

CCTP « mode d'emploi »

La volaille

La volaille représente 35 % de la totalité des viandes consommées dans le monde. Elle est ainsi la 2^{ème} viande la plus utilisée après le porc. Brute ou élaborée, elle offre une grande diversité.

La France est plutôt bien placée en termes de production de volailles puisqu'en 2013, celle-ci s'élevait à 1,8 millions de tonnes. 1^{ère} au niveau européen (toutes espèces confondues) et 5^{ème} au rang mondial, la filière génère plus de 50 000 emplois (accouveurs, éleveurs, fabricants d'aliments et industriels de la transformation). Si plus de 650 000 tonnes sont destinées à l'exportation, notons quand même que la France importe de son côté plus de 500 000 tonnes de volailles. Une grande partie est destinée aux produits transformés (nuggets, wings...), mais aussi à la RHD (Restauration Hors Domicile). Côté consommation, on estime le volume d'achats français à 1,6 millions de tonnes, dont 62 % par les ménages et 38 % en RHD. Si le Marché de la volaille entière régresse (seulement 1/3 des volumes), celui de la découpe (escalopes, filets...) augmente légèrement. Quant au segment concernant les produits élaborés crus (15 000 tonnes, avec une hausse des volumes de 4 %) ou cuits

(90 000 tonnes, avec une hausse des volumes de 1,5 %) il a incontestablement la côte auprès des consommateurs. Rapide et facile à mettre en œuvre... le concept plaît ! Au niveau mondial, la consommation de volaille s'élève quant à elle à 105 millions de tonnes. Affichant une progression constante, elle pourrait donc bien surpasser le porc dans les prochaines années et devenir la viande la plus consommée.

Dossier de presse, février 2014, APVF (Association de Promotion de la volaille Française).

Article de presse LSA, 6 mai 2015, (Données Kantar Worldpanel Source).

La sélection du mois

- Nuggets de poulet
- Wings de poulet tex mex
- Paupiette de dinde
- Coquelet

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...

CHRISTOPHE CALLIS - RESPONSABLE DE RESTAURATION
Lycée Pablo Picasso - Perpignan (66)

« Les nuggets et les wings de poulet sont proposés environ une fois toutes les trois semaines. On les sert tels quels, sans sauce, sur une petite assiette. Pour la garniture, les élèves ont le choix car notre système de restauration est basé sur une présentation en îlots permettant le libre-service. Ils peuvent donc prendre des légumes ou des féculents, ou bien un mélange des deux. Ils peuvent aussi prendre une autre viande le jour où il y a des nuggets ou des wings puisqu'ils ont deux choix, mais ces préparations restent vraiment très appréciées par les lycéens, en tous cas plus qu'une viande rôtie ou en sauce. Par rapport à nos menus, nous veillons toutefois à respecter les fréquences de présentation de ces produits. On ne propose par contre jamais de paupiette de dinde, ce n'est pas dans nos habitudes. Comme on se sert déjà des paupiettes de veau, on n'a effectivement pas pensé à en prendre à base d'autres viandes, mais rien ne nous empêche de les intégrer au Marché si l'on veut essayer. Pour le coquelet, c'est un peu pareil. On pourrait le cuisiner, bien que ce soit une viande un peu chère, mais on a plus l'habitude du poulet. »

Secteur : Public - Type de convives : Lycéens
Nombre de couverts/jour : 1600 couverts



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.



Retrouvez-nous
au salon de la
RESTAURATION COLLECTIVE
Hall 5.2 Stand G20

Nuggets de poulet

Beignet de poulet, cuit, surgelé, pièce de 20 à 22 g.

Les nuggets de poulet sont généralement proposés cuits au four ou en friteuse et agrémentés de sauce barbecue ou de ketchup.

Les nuggets sont des préparations à base de viande présentées dans un enrobage. Si cinq de nos offres possèdent une répartition relativement homogène, puisqu'elles contiennent entre 64 et 65 % de viande contre 34 à 35 % d'enrobage, ce n'est pas le cas pour notre 6^{ème} offre. Cette dernière contient en effet 72,5 % de viande et seulement 27,5 % d'enrobage (celui-ci étant d'ailleurs sous forme de panure et non pas de pâte à beignet). Toutefois, il faut rester vigilant en ce qui concerne le pourcentage de viande indiqué au niveau de la répartition car celui-ci correspond soit à des préparations à base de viande, c'est à dire un mélange de viande de poulet (incluant souvent la peau) avec d'autres ingrédients, soit à du filet de poulet traité en salaison. Ainsi, pour les quatre offres proposées avec des préparations à base de viande, la teneur réelle en poulet dans le produit fini n'est en fait que de 43,5 à 49 %. Plus qualitatives, nos deux dernières offres préparées uniquement

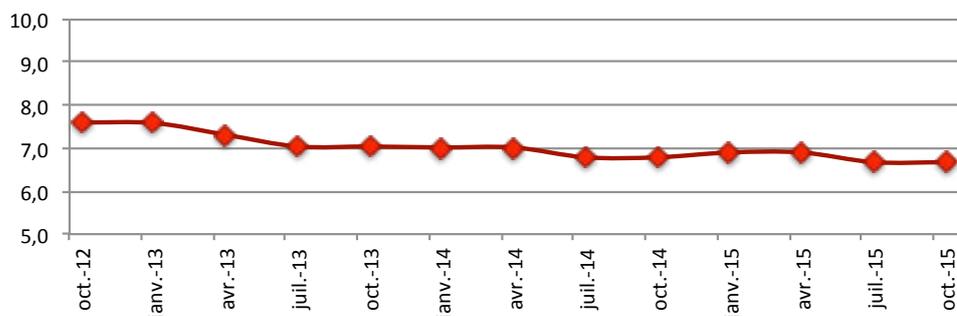
avec du filet de poulet en contiennent entre 54 et 70 % (teneur en filet de poulet hors saumurage). Donc, hormis l'offre à 72,5 % de filet de poulet saumuré, notre sélection de nuggets contient moins de 70 % du poids recommandé pour la denrée protidique et se retrouve limitée à 3/20 repas successifs maximum pour les enfants de plus de trois ans et les adolescents, contre 4/20 pour les adultes. Pour les personnes âgées en institution et les repas livrés à domicile, les fréquences sont variables en fonction du nombre de repas servis, à savoir : au maximum 2/20, 2/24 ou 3/28 déjeuners et 8/28 dîners successifs. Par ailleurs, on constate que 2 offres possèdent un rapport P/L (Protéines/Lipides) inférieur à 1. Elles se retrouvent donc également limitées par ce critère (maximum 2/20, 2/24 ou 3/28 déjeuners et 6/28 dîners successifs pour les personnes âgées et repas portés à domicile et 2/20 repas successifs pour les autres catégories de population à partir de la maternelle).



Le saviez-vous ?

L'invention des nuggets (ou pépites en français) remonte aux années 50. Il semble que ce soit Rober C. Baker, professeur en sciences de l'alimentation à l'université de Cornell (Etat de New York), qui mit au point la recette permettant de faire tenir ensemble la viande hachée de volaille recouverte de panure lors de la cuisson.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour accompagner vos nuggets avec plus de légèreté, confectionnez une sauce à base de fromage blanc additionnée de coriandre, de menthe et de gingembre.

THÈMES & RECETTES

La Campagne : Beignets de la basse-cour
Le goût : Nuggets sauce aigre-douce

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	6928	201 kcal	11,3 %	14,0 %	1,3 %	10,8 %	2,4 %	0,80 g	1,05	MOY PARK Brake
DAVIGEL	12196349	215 kcal	15,4 %	14,2 %	1,5 %	10,5 %	0,6 %	0,93 g	1,46	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	101146	235 kcal	15,0 %	14,6 %	1,4 %	12,7 %	2,6 %	1,50 g	1,18	GASTRONORME DISTRIBUTION Gastronorme Restauration
PASSION FROID	58208	176 kcal	13,5 %	16,5 %	2,0 %	6,0 %	0,8 %	1,00 g	2,25	CELVIA NC
RELAIS D'OR MIKO	7821	254 kcal	12,0 %	17,0 %	2,1 %	15,0 %	3,3 %	1,47 g	0,80	ARRIVE RESTAURATION NC
TRANSGOURMET	173450	254 kcal	12,0 %	17,0 %	2,1 %	15,0 %	3,3 %	1,50 g	0,80	MAÎTRE COQ Maître Coq

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition	Type de viande et % à la mise en œuvre	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	6928	préparation de viande de poulet, enrobée, pré-frite, cuite	préparation de viande de poulet 66 %, pâte à beignet 34 %	viande de poulet 49 %	farine de blé 8,3 %, farine de maïs 2,8 %, semoule de blé dur 0,3 %, dextrose < 0,1 %, poudre de lait écrémé 0,2 %, huile de tournesol 10 %, matière grasse de poulet 0,5 %	MOY PARK Brake
DAVIGEL	12196349	filet de poulet, saumuré, enrobé, frit, cuit	filet de poulet saumuré 72,5 %, panure 27,5 %	filet de poulet 70 %	farine de blé % NC, huile de colza % NC, huile d'olive % NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	101146	préparation de viande de poulet, saumurée, enrobée, frite, cuite	préparation de viande de poulet 65 %, pâte à beignet 35 %	filet de poulet 24,8 %, viande de poulet 21,3 %	farine de blé 10 à 20 %, farine de maïs 5 à 10 %, sirop de glucose < 2 %, dextrose de blé < 2 %, huile de tournesol et colza 10 à 15 %	GASTRONORME DISTRIBUTION Gastronorme Restauration
PASSION FROID	58208	filet de poulet, saumuré, enrobé, frit, cuit	filet de poulet saumuré 65 %, pâte à beignet 35 %	viande de poulet 54 %	farine de blé 15 %, farine de blé dur 1 %, dextrine de manioc < 0,3 %, dextrose < 1,5 %, huile de tournesol 4 %	CELVIA NC
RELAIS D'OR MIKO	7821	préparation de viande de poulet, saumurée, enrobée, frite, cuite	préparation de viande de poulet 65 %, pâte à beignet 35 %	viande de poulet 46,1 %	chapelure 15,5 %, farine de blé % NC, dextrose < 1 %, huile de tournesol % NC, protéines de soja 2 à 3 %	ARRIVE RESTAURATION NC
TRANSGOURMET	173450	préparation de viande de poulet, enrobée, frite, cuite	préparation de viande de poulet 65 %, pâte à beignet 35 %	viande de poulet 31,8 %, peau de poulet 11,7 %	chapelure 15,4 %, farine de blé 6 %, dextrose 0,3 %, huile de tournesol % NC	MAÎTRE COQ Maître Coq

	Référence	Arômes et Épices Colorants Additifs et Agents de texture	Mode d'emploi	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	6928	arôme de poulet, poivre, amidon modifié de maïs et de blé, fibre de pois, gluten de blé, poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 180/210 °C 18 à 20 min, ou en friteuse 180 °C 4 min	UE, Brésil	France	18 mois	surgelé, IQF, 22 g, sachet 1,25 kg, 4 x 1,25 kg	MOY PARK Brake
DAVIGEL	12196349	arômes, extrait de levure	sans décongélation, four chaleur sèche 200 °C 10 min, ou en friteuse 180 °C 2 min 30, ou en étuve 110 °C 20 à 25 min, ou four micro-ondes 800 W 3 min	NC	Allemagne	18 mois	surgelé, IQF, 20 g, sachet 1,25 kg, 4 x 1,25 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	101146	arômes, fibre de blé, protéines de blé, stabilisant, levure, poudre à lever	four 220 °C 10 à 12 min, ou à la poêle à feu doux 8 à 10 min	France	France	18 mois	surgelé, IQF, 20 g, sachet 1,25 kg, 4 x 1,25 kg	GASTRONORME DISTRIBUTION Gastronorme Restauration
PASSION FROID	58208	colorant, levure, poudre à lever	avec ou sans décongélation, four chaleur sèche 150/170 °C	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 20 g, vrac, 1 x 5 kg	CELVIA NC
RELAIS D'OR MIKO	7821	arômes naturels, épices, extraits d'épices, poudre d'ail, amidon de maïs et de tapioca, colorant, stabilisant, poudre à lever	sans décongélation, four 210 °C 12 min, ou à la poêle sans matière grasse 5 min, ou en friteuse 180 °C 3 min	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, +/- 22 g, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	ARRIVE RESTAURATION NC
TRANSGOURMET	173450	arômes naturels, épices, colorant, protéines de soja, amidons modifiés, stabilisant, poudre à lever	sans décongélation, four 210 °C 12 min, ou à la poêle sans matière grasse 5 min, ou en friteuse 180 °C 3 min	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 20 g, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	MAÎTRE COQ Maître Coq

Côté portions, les recommandations du GEMRCN vous indiquent le nombre de nuggets à servir lorsque ceux-ci sont à 20 g (+/-10 %), comme c'est le cas pour nos offres. Celles-ci étant proposées en 20 ou 22 g, comptez alors deux nuggets pour les maternelles, trois pour les élémen-

taires et le dîner des personnes âgées en institution et cinq pour les adolescents, les adultes et le déjeuner des personnes âgées. Notons que les nuggets, qui ne sont pas les produits les mieux placés nutritionnellement, ne sont pas recommandés pour les enfants de moins de trois ans.



Wings de poulet tex mex

Ailerons et manchons de poulet, marinés tex mex, cuits, surgelés, pièce de 20 à 55 g.

Les wings de poulet tex mex sont servis rôtis au four, accompagnés de frites ou de légumes verts. Ils peuvent être proposés tels quels ou avec de petites sauces.

Si les wings de poulet sont en général confectionnés avec les 1^{ers} et 2^{nds} segments d'aile (manchons et ailerons), on constate toutefois que deux industriels ne mettent en œuvre que des ailerons. Ces derniers sont nutritionnellement un peu moins intéressants car ils possèdent entre 15 et 20 % de peau, alors que les manchons en contiennent souvent moins de 5 %. Toutefois, la quantité de poulet mise en œuvre pour ces deux offres est plus importante (86 à 88 % contre 77,5 à 83 %). De même, la perte de poids due à la présence d'os dans les morceaux, se situe entre 20 et 24 % pour les ailerons et 25 % pour les manchons. Ainsi, on observe des teneurs approximatives assez similaires en ce qui concerne la quantité de viande à consommer (hors peau) pour l'ensemble de notre sélection : entre 50 et 54 %. Néanmoins, comme on ne retire pas la peau présente sur les morceaux,

la quantité réellement consommée pour les offres avec manchons et ailerons est d'environ 60 à 65 % alors qu'elle est proche de 68 % pour les ailerons seuls. Au niveau de la fréquence de présentation, nos offres possèdent ce que l'on appelle une fréquence libre. En effet, elles ne sont pas limitées puisque la quantité de volaille mise en œuvre est comprise entre 77,5 et 88 %, ce qui représente plus de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique. De plus, nos offres ont un rapport P/L supérieur à 1 (1,25 à 1,78). Par contre, la volaille n'entrant pas dans le cadre des viandes non hachées recommandées par le GEMRCN (entre autres, bœuf, veau, agneau et abats), elle n'est pas non plus encouragée.

Les teneurs en peau et en os sont des données indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité de la matière première.

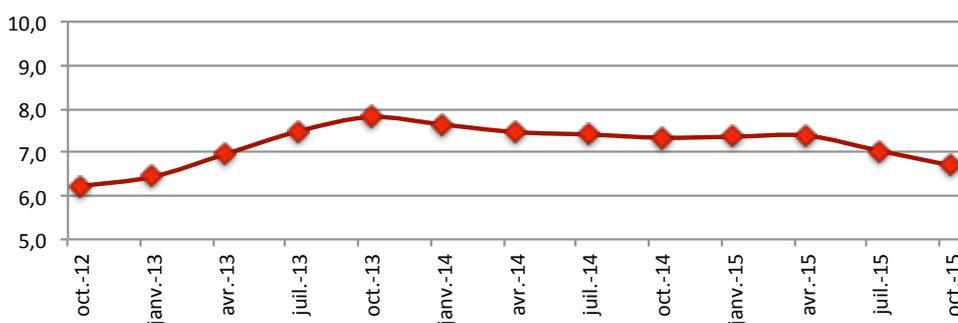


Question d'un acheteur

Quelle quantité de wings de poulet faut-il prévoir pour les différentes catégories de population ?

Si l'on tient compte de toutes les parties consommables (viande et peau) prévoyez une portion moyenne avec os de 80 g pour les maternelles, 110 g pour les primaires et le dîner des personnes âgées en institution, 160 à 190 g pour les adolescents, adultes et déjeuner des personnes âgées. Si vous souhaitez un apport un peu plus important en viande, augmentez ces portions d'environ 20 à 30 g.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus ensoleillée, proposez-les en brochette, montés sur pic bois, avec des morceaux d'ananas et de tomate cerise.

THÈMES & RECETTES

USA : Ailes façon New Orleans
Les grillades : Wings rôtis à la plancha

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	4483	231 kcal	20,0 %	1,1 %	1,0 %	16,0 %	4,4 %	1,40 g	1,25	ARRIVE SURGELE Brake
FRANCE FRAIS	33528	180 kcal	17,0 %	2,0 %	2,0 %	12,0 %	2,5 %	1,80 g	1,42	SOPRAT PERE DODU NC
PASSION FROID	29782	191 kcal	20,7 %	0,7 %	0,6 %	11,6 %	3,2 %	1,50 g	1,78	GASTRONORME Gastronomes professionnels
RELAIS D'OR MIKO	7826	216 kcal	22,0 %	2,5 %	0,8 %	13,0 %	3,9 %	1,25 g	1,69	ARRIVE RESTAURATION NC
TRANSGOURMET	266080	203 kcal	19,0 %	2,1 %	0,2 %	13,0 %	3,9 %	1,53 g	1,46	MAÎTRE COQ Maître Coq

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	% de marinade	Type de légume et %, Type d'arôme et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	4483	aileron, mariné tex mex, cuit	aileron de poulet 88 %	12 %	arôme 0,3 %	sirop de glucose de blé 1,6 %, colorant, protéines de soja	ARRIVE SURGELE Brake
FRANCE FRAIS	33528	aileron, mariné tex mex, cuit	aileron de poulet 86%	14 %	tomate en poudre 0,1 %, épices et plantes aromatiques 0,3 à 0,4 %, arômes naturels < 0,1 %	dextrose 0,2 à 0,3 %, sucre < 0,1 %, amidon modifié 0,5 à 0,7 %, fécule 0,1 à 0,2 %, stabilisant	SOPRAT PERE DODU NC
PASSION FROID	29782	aileron et manchon, marinés tex mex, cuits	aileron et manchon de poulet 77,5 %	22,5 %	tomate et poivron en poudre 0,1 %, arômes naturels 0,9 %, épices et plantes aromatiques 0,4 %	dextrose 0,4 %, saccharose < 0,1 %, stabilisant	GASTRONORME Gastronomes professionnels
RELAIS D'OR MIKO	7826	aileron et manchon, marinés à la mexicaine, cuits	aileron et manchon de poulet 83 %, issu de poulet certifié ou label	17 %	poudre de tomate < 1 %, poivron rouge < 1 %, poudre d'oignon < 1 %, arôme < 1 %, épices < 1 %, poudre d'ail < 1 %, poudre de vinaigre d'alcool < 1 %, persil < 1 %	sucres < 1 %, maltodextrine < 1 %, amidon modifié de tapioca 1 à 2 %, amidon modifié de gluten < 1 %, extrait de malt < 0,5 %, colorant	ARRIVE RESTAURATION NC
TRANSGOURMET	266080	aileron et manchon, marinés à la mexicaine, cuits	aileron et manchon de poulet 83 %	17 %	poudre de tomate 0,3 %, poivron rouge < 0,1 %, arômes 0,2 %, épices 0,3 %, poudre d'oignon et d'ail 0,2 %, poudre de vinaigre d'alcool < 0,1 %, persil < 0,1 %	sucres 0,6 %, maltodextrine 0,2 %, colorant, amidon transformé de tapioca % NC, amidon modifié de blé % NC, extrait de malt % NC	MAÎTRE COQ Maître coq

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	4483	sans décongélation, four 180 °C 15 min, ou four micro-ondes 850 W, 5 à 6 min	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, +/- 22 g, vrac, 1 x 5 kg	ARRIVE SURGELE Brake
FRANCE FRAIS	33528	sans décongélation, four air pulsé 185 °C 8 min	UE des 28	France	18 mois	surgelé, IQF, 20 à 30 g, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	SOPRAT PERE DODU NC
PASSION FROID	29782	sans décongélation, four chaleur sèche 150/170 °C	UE des 28	France	18 mois	surgelé, IQF, 25 à 55 g, vrac, 1 x 5 kg	GASTRONORME Gastronomes professionnels
RELAIS D'OR MIKO	7826	sans décongélation, four 180 °C 15 min, ou four micro-ondes 850 W, 5 min	France	France	18 mois	surgelé, IQF, +/- 45 g, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	ARRIVE RESTAURATION NC
TRANSGOURMET	266080	sans décongélation, four mixte 150/170 °C, ou four micro-ondes 650 W	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, +/- 35 g, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	MAÎTRE COQ Maître coq

Un distributeur propose des wings préparés avec de la viande de poulet certifiée ou labellisée. Si l'âge d'abattage d'un poulet standard se situe entre 30 et 40 jours, il doit être de 56 jours pour les poulets certifiés et de 81 jours minimum pour ceux labellisés. Par ailleurs, si les conditions d'élevage sont les mêmes pour les poulets standards et certifiés, les exigences pour ceux labellisés

sont beaucoup plus importantes : alimentation constituée à 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % minimum de céréales, lumière naturelle, densité dans le poulailler de seulement 11 poulets par m² (contre 20 à 25 pour les deux autres catégories)... La qualité de la matière première peut donc faire partie des critères de choix.



Paupiette de dinde

Paupiette de dinde, crue, sans porc, surgelée, pièce de 140 g.

La paupiette de dinde est fréquemment proposée nappée d'une sauce crémeuse, aromatisée à l'estragon ou aux champignons. Elle peut être agrémentée de riz ou de pâtes fraîches.

Notre sélection de paupiettes de dinde présente une répartition plutôt homogène quant à la quantité de farce (58 à 60 %) et d'enveloppe de dinde (40 à 42 %) mise en œuvre. Pour l'enveloppe de dinde, on remarque que hors saumurage, la quantité de viande réellement utilisée est comprise entre 33,2 et 35,4 %, ce qui reste cohérent par rapport au pourcentage observé dans la répartition. Par contre, on note d'importantes différences au niveau de la composition de la farce. On constate notamment qu'une offre ne contient pas de viande de bœuf, mais sa teneur en viande de dinde (hors enveloppe) est plus élevée que pour le reste de notre sélection : 25,1 % contre 11,6 à 17,9 %. Quant aux offres contenant de la viande de bœuf, la teneur de cette dernière oscille entre 13,2 et 28 %. Ainsi, rien que pour la farce, le pourcentage de viande mise en œuvre varie de 25,1 à

39,6 % en fonction des offres, et l'on se retrouve donc avec des paupiettes contenant au total entre 59,1 et 72,8 % de viande. Si les deux offres contenant 72,8 % de viande (donc plus de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique dans ce type de préparation) ne sont pas limitées au niveau des fréquences du GEMRCN, pour le reste de la sélection vous devrez tenir compte des mêmes fréquences que celles énoncées précédemment pour les nuggets. A noter également que ces deux offres sont proposées ficelées. Si elles possèdent l'avantage d'une présentation plus « rustique », elles risquent toutefois d'être moins pratiques à consommer pour certaines catégories de population (personnes âgées) ou à servir si vous devez les portionner (pour les maternelles par exemple).

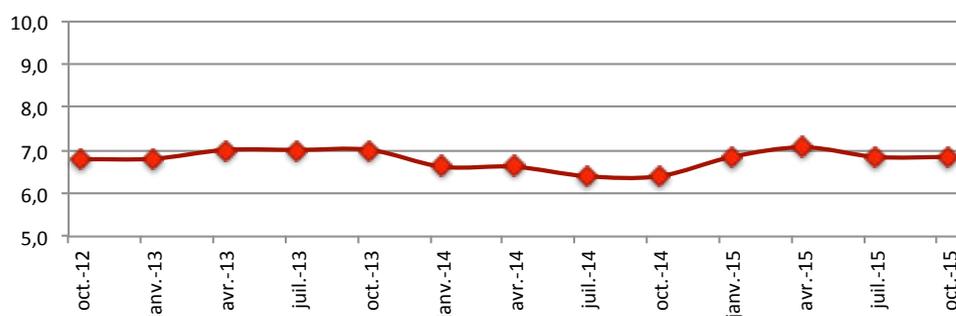


Question d'un acheteur

Les 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique ne concernent-ils pas uniquement l'aliment protidique à la base du plat, soit la dinde dans le cas des offres de paupiettes ?

Plus maintenant. Vous pouvez dorénavant comptabiliser l'ensemble des viandes mises en œuvre dans la préparation, soit la viande de dinde et de bœuf pour certaines de nos offres (Recommandations nutritionnelles sur les plats protidiques, version 1.0 juillet 2015).

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une note plus automnale, servez vos paupiettes accompagnées d'une purée de potiron et de quartiers de coings rôtis.

THÈMES & RECETTES

Terroir : Paupiette sauce suprême
Festif : Paupiette sauce à la truffe

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	P/L	Industriels Marque
BRAKE	31547	166 kcal	12,5 %	1,0 %	12,0 %	4,5 %	1,20 g	2,0 g	1,04	ALLIANCE ELABORES NC
FRANCE FRAIS	111301	205 kcal	16,0 %	1,0 %	15,0 %	5,0 %	1,86 g	1,0 g	1,06	ALLIANCE ELABORES Gewy
PASSION FROID	23830	158 kcal	12,7 %	2,1 %	10,5 %	3,4 %	1,49 g	2,0 g	1,21	ALLIANCE ELABORES Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	939	176 kcal	13,5 %	0,5 %	13,0 %	5,6 %	1,15 g	1,6 g	1,03	ALLIANCE ELABORES Gewy
TRANSGOURMET	910807	205 kcal	16,0 %	1,0 %	15,0 %	5,0 %	1,86 g	1,0 g	1,06	ALLIANCE ELABORES Gewy

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	% perte à la cuisson *	Répartition et %	Type de viande hors saumurage et %	% de viande mis en œuvre	Industriels Marque
BRAKE	31547	enveloppe de viande de dinde saumurée, reconstituée, entourant une farce, crue, non ficelée	10-15 %	enveloppe 40 %, farce 60 %	viande et peau de dinde (enveloppe) 35,4 %, viande et peau de dinde (farce) 17,9 %, viande de bœuf 13,2 %	66,5 %	ALLIANCE ELABORES NC
FRANCE FRAIS	111301	enveloppe de viande de dinde saumurée, reconstituée, entourant une farce, crue, ficelée	10-15 %	enveloppe 42 %, farce 58 %	viande de dinde (enveloppe) 33,2 %, viande de dinde (farce) 11,6 %, viande de bœuf 28 %	72,8 %	ALLIANCE ELABORES Gewy
PASSION FROID	23830	enveloppe de viande de dinde saumurée, reconstituée, entourant une farce, crue, non ficelée	10-15 %	enveloppe 40 %, farce 60 %	viande et peau de dinde (enveloppe) 34 %, viande et peau de dinde (farce) 25,1 %	59,1 %	ALLIANCE ELABORES Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	939	enveloppe de viande de dinde saumurée, reconstituée, entourant une farce, crue, non ficelée	10-15 %	enveloppe 40 %, farce 60 %	viande et peau de dinde (enveloppe) 35,4 %, viande et peau de dinde (farce) 14,7 %, viande de bœuf 14,7 %	64,8 %	ALLIANCE ELABORES Gewy
TRANSGOURMET	910807	enveloppe de viande de dinde saumurée, reconstituée, entourant une farce, crue, ficelée	10-15 %	enveloppe 42 %, farce 58 %	viande de dinde (enveloppe) 33,2 %, viande de dinde (farce) 11,6 %, viande de bœuf 28 %	72,8 %	ALLIANCE ELABORES Gewy

* Données fournies par l'industriel

	Référence	Autres ingrédients et %	Additifs, Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	31547	protéines de soja 4,5 %, riz cuit 2,8 %, dextrose de blé < 1 %, maltodextrine de blé < 1 %, sirop de glucose de blé < 1 %, huile de tournesol < 1 %, courgette 3,8 %, carotte 3,8 %, ail < 1 %, arômes < 1 %, extraits d'épices < 1 %, poivre < 1 %	anti-agglomérant, antioxydant, hydrolysat de colza, hydrolysat de maïs, stabilisant	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 140 g, vrac, carton 5 kg, 34 pièces minimum	ALLIANCE ELABORES NC
FRANCE FRAIS	111301	protéines de soja réhydratées 17,5 %, dextrose de blé < 1 %, ail < 1 %, arômes < 1 %, poivre < 1 %	antioxydant, liant protéique de soja	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 140 g, vrac, carton 5 kg, 35 pièces minimum	ALLIANCE ELABORES Gewy
PASSION FROID	23830	protéines de soja 5 %, riz cuit 4,2 %, dextrose de blé < 1 %, maltodextrine de blé < 1 %, sirop de glucose de blé < 1 %, huile de tournesol < 1 %, courgette 4,2 %, carotte 4,2 %, ail < 1 %, arômes < 1 %, extraits d'épices < 1 %, poivre < 1 %	antioxydant, fibre végétale, hydrolysat de protéines végétales, liant protéique, stabilisant	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 140 g, vrac, carton 5 kg, 34 pièces minimum	ALLIANCE ELABORES Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	939	protéines de soja réhydratées 19,6 %, dextrose de blé < 1 %, sirop de glucose de blé < 1 %, maltodextrine de blé < 1 %, ail < 1 %, arômes < 1 %, extraits d'épices < 1 %, poivre < 1 %	stabilisant	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 140 g, vrac, carton 5 kg, 35 pièces minimum	ALLIANCE ELABORES Gewy
TRANSGOURMET	910807	protéines de soja réhydratées 17,5 %, dextrose de blé < 1 %, ail < 1 %, arômes < 1 %, poivre < 1 %	antioxydant, liant protéique de soja	UE	France	18 mois	surgelé, IQF, 140 g, vrac, carton 5 kg, 35 pièces minimum	ALLIANCE ELABORES Gewy

Avec une perte de poids d'environ 10 à 15 % à la cuisson, la quantité nette à consommer dans l'assiette pour nos paupiettes de dinde est comprise entre 119 et 126 g. Il s'agit donc, à +/- 10 %, du poids portion le plus élevé préconisé par le GEMRCN pour les adolescents et

les adultes. Pour les maternelles et le déjeuner des personnes âgées³, il est conseillé de passer sur des paupiettes non cuites en 120 g qui vous permettront d'obtenir des portions nettes à consommer de 102 à 108 g (soit 51 à 54 g coupées en deux pour les maternelles).

Par contre, pour les primaires et le dîner des personnes âgées, il est plus difficile d'obtenir les 70 g recommandés ; il faudrait des paupiettes non cuites de 80g (ou de 160 g à partager).

³ portion recommandée à +/- 10 % : 50 g pour les maternelles, 100 g pour le déjeuner des personnes âgées.

Coquelet

Coquelet, jaune ou blanc, prêt à cuire (PAC), surgelé, pièce de 450 à 650 g.

Le coquelet se cuisine rôti au four. Il est généralement nappé de jus et accompagné de pommes sautées ou frites.

Parmi notre sélection, le poids des coquelets varie entre 450 et 650 g, ce qui est conforme à la réglementation² puisque le terme « coquelet » ne peut s'appliquer qu'à un jeune poulet n'excédant pas les 650 g (coquelet PAC, sans abats, sans tête, sans patte). Ce volatile, qui n'est donc pas une espèce spécifique mais bien un jeune coq n'ayant pas encore atteint sa maturité, voit donc son nombre de jours d'élevage réduit pour ne pas dépasser ce poids. Concernant notre sélection, il est de 24 jours pour les coquelets issus de souches à croissance rapide ou mixte et de 30 jours pour ceux à croissance lente. Par ailleurs, on constate que tous les industriels proposent de la viande française. Si cette indication n'a pas toujours été obligatoire sur l'étiquetage, elle l'est devenue depuis le 1^{er} avril 2015 pour le pays d'élevage et d'abattage, mais pas pour celui de naissance³. Côté cuisine, la perte moyenne d'un coquelet à la cuisson est d'environ 20 %, ce qui nous

donne une fois cuits, des coquelets pesant entre 360 et 520 g environ. Si l'on se réfère aux grammages recommandés par le GEMRCN pour les volailles cuites servies avec os (cuisse, haut de cuisse, pilon), les portions à servir devront être, à +/- 10 %, de 100 g pour les maternelles et le dîner des personnes âgées, 140 g pour les élémentaires et le déjeuner des personnes âgées et 140 à 180 g pour les adolescents et adultes. Il ne sera donc pas toujours aisé d'obtenir ces grammages et vous devrez, en fonction du calibre de vos coquelets, opter pour une découpe en 2, 3, 4 voire 5 portions. Pour information, l'ossature et la peau représentent environ 30 % du coquelet cuit. Ainsi, le poids total de viande nette à consommer peut varier de 250 à 365 g en fonction de nos offres.

² Règlement (CE) n°543/2008 de la commission du 16 juin 2008, art. 1^{er}.

³ Règlement (UE) n°1337/2013 de la commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1169/2011.

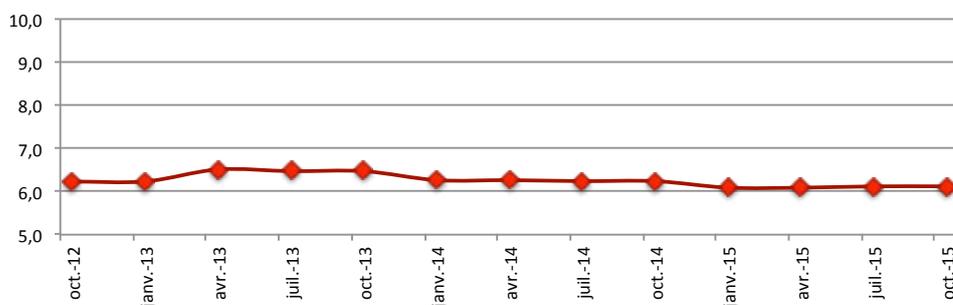


Question d'un acheteur

Que signifie classe A pour une volaille ?

La classe A est plus ou moins un signe de qualité qui correspond à la présentation du produit : volaille bien formée, avec une bonne proportion de graisse et de muscle, sans déchirure au niveau de la peau, sans hématome, sans reste de plume. Si l'un de ces critères n'est pas respecté, la volaille passe alors en classe B.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour plus de parfum, badigeonnez vos coquelets d'une marinade à base d'huile d'olive, de tapenade et de romarin.

THÈMES & RECETTES

Le goût : Coquelet à la réglisse

L'automne : Coquelet aux marrons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	33690	150 kcal	20,5 %	< 0,2 %	7,4 %	2,1 %	0,20 g	2,77	SAVEL NC
DAVIGEL	1681679	102 kcal	21,5 %	/	1,8 %	0,5 %	0,20 g	11,94	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111690	156 kcal	21,2 %	< 0,1 %	8,6 %	1,8 %	0,20 g	2,46	SAVEL P'tit Duc
PASSION FROID	17029	199 kcal	20,0 %	0,2 %	13,0 %	3,5 %	0,15 g	1,53	ARRIVE RESTAURATION NC
RELAIS D'OR MIKO	452402	199 kcal	20,0 %	0,4 %	13,0 %	3,5 %	0,15 g	1,53	ARRIVE RESTAURATION Maître Coq
TRANSGOURMET	447995	150 kcal	20,5 %	< 0,2 %	7,4 %	2,1 %	0,20 g	2,77	SAVEL P'tit Duc

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Classe	Nombre de jours d'élevage	Origine matière première	Industriels Marque
BRAKE	33690	entier, cru, bridé, PAC	coquelet jaune 100 %, issu de souche à croissance lente	A	+/- 30	né, élevé et abattu en France	SAVEL NC
DAVIGEL	1681679	entier, cru, bridé, PAC	coquelet jaune 100 %, issu de souche à croissance lente	A	+/- 30	né, élevé et abattu en France	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111690	entier, cru, bridé, PAC	coquelet blanc 100 %, issu de souche à croissance lente	A	+/- 30	né, élevé et abattu en France	SAVEL P'tit Duc
PASSION FROID	17029	entier, cru, bridé, PAC	coquelet blanc 100 %, issu de souche à croissance rapide	A	+/- 24	né, élevé et abattu en France	ARRIVE RESTAURATION NC
RELAIS D'OR MIKO	452402	entier, cru, bridé, PAC	coquelet blanc ou jaune 100 %, issu de souche à croissance rapide ou mixte	A	+/- 24	né, élevé et abattu en France	ARRIVE RESTAURATION Maître Coq
TRANSFOURMET	447995	entier, cru, bridé, PAC	coquelet jaune 100 %, issu de souche à croissance lente	A	+/- 30	né, élevé et abattu en France	SAVEL P'tit Duc

	Référence	Mode d'emploi	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	33690	sans décongélation, four 180 °C 20 à 30 min	24 mois	congelé, IQF, pièce de 500/600 g conditionné nu, vrac en sac plastique bleu PEMD, carton 5 à 6 kg de 10 pièces	SAVEL NC
DAVIGEL	1681679	avec décongélation	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 450/500 g, barquette filmée de 2 pièces, carton 9 kg	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	111690	four 210 °C 25 à 30 min	24 mois	congelé, IQF, pièce de 450/500 g, barquette filmée de 1 ou 2 pièces, carton 8 kg	SAVEL P'tit Duc
PASSION FROID	17029	sans décongélation, four chaleur sèche 250/280 °C jusqu'à coloration, finition en suite culinaire ou four mixte 150/175 °C	18 mois	congelé, pièce de 500/600 g, carton 11 kg de 20 pièces	ARRIVE RESTAURATION NC
RELAIS D'OR MIKO	452402	avec décongélation, four 175 °C, 1 heure par kg	24 mois	congelé, pièce de 500/550 g, barquette filmée individuelle, carton 10 kg de +/- 20 pièces	ARRIVE RESTAURATION Maître Coq
TRANSFOURMET	447995	25 à 30 min, four 210 °C, ou cocotte feu moyen, ou grill feu fort, ou wok feu fort, ou barbecue/plancha	24 mois	surgelé, pièce de 550/650 g, barquette filmée de 2 pièces, carton 11 kg	SAVEL P'tit Duc

Références

La volaille française ça se défend : Dossier de presse, février 2014. APVF, Association pour la Promotion de la Volaille Française.

<http://www.volaille-francaise.fr/wp-content/uploads/2013/02/Dossier-de-presse-VOLAILLE-FRANCAISE-HD.pdf>

La volaille fait des élaborés sa priorité : Article de presse, 6 mai 2015, source : Kantar Worldpanel Source, LSA Commerce et Consommation.

<http://www.lsa-conso.fr/la-volaille-fait-des-elabores-sa-priorite,208987>

Définition manchon et aileron : APVF, Association pour la Promotion de la Volaille Française.

<http://www.volaille-francaise.fr/la-volaille-francaise/diversite-des-morceaux/>

Poulet standard, certifié ou labellisé : Quelles volailles choisir, CIWF France (Compassion in World Farming)

<https://www.ciwf.fr/alimentation/quelles-volailles-choisir/>

Réglementation concernant les coquelets et la volaille : Règlement (CE) n°543/2008 de la commission du 16 juin 2008,

art. 1^{er} et règlement d'exécution UE n° 1337/20.

<http://www.wk-hsqe.fr/Recherche/Document/506231951/Popup>

<http://www.civ-viande.org/2014/01/02/reglement-dexecution-ue-n-13372013-etiquetage-de-lorigine-des-viandes-des-animaux-des-especes-porcine-ovine-caprine-et-des-volailles/>

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