

## Purée pomme-pruneau

Purée pomme-pruneau, en coupelle aluminium ou plastique, 95 à 100 g. La purée pomme-pruneau est le plus souvent servie assortie de biscuits type langue de chat ou cigarette russe.

Il existe sur le marché plusieurs dénominations de dessert à base de fruits cuits dont certaines sont réglementées, comme les termes « compote, compote allégée et purée de fruits ». D'autres, sans bénéficier d'une dénomination véritablement officielle (dessert de fruits ou spécialité de fruits par exemple), possèdent néanmoins certains critères à respecter. Profitons-en pour rappeler que le terme « compote sans sucres ajoutés » est incorrect et qu'il faut employer le terme « purée de fruits » lorsque le produit n'a pas subi d'ajout de sucres. Pour nos offres de purée pomme-pruneau, on constate que conformément à la réglementation, la teneur en fruits est supérieure à 85 %<sup>5</sup>. Pour les purées contenant plusieurs fruits, comme c'est le cas pour nos offres, aucune consigne particulière n'est à respecter au niveau de la répartition. On remarque d'ailleurs une légère disparité au sein de notre sélection quant à la teneur en pruneaux (10 à 18 %) et celle en pommes (81,7 à 90 %). L'ajout de sucre ou d'édulcorant étant par

ailleurs interdit dans ce type de préparation, il est donc normal que nos offres en soient dépourvues. Contrairement aux compotes standards, où la quantité totale de sucres doit être minimum de 24 % (ou de moins 30 % par rapport à cette teneur pour les compotes allégées, c.-à-d. au moins 16,8 %), le taux de sucres, qui dans ce cas ne provient que des fruits, n'est pas réglementée pour les purées. Pour leur part, nos offres affichent une teneur de 12,5 à 13 % par portion. Notre sélection de purée pomme-pruneau n'est donc pas soumise à fréquence. Côté conditionnement, toutes nos offres sont proposées en carton de 120 pièces avec toutefois des DDM (Date de Durabilité Minimale) allant de 14 à 24 mois. Au niveau de la présentation, la différence de poids entre les coupelles (95 ou 100 g) étant infime, le choix du matériau d'emballage (plastique ou aluminium) peut alors faire partie des critères d'achat.

<sup>5</sup> Pour les fruits peu sucrés (abricot, rhubarbe, agrumes...), la réglementation autorise un minimum de 78 %.

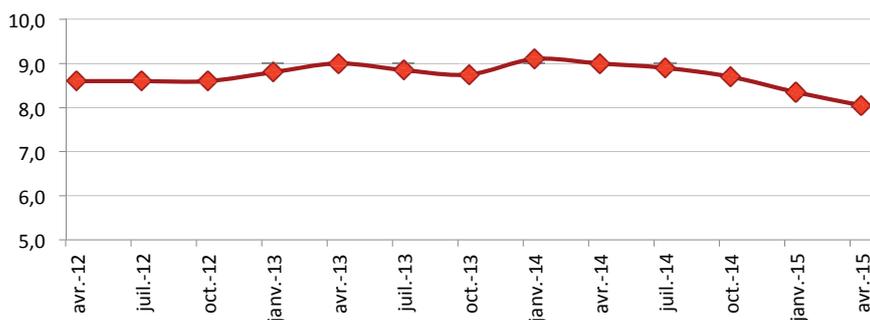


### Question d'un acheteur

**Les grammages des coupelles de purée pomme-pruneau sont-ils adaptés à toutes les catégories de populations ?**

Oui. Qu'elles soient en 95 ou en 100 g, nos offres conviennent à toutes les catégories d'âges puisque les grammages recommandés, à +/- 10 %, sont de 80 à 100 g pour les enfants jusqu'à 18 mois, de 100 g pour les maternelles et les primaires, et de 100 à 150 g pour les catégories d'âges supérieures.

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



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Afin de proposer un dessert plus élaboré, proposez une tranche de pain ou de brioche perdue avec votre purée pomme-pruneau.

#### THÈMES & RECETTES

**L'été :** Coupe agenaise

**Les Landes :** Tourtière de Biscarosse

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	16502	60 kcal	0,3 %	13,5 %	12,5 %	0,2 %	1,6 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
EPISAVEURS	557	60 kcal	0,3 %	13,5 %	12,5 %	0,2 %	1,6 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
PRO A PRO	15439	77 kcal	0,7 %	16,0 %	13,0 %	0,6 %	NC	VALADE SAS Valade en Corrèze
TRANSGOURMET	746651	64 kcal	0,4 %	13,8 %	13,0 %	traces	3,5 g	CONSERVES FRANCE Saint Mamet

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	% pomme	% pruneau	Additifs	Industriels Marque
BRAKE	16502	purée	85 %	15 %	antioxydant	CHARLES FARAUD Charles et Alice
EPISAVEURS	557	purée	85 %	15 %	antioxydant	CHARLES FARAUD Charles et Alice
PRO A PRO	15439	purée	81,7 %	18 %	antioxydant acidifiant	VALADE SAS Valade en Corrèze
TRANSGOURMET	746651	purée tamisée	90 %	10 %	antioxydant	CONSERVES FRANCE Saint Mamet

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16502	UE	France	24 mois	95 g, coupelle aluminium, opercule aluminium, 120 x 95 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
EPISAVEURS	557	NC	France	18 mois	100 g, coupelle plastique, opercule papier/aluminium, 120 x 100 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
PRO A PRO	15439	pruneau : France, pomme : France, Belgique, Espagne, Pologne	France	14 mois	100 g, coupelle plastique, opercule extralid, 120 x 100 g	VALADE SAS Valade en Corrèze
TRANSGOURMET	746651	UE	France	24 mois	95 g, coupelle aluminium, opercule papier/aluminium, 120 x 95 g	CONSERVES FRANCE Saint Mamet

### Références

**Canard à foie gras du Sud-Ouest.** Cahier des Charges Indication Géographique Protégée, juin 2011.

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025641202>

**La production nationale de coquillages.** Données CNC (Comité National de la Conchyliculture) 2011/2012.

<http://www.cnc-france.com/La-Production-francaise.aspx>

**Les fabrications de fromages au lait de brebis.** L'Economie Laitière en Chiffres, édition 2014, p 71.

[http://www.alpa-is4a.fr/media/article/document/1596674\\_1596775\\_L\\_economie\\_laitiere\\_en\\_chiffres\\_-\\_edition\\_2014.pdf](http://www.alpa-is4a.fr/media/article/document/1596674_1596775_L_economie_laitiere_en_chiffres_-_edition_2014.pdf)

**Ossau-Iraty Béarn et Pays Basque garantis :** Dossier de presse, octobre 2013.

<http://www.ossau-iraty.fr/wp-content/uploads/2014/05/DOSSIER-PRESSE-reduit.pdf>

**Cahier des charges de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty »,** homologué par le décret n°2011-1415 du 31 octobre 2011, JORF du 1er novembre 2011. [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC\\_AOC\\_Ossau-iraty.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_AOC_Ossau-iraty.pdf)

**Etude économique et prospective de la filière pruneau.** FranceAgrimer/B.I.P, 8 avril 2014.

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/31077/277940/file/ETU-FEL-2014%20ppt%20BIP.pdf>

**GEMRCN** (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013  
Base de données **AIDOMENU**, Evolutions tarifaires **SARA**, Panel d'acheteurs de collectivités