

CCTP « mode d'emploi »

Les produits laitiers ultra-frais

Estimée à 29 kg par habitant et par an, la consommation de produits laitiers ultra-frais reste toutefois mitigée suivant les secteurs. Alors qu'une progression de 2,8 % en RHF était observée en 2014, les ventes en GMS affichaient par contre en 2015 une baisse de 1,7 % en volume¹.

Il existe une grande diversité de produits laitiers (laits de consommation, fromages, yaourts, desserts lactés...). Tous ont en commun un élément incontournable : le lait. Représentant 83 % de la production mondiale de lait toutes espèces confondues, celui de vache reste de loin le plus employé par les industriels et les ménages. Les produits laitiers, suivant leur mode de fabrication, leur température et leur durée de conservation, sont classés en différentes catégories. Parmi elles, on retrouve notamment celle des produits laitiers ultra-frais, qui comprend les yaourts, les petits suisses, les fromages frais, mais également les desserts type flan, crème, etc. En 2014, les quantités achetées au niveau de cette catégorie s'élevaient ainsi à 192 417 tonnes en RHF, et un peu plus de 1,5 millions de tonnes pour les foyers. Les yaourts, et autres laits fermentés, se placent largement en tête des ventes. En

effet, que ce soit pour les ménages ou la RHF, ils représentent 55 % des achats en produits laitiers ultra-frais. En revanche, si l'utilisation de fromages frais en RHF est un peu plus fréquente que celle des desserts lactés (respectivement 24,2 % et 20,4 %), c'est plutôt l'inverse chez les particuliers (20,5 % contre 24,5 %). Notons également que par rapport à l'ensemble des produits laitiers utilisés, la catégorie des ultra-frais s'affiche à la 1^{ère} position en RHF, et à la 2^{ème} pour les ménages (juste derrière le lait)².

¹ SYNDIFrais Produits Laitiers frais, chiffres clés des ventes et du marché.

² L'économie laitière en chiffres Edition 2016, Cniel, centre national interprofessionnel de l'économie laitière.

La sélection du mois

- Fromage frais en faisselle
- Yaourt aromatisé
- Crème brûlée
- Crème dessert café

L'avis de...

PAUILLAC NATACHA – GERANTE
Pauillac traiteur – Bordeaux (33)



Le fromage frais en faisselle est un produit très apprécié que nous servons régulièrement en tant que dessert avec de la confiture. Nous ne le proposons jamais avec du coulis, car cela nous obligerait à le déconditionner et à le dresser dans un autre contenant ; dans ce cas, il ne serait plus présentable. Je n'aurais pas imaginé en servir il y a 10 ou 15 ans, surtout pour la gent masculine, mais les modes changent et aujourd'hui, il évoque un produit sain et équilibré. Les yaourts font quant à eux partie des grands classiques. Ils sont présents tous les jours dans le choix de nos produits laitiers. Au niveau des ventes, on constate que les yaourts aromatisés ont le même succès que les yaourts sucrés. Les clients deviennent d'ailleurs de plus en plus exigeants envers les parfums. Si les enfants préfèrent les textures lisses, les adultes apprécient quant à eux de retrouver des morceaux de fruits à l'intérieur. La crème brûlée est aussi un dessert qui nous est demandé ; en général nous la préparons « maison ». On la sert toutefois rarement, car sur certains sites on ne peut pas la faire réchauffer, et elle est tout de même meilleure un peu tiède. Quant à la crème dessert au café, sa saveur n'étant pas très appréciée, nous ne la proposons pas. On reste sur des parfums classiques (vanille, chocolat) ou plus à la mode comme le caramel.

Secteur : Privé

Type de convives : Enfants, Adultes

Nombre de couverts/jour : 800



Didier Brottès
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 11 ans la rubrique Les cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi. Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.



Fromage frais en faisselle

*Fromage frais, conditionné en faisselle, pièce de 100 à 150 g.
Le fromage frais en faisselle est le plus souvent proposé agrémenté de crème et saupoudré de sucre. Il peut également être accompagné d'un coulis de fruits rouges ou de confiture de lait.*

Le fromage frais en faisselle fait partie de la famille des fromages blancs qui regroupe notamment les fromages type « campagne », blanc lissé, ou encore le petit-suisse. C'est un produit non affiné, qui comporte trois étapes essentielles à sa fabrication. La première, comme on peut le constater par rapport à la composition de nos offres, concerne le lait utilisé ; celui-ci doit en effet subir une pasteurisation. Ce procédé thermique, qui consiste à chauffer le lait à 72 °C pendant environ 15 secondes, va permettre la destruction d'éventuels germes pathogènes. Malheureusement, elle va aussi éliminer les bactéries lactiques naturellement présentes dans le lait. Or, ces dernières sont indispensables à la fabrication des fromages puisqu'elles favorisent l'acidification du lait (transformation du lactose en acide lactique). L'obtention d'un pH acide empêche notamment le développement de nouveaux germes pathogènes et

permet la réalisation de la seconde étape de fabrication : le caillage du lait. De plus, la réglementation³ en vigueur précise que le fromage frais doit renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur. En réponse à tous ces paramètres, les industriels réensemencent donc toujours le lait. L'ajout de présure⁴ est également courant pour favoriser la coagulation. Notons par ailleurs que le lait utilisé peut être entier ou écrémé. Lorsque celui-ci est écrémé, les industriels peuvent ajouter de la crème de manière à obtenir le taux de matières grasses souhaité dans le produit fini (6% dans le cas de nos offres). La dernière étape consiste en l'égouttage du caillé qui, comme on peut le constater, se fait à l'aide d'un panier perforé inclus dans le pot de présentation.

³ Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, version consolidée au 31 janvier 2017.

⁴ La présure est une enzyme permettant la coagulation. Celle utilisée en fromagerie est généralement issue de la caillette du veau.



Le saviez-vous ?

La faisselle désigne le panier perforé dans lequel le caillé est mis à égoutter. Ce procédé permet de récupérer le fromage frais d'un côté et de l'autre le lactosérum, également appelé petit lait. Ce liquide étant riche en protéines et en minéraux, l'idéal est donc de le consommer (par exemple en le mélangeant au fromage) plutôt que de le jeter.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017

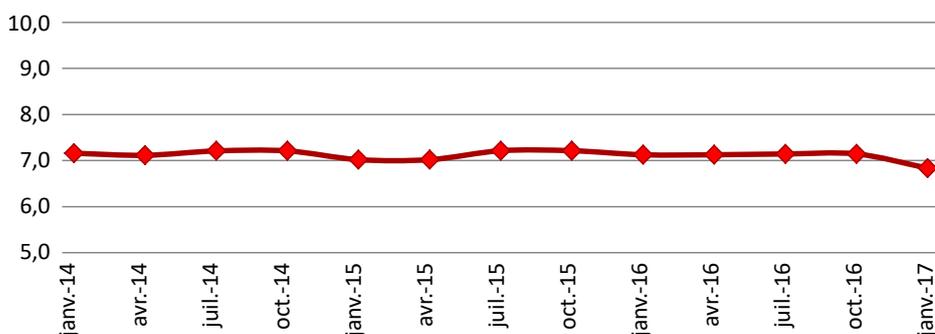


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80703	93 kcal	3,7 %	4,8 %	3,8 %	6,6 %	4,1 %	120 mg	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
FRANCE FRAIS	118880	88 kcal	4,0 %	4,6 %	3,2 %	6,0 %	4,4 %	120 mg	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	32962	93 kcal	3,7 %	4,8 %	3,8 %	6,6 %	4,1 %	120 mg	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
PRO A PRO	62508	92 kcal	4,8 %	4,6 %	4,6 %	6,0 %	4,0 %	110 mg	YOPLAIT Le Petit Campagne
RELAIS D'OR	936919	82 kcal	3,5 %	4,5 %	3,0%	6,0 %	4,0%	110 mg	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians
TRANSGOURMET	686568	82 kcal	3,5 %	3,5 %	3,0 %	6,0 %	4,0 %	110 mg	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour des volailles rôties plus moelleuses, garnissez-les d'un fromage frais en faisselle avant de commencer la cuisson.

Thèmes & Recettes

Lyon : Cerveille des canuts

Le goût : Flamiche poireaux saumon fumé

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Allergènes majeurs	Industriels Marque
BRAKE	80703	en faisselle, pasteurisé	lait écrémé pasteurisé 67 % mini, poudre de lait écrémé 8 % maxi	crème pasteurisée 25 % maxi	ferments > 10 %, présure animale 6 %	lait	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
FRANCE FRAIS	118880	en faisselle, pasteurisé	lait entier pasteurisé 98,9 %	crème < 1 %	ferments > 0,02 %, présure animale 0,04 %	lait	MAÎTRES LAITIERS DU CONTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	32962	en faisselle, pasteurisé	lait écrémé pasteurisé 67 % mini, poudre de lait écrémé 8 % maxi	crème pasteurisée 25 % maxi	ferments > 10 %, présure animale 6 %	lait	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
PRO A PRO	11677	en faisselle, pasteurisé	lait pasteurisé % NC, protéines de lait % NC	crème pasteurisée % NC	ferments lactiques % NC, présure animale % NC	lait	YOPLAIT Le Petit Campagne
RELAIS D'OR	936919	en faisselle, pasteurisé	lait pasteurisé % NC, protéines de lait % NC	crème pasteurisée % NC	ferments lactiques % NC, présure animale % NC	lait	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians
TRANSGOURMET	686568	en faisselle, pasteurisé	lait entier pasteurisé 76 %	crème pasteurisée 8 %	ferments lactiques % NC, présure animale % NC	lait	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians

	Référence	Subvention "lait aux écoles"	DLC	Origine de la matière première	Pays de transformation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80703	catégorie III	30 jours	France	France	pot individuel, opercule et faisselle en plastique, 100 g, carton de 24 pots	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
FRANCE FRAIS	118880	NC	30 jours	France	NC	bac thermoformé de 12 faisselles, couvercle refermable, 100 g, carton de 12 pots	MAÎTRES LAITIERS DU CONTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	32962	catégorie III	30 jours	France	France	pot individuel, opercule et faisselle en plastique, 100 g, carton de 24 pots	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
PRO A PRO	11677	catégorie III	30 jours	France	France	pot individuel, opercule et faisselle en plastique, 100 g, carton de 25 pots	YOPLAIT Le Petit Campagne
RELAIS D'OR	936919	NC	18 jours garantie entrepôt	lait et crème : France	France	bac thermoformé de 6 faisselles, couvercle non refermable, 6 x 150 g, carton de 4 x 6 faisselles	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians
TRANSGOURMET	686568	NC	18 jours garantie entrepôt	lait et crème : France	France	pot individuel thermoformé et faisselle en plastique, 100 g, cartons de 12 pots	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians

Côté portions, les grammages recommandés pour ce type de produits laitiers allant de 90 à 120 g pour les maternelles, les primaires, les adolescents et les adultes (contre 100 à 120 g pour les personnes âgées en institution), nos offres en 100 g sont donc parfaitement adaptées. Celle proposée en 150 g s'avère par contre un peu trop importante, notamment pour de jeunes enfants. Par ailleurs, si nos offres peuvent être comptabilisées dans le tableau de fréquence ré-

servé aux personnes âgées en institution, catégorie laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, ce ne sera pas le cas pour les autres catégories de population. En effet, pour ces dernières, la teneur en calcium n'est pas le seul élément déterminant, il faut aussi vérifier que le taux de matières grasses soit inférieur à 5 g par portion. Or celui-ci est compris entre 6 et 9 g pour l'ensemble de notre sélection.



Yaourt aromatisé

Yaourt, aromatisé, pot plastique de 125 g.

Le yaourt aromatisé se consomme tel quel. Il peut toutefois être servi avec des biscuits type langue de chat ou cigarette comtoise.



Qu'il soit nature, sucré ou aromatisé, avec une texture ferme, brassée ou liquide, le yaourt reste de loin le lait fermenté⁵ le plus connu et le plus couramment consommé en France. Concernant l'ensemble de nos offres, la texture proposée est exclusivement ferme. Celle-ci est obtenue lorsque le laitensemencé est directement mis en pot avant l'étape de fermentation en étuve. C'est ce qui fait la différence avec un yaourt brassé qui va fermenter en cuve avant d'être mis en pot. Nos yaourts sont également aromatisés. Comme on peut le constater, il y a une importante diversité de parfums (dix au total pour l'ensemble de notre sélection), les industriels proposant quant à eux un choix pouvant aller de quatre à huit. Seuls les arômes de fraise, framboise et vanille se retrouvent dans chacune de nos offres. Ensuite, les plus courantes sont les saveurs abricot et banane.

D'un point de vue nutritionnel, notre sélection ne présente pas de grandes différences. On constate que le taux de sucres par pot de

125 g oscille entre 12,5 et 15 g, et celui en matières grasses entre 1,1 et 1,3 g. Ces yaourts ne seront donc pas limités au niveau de la fréquence de présentation, puisque les teneurs ne dépassent pas 20 g de sucres simples totaux et 5 g de matières grasses par portion. De plus, le taux de calcium étant supérieur à 100 mg, nos yaourts pourront être comptabilisés dans la catégorie « produits laitiers ou dessert lactés »⁶. Notons également une teneur en vitamine D de 1,25 µg pour deux de nos offres. Les apports journaliers conseillés étant de 5 µg pour une population allant de 4 à 75 ans, la consommation d'un pot permet donc dans ce cas de couvrir 30 % des besoins. Pour rappel, la vitamine D facilite l'absorption et la fixation du calcium au niveau des os et des dents, favorisant ainsi leur solidité.

⁵ La famille des laits fermentés regroupe plus de 400 produits différents et comprend en outre le lait ribot, l'ayran, le kéfir ou encore le koumis.

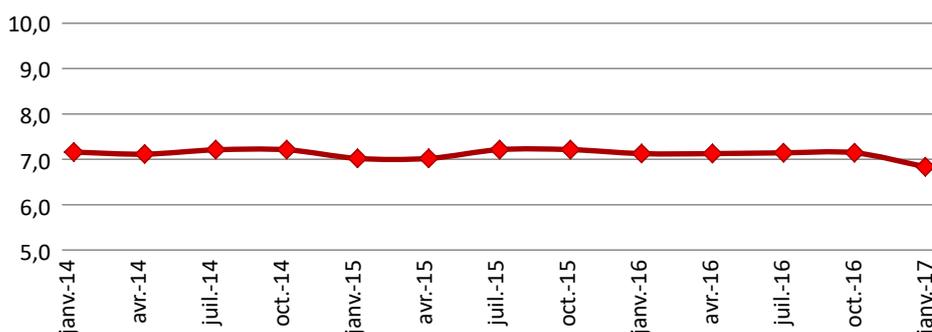
⁶ Fréquence de présentation : 6/20 repas minimum des élèves de maternelle jusqu'aux adultes et 10/28 déjeuners minimum, contre 12/28 dîners, pour les personnes âgées en institution.

Question d'un acheteur

Les pots de yaourts en plastique sont-ils recyclables ?

En théorie oui. Toutefois contrairement aux bouteilles et bidons en plastique assez épais et majoritairement composés de PET (polyéthylène téréphtalate) et de PEHD (polyéthylène haute densité), les pots de yaourt sont trop légers et ne contiennent pas assez de matières premières pour rendre leur recyclage viable économiquement et écologiquement. L'idéal serait donc de privilégier les yaourts en pots en verre...

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Les yaourts aromatisés permettent de proposer de la variété dans vos buffets de petit déjeuner.

Thèmes & Recettes

USA : Cheesecake tutti frutti

Le printemps : Coupe de fraise lactée

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Vitamine D	Industriels Marque
BRAKE	81004	71 kcal	3,5 %	12,0 %	12,0 %	1,0 %	0,6 %	120 mg	1,25 µg	DANONE Danone
FRANCE FRAIS	59786	69 kcal	3,3 %	12,0 %	11,8 %	0,9 %	0,6 %	110 mg	NC	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	8748	67 kcal	3,4 %	10,1 %	10,0 %	1,0 %	0,7 %	123 mg	NC	YOPLAIT Yoplait
TRANSGOURMET	900807	63 kcal	3,0 %	10,5 %	10,5 %	1,0 %	0,6 %	120 mg	1,25 µg	ANDROS RESTAURATION Nova

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Parfums	Type de produit laitier et %	Type de matière grasse et %	Types de sucre et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	81004	fermenté, texture ferme	abricot, fraise, framboise, vanille	lait écrémé % NC, lait écrémé concentré ou en poudre % NC	crème % NC	sucre 6,9 %	ferments lactiques % NC, type d'arôme et % NC	DANONE Danone
FRANCE FRAIS	59786	fermenté, texture ferme	banane, citron, fraise, framboise, fruits exotiques, vanille	lait partiellement écrémé 88 %, protéines de lait 2,6 %	/	sucre 8,5 %	ferments lactiques 0,2 %, arôme 0,7 %	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	8748	fermenté, texture ferme	abricot, banane, fraise, framboise, fruits des bois, noix de coco, pêche, vanille	lait écrémé à base de poudre de lait % NC	/	sucre 6,8 %	ferments lactiques % NC, arôme naturel % NC	YOPLAIT Yoplait
TRANSGOURMET	900807	fermenté texture ferme	abricot, banane, fraise, framboise, fruits des bois, vanille	lait partiellement écrémé 92,2 %, lait écrémé concentré ou en poudre 0,2 %, minéraux du lait 0,08 %	/	sucre 6,9 %	ferments lactiques % NC	ANDROS RESTAURATION Nova

	Référence	Allergènes majeurs	Subvention "lait aux écoles"	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	81004	lait	NC	lait : France	France	28 jours	125 g, pack de 4 x 125 g, carton de 48 pots	DANONE Danone
FRANCE FRAIS	59786	lait	/	lait, protéines de lait, arômes : France, sucre, ferments lactiques : Europe	NC	NC	125 g, pack de 4 x 125 g, carton de 48 pots	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	8748	lait	catégorie IC	lait : France	France	30 jours	125 g, pack de 4 x 125 g, carton de 48 pots	YOPLAIT Yoplait
TRANSGOURMET	900807	lait	/	France	France	NC	125 g, pack de 4 x 125 g, carton de 48 pots	ANDROS RESTAURATION Nova

Parmi notre sélection, on constate que pour l'ensemble de nos offres la provenance du lait est indiquée. Les industriels sont donc en conformité avec la réglementation en vigueur, puisque depuis le 1er janvier 2017, l'indication concernant l'origine du lait et du lait utilisé en tant qu'ingrédient dans des préparations est devenue obligatoire⁷. Cette obligation fait référence à l'article 1 du décret n° 2016-1137 voté le 19 août 2016. Pour plus de précision, une liste des pro-

duits laitiers concernés est d'ailleurs proposée en annexe II. Les industriels ayant omis de rajouter cette indication dans leurs fiches techniques devront donc le faire rapidement. Notons toutefois, que ce décret n'est pour l'instant applicable que jusqu'au 31 décembre 2018. La pérennisation du dispositif devra faire l'objet d'une évaluation préalable.

⁷ La date de mise en conformité s'applique jusqu'au 31 mars 2017 pour les produits déjà préemballés et possédant une DDM allant au-delà du 31 janvier.



Crème brûlée

Crème brûlée, pot en verre de 100 à 130 g.

La crème brûlée est traditionnellement servie recouverte d'une couche de sucre caramélisé légèrement croquante. Elle peut aussi être agrémentée d'un biscuit type éventail.



Bien qu'aucune réglementation officielle n'encadre la dénomination dessert lacté frais, un code de bonnes pratiques a toutefois été établi entre les industriels. Dans celui-ci, sont notamment précisées pour certains ingrédients les teneurs minimales à mettre en œuvre en fonction du dessert. Le lait, ou les produits laitiers équivalents comme le lait en poudre ou concentré, ou encore la crème, doivent représenter au moins 50 % du produit fini et ce, quel que soit le dessert. Pas de problème pour l'une de nos offres qui affiche une teneur en crème de 60,8 %. Pour le reste de notre sélection, difficile de connaître le taux exact de matières lactières présentes. En effet, seul celui concernant la crème est indiqué (36 à 45 %). Toutefois le lait apparaissant en seconde ligne au niveau de la liste des ingrédients, il semble probable

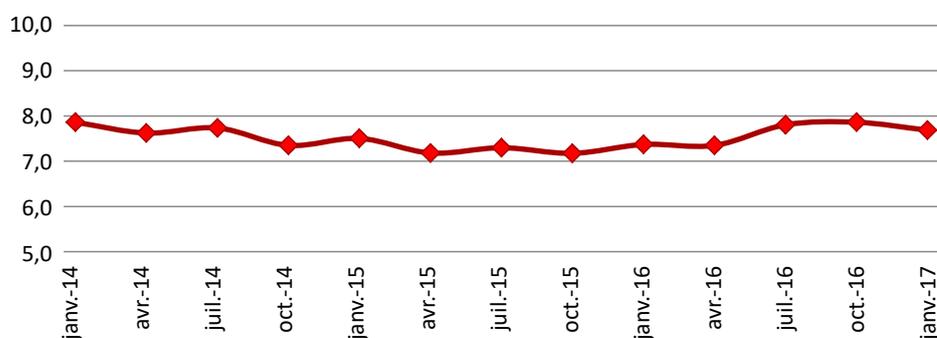
qu'une fois additionné à la crème, on atteigne bien les 50 % requis. Par ailleurs, des spécificités particulières sont exigées suivant les desserts. Pour la crème brûlée par exemple, le taux de crème mise en œuvre devra être au moins de 30 %, ce qui s'avère être le cas pour l'ensemble de nos offres. La quantité d'œuf doit quant à elle être au moins équivalente à 10 %. Là encore, ce critère n'est vérifiable que pour l'offre contenant 60,8 % de crème, puisque l'industriel indique aussi une teneur en œuf de 16,1 %. Pour les autres offres, faute de pourcentages, impossible de savoir si les produits répondent bien aux exigences du code de bonnes pratiques. Notons également la présence de dosette de sucre pour deux de nos offres, qui permettront de donner un effet « caramélisé » à votre dessert.

Question d'un acheteur

La crème est-elle considérée comme un produit laitier ou comme une matière grasse ?

Dans le code de bonnes pratiques établi par les industriels, la crème est considérée comme un produit laitier. Ainsi, elle peut être comptabilisée dans les équivalents laitiers au même titre que le lait en poudre ou concentré. Par contre, d'un point de vue nutritionnel, le GEMRCN classe la crème dans les matières grasses.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus festive, vous pouvez accompagner votre crème brûlée d'un coulis de fruit de la passion et de quelques cubes de mangue.

Thèmes & Recettes

Le goût : Douceur caramélisée
L'Occitanie : Crème aux rousquilles

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	99496	245 kcal	3,6 %	15,0 %	NC	19,0 %	11,8 %	NC	BIOFINESSE Grandeur Nature
BRAKE	81934	237 kcal	4,5 %	21,0 %	21,0 %	15,0 %	8,5 %	96 mg	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PASSION FROID	40800	237 kcal	4,5 %	21,0 %	21,0 %	15,0 %	8,5 %	96 mg	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PRO A PRO	110652	237 kcal	4,5 %	21,0 %	21,0 %	15,0 %	8,5 %	96 mg	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
TRANSGOURMET	200930	304 kcal	4,7 %	17,5 %	17,4 %	23,8 %	14,2 %	94 mg	LACTALIS CHF La Laitière

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Type de matière grasse et %	Type de sucre et %	Type d'œuf et %	Arôme	Industriels Marque
BIOFINESSE	99496	cuit	lait entier % NC	crème 45 %	sucre % NC, sachet dose de sucre de canne 3 g	œuf % NC	/	BIOFINESSE Grandeur Nature
BRAKE	81934	cuit	lait écrémé % NC	crème 36 %	sucre % NC	jaune d'œuf frais % NC, œuf entier frais 6,7 %	extrait naturel de vanille % NC	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PASSION FROID	40800	cuit	lait écrémé % NC	crème 36 %	sucre % NC	jaune d'œuf frais % NC, œuf entier frais 6,7 %	extrait naturel de vanille % NC	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PRO A PRO	110652	cuit	lait écrémé % NC	crème 36 %	sucre % NC	jaune d'œuf frais % NC, œuf entier frais 6,7 %	extrait naturel de vanille % NC	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
TRANSGOURMET	200930	cuit	lait entier % NC, poudre de lait % NC	crème 60,8 %	sucre % NC, sachet dose de caramel 2 g	jaune d'œuf 12,4 %, œuf 3,7 %	arôme de synthèse % NC	LACTALIS CHF La Laitière

	Référence	Allergènes majeurs	Label de qualité	Origine de la matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	99496	lait, œuf	Agriculture biologique	Brésil, France	France : Bretagne	28 jours	pot verre, opercule aluminium, 130 g, 6 x 130 g	BIOFINESSE Grandeur Nature
BRAKE	81934	lait, œuf	/	NC	France	30 jours	pot verre, opercule aluminium, 100 g, 8 x 100 g	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PASSION FROID	40800	lait, œuf	/	NC	France	30 jours	pot verre, opercule aluminium, 100 g, 8 x 100 g	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
PRO A PRO	110652	lait, œuf	/	NC	France	30 jours	pot verre, opercule aluminium, 100 g, 8 x 100 g	ANDROS RESTAURATION Bonne Maman
TRANSGOURMET	200930	lait, œuf	/	France	France	32 jours	pot verre, opercule aluminium, 100 g, 4 x 100 g	LACTALIS CHF La Laitière

Pour les offres dont l'information nous a été communiquée, on remarque que la teneur en calcium n'atteint que 96 mg. Au niveau du tableau de fréquence des personnes âgées en institution, elles ne pourront donc pas être incluses dans la catégorie des laitages contenant plus de 100 mg de calcium. Par contre, elles restent en fréquence libre puisque l'on ne tient pas compte du taux de matières grasses et de sucres pour cette catégorie de population. Pour les mater-

nelles, les élémentaires, les adolescents et les adultes, c'est différent. La teneur en matières grasses supérieures à 15 % pour deux de nos offres, va limiter leur fréquence de présentation à 3/20 repas maximum. Les trois autres offres, malgré une teneur en lipides égale à 15 %, ne seront pas épargnées, car leur taux de sucres simples dépasse les 20 g par portion. Dans ce cas, elles seront limitées à 4/20 repas maximum.



Crème café

Crème dessert, aromatisée au café, pot plastique de 125 g.
La crème dessert au café est le plus souvent proposée seule. Elle peut être accompagnée d'un gâteau moelleux, comme la madeleine par exemple.



Contrairement aux crèmes brûlées, nos offres de crèmes desserts au café ne seront pas limitées par le taux de matières grasses, puisque celui-ci est compris entre 3,4 et 4,8 g par pot. Cette différence est notamment due à une utilisation plus importante de lait, allant de 78,5 à 82,9 % pour les offres dont l'information nous a été communiquée. La quantité de crème mise en œuvre est donc plus faible (pourcentages non transmis). Rappelons que cette dernière est une source de lipides non négligeable puisqu'elle peut en contenir entre 15 et 30 %. Les différents laits utilisés (entier, demi-écrémé, écrémé) par les industriels vont aussi influencer sur la teneur en matières grasses, mais dans une moindre mesure. En effet si le lait écrémé ne contient pratiquement pas de lipides, celui demi-écrémé n'en possède que 1,5 %, contre 3,6 % pour le lait entier. Les taux sont donc nettement plus bas que ceux de la

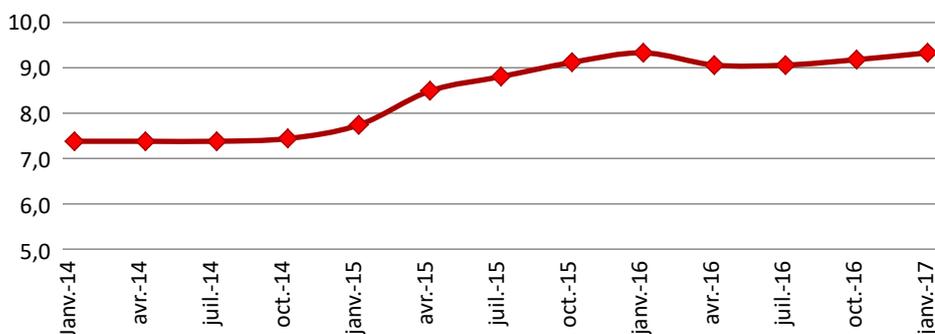
crème, et l'écart entre les différents laits assez restreint. Par contre, si trois offres possèdent une teneur en sucres simples inférieure à 20 g par portion, leur permettant ainsi de conserver une fréquence libre quel que soit la catégorie de population, ce n'est pas le cas pour la dernière. Celle-ci contient en effet 21,8 g de glucides, ce qui va limiter sa fréquence d'apparition à 4/20 repas maximum, sauf pour les personnes âgées qui ne sont pas concernées par ce critère. Pas de problème en revanche au niveau de l'apport en calcium, étant donné que nos crèmes desserts en contiennent entre 112 et 150 mg par pot. Pour rappel, les produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de matières grasses par portion, ont une fréquence de présentation de minimum 6/20 repas de la maternelle jusqu'aux adultes.

Question d'un acheteur

Le conditionnement en pot de 125 g peut-il convenir à toutes les catégories de population ?

Oui, des enfants à partir de 18 mois jusqu'aux personnes âgées en institution, ce grammage peut convenir, les portions recommandées par le GEMRCN étant comprises entre 90 et 125 g. Par contre, les crèmes desserts ne sont pas préconisées pour des enfants n'ayant pas encore 1 an et demi. Pensez-y lors de la sélection de vos produits laitiers.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une utilisation originale, servez-vous de la crème dessert au café pour garnir vos crêpes.

Thèmes & Recettes

Le Brésil : Petit pot de Sao Paulo
Festif : Coupe glacée à la viennoise

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	60121	103 kcal	2,5 %	17,0 %	13,0 %	3,0 %	2,0%	90 mg	MÂÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	21754	106 kcal	2,8 %	17,2 %	14,8 %	2,9 %	2,0%	104 mg	SAINT PÈRE Saint Père
PRO A PRO	6179	106 kcal	2,5 %	15,4 %	12,7 %	3,8 %	2,5%	91 mg	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200835	119 kcal	3,4 %	20,2 %	17,4 %	2,7 %	1,7%	120 mg	DANONE Danette

Comparaison des offres

	Référence	Type de produit laitier et %	Type de matière grasse et %	Type de sucre et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	60121	lait écrémé % NC	crème % NC	sucre %NC	arôme % NC, amidon modifié % NC, colorant, correcteur d'acidité, épaississant	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	21754	lait entier 79 %, poudre de babeurre 0,4 %	/	sucre 11 %	extraits liquides de café 1,6 %, amidon modifié de manioc % NC, gélifiant	SAINT PÈRE Saint Père
PRO A PRO	6179	lait entier 82,9 %, protéines de lait % NC, minéraux du lait % NC	crème % NC	sucre 9 %, lactose % NC	arôme % NC, amidon modifié % NC, colorant, épaississant	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200835	lait demi écrémé et lait écrémé concentré ou en poudre 78,5 %	crème % NC	sucre % NC	extraits liquides de café 1,6 %, amidon % NC, épaississant	DANONE Danette

	Référence	Allergènes majeurs	Origine de la matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	60121	lait	lait, crème : France, sucre, amidon modifié, colorant : Europe, arôme : Monde, correcteur d'acidité : Europe/amérique, épaississant : Europe/Asie	NC	35 jours	pot plastique, opercule aluminium, pack de 4 x 125 g, carton de 24 pots	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	21754	lait	lait : France	France	90 jours	pot plastique, opercule aluminium, pack de 4 x 125 g, carton de 24 pots	SAINT PÈRE Saint Père
PRO A PRO	6179	lait	NC	France	NC	pot plastique, opercule aluminium, pack de 4 x 125 g, carton de 24 pots	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200835	lait	lait demi écrémé : France, lait écrémé concentré ou en poudre : UE	France	NC	pot plastique, opercule aluminium, pack de 4 x 125 g, carton de 32 pots	DANONE Danette

Références

• **Ventes et marché de l'ultra-frais laitier** : SYNDIfrais Produits Laitiers frais, chiffres clés des ventes et du marché.
<http://www.syndifrais.com/chiffres-cles-ventes-et-marche-francais.html>

• **L'économie laitière en chiffres Edition 2016**, Cniel, centre national interprofessionnel de l'économie laitière.
<http://fr.calameo.com/read/002230051cdfa9ea35988>

• **Accès rubriques « yaourts et laits fermentés », « fromages blancs », « desserts lactés frais »** : SYNDIfrais Produits Laitiers frais.
<http://www.syndifrais.com/produits-yaourts-et-laits-fermentes.html>
<http://www.syndifrais.com/produits-fromages-blancs.html>
<http://www.syndifrais.com/produits-desserts-lactes-frais.html>

• **Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères** : Version consolidée au 31 janvier 2017.
<http://www.hengel.com/fr/difference-entre-la-congelation-la-surgelation.html>

• **Pourquoi tous les plastiques ne peuvent-ils pas être recyclés ?**
<http://www.ecoemballages.fr/faq/pourquoi-tous-les-plastiques-ne-peuvent-ils-pas-etre-recycles>

• **Décret n°2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033053008&categorieLien=id>

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**