

**CCTP « mode d'emploi »**

# Les soupes et potages

*Influencée par la chute du baromètre, la consommation de soupes, potages et consommés augmente de manière significative entre octobre et mars, où 73 % des ventes sont réalisées pendant cette période<sup>1</sup>.*

En 2013, la production commercialisée de soupes, potages, bouillons (toutes catégories confondues) était évaluée à 246 165 tonnes pour une valeur de 605,7 millions d'euros<sup>2</sup>. Les potages liquides, avec en moyenne 83,5 % des ventes, s'avèrent être les grands favoris du marché, alors que les potages déshydratés ne concernent que 8 % de celui-ci. La praticité et la rapidité de mise en œuvre des soupes toutes prêtes représentent pour 82 % des acheteurs les principaux atouts, et plus des deux tiers estiment qu'elles permettent de faire manger des légumes aux enfants. Malgré tout, avec une consommation moyenne de 13,2 l par an<sup>2</sup>, les français ne se placent pas parmi les plus gros consommateurs européens. Les pays nordiques, notamment l'Allemagne, la Norvège et l'Irlande (avec plus de 85 % de consommateurs), arrivent largement en tête, tandis que les italiens restent très loin derrière (seulement 1 %). Une des expli-

cations la plus plausible (mais pas systématique) est liée au fait que les soupes et potages sont plus largement consommés lorsqu'il fait froid. C'est pourquoi les industriels tentent d'innover dans de nouvelles recettes qui pourraient trouver leur place en dehors de la saison hivernale.

<sup>1</sup> Communiqué de presse – Novembre 2013. Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages.

<sup>2</sup> Panorama des industries agroalimentaires, édition 2014. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

### La sélection du mois

- Potage de poireaux-pommes de terre
- Potage de volaille aux vermicelles
- Soupe de poissons
- Velouté d'asperges

➔ À RETROUVER pages suivantes

## l'avis de ...

**FOUQUERE GUYLAINE ET LABORIE ALAIN - CHEFS DE CUISINE**  
Hôpital local de Vic Fezensac - Vic Fezensac (32)

« La majorité de nos potages sont cuisinés maison. Pour ceux destinés au repas du midi, on utilise toujours des légumes frais. Ainsi, même le pôle petite enfance que nous livrons (en moyenne 15 repas) en profite. Pour ceux du soir, on privilégie avant tout les légumes frais, mais on peut aussi mettre des légumes surgelés. Par contre, il est très rare qu'on se serve de potages déshydratés. Les seuls utilisés sont le velouté d'asperges (que l'on présente en moyenne une fois par semaine), et celui au cresson. Les résidents apprécient bien car ça change un peu des autres potages. Le dimanche, on propose un bouillon de bœuf ou de volaille. Dans ces cas-là, on se sert effectivement de produits déshydratés comme les bouillons en cube. Si on veut qu'ils contiennent des vermicelles, on achète ceux-ci à part et on les incorpore dans le bouillon. Les vermicelles que l'on trouve dans les préparations déshydratées à cuire conviennent moins bien, leur texture est différente. Nous n'avons par contre jamais proposé de soupe de poissons. On y a bien pensé mais cela nous obligerait à proposer un autre potage car parmi nos pensionnaires, beaucoup n'aiment pas le poisson. »

Secteur : Public - Type de convives : Personnes âgées  
Nombre de couverts/jour : 120 midi/soir



Céline Ciantar  
Ingénieur Agroalimentaire



Aline Cettier  
Assistante qualité



**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.



## Potage de poireaux - pommes de terre

Potage de poireaux et pommes de terre, déshydraté, à cuire ou instantané, en sachet ou boîte de 0,75 à 1 kg.

Le potage de poireaux-pommes de terre est un incontournable de la cuisine de terroir. Il est généralement servi tel quel, parsemé de persil haché au moment du service.

La quantité totale des deux principaux légumes mis en œuvre (poireau et pomme de terre) au sein de nos offres n'est pas homogène puisqu'elle varie entre 15,3 et 28,5 %. Pour cinq d'entre elles, la teneur en pommes de terre est majoritaire (10 à 22 %) mais pour les deux restantes, ce sont les poireaux qui dominent (14,1 à 18 %). Parmi cinq offres, on remarque aussi la présence d'autres légumes tels que des jus de légumes concentrés, des oignons ou des épinards. Les propriétés organoleptiques des potages (goût, texture, couleur) seront donc assez variables. D'un point de vue nutritionnel, les valeurs sont plutôt homogènes, hormis pour la teneur en sel. En effet, cette dernière oscille entre 0,03 et 0,85 g pour 100 g de potage reconstitué. En dessous d'une certaine teneur en sel, les industriels peuvent inclure à la dénomination de vente des allégations nutritionnelles<sup>3</sup>.

C'est le cas pour trois de nos offres. Celle en contenant 0,2 g (ou 80 mg de sodium/100 ml) est définie comme « hyposodée » et entre dans la catégorie « pauvre en sodium ou en sel » (teneur < à 120 mg). La 2<sup>nd</sup>e porte l'allégation « à teneur réduite en sodium » et avec ses 0,09 g de sel (ou 36 mg de sodium/100 ml), elle est considérée comme un produit « très pauvre en sodium ou en sel » (teneur < à 40 mg). Seule l'offre proposée « sans sel ajouté » ne répond pas tout à fait aux critères réglementaires car sa teneur en sodium est de 12 mg/100 ml alors qu'elle ne devrait pas dépasser 5 mg. Dans ce cas, l'indication correcte est : la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium naturellement présent.

<sup>3</sup> Les valeurs de référence indiquées pour les allégations nutritionnelles sont basées sur la teneur en sodium. La conversion pour obtenir la teneur en sodium par rapport à la quantité de sel est la suivante : sodium = sel/2,5.

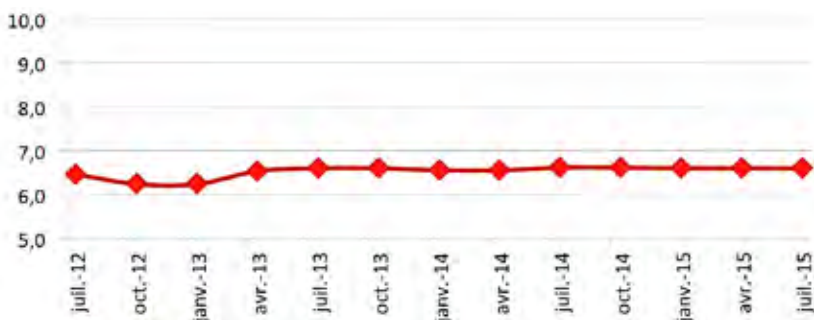


### Question d'un acheteur

**L'un des potages poireaux-pommes de terre de la sélection est défini comme « instantané ». Quelle différence y a-t-il avec les autres offres ?**

Comme on peut le constater par rapport à la mise en œuvre, ce dernier ne nécessite pas de cuisson mais juste un ajout d'eau bouillante. Les autres offres demandent quant à elles entre 5 à 10 minutes de cuisson.

### Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Sel	Fibres	Industriels Marque
COLIN RHD	1196	21 kcal	0,7 %	3,8 %	1,2 %	< 0,5 %	0,09 g	< 0,5 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	86790	25 kcal	< 0,5 %	3,5 %	0,7 %	0,8 %	0,85 g	< 0,5 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr
NECTARY'S	35PG30	21 kcal	0,5 %	4,4 %	0,5 %	0,2 %	0,03 g	0,2 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5585	19 kcal	0,6 %	3,5 %	0,5 %	0,3 %	0,80 g	0,3 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55706	19 kcal	0,3 %	3,7 %	0,3 %	0,3 %	0,70 g	0,3 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
SADAC CYRANIE	Z199	28 kcal	< 0,5 %	6,3 %	0,6 %	< 0,5 %	0,20 g	< 0,5 g	SADAC CYRANIE Cyranie
TRANSGOURMET	961347	39 kcal	0,5 %	6,8 %	0,7 %	1,0 %	0,80 g	0,4 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

valeurs données pour 100 ml de produit reconstitué

### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus rustique, servez-le agrémenté de chips de poitrine fumée et de quelques cerneaux de noix.

#### THÈMES & RECETTES

**Le terroir :** Parmentier au lard  
**L'automne :** Soupe aux châtaignes

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de légume et %	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
COLIN RHD	1196	déshydraté, à cuire, mélange homogène, hyposodé	poireau 18 %	pomme de terre 8 %, farine de blé 41 %, farine de riz 10 %, féculé de manioc 2 %	lactose 10,8 %, crème en poudre 2 %, huile de tournesol 3 %	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	86790	déshydraté, à cuire, mélange homogène	poireau 6,7 %, oignon % NC, jus de légumes concentré % NC	pomme de terre 20 %, farine de riz % NC, amidon modifié de maïs % NC, amidon de pomme de terre et pois % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de maïs % NC, huile de palme % NC, sucre % NC	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr
NECTARY'S	35PG30	déshydraté, à cuire, mélange homogène, sans sel ajouté	poireau 5,3 %	pomme de terre 10 %, farine de blé % NC, amidon de maïs % NC, amidon de pomme de terre % NC	lait écrémé % NC, lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de colza % NC,	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5585	déshydraté, à cuire, mélange homogène,	poireau 9,9 %, oignon % NC	pomme de terre 12 %, farine de blé % NC, amidon de maïs % NC	lait écrémé % NC, lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de colza % NC,	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55706	déshydraté, à cuire, mélange homogène	poireau 14,1 %, oignon 4,1 %	flocon de pomme de terre 11,5 %, féculé de pomme de terre 36 %, amidon de maïs modifié 0,3 %	huile de tournesol 2,1 %, huile de colza 1,6 %, maltodextrine 14 %, sirop de glucose 0,7 %	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
SADAC CYRANIE	Z199	déshydraté, instantané, mélange homogène, à teneur réduite en sodium	flocon de poireau 8 %, oignon 1 %	flocon de pomme de terre 20 %, féculé de pomme de terre 22 %, amidon de maïs 1,4 %	lactose et protéines de lait 1,7 %, huile de colza 0,5 %, maltodextrine de maïs 34 %, sirop de glucose de maïs 2,6 %	SADAC CYRANIE Cyranie
TRANSGOURMET	961347	déshydraté, à cuire, mélange homogène	poireau 6,5 %, épinard % NC	pomme de terre 22 %, farine de blé % NC, farine de riz % NC, féculé de pomme de terre % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de tournesol % NC, huile de palme % NC, maltodextrine % NC, sucre % NC	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

	Référence	Arômes et Epices Additifs et Agents de texture	Mode d'emploi	Dosage	DDM	DDM après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
COLIN RHD	1196	arômes naturels, plantes aromatiques, épices, acidifiant, antioxydant, conservateur, émulsifiant, épaississant, extrait de levure, stabilisant	délayer dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux	65 g/l, 812 g = 12,5 l	24 mois	NC	boîte PP, 812 g, refermable, 6 x 812 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	86790	arôme, ail, poivre, curcuma, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	65 g/l, 815 g = 12,5 l	4 mois	NC	boîte, 815 g, refermable, 6 x 815 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr
NECTARY'S	35PG30	arômes naturels, épices, ail, exhausteur de goût	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	64 g/l, 800 g = 12,5 l	18 mois	18 mois	sachet PET, 800 g, non refermable, 10 x 800 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5585	arômes naturels, épices, ail	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	64 g/l, 800 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	sachet complexe, 800 g, non refermable, 10 x 800 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55706	poivre blanc, curcuma, émulsifiant, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	60 g/l, 750 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	boîte PP, 750 g, refermable, 6 x 750 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
SADAC CYRANIE	Z199	persil, acidifiant, exhausteur de goût, extrait de levure, stabilisant	délayer dans l'eau bouillante, réserver	95 g/l, 950 g = 10 l	24 mois	NC	sachet doypack, 950 g, refermable par zip, conditionnement NC	SADAC CYRANIE Cyranie
TRANSGOURMET	961347	arômes, épices, persil, acidifiant, émulsifiant, épaississant, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante ou froide, cuire à feu doux 5 min	100 g/l, 1000 g = 10 l	12 mois	NC	boîte PP, 1000 g, couvercle refermable, 6 x 1000 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

Depuis le mois de juillet, il est important de prendre en compte une modification concernant les portions recommandées par le GEMRCN pour les potages à base de légumes destinés aux personnes âgées en institution<sup>4</sup>. En effet, la quantité préconisée passe de 165 ml

à 250 ml, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner. Pour les autres catégories de populations, les grammages restent les mêmes, à savoir : 125 ml pour les maternelles, 165 ml pour les primaires et 250 ml pour les adolescents, adultes et repas portés à domicile. A noter toutefois que

l'ensemble des grammages pour les repas portés, qui étaient jusqu'alors les mêmes que pour la catégorie « adolescents et adultes », sont maintenant ceux recommandés pour les personnes âgées.

<sup>4</sup> Recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées, version 1.0 juillet 2015.

## Potage de volaille aux vermicelles

Potage de volaille aux vermicelles, déshydraté, à cuire, en sachet ou boîte de 0,55 à 1,2 kg.

Le potage de volaille aux vermicelles est un grand classique des potages. Il est traditionnellement proposé avec de l'emmental râpé.

Avec des teneurs comprises entre 43 et 60 %, les vermicelles de blé sont l'ingrédient principal de notre sélection de potage. Si l'on se réfère aux dosages recommandés par les industriels lors de la mise en œuvre, on constate que la réalisation d'une portion de 250 ml (soit 11 à 17,5 g de produit déshydraté) apporte entre 5,4 et 9,3 g de vermicelles (2,7 à 4,6 g pour 125 ml et 3,6 à 6,1 g pour 165 ml). Toutefois, ces derniers étant « crus », il faut tenir compte d'un coefficient de prise de poids de 3,8 lors de la cuisson. Ainsi, la quantité de vermicelles nette à consommer dans la portion de 250 ml est de 20,5 à 35 g (10 à 17,5 g pour 125 ml et 13,5 à 23 g pour 165 ml). Dans la pratique, le potage de volaille aux vermicelles est donc classé dans les entrées féculentes. La quantité de viande contenue dans nos offres est quant à elle relativement faible puisqu'elle ne représente que 0,2 à 2,5 %

du produit fini. Elle est toujours complétée par un ajout de graisse animale plus ou moins important (2,2 à 5 %). Si la majorité de nos offres sont à base de viande et de graisse de poule/poulet, on remarque que pour l'une d'entre elle, la ou les espèces de volaille mises en œuvre ne sont pas communiquées. Comme indiqué dans le code de bonnes pratiques, il peut s'agir de n'importe quels oiseaux de basse-cour (poule, pintade, canard, oie, etc.). Au niveau nutritionnel, on note que la teneur en sel est quant à elle assez importante (0,6 à 0,9 g/100 ml de potage reconstitué). Cela représente donc pour une portion de 250 ml entre 1,5 à 2,3 g de sel (0,8 à 1,1 g pour 125 ml et 1 à 1,5 g pour 165 ml). Pour rappel, la consommation journalière maximum recommandée par le PNNS<sup>5</sup> est de 8 g pour les hommes et de 6,5 g pour les femmes et les enfants.

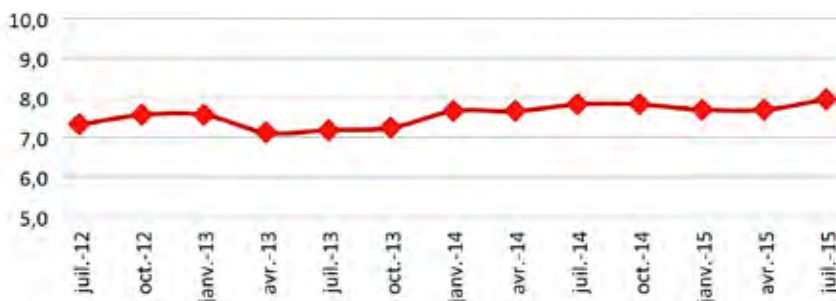
<sup>5</sup> Programme National Nutrition Santé



### Le saviez-vous ?

Le code de bonnes pratiques pour les soupes, bouillons et consommés, stipule que l'ordre des ingrédients dans la dénomination de vente ne suit pas forcément l'ordre d'importance pondérale utilisé dans la liste des ingrédients. Celui-ci tient plutôt compte de la puissance organoleptique de certains ingrédients ou du nom consacré par les usages, comme c'est le cas pour nos potages de volaille aux vermicelles ou de poireaux-pommes de terre.

### Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Sel	Fibres	Industriels Marque
COLIN RHD	1103	23 kcal	0,6 %	4,1 %	< 0,5 %	< 0,5 %	0,90 g	< 0,5 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18276	16 kcal	0,4 %	3,2 %	0,1 %	0,2 %	0,90 g	0,1 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20PV20	13 kcal	0,5 %	2,4 %	0,3 %	0,2 %	0,60 g	0,2 g	NECTARY'S D'LYS
NEFF MADA	6121	13 kcal	0,5 %	2,4 %	0,3 %	0,2 %	0,60 g	0,2 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	34959	21 kcal	0,6 %	3,9 %	0,1 %	0,4 %	0,90 g	0,2 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSGOURMET	218661	18 kcal	0,7 %	3,0 %	< 0,5 %	< 0,5 %	0,80 g	< 0,5 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

valeurs données pour 100 ml de produit reconstitué

### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Servez-vous du potage volaille aux vermicelles comme base pour réaliser une soupe asiatique, en y incorporant des crevettes et des pousses de bambou.

#### THÈMES & RECETTES

**La campagne :** Soupe de la basse-cour  
**Festif :** Consommé aux ravioles

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Vermicelle de blé	Autres ingrédients et %	Arômes et Epices Colorants Additifs et Agents de texture	Industriels Marque
COLIN RHD	1103	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de volaille 0,2 %	50 %	graisse de volaille 5 %, oignon 2 %, féculé de pomme de terre 12 %, sirop de glucose de blé 16,7 %	arômes, épices, plantes aromatiques, acidifiant, antioxydant	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18276	déshydraté, à cuire, mélange homogène	extrait de poulet 1 %	43 %	graisse de poulet 2,8 %, carotte % NC, féculé de pomme de terre % NC, maltodextrine % NC	arômes, persil, curcuma, colorant, acidifiant, antioxydant, extrait de levure	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20PV20	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de poule 0,5 %	60 %	graisse de poulet 2 %, oignon % NC, sirop de glucose de maïs % NC, sucre % NC	arômes, ail, colorant, extrait de levure	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	6121	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de poule 0,5 %	60 %	graisse de poulet 2 %, oignon % NC, sirop de glucose de maïs % NC, sucre % NC	arômes, ail, curcuma	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	34959	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de poulet 1 %	53,8%	graisse de poulet 2,7 %, oignon 2,3 %, carotte 0,9 %, poireau 0,3 %, féculé de pomme de terre 10 %, maltodextrine 11 %	arômes, arômes naturels, curcuma, poivre blanc, persil, laurier, antioxydant, extrait de levure	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSGOURMET	218661	déshydraté, à cuire, mélange homogène	viande de poulet 2,5 %	68 %	graisse de poule 2,2 %, graisse de palme % NC, oignon % NC, carotte % NC, maltodextrine % NC	arômes, persil, curcuma, poivre, acidifiant, antioxydant, exhausteur de goût, extrait de levure	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

	Référence	Mode d'emploi	Dosage	DDM	DDM après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
COLIN RHD	1103	délayer dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 5 à 7 min	70 g/l, 875 g = 12,5 l	24 mois	NC	sachet PE, 875 g, non refermable, 24 x 875 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18276	délayer dans l'eau bouillante ou froide, cuire à feu doux 5 min	50 g/l, 1200 g = 24 l	12 mois	NC	boîte PP, 1200 g, couvercle refermable, 6 x 1200 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20PV20	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	44 g/l, 550 g = 12,5 l	18 mois	18 mois	sachet PET, 550 g, non refermable, 10 x 550 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	6121	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	44 g/l, 550 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	sachet complexe, 550 g, non refermable, 10 x 550 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	34959	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	65 g/l, 812 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	boîte PP, 812 g, couvercle refermable, 6 x 812 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSGOURMET	218661	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	55 g/l, 690 g = 12,5 l	4 mois	NC	boîte, 690 g, couvercle refermable, 6 x 690 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

Malgré des conditionnements allant de 550 g à 1,2 kg, on constate que pour la majorité de nos offres la quantité de potage obtenue après réhydratation est de 12,5 l. Seule l'offre en 1,2 kg permet de préparer 24 l de potage. Ceci résulte des

différents dosages (entre 44 et 70 g/l d'eau) préconisés par les industriels. Néanmoins, vous pouvez réaliser des quantités moindres car comme indiqué dans le tableau comparatif, la bonne répartition des différents ingrédients au sein du

produit déshydraté, permet l'utilisation en plusieurs fois. Attention toutefois, au niveau de deux offres, on note que la date de durabilité minimale (DDM) du produit déshydraté diminue considérablement après ouverture (de 18 à 3 mois).

## Soupe de poissons

Soupe de poissons, surgelée, en sachet de 1 kg.

La soupe de poissons est le plus souvent servie accompagnée de fromage râpé et de croûtons. Elle se marie également très bien avec la rouille et peut être aussi agrémentée de moules en coquilles ou cubes de poisson.

Parmi nos cinq offres de soupes de poissons, on constate que l'une d'entre elle est définie comme « double concentrée ». Si les quatre premières offres s'utilisent telles quelles, celle-ci devra par contre être diluée (1 kg de soupe de poissons double concentrée avec 2 l d'eau). Ainsi, avant dilution, sa teneur en poissons est de 50 % mais après, ce taux est ramené à 16,5 %. Pour les offres prêtes à l'emploi, cette teneur est un peu plus élevée, puisqu'elle oscille entre 20 et 23 %. Toutefois, selon le code de bonnes pratiques pour les soupes de poissons, bisques de crustacés et potages à base de poisson, il n'existe pas de quantité minimale à respecter pour pouvoir utiliser la dénomination « soupe de poissons ». Il faut néanmoins que le poisson soit en proportion majoritaire par rapport aux autres animaux

marins tels que langoustines, homards, crabes ou autres crustacés (que l'on retrouve notamment dans quatre de nos offres). Par ailleurs, deux offres ne contiennent qu'une variété de poisson : le tacaud. Dans ce cas, l'industriel a tout à fait le droit de le mentionner dans la dénomination de vente en indiquant « soupe de tacaud » plutôt que « soupe de poissons ». Côté conditionnement, nos offres sont toutes proposées en sachet de 1 kg, ce qui représente environ 1 l de soupe. Deux d'entre elles sont proposées en galet de +/- 10 g et non pas en bloc. Cela permet donc d'utiliser la quantité la plus adaptée à vos besoins même si au final, un kg de soupe ne permet de réaliser que 4 à 8 portions (sauf pour la soupe double concentrée qui permettra d'en réaliser 12 à 24).

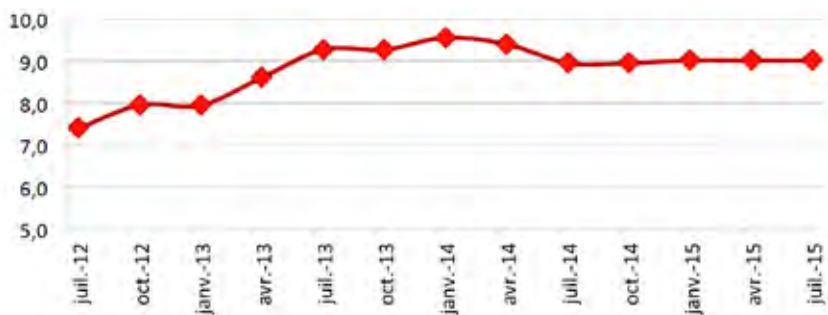


### Question d'un acheteur

**Tous les poissons peuvent-ils être utilisés pour confectionner la soupe de poissons ?**

Non, en tous cas pas pour les soupes de poissons commercialisées. Le code de bonnes pratiques stipule que les poissons cartilagineux comme la raie et le squal ne sont pas admis.

### Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Confectionnez une sauce froide pour agrémenter vos terrines de la mer, en additionnant à la soupe une pointe de pastis et de la crème citronnée légèrement montée.

#### THÈMES & RECETTES

**La mer :** Marmite du matelot

**Le goût :** Quenelles sauce pêcheur

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	74000	45 kcal	4,7 %	2,4 %	1,1 %	1,5 %	0,1 %	0,76 g	GASTROMER Gastromer
DAVIGEL	1680184	31 kcal	2,7 %	2,5 %	0,8 %	1,1 %	/	0,29 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	119369	66 kcal	4,3 %	4,4 %	0,6 %	3,3 %	1,7 %	0,61 g	KERMAD NC
PASSION FROID	175	66 kcal	4,3 %	4,4 %	0,6 %	3,3 %	1,7 %	0,61 g	KERMAD Passion Froid
TRANSGOURMET	221383	78 kcal	10,0 %	4,4 %	1,8 %	2,1 %	0,3 %	2,18 g	GASTROMER NC

## Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Type de poisson et % Type de crustacé et % Fumet de poisson et %	Type de légume et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	74000	soupe de poisson	poissons et filetage de poissons 22 %, langoustine 1 %	concentré de tomate 4,5 %, carotte 2,7 %, oignon 2,5 %, poireau 0,9 %, céleri 0,6 %	huile de tournesol 1 %, vin blanc 2,5 %	GASTROMER Gastromer
DAVIGEL	1680184	soupe de poisson	mélange de poissons blancs (hors pangas) 23 %, bisque de homard 4 %	tomate entière pelée 4,2 %, concentré de tomate 4,9 %, carotte 0,9 %, oignon 0,9 %, poireau 0,9 %	amidon transformé de maïs 0,6 %, huile d'olive 0,8 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, vin blanc % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	119369	soupe de poisson	tacaud 20 %, jus de crabe vert % NC, fumet de poisson aromatisé 0,2 %	concentré de tomate 2,9 %, carotte 0,9 %, oignon 1,8 %, poireau 0,9 %	farine de blé 3,4 %, amidon de riz 1,2 %, huile d'olive 0,4 %, huile de tournesol 0,4 %, beurre concentré 2,0 %, maltodextrine % NC, sucre % NC, vin blanc 9 %	KERMAD NC
PASSION FROID	175	soupe de poisson	tacaud 20 %, jus de crabe vert % NC, fumet de poisson aromatisé 0,2 %	concentré de tomate 2,9 %, carotte 0,9 %, oignon 1,8 %, poireau 0,9 %	farine de blé 3,4 %, amidon de riz 1,2 %, huile d'olive 0,4 %, huile de tournesol 0,4 %, beurre concentré 2,0 %, maltodextrine % NC, sucre % NC, vin blanc 9 %	KERMAD Passion Froid
TRANSGOURMET	221383	soupe de poisson double concentré	poissons et filetage de poissons 50 %	concentré de tomate 9 %, oignon 7,5 %	huile de colza 1 %	GASTROMER NC

	Référence	Arômes et Epices Colorants Additifs et Agents de texture	Mode d'emploi	Origine poisson	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	74000	persil, ail, épices, aromates, amidon modifié de tapioca	avec décongélation, réchauffer	Atlantique nord-est FAO 27	France	18 mois	surgelé, bloc, poche de 1 kg, 8 x 1 kg	GASTROMER Gastromer
DAVIGEL	1680184	cognac, épices, herbes aromatiques, ail, piment doux, arômes, colorant, acidifiant, correcteur d'acidité, exhausteur de goût, stabilisant	sans décongélation, réchauffer à feu doux avec un peu d'eau, porter à ébullition 3 min	NC	france	18 mois	surgelé, bloc, sachet de 1 kg, 5 x 1 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	119369	ail, épices, aromates, extrait de levure	sans décongélation, réchauffer au micro-ondes ou à la casserole	France	France	18 mois	surgelé, galet +/- 10 g, sachet de 1 kg, 4 x 1 kg	KERMAD NC
PASSION FROID	175	ail, épices, aromates, extrait de levure	sans décongélation, réchauffer au micro-ondes ou à la casserole	France	France	18 mois	surgelé, galet +/- 10 g, sachet de 1 kg, 4 x 1 kg	KERMAD Passion Froid
TRANSGOURMET	221383	ail, épices, aromates, amidon modifié de tapioca	réchauffer hors sachet à feu doux 25 min ou, réchauffer au bain-marie 40 min, diluer 1 kg dans 2 l d'eau	Atlantique nord-est FAO 27	France	18 mois	surgelé, bloc, poche de 1 kg, 8 x 1 kg	GASTROMER NC

Compte tenu de leur teneur en poissons, nos soupes sont considérées comme des entrées protidiques. Toutefois, les recommandations du GEMRCN ne donnant aucune indication quant aux grammages à prévoir, il semble cohérent de rester sur ceux conseillés pour les soupes de légumes. En effet, après analyse, on constate qu'une portion d'environ 125 ml apporte entre 20 et 28 g

de poisson, celle en 165 ml en contient de 27 à 38 g et celle en 250 ml entre 41 et 58 g. On est donc plutôt en accord avec les grammages recommandés pour les entrées de poisson (maquereau, thon, surimi), à savoir : 30 g pour les maternelles et primaires, 40 à 60 g pour les adolescents et adultes, 50 g pour les personnes âgées en institution et repas livrés à domicile.



## Velouté d'asperges

Velouté d'asperges, déshydraté, à cuire ou instantané, en sachet ou boîte de 0,8 à 1 kg.

Le velouté d'asperges se consomme généralement tel quel, simplement saupoudré de cerfeuil haché au départ et/ou additionné d'une noix de beurre.

De même que pour le potage de poireaux-pommes de terre, le velouté d'asperges est considéré comme un potage de légumes. Toutefois, la teneur en légumes de l'ensemble des potages déshydratés est en général relativement faible. Ainsi, pour nos veloutés, la quantité d'asperges mise en œuvre par rapport au produit déshydraté est comprise entre 0,5 et 8 %, ce qui correspond en tenant compte des dosages recommandés par les industriels (64 à 100 g/l d'eau), à une teneur de 0,1 à 1,4 g d'asperges (hors réhydratation) pour une portion de 250 ml. Si pour certaines de nos offres, l'ajout d'oignons et d'épinards (dont les pourcentages sont rarement indiqués) peut augmenter la quantité de légumes, il y a toutefois peu de chance d'atteindre les 40 % minimum de légumes cuits (hors pommes

de terre) préconisés notamment par le GEMRCN pour les personnes âgées en institution<sup>6</sup>. Par le biais de deux offres pour lesquelles les industriels ont bien voulu communiquer les pourcentages, on remarque surtout la présence assez importante d'ingrédients amylicés tels que pomme de terre, farine, amidon ou fécule (environ 45 % du produit déshydraté). Côté conditionnement, la moitié de nos offres est proposée en sachet et l'autre moitié en boîte ; l'intérêt des premières étant un gain de place au rangement mais avec quand même des difficultés pour empiler les sachets. Les secondes avec leurs couvercles refermables, permettent une meilleure préservation du produit une fois le contenant ouvert et facilite le rangement.

<sup>6</sup> Recommandation nutrition, version 2.0 – Juillet 2015, p 23, chap. 3:3.4.1.

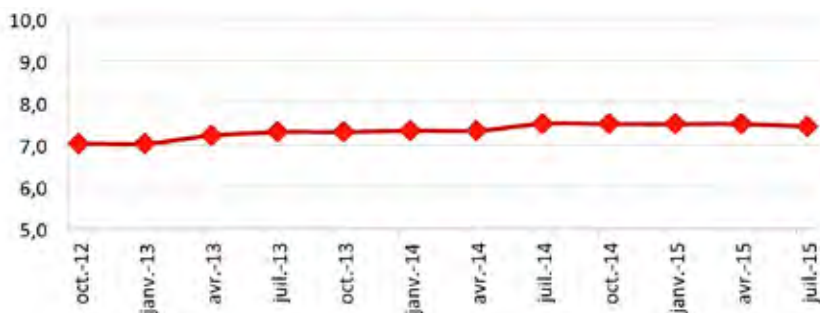


### Question d'un acheteur

**Quelles différences y a-t-il entre un velouté d'asperges et une crème d'asperges ?**

Comme défini dans le code des bonnes pratiques, un velouté désigne une soupe liée de consistance onctueuse alors qu'une crème fait référence à une soupe dont la texture est lisse et crémeuse. Les deux ont la possibilité de contenir de petits morceaux en tant que garniture.

### Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Industriels Marque
COLIN RHD	1111	23 kcal	0,8 %	3,5 %	1,2 %	< 0,5 %	0,1 %	0,80 g	< 0,5 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18263	47 kcal	0,4 %	6,0 %	0,7 %	2,4 %	1,4 %	0,70 g	0,1 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20VL15	23 kcal	0,3 %	3,8 %	0,4 %	0,7 %	traces	0,70 g	0,1 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5574	23 kcal	0,3 %	3,8 %	0,3 %	0,7 %	0,1 %	0,70 g	0,1 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55702	24 kcal	0,3 %	3,8 %	0,4 %	0,7 %	0,1 %	0,70 g	0,5 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSGOURMET	218663	28 kcal	0,7 %	4,1 %	< 0,5 %	1,0 %	0,6 %	0,90 g	< 0,5 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

valeurs données pour 100 ml de produit reconstitué

### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus festive, proposez votre velouté d'asperges agrémenté de miettes de crabe et de lanières de saumon fumé.

#### THÈMES & RECETTES

**Terroir :** Potage d'Argenteuil

**Les couleurs :** Filet de sole sauce verte



## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de légume et %	type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
COLIN RHD	1111	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 8 %, oignon 3 %	farine de blé 38,7 %, farine de riz 7 %	lactosérum en poudre 19 %, crème en poudre 4 %, huile de colza 4 %	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18263	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 0,5 %, oignon % NC	farine de blé % NC, amidon modifié % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de palme % NC, huile de tournesol % NC, maltodextrine % NC, sucre % NC	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20VL15	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 1 %, oignon % NC, épinard % NC	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC, amidon modifié de pomme de terre % NC	protéines de lait % NC, huile de tournesol % NC, huile de colza % NC, sucre % NC sirop de glucose de maïs % NC	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5574	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 1 %, oignon % NC, épinard % NC	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC, amidon modifié de pomme de terre % NC	protéines de lait % NC, huile de colza % NC, sucre % NC sirop de glucose de maïs % NC	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55702	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge 1,8 %	pomme de terre 4,6 %, fécule de pomme de terre 23 %, amidon modifié de pomme de terre 17 %, amidon modifié de maïs 1,3 %	crème en poudre 0,7 %, huile de colza 2,3 %, maltodextrine 10 %, sucre 6,1 %, sirop de glucose 2,8 %	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSFOURMET	218663	déshydraté, à cuire, mélange homogène	asperge blanche et verte 6 %, oignon % NC, épinard % NC	farine de blé % NC, amidon de maïs % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de palme % NC, maltodextrine % NC	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

	Référence	Arômes et Epices Colorants Additifs et Agents de texture	Mode d'emploi	Dosage	DDM	DDM après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
COLIN RHD	1111	arômes, épices, plantes aromatiques, épaississant	délayer dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 5 à 6 min	70 g/l, 875 g = 12,5 l	24 mois	NC	sachet PE, 875 g, non refermable, 20 x 875 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	18263	arômes, curcuma, acidifiant, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante ou froide, cuire à feu doux 3 min	100 g/l, 1000 g = 10 l	12 mois	NC	boîte PP, 1000 g, couvercle refermable, 6 x 1000 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi
NECTARY'S	20VL15	arôme, épices, extrait de levure	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	64 g/l, 800 g = 12,5 l	18 mois	18 mois	sachet PET, 800 g, non refermable, 10 x 800 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5574	arômes, épices	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	64 g/l, 800 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	sachet complexe, 800 g, non refermable, 10 x 800 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55702	arômes, colorant, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	65 g/l, 815 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	boîte PP, 815 g, couvercle refermable, 6 x 815 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
TRANSFOURMET	218663	arômes, curcuma, exhausteur de goût	délayer dans l'eau à 40 °C, porter à ébullition, cuire à feu doux 5 min	72 g/l, 900 g = 12,5 l	4 mois	NC	boîte, 900 g, couvercle refermable, 6 x 690 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr 123

### Références

**La soupe, incontournable produit de saison** : Communiqué de presse – Novembre 2013.

<http://www.vivelasoupe.com/pdf2/communique-presse-2013.pdf>

**Fabrication de soupes, de potages ou de bouillons** :

Panorama des industries agroalimentaires, édition 2014, p 9. [agriculture.gouv.fr/telecharger/58580?token](http://agriculture.gouv.fr/telecharger/58580?token).

**Allégations nutritionnelles concernant la teneur en sel** : Annexe du règlement (CE) n° 1924/2006 du 20/12/2006 et article 30.1b du règlement n° 1169/2011 du 13/12/2014.

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:FR:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FR:PDF>

**Recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées**, version 1.0 juillet 2015.

**Recommandations nutrition**, version 2.0-juillet 2015.

<http://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

**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