

CCTP « mode d'emploi »

La volaille

Qu'elle soit cuisinée entière, en morceaux, rôtie ou en cocotte, la volaille est une viande qui reste appréciée de tous. Sans surprise, de toutes les espèces proposées à la consommation, le poulet demeure le grand favori.

Après une année de repli, lié notamment aux difficultés rencontrées à l'exportation, suite à la suppression des restitutions européennes à partir de juillet 2013, la production française de volailles a renoué avec la croissance en 2015. Ainsi, les abattages français de volailles ont progressé de 2,3 % en volume au cours de cette année. La production de la filière volailles de chair a, entre autres, retrouvé le niveau atteint en 2007, après la crise de l'influenza aviaire du poulet qui a sévi de septembre 2005 à juin 2006. La consommation de volailles, toutes espèces confondues, atteint son plus haut niveau en 2015, avec près de 1,8 millions de tonnes. Depuis 2007, elle a augmenté de 17 % pour l'ensemble des viandes de volaille et de plus d'un tiers pour celles de poulet. La France est le 4^{ème} pays européen exportateur de viandes de poulet avec plus

de 400 milliers de tonnes. Si notre pays reste loin derrière les Pays-Bas et la Pologne, elle demeure le 1^{er} exportateur de viandes de poulet vers les pays tiers, notamment grâce aux ventes destinées au Moyen-Orient. La consommation de viandes de canard et de pintade est par contre en recul constant depuis 2007, avec respectivement moins 9 % et moins 25 %. Ces replis se confirment également au niveau des achats des ménages avec moins 8 % pour le canard et moins 14 % pour la pintade.

Sources : Synthèse n°2016/285, avril 2016, Agreste Conjoncture, Aviculture

La sélection du mois

- Pintade
- Parmentier de canard
- Cuisse de lapin
- Pilon de poulet

L'avis de...

TEYSSEIRE ANNIE – CHEF DE CUISINE
Résidence les Vergers – Thueyts (44)

« Au niveau de la volaille, nous proposons surtout du poulet. Nous achetons notamment des hauts de cuisse, car on a constaté que les grammages de ces derniers convenaient plutôt bien à nos résidents. En effet, le repas de midi étant composé d'une soupe, d'une entrée, d'un plat avec garniture, d'un fromage et d'un dessert, on s'est rendu compte que la portion était suffisante. Nous prenons aussi du sauté de poulet que l'on accommode avec différentes sauces (tomate, vin blanc...). La pintade est par contre une volaille que nous cuisinons rarement (une à deux fois par an) car c'est une viande que l'on trouve un peu trop grasse. De plus, comme nous proposons des cuisses, les résidents se plaignent en général d'avoir des portions trop importantes. Quant aux cuisses de lapin, nous n'en servons jamais. En effet, comme nous devons hacher la viande de beaucoup de résidents, ce serait trop long de devoir les désosser. Le parmentier de canard ne fait pas non plus partie des produits que nous achetons. Pour les fêtes de fin d'année, nous avons quand même prévu de la volaille, puisqu'il y aura de la dinde rôtie pour le repas de Noël, ainsi que du magret de canard avec une sauce flambée et de la polenta pour le réveillon du jour de l'an. »

Secteur : Privé

Type de convives : Personnes âgées

Nombre de couverts/jour : 100



Didier Brottés
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.

Retrouvez-nous au SIRHA
stand D02 Hall 3



Pintade

Pintade, PAC (prête à cuire), congelée, pièce de 0,9 à 1,3 kg.

La pintade est généralement proposée rôtie, accompagnée de pommes au four, de marrons ou de chou. Elle peut également être préparée en fricassée.



Préparer des pintades entières prend généralement du temps et de la place. Il convient donc de bien s'organiser en cuisine. Tout d'abord, pensez à décongeler vos pintades la veille en enceinte réfrigérée (0/+3 °C), ce qui permettra de diminuer la durée de passage au four. Par ailleurs, en plus du temps de cuisson, n'oubliez pas de tenir compte de celui nécessaire à la découpe. Pour de ne pas vous retrouver avec une marge restreinte lors de cette dernière étape évitez, en autres, d'enfourner vos pintades trop tardivement. Ensuite, afin de ne pas vous mettre dans l'embarras en cours de préparation, estimez bien en amont le temps, la place et le matériel qui resteront à votre disposition pour la confection des autres composantes du repas. Mais une fois tous ces paramètres gérés, les atouts gustatifs d'une pintade rôtie seront largement récompenser les efforts occasionnés.

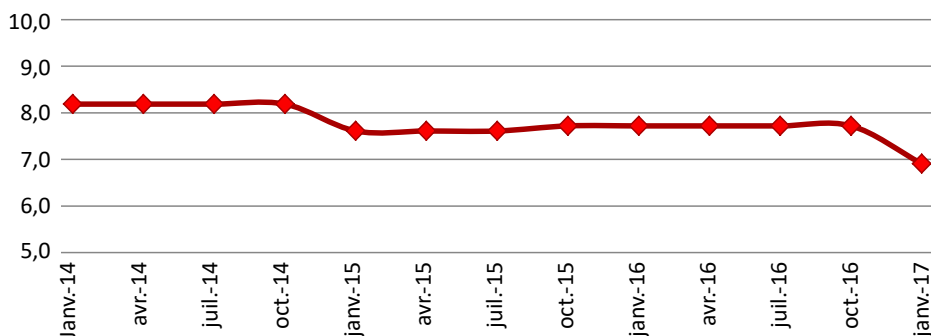
Au niveau des portions nettes à consommer dans l'assiette (avec os) recommandées par le GEMRCN, comptez 90 à 110 g pour les maternelles et le dîner des personnes âgées en institution, 126 à 154 g pour les élémentaires et le déjeuner des personnes âgées en institution, 126 à 198 g pour les adultes et les adolescents. Ainsi, en tenant compte d'une perte à la cuisson de 15 %, vous pourrez par exemple réaliser 4, 6 ou 8 portions de respectivement 190, 127 ou 95 g avec une pintade de 0,9 kg, puisqu'une fois cuite celle-ci pèse en moyenne 0,76 kg. Par contre, avec une pintade de 1,3 kg, vous pourrez obtenir des grammages pratiquement équivalents, mais en réalisant cette fois 6, 8 ou 12 parts. Il peut donc être intéressant de se procurer des calibres identiques pour éviter d'avoir à recalculer le nombre de portions réalisables en fonction de chaque pintade.

Question d'un acheteur

Quelles sont les différences entre une pintade éviscérée et une pintade effilée ?

Une pintade éviscérée, ou PAC (prête à cuire), a été totalement vidée de ces viscères et, en général, de ses abattis (pattes, tête, cou, ailerons, cœur, gésier). Elle est soit proposée fraîche, soit congelée. Une pintade effilée est forcément fraîche, puisque seul l'intestin a été retiré. Les viscères et les abattis sont encore présents et vous devez donc finir de nettoyer l'intérieur de la volaille avant de la cuisiner.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de saveur, vous pouvez badiageonner vos pintades avec de la tapenade avant de les faire rôtir.

Thèmes & Recettes

La Drôme : Pintadeau sur canapé

Le goût : Fricassée à la sarriette et au romarin

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	38476	146 kcal	21,8 %	0,1 %	6,5 %	2,1 %	0,51 g	3,35	NC
DAVIGEL	1680561	151 kcal	23,3 %	/	6,4 %	1,9 %	0,18 g	3,64	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111591	192 kcal	20,0 %	traces	13,0 %	3,3 %	0,13 g	1,54	MAÎTRE COQ Maître Coq
KRILL	556029	213 kcal	19,7 %	/	14,6 %	4,0 %	0,12 g	1,35	NC
PASSION FROID	1076	213 kcal	19,7 %	0,6 %	14,6 %	4,0 %	0,12 g	1,35	NC
RELAIS D'OR	453804	168 kcal	23,3 %	< 0,1 %	8,3 %	NC	NC	2,80	SAVEL NC
TRANSGOURMET	125856	213 kcal	19,7 %	0,6 %	14,6 %	4,0 %	0,12 g	1,35	SAVEL P'tit Duc

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Classe	Type de viande et %	Type d'alimentation	Durée d'élevage minimale	Industriels Marque
BRAKE	38476	crue, PAC, sans cou, éviscérée, sans abat, exempt de griffure, brûlure, plume résiduelle et dissymétrie apparente	A	pintade 100 %	100 % végétale, minéraux et vitamines, sans graisse animale, sans antibiotique facteur de croissance	70 jours	NC
DAVIGEL	1680561	crue, PAC, sans cou, éviscérée, sans abat, plumée à l'eau	A	pintade 100 %	100 % végétale, minéraux et vitamines	NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111591	crue, PAC, sans cou, sans abat, bridée, sans tarse	A	pintade 100 %	100 % végétale	70 jours	MAÎTRE COQ Maître Coq
KRILL	556029	crue, PAC, éviscérée, bridée, avec tarse	A	pintade 100 %	100 % végétale	70 jours	NC
PASSION FROID	1076	crue, PAC, sans abat	A	pintade 100 %	100 % végétale, minéraux et vitamines	70 à 84 jours	NC
RELAIS D'OR	453804	crue, PAC, éviscérée, sans abat	A	pintade 100 %	100 % végétale	NC	SAVEL NC
TRANSGOURMET	125856	crue, PAC, sans cou, éviscérée, sans abat, avec tarse	A	pintade 100 %	100 % végétale, minéraux et vitamines	70 à 84 jours	SAVEL P'tit Duc

	Référence	Mise en œuvre	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	38476	cuire au four ou en cocotte, à 180 °C, 1h30	née, élevée et abattue en France	France	24 mois	congelée, pièce de 1,1 à 1,3 kg, 10 pièces par carton	NC
DAVIGEL	1680561	décongélation en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C), travailler comme un produit frais	née, élevée et abattue en France	France	24 mois	congelée, pièce de +/- 1 kg, 4 pièces par carton	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111591	NC	France	France	24 mois	congelée, pièce de 1,15 à 1,25 kg, nombre de pièces NC	MAÎTRE COQ Maître Coq
KRILL	556029	cuisson à cœur conseillée	France	France	18 mois	congelée, IQF, pièce de 1,2 à 1,3 kg, 6 à 8 pièces par carton	NC
PASSION FROID	1076	à pocher, à rotir, en cocotte	France	France	24 mois	congelée, pièce de 0,9 à 1,1 kg, 10 pièces par carton	NC
RELAIS D'OR	453804	avec décongélation	France	France	24 mois	congelée, pièce de 1,05 à 1,15 kg, 10 pièces par carton	SAVEL NC
TRANSGOURMET	125856	au four 180 °C, 75 min	France	France	24 mois	congelée, pièce de 1,1 kg, 10 pièces par carton	SAVEL P'tit Duc

Suivant leurs conformations, les volailles peuvent appartenir à l'une de ces trois classes: A, B ou C. La 1^{ère}, qui concerne l'ensemble de nos offres de pintades, regroupe les volailles qui n'ont pas de défauts physiques majeurs (déformations, déchirures au niveau de la peau, hématomes...) et qui possèdent une bonne répartition entre le taux de muscles et de graisse. La 2^{nde} comprend quant à elle les volailles présentant un taux d'engraissement soit trop faible, soit trop important, et dont

la carcasse peut présenter des blessures qui ne porte toutefois pas préjudice à la présentation du produit. La classe C est uniquement destinée à l'industrie pour être transformée (potages, bouillons, fonds déshydratés). Comme on peut le constater, ce classement concerne donc uniquement l'apparence de la volaille, mais ne tient pas compte de sa qualité, notamment d'un point de vue gustatif. Pour cela, il faut plutôt se tourner vers des volailles fermières, Label Rouge, Bio, etc.



Parmentier de canard

Parmentier de canard confit, surgelé, appertisé ou réfrigéré, barquette de 2 à 2,8 kg.

Le parmentier de canard confit est le plus souvent passé au four et parsemé de persil haché au départ. Il peut aussi être agrémenté d'une petite salade verte.



Le parmentier de canard se compose de deux parties : d'un côté la garniture, de l'autre une préparation à base de viande de canard. Concernant notre sélection, la répartition entre les deux est loin d'être homogène. Pour quatre de nos offres, la garniture est en effet majoritaire puisqu'elle représente 60 % du produit fini. Pour trois autres offres, c'est la préparation à base de viande de canard (sauce incluse) qui domine avec un taux de 59 %. Quant à la dernière offre, cette répartition est pratiquement équivalente, avec 50 % de préparation et 47,5 % de purée. Comme pour tous les plats composés de ce type, il est essentiel de vérifier la quantité de viande réellement mise en œuvre pour déterminer la fréquence de présentation. Lorsque ceux-ci contiennent moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, ils sont limités au maximum à 3/20 repas dans le cadre de la restauration scolaire et pour les adolescents, 4/20 repas pour les adultes, et 3/28 repas

pour le déjeuner des personnes âgées en institution². Ces 70 % correspondent à des taux de viande supérieurs à 35 g par portion pour les maternelles, 50 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, 70 g pour les catégories d'âges supérieurs et le déjeuner des personnes âgées. Après calcul, on note que seules les offres contenant 25 % de viande pourront parfois bénéficier d'une fréquence libre, car en respectant les grammages recommandés par le GEMRCN, vous obtiendrez un minimum de 40 et 56 g de viande par portion pour les maternelles et les élémentaires. Concernant les adolescents et les adultes, il faut que cette portion soit supérieure à 280 g pour qu'elle contienne au minimum 70 g de viande. Par ailleurs, une offre possède un 2^{ème} facteur limitant puisque son rapport P/L (Protéines/Lipides) est inférieur à 1.

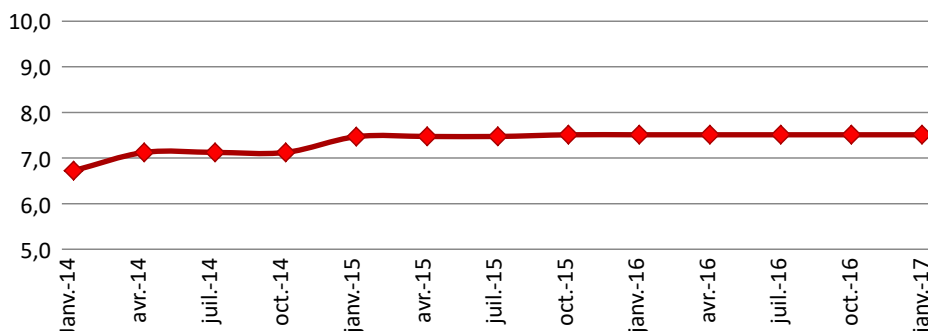
² Les autres fréquences maximales pour les personnes âgées en institution sont les suivantes : 2/20 ou 2/24 pour le déjeuner et 8/28 pour le dîner.

Question d'un acheteur

Quels sont les grammages à respecter en fonction des différents convives ?

Cette préparation entrant dans la catégorie des plats composés, vous devez prévoir (à +/- 10 %) des portions de 180 g pour les maternelles, 250 g pour les élémentaires et le déjeuner des personnes âgées en institution (contre 175 g pour le dîner), et 250 à 300 g pour les adolescents et les adultes.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus festive, vous pouvez accompagner votre parmentier de canard d'un petit cordon de sauce aux figues et foie gras.

Thèmes & Recettes

Le Sud-Ouest : Gratinée au confit d'Occitanie

Le goût : Parmentier de canard sauce à l'orange

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	73212	131 kcal	7,9 %	8,4 %	6,9 %	2,6 %	0,82 g	1,14	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	1682660	129 kcal	7,4 %	8,1 %	7,0 %	3,1 %	1,10 g	1,05	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
KRILL	434172	131 kcal	6,1 %	12,1 %	6,4 %	1,8 %	0,32 g	0,95	NC
EPISAVEURS	89027	106 kcal	6,2 %	9,8 %	4,3 %	1,8 %	0,95 g	1,44	SOULIE RESTAURATION Soulié
PASSION FROID	60028	135 kcal	7,4 %	10,1 %	7,0 %	2,3 %	0,90 g	1,06	NC
PRO A PRO	16633	106 kcal	6,2 %	9,8 %	4,3 %	1,8 %	0,95 g	1,44	SOULIE RESTAURATION Soulié
RELAIS D'OR	936894	104 kcal	6,3 %	9,4 %	4,3 %	1,9 %	0,70 g	1,46	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSFOURMET	251919	106 kcal	6,2 %	9,8 %	4,3 %	1,8 %	0,95 g	1,44	SOULIE RESTAURATION Soulié

Comparaison des offres

	Référence	Répartition	Type de viande et %	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Arômes, aromates et %	Industriels Marque
BRAKE	73212	purée 64,3 %, préparation de viande 35 %, chapelure 0,75 %	effiloché de canard 18,7 %	flocon de pomme de terre réhydraté 31,2 %, cube de pomme de terre 8,3 %, farine de blé 1,9 %, chapelure 0,7 %, amidon transformé de pomme de terre 0,9 %	lait écrémé 11,1 %, crème fraîche 1,6 %, céleri 1,5 %, poireau 1,5 %, oignon 0,7 %, gras et graisse de canard 2,8 à 3,7 %, poudre de blanc d'œuf 0,09 %	persil 0,3 %, arôme naturel 0,2 %, ail 0,1 %, thym 0,03 %, poivre 0,01 %, romarin, laurier, muscade, girofle	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	1682660	purée 60 %, préparation de viande % NC	viande de canard maigre confite 12 %	pomme de terre 17 %, flocon de pomme de terre 4,6 %, farine de fèves % NC, chapelure % NC, céréales et graines moulues % NC	lait écrémé en poudre % NC, crème légère % NC, crème en poudre % NC, oignon % NC, sucre % NC, dextrose % NC, beurre % NC, huile de colza % NC, graisse de canard % NC, œuf % NC, vinaigre % NC	curcuma, poivre et muscade, marinade base gersoise 0,6 %, base fond de canard % NC, extrait vin rouge % NC, épices et plantes aromatiques % NC	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
KRILL	434172	écrasé pomme de terre 65 %, préparation de viande 35 %	viande de canard du Sud-Ouest cuite au sel 14,7 %	pomme de terre 52 %	crème % NC, oignon % NC, champignon de Paris % NC, tomate concentré % NC, beurre % NC, huile de tournesol % NC, graisse de canard % NC	ail % NC, poivre % NC	NC
EPISAVEURS	89027	purée 41 %, préparation de viande 59 %	viande de canard 25 %	pomme de terre en purée déshydratée 41 %	crème UHT % NC, oignon % NC, carotte % NC, sucre % NC, graisse de canard % NC	arôme % NC, aromates % NC, épices % NC	SOULIE RESTAURATION Soulié
PASSION FROID	60028	purée 47,5 %, préparation de viande 50 %, décor 2,5 %	viande de canard 13 %	pomme de terre 52 %, chapelure 0,5 %	lait entier 5,5 %, emmental 1,9 %, oignon 4,5 %, champignon 4,5 %, graisse de canard 4,2 %, huile d'olive 0,7 %	concentré de volaille 1,2 %, échalote 1,2 %, persil < 1 %, ail < 1 %, poivre < 1 %, thym < 1 %	NC
PRO A PRO	16633	purée 41 %, préparation de viande 59 %	viande de canard 25 %	pomme de terre en purée déshydratée 41 %	crème UHT % NC, oignon % NC, carotte % NC, sucre % NC, graisse de canard % NC	arôme % NC, aromates % NC, épices % NC	SOULIE RESTAURATION Soulié
RELAIS D'OR	936894	purée 61,4 %, préparation de viande 38,6 %	viande de canard confite 17,7 %	flocon de pomme de terre % NC, chapelure % NC, amidon transformé % NC	lait écrémé en poudre % NC, crème fraîche % NC, oignon % NC, carotte % NC, champignon % NC, beurre concentré % NC, huile de colza % NC, gras et graisse de canard % NC	extrait d'épices % NC, paprika % NC, curcuma % NC, brandy % NC, arômes naturels % NC, ail % NC, persil % NC, poivre % NC	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	251919	purée 41 %, préparation de viande 59 %	viande de canard 25 %	pomme de terre en purée déshydratée 41 %	crème UHT % NC, oignon % NC, carotte % NC, sucre % NC, graisse de canard % NC	arôme % NC, aromates % NC, épices % NC	SOULIE RESTAURATION Soulié

	Référence	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Origine matière première	Pays de transformation	DDM DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73212	colorant, émulsifiant	sans décongélation, four à air pulsé 180 °C 55 min, ou four traditionnel 200 °C 65 à 75 min	canard : UE des 15	Luxembourg	18 mois	surgelé, barquette 2 kg, 3 x 2 kg	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	1682660	acidifiant, antioxydant, conservateur, émulsifiant, épaississant, levure, levain, stabilisant	four traditionnel 150 °C 25 à 30 min	UE et hors UE	France	19 jours	réfrigéré, barquette operculée 2,8 kg, 1 x 2,8 kg	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
KRILL	434172	stabilisant	sans décongélation, four traditionnel 170 °C 60 min	canard : France Sud-Ouest	France	12 mois	surgelé, barquette 2 kg, 2 x 2 kg	NC
EPISAVEURS	89027	colorant, acidifiant, conservateur, émulsifiant, fibre de blé, stabilisant	four à air pulsé 160 °C 30 min, ou four mixte 175 °C 25 min	canard : France	France	24 mois	appertisé, barquette 2,2 kg, 4 x 2,2 kg	SOULIE RESTAURATION Soulié
PASSION FROID	60028	/	sans décongélation, four chaleur sèche 185 à 200 °C	canard : France	France	18 mois	surgelé, barquette 2 kg, 4 x 2 kg	NC
PRO A PRO	16633	colorant, acidifiant, conservateur, émulsifiant, fibre de blé, stabilisant	four à air pulsé 160 °C 30 min, ou four mixte 175 °C 25 min	canard : France	France	24 mois	appertisé, barquette 2,2 kg, 4 x 2,2 kg	SOULIE RESTAURATION Soulié
RELAIS D'OR	936894	colorant, acidifiant, émulsifiant, extrait de malt d'orge, stabilisant	sans décongélation, four 200 °C 45 min	NC	France	12 mois	surgelé, barquette 2 kg, 3 x 2 kg	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	251919	colorant, acidifiant, conservateur, émulsifiant, fibre de blé, stabilisant	four à air pulsé 160 °C 30 min, ou four mixte 175 °C 25 min	canard : France	France	24 mois	appertisé, barquette 2,2 kg, 4 x 2,2 kg	SOULIE RESTAURATION Soulié

Parmi notre sélection de parmentier de canard, trois modes de conservation sont proposés : réfrigéré, surgelé ou appertisé. Notre offre réfrigérée possède l'avantage d'une mise en œuvre plutôt rapide (25 à 30 minutes), mais présente une DLC (Date Limite de Consommation) assez courte de 19 jours.

Nos quatre offres surgelées bénéficient quant à elles d'une DDM (Date de Durabilité Minimale) intéressante de 12 à 18 mois. Par contre leur temps de réchauffage s'avère plus long (entre 45 minutes et 1 heure). Concernant les trois offres appertisées, on remarque qu'elles possèdent la DDM la plus longue

(24 mois), et un temps de mise en œuvre identique à l'offre réfrigérée. Il peut être intéressant de tenir compte de ces critères, notamment en fonction de vos capacités de stockage au niveau des différents secteurs, ou encore de l'utilisation prévue, comme par exemple en produit de dépannage.

Cuisse de lapin

Cuisse de lapin, surgelée ou congelée, pièce de 170 à 260 g.

La cuisse de lapin est traditionnellement accompagnée d'une sauce type vin blanc ou chasseur. Elle peut aussi être proposée rôtie à la moutarde.



Bien que sa morphologie ne soit pas représentative de l'image que l'on se fait d'une volaille, le lapin, au niveau de la classification alimentaire, est très souvent placé dans la même famille que le poulet, la pintade ou encore le canard. Nutritionnellement, on considère que le lapin possède une viande « maigre », c'est-à-dire peu grasse. En effet, un lapin entier prêt à cuire contient entre 9 et 10 % de lipides³, tandis que ce taux est en moyenne deux fois moins élevé dans la cuisse (entre 3 et 6 %). De plus, avec des teneurs avoisinants les 20 %, cette viande est bien pourvue en protéines. Comme on peut le constater, le calibre des cuisses proposées au sein de nos offres est relativement variable (170 à 260 g), ce qui ne va pas faciliter le respect des grammages recommandés par le GEMRCN (ces derniers étant les mêmes que ceux communiqués pour

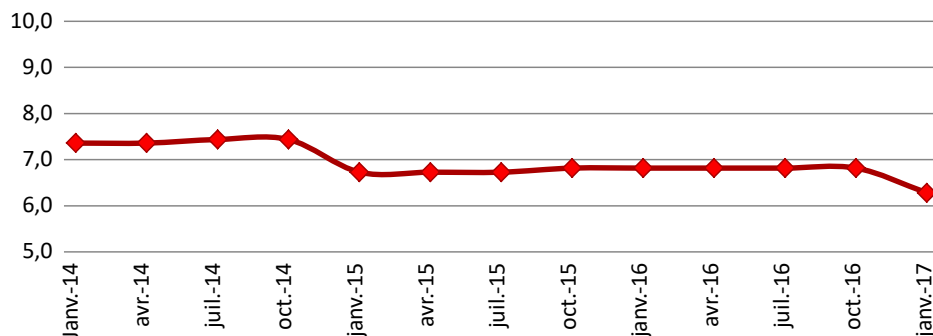
la pintade). Sachez déjà qu'en tenant compte d'une perte à la cuisson d'environ 20 %, vous obtiendrez des portions nettes à consommer dans l'assiette de 136 à 208 g (os inclus). Ainsi, les cuisses crues dont le grammage est compris entre 170 et 190 g conviennent aux élémentaires, au déjeuner des personnes âgées en institution, aux adolescents et aux adultes. Pour ces deux dernières catégories, vous pouvez également utiliser des cuisses allant jusqu'à 240 g. Concernant les maternelles et le dîner des personnes âgées en institution, si le partage en deux d'une cuisse de lapin de 260 g permet en théorie de réaliser des portions d'environ 100 g, difficile toutefois d'obtenir deux morceaux égaux lorsque l'on pratique une découpe au niveau de la jointure.

³ Table de composition nutritionnelle Ciquial 2016

Le saviez-vous ?

La cuniculture, qui est le terme pour désigner les techniques d'élevage du lapin, a débuté en France à la fin du 12^{ème} siècle sous le règne de Philippe-Auguste, dans des espaces clôturés appelés « garennes » (lieux qui correspondaient autrefois aux réserves de gibier d'un seigneur). Il faudra ensuite attendre 1970 pour voir les 1^{ers} élevages semi-industriels se développer.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour changer un peu, servez vos cuisses de lapin avec une compotée de chou rouge aux raisins secs.

Thèmes & Recettes

Les Hauts de France : Potjevleesch
La forêt : Lapin aux girolles

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	37545	140 kcal	21,0 %	0,5 %	6,0 %	2,3 %	0,16 g	3,50	BRETAGNE LAPINS SURGELES NC
DAVIGEL	1681636	133 kcal	22,0 %	/	5,0 %	2,2 %	0,17 g	4,40	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111266	113 kcal	21,0 %	0,5 %	3,0 %	0,9 %	0,14 g	7,00	SAS ACLV NC
KRILL	554039	152 kcal	19,8 %	< 0,1 %	9,3 %	2,3 %	0,16 g	2,13	NC
PASSION FROID	25949	113 kcal	21,0 %	0,5 %	3,0 %	0,9 %	0,14 g	7,00	SAS LOEUL ET PIriot NC
RELAIS D'OR	935380	136 kcal	20,0 %	0,5 %	6,0 %	2,0 %	NC	3,33	DAMIEN DE JONG NC
TRANSGOURMET	483917	120 kcal	21,0 %	0,1 %	4,0 %	3,0 %	NC	5,25	NC

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	durée d'élevage minimale	Mise en œuvre	Industriels Marque
BRAKE	37545	crue	cuisse de lapin 100 %	65 jours	avec ou sans décongélation, dorer en sauteuse, ajouter la suite culinaire, poursuivre la cuisson	BRETAGNE LAPINS SURGELES NC
DAVIGEL	1681636	crue, sciée, avec partie dos (25% maximum du poids de la cuisse)	cuisse de lapin 100 %	NC	avec décongélation, cuisiner comme un produit frais	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111266	crue	cuisse de lapin 100 %	NC	NC	SAS ACLV NC
KRILL	554039	crue, déjointée	cuisse de lapin 100 %	65 jours	à cuisiner selon votre convenance	NC
PASSION FROID	25949	crue	cuisse de lapin 100 %	60 jours	sans décongélation, four chaleur sèche 220/280 °C, finition en suite culinaire au four mixte 150/175 °C	SAS LOEUL ET PIRIOT NC
RELAIS D'OR	935380	crue, coupée avec partie de l'os du bassin	cuisse de lapin 100 %	NC	avec décongélation, cuisson à la cocotte	DAMIEN DE JONG NC
TRANSGOURMET	483917	crue	cuisse de lapin 100 %	70 jours (+/-)	four 200 °C 30 à 40 min, arroser du jus de cuisson, finition au four 180 °C 8 à 10 min	NC

	Référence	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	37545	né, élevé et abattu en France (Bretagne)	France (Bretagne)	24 mois	congelé, vrac, pièce de 180/240 g, carton 5 kg	BRETAGNE LAPINS SURGELES NC
DAVIGEL	1681636	Chine	Chine	24 mois	surgelé, IQF, pièce de 175 à 225 g, carton de 5 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111266	né, élevé et abattu en France	France	24 mois	congelé, vrac, poids d'un pièce NC, carton 5 kg	SAS ACLV NC
KRILL	554039	France	France	18 mois	surgelé, en vrac, pièce de 180 à 260 g, carton de 5 kg	NC
PASSION FROID	25949	France	France	24 mois	congelé, layer packed, pièce de 170 à 260 g, carton de 5 kg	SAS LOEUL ET PIRIOT NC
RELAIS D'OR	935380	Chine	Chine	24 mois	congelé, pièce de 175 à 225 g, carton de 5 kg	DAMIEN DE JONG NC
TRANSGOURMET	483917	Chine	Chine	24 à 36 mois	surgelé, IQF, pièce de 175 à 225 g, carton de 5 kg	NC

Un des critères pouvant guider votre choix pourrait être l'âge d'abattage du lapin permettant de nous indiquer son mode d'élevage. En effet, pour les lapins dit « standard » celui-ci est en moyenne de 70 jours, contre 91 jours pour un lapin possédant un label rouge, et 100 jours pour ceux issus de l'élevage biologique. Or, par rapport aux offres pour lesquelles l'information nous a été communiquée, on remarque que cet âge d'abattage

est compris entre 60 et 70 jours, et il est fort probable que ce soit le cas pour le reste de la sélection. Autre critère important, la provenance. Dans ce cas, on constate que pour quatre offres il s'agit de viande de lapin français, alors que pour les trois restantes, les lapins ont été élevés en Chine. C'est sans doute ce dernier point qui risque d'orienter votre choix vers une offre plutôt qu'une autre.



Pilon de poulet

Pilon de poulet, surgelé ou congelé, calibre de 70 à 120 g.

Le pilon de poulet est le plus souvent servi grillé au four et nappé de jus. Il peut aussi être employé en garniture de certaines recettes comme la paëlla ou le tajine.



Le pilon est la partie inférieure qui compose la cuisse du poulet (l'autre morceau étant le haut de cuisse). Comme pour les offres de pintades et de cuisses de lapin, la grande diversité des calibres proposés (entre 70 et 120 g) risque encore une fois de poser un problème au niveau du respect des grammages recommandés par le GEMRCN⁴. Ainsi, en tenant compte d'une perte moyenne à la cuisson de 15 %, l'idéal serait d'utiliser des pilons allant de 110 à 120 g pour réaliser les portions destinées aux maternelles et aux personnes âgées en institution pour leur dîner. Vous obtiendriez en effet une portion nette à consommer avec os d'environ 93 à 102 g. Pour les élémentaires et le déjeuner des personnes âgées, vous pouvez opter pour des pilons compris entre 75 et 90 g, en prenant bien entendu soin d'en servir deux par personne. Les portions obtenues iront ainsi

de 127 à 153 g. Concernant les adolescents et les adultes, il est possible d'utiliser des pilons pesant entre 75 et 115 g. Là aussi, comptez deux pièces par personnes. Vous pouvez même servir trois pilons de 70 g pour ceux-ci, car la portion réalisée avoisinera les 178 g. Malheureusement, le contenu des cartons ne vous permettra peut-être pas cette souplesse de choix. Côté provenance, on constate que seul un distributeur propose de la viande française. Notons malgré tout, qu'hormis pour une offre ou l'information n'est pas communiquée, l'origine de la matière première pour le reste de notre sélection provient de pays appartenant à l'Union Européenne, donc possédant une réglementation similaire à la nôtre.

⁴ Pour rappel, les portions peuvent aller de 90 à 110 g pour les maternelles et le dîner des personnes âgées en institution, 126 à 154 g pour les élémentaires et le déjeuner des personnes âgées en institution, 126 à 198 g pour les adultes et les adolescents.

Question d'un acheteur

Quelle est la différence entre un produit surgelé et un produit congelé ?

On emploie souvent le terme « congeler » et « surgeler » pour désigner la même action. Or lors de la surgélation, les aliments sont soumis à des températures de -30 à -50 °C contre -18 à -25 °C pour la congélation. Dans le 1^{er} cas, les cristaux de glace qui se forment sont donc beaucoup plus petits. Les cellules des aliments sont ainsi mieux préservées, et le produit restitué est généralement proche d'un produit frais.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017

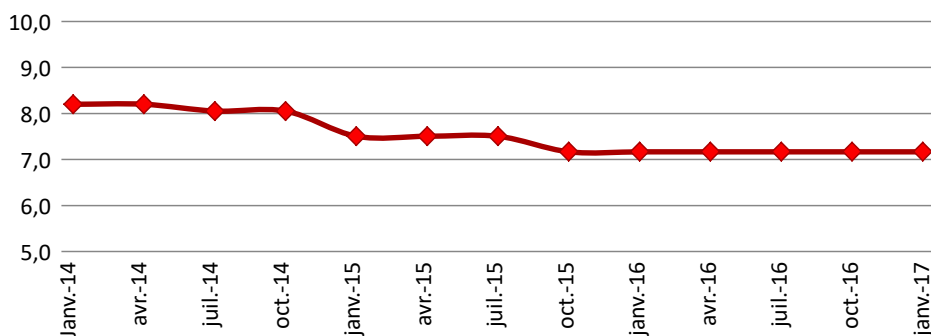


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	37884	180 kcal	27,0 %	traces	8,0 %	2,3 %	0,33 g	3,38	MANOR FARM NC
DAVIGEL	1680640	174 kcal	18,2 %	/	11,2 %	3,2 %	0,24 g	1,62	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	113387	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	DOUX PÈRE DODU NC
KRILL	550408	207 kcal	18,0 %	/	15,0 %	2,3 %	0,33 g	3,38	NC
PASSION FROID	40248	131 kcal	17,8 %	traces	6,6 %	2,0 %	NC	2,69	MANOR FARM NC
RELAIS D'OR	936219	207 kcal	18,0 %	traces	15,0 %	2,4 %	0,34 g	1,20	PHOCEOR NC
TRANSGOURMET	300835	198 kcal	18,0 %	/	14,0 %	2,9 %	0,23 g	1,28	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une recette plus exotique, faites mariner les pilons dans une marinade à base de curry, de lait de coco et de noix de coco râpée.

Thèmes & Recettes

USA : Pilons grillés sauce barbecue

Nouvel an Chinois : Poulet laqué au gingembre.

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Mise en œuvre	Industriels Marque
BRAKE	37884	cru, séparé mécaniquement du haut de la cuisse	pilon de poulet 100 %	décongélation en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C), cuisson au four ou en cocotte	MANOR FARM NC
DAVIGEL	1680640	cru, séparé au niveau de la jointure, sans tarse	pilon de poulet 100 %	décongélation en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C), travailler comme un produit frais, cuisson à cœur 74 °C	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	113387	cru	pilon de poulet 100 %	NC	DOUX PÈRE DODU NC
KRILL	550408	cru, ébouté	pilon de poulet 100 %	cuisson à cœur conseillée	NC
PASSION FROID	40248	cru	pilon de poulet 100 %	sans décongélation, four à chaleur sèche 250/280 °C, finition en suite culinaire ou au four mixte 150/175 °C	MANOR FARM NC
RELAIS D'OR	936219	cru	pilon de poulet 100 %	décongélation en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C)	PHOCEOR NC
TRANSGOURMET	300835	cru	pilon de poulet 100 %	four 180 °C 40 min, cuisson à cœur	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	37884	Irlande	Irlande	18 mois	surgelé, IQF, en vrac, pièce de 80 à 120 g, carton de 5 kg	MANOR FARM NC
DAVIGEL	1680640	Pays-bas ou Allemagne	Pays-Bas	18 mois	surgelé, IQF, en vrac, pièce de 80 à 120 g, carton de 5 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	113387	NC	NC	18 mois	congelé, en vrac, pièce de 80 à 120 g, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	DOUX PÈRE DODU NC
KRILL	550408	UE	UE	18 mois	surgelé, en vrac, pièce de 80 à 120 g, carton de 5 kg	NC
PASSION FROID	40248	Irlande	Irlande	18 mois	congelé, layer packed, pièce de 70 à 120 g, carton 5 kg	MANOR FARM NC
RELAIS D'OR	936219	UE	Irlande	18 mois	congelé à sec, pièce de 80 à 120 g, carton 5 kg	PHOCEOR NC
TRANSGOURMET	300835	France	France	24 mois	surgelé, IQF, en vrac, pièce de 80 à 120 g, carton de 5 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Références

• **La production de volaille française** : Agreste Conjoncture, avril 2016, synthèses n° 2016/285.
www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/conjsynt285201604avic.pdf

• **Table de composition nutritionnelle Ciqual 2016** :
<https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/PH01.htm>

• **Surgélation et congélation** :
<http://www.hengel.com/fr/difference-entre-la-congelation-la-surgelation.html>

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**