9,0 %	2,6 %	2,27	KLG FOOD Brake
PASSION FROID	36470	172 kcal	18,7 %	0,2 %	10,7 %	3,0 %	1,75	PECHEURS BRETONS Pêcheurs Bretons
RELAIS D'OR MIKO	937008	165 kcal	16,4 %	1,0 %	10,6 %	2,8 %	1,54	RELAIS D'OR MIKO Relais d'Or Premium
TRANSGOURMET	202508	188 kcal	17,0 %	traces	13,0 %	4,3 %	1,31	HALIOS Pêcheurs Bretons

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous des sardines pour élaborer une recette de tajine à la marocaine savoureuse et originale.

THÈMES & RECETTES

Le printemps : Rillettes de sardine aux radis

Le Pays Basque : Pintxo de sardina

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Type de poisson et %	Mise en œuvre	% de perte à la cuisson	Industriels Marque
BRAKE	71792	filet double, découpe papillon, avec peau, sans arête centrale	/	sardine 100 %, <i>Sardina pilchardus</i> , sauvage	avec décongélation	NC	KLG FOOD Brake
PASSION FROID	36470	filet double, découpe papillon, avec peau, sans arête centrale	MSC	sardine 100 %, <i>Sardina pilchardus</i> , sauvage	sans décongélation, four chaleur sèche 175/210 °C (gros volume), ou à la poêle ou plancha (petit volume)	NC	PECHEURS BRETONS Pêcheurs Bretons
RELAIS D'OR MIKO	937008	filet double, découpe papillon, avec peau, sans arête centrale	/	sardine 100 %, <i>Sardina pilchardus</i> , sauvage	avec décongélation, cuisson à la plancha conseillée	NC	RELAIS D'OR MIKO Relais d'Or Premium
TRANSGOURMET	202508	filet double, découpe papillon, avec peau, sans arête centrale	/	sardine 100 %, <i>Sardina pilchardus</i> , sauvage	sans décongélation, à la poêle ou au barbecue	10 à 15 %	HALIOS Pêcheurs Bretons

	Référence	Zone de pêche FAO	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71792	Atlantique Nord-Est, FAO 27	France	18 mois	simple congélation à terre, IQF, calibre filet : 30/90 g, carton de 3 kg	KLG FOOD Brake
PASSION FROID	36470	Atlantique, FAO 27	France	18 mois	simple congélation à terre, IQF, calibre filet : 20/70 g, carton de 3 kg	PECHEURS BRETONS Pêcheurs Bretons
RELAIS D'OR MIKO	937008	Atlantique Nord-Est, Manche et Mer Celtique, Golf de Gascogne, FAO 27	France	18 mois	simple congélation à terre, IQF, calibre filet : 20/70 g, carton de 2 kg	RELAIS D'OR MIKO Relais d'Or Premium
TRANSGOURMET	202508	Mer du Nord, Manche, Mer Celtique FAO 27	France	18 mois	simple congélation à terre, IQF, calibre filet : 20/90 g, carton de 3 kg	HALIOS Pêcheurs Bretons

Références

Consommation d'animaux marins par habitants en France : FranceAgrimer 2015.

<http://www.viande.info/production-consommation-peche-aquaculture>

Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2014 : données et bilans, édition mai 2015, FranceAgrimer.

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/38313/352902/file/STA-MER-CONSO%202014-mai2015.pdf>

Les encornets ou calamars : Ifremer environnement, laboratoire environnement ressources de Normandie, 2004.

<envlit.ifremer.fr/content/download/34105/281703/.../1/.../encornets.pdf>

Définition calmar ou calamar, chipiron, supion : dictionnaire de français Larousse.

www.larousse.fr/dictionnaires/francais/calmar/12392

www.larousse.fr/dictionnaires/francais/chipiron/10909944

www.larousse.fr/dictionnaires/francais/supion/75509

Le poisson à la bordelaise : Dossier de presse, 10 février 2010.

www.respectdesressourcesmarines.com/.../Dossier-de-presse-02-2011.pdf...

Sardine grillée : Table de composition nutritionnelle Ciqual 2013.

<https://pro.anses.fr/tableciqual/>

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