

# CCTP « mode d'emploi »

## La région Grand Est

La renommée gastronomique de cette région repose avant tout sur des spécialités culinaires nourrissantes et conviviales, concoctées avec des produits du terroir et tout particulièrement adaptées pour faire face aux rudesses du climat.

La viande de porc tient une place importante dans la gastronomie de la région Grand Est. Elle est notamment à la base de nombreuses charcuteries, telle que la saucisse knack alsacienne, le fuseau lorrain ou encore l'andouillette de Troyes en Champagne-Ardenne. Ces charcuteries entrent elles-mêmes très souvent dans la composition de plats complets ; le plus célèbre d'entre eux étant sans doute la choucroute. Notons toutefois que le terme « choucroute » désigne avant tout le chou fermenté. Incontestablement associée à l'Alsace, cette préparation est pourtant née en Chine au 3<sup>ème</sup> siècle et devra attendre le 16<sup>ème</sup> siècle pour faire son apparition en Europe. Autre légume phare de la région,

plus en terme de consommation que de production, la pomme de terre qui entre dans un grand nombre de recettes. Et puis, n'oublions pas que la mirabelle fait entièrement partie du patrimoine agricole. En effet, avec une production annuelle<sup>1</sup> d'environ 2560 tonnes (50 % pour la Lorraine et 14 % pour l'Alsace), la région Grand Est s'impose ainsi en tant que 1<sup>er</sup> producteur mondial

<sup>1</sup> Production destinée à la vente en fruit frais, hors transformation

### La sélection du mois

- Saucisse knack
- Salade strasbourgeoise
- Glace à la mirabelle
- Choucroute



Didier Brottes  
Responsable qualité



Sandrine Rajaud  
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 13 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.

## L'avis de...



RICHARD VALLON – CHEF DE CUISINE  
CCAS D'ANNONAY – Annonay (07)

La salade strasbourgeoise que nous proposons est préparée « maison ». On la confectionne avec des pommes de terre, des saucisses de Strasbourg, des oignons, du persil et nous accommodons le tout d'une vinaigrette. C'est une entrée très appréciée, notamment par les personnes âgées. La choucroute est quant à elle servie 3 à 4 fois dans l'hiver. Nous prenons le chou à choucroute frais conditionné en seau, et nous l'accompagnons bien entendu avec des pommes de terre fraîches que l'on prépare en cuisine. Côté quantités, nous proposons moitié chou et moitié pommes de terre, même si les enfants préféreraient largement n'avoir que les pommes de terre. Au niveau de la viande, on sert une saucisse de Strasbourg, une saucisse fumée et de la poitrine de porc pour les personnes âgées. Pour les enfants, on se contente d'une saucisse de Strasbourg et du jambon blanc légèrement chauffé et coupé en tranches un peu épaisses. Ils préfèrent en effet cela à la poitrine qui est souvent trop grasse et niveau portion, c'est suffisant. Par contre, nous n'utilisons jamais de glace à la mirabelle, ni même d'ailleurs de mirabelles en tant que fruits frais.

**Secteur : Public**

**Type de convives : Scolaires, Personnes âgées**

**Nombre de couverts/jour scolaire : 450**

**Nombre de couvert/jour personnes âgées : 300/midi, 170/soir**



# Saucisse knack

*Saucisse cuite, fumée, fraîche, pièce de 50 à 90 g.  
La saucisse knack entre dans la composition de nombreuses recettes (choucroute, salade strasbourgeoise, etc.). Elle peut également être proposée accompagnée de frites ou d'une purée de pomme de terre.*

Que vous l'appeliez saucisse knack, de Strasbourg, d'Alsace ou alsacienne, sachez qu'il s'agit bien là du même produit. Selon le code des usages de la charcuterie, cette saucisse originaire de Strasbourg doit posséder, comme c'est le cas des offres dont l'information nous a été communiquée, un diamètre compris entre 16 et 28 mm. La longueur et le poids n'étant pas soumis à des critères spécifiques, on se retrouve par contre avec cinq grammages de saucisses différents parmi notre sélection. Au niveau de la composition, on constate que six de nos offres sont uniquement réalisées à base de viande et de gras de porc, alors que la septième contient en plus de la viande et du gras de bœuf. Cela est tout à fait conforme au code des usages de la charcuterie qui autorise l'utilisation, seule ou en mélange, de ces deux espèces animales dans la composition. Sachez également que la mise en œuvre de viande de veau est autorisée. Notons toutefois que contrairement au gras de porc, l'ajout de gras de bœuf et de veau n'est possible que si le maigre de ces espèces est mis en œuvre. La présence de ce gras, de quelque nature qu'il soit, fait de la saucisse knack un aliment riche en lipides, dont le rapport P/L est inférieur à 1. Compte tenu des recommandations du GEMRCN, la fréquence de présentation de nos offres devra donc être limitée.



## Le saviez-vous

Cette célèbre charcuterie alsacienne aurait dû obtenir le label IGP (Indication Géographique Protégée) en 2015, sous le terme de « knack d'Alsace ». Malheureusement, cela aurait porté préjudice à d'autres spécialités telles que le cervelas ou la saucisse de foie, pour lesquelles il aurait fallu supprimer des emballages toutes indications faisant référence à l'origine ; de la mention « Alsace », jusqu'au célèbre dessin de l'oiseau emblématique de la région, la cigogne. Afin de ne pas pénaliser ces autres spécialités, les charcutiers ont donc volontairement, mais non sans regret, décidé de renoncer à l'obtention de ce label.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pensez à la saucisse knack pour réaliser des rougails de saucisses qui plairont aux plus jeunes.

### Thèmes & Recettes

**Halloween :** Feuilleté doigt de sorcière  
**Le goût :** Tarte à la moutarde

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Sel	Industriels Marque
BRAKE	48102	176 kcal	18,0 %	1,4 %	25,9 %	9,2 %	0,69	2,08 g	KIRN PRODUCTION Marque NC
DAVIGEL	1680581	215 kcal	14,4 %	0,4 %	16,9 %	5,9 %	0,85	2,26 g	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	36839	321 kcal	13,0 %	1,3 %	29,3 %	11,3 %	0,44	2,35 g	SALAISONS STEMMELEN Stemmelen Restauration
PASSION FROID	57855	327 kcal	12,3 %	1,3 %	30,2 %	11,3 %	0,41	2,35 g	SALAISONS STEMMELEN Marque NC
PRO A PRO	156026	304 kcal	12,0 %	1,0 %	28,0 %	11,2 %	0,43	2,00 g	ANDRE BAZIN Marque NC
RELAIS D'OR	936286	252 kcal	13,0 %	3,0 %	20,9 %	8,3 %	0,62	2,60 g	Industriel NC Marque NC
TRANSGOURMET	268013	277 kcal	12,0 %	1,1 %	24,9 %	NC	0,48	2,10 g	Industriel NC Secret du Val d'Argent

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit animalier et %	Type de boyau	Autres ingrédients et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	48102	cuite, fumée, L 14 à 18 cm Ø 2,2 à 2,4 cm	maigre et gras de porc 57,1 %, maigre et gras de bœuf 19 %, plasma de porc 0,4 %	boyau naturel de mouton	oignon 0,95 %, ail 0,05 %, dextrose 0,48 %, sirop de glucose 0,56 %, épice et extrait d'épice 0,28 %	antioxydant, conservateur, émulsifiant	KIRN PRODUCTION Marque NC
DAVIGEL	1680581	cuite, fumée, L 19 cm Ø 2,2 cm	viande et gras de porc 78,4 %, plasma de porc % NC	boyau cellulosique	lactose % NC, dextrose % NC, épice et plante aromatique % NC, arôme naturel % NC, arôme fumée % NC	antioxydant, conservateur, colorant, glace, protéines de lait, stabilisant	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	36839	cuite, fumée, L 13 cm Ø 2,5 cm	viande et gras de porc 78 %	boyau naturel de mouton	sirop de glucose % NC, dextrose % NC, épice et plante aromatique % NC, arôme % NC, arôme fumée % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant, protéines de lait, de soja et de sang de porc	SALAISONS STEMMELEN Stemmelen Restauration
PASSION FROID	57855	cuite, fumée, L 14 à 15 cm Ø 22 à 24 cm	viande et gras de porc 78 %	boyau naturel de mouton	sirop de glucose 1,12 %, dextrose 0,16 %, épice et plante aromatique 0,62 %, arôme 0,06 %, arôme fumée 0,09 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant, protéine de lait, de soja et de sang de porc	SALAISONS STEMMELEN Marque NC
PRO A PRO	156026	cuite, fumée, L 14 à 18 cm Ø 2,6 à 2,8 cm	viande de porc 49 % gras de porc 19 % plasma de porc < 2 %	boyau naturel de mouton	sirop de glucose < 2 %, dextrose < 2 %, épice et plante aromatique < 2 %, arôme naturel < 2 %	acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	ANDRE BAZIN Marque NC
RELAIS D'OR	936286	cuite, fumée, L NC Ø NC	viande de porc 45 % gras de porc % NC plasma de porc % NC	NC	oignon % NC, dextrose % NC, saccharose % NC, arôme % NC, arôme fumée % NC	colorant, exhausteur de goût, protéines de lait, stabilisant	Industriel NC Marque NC
TRANSGOURMET	268013	cuite, fumée, L NC Ø NC	viande de porc % NC, gras de porc % NC	NC	sirop de glucose % NC, dextrose % NC, épice et plante aromatique % NC, arôme naturel % NC	acidifiant, antioxydant, colorant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	Industriel NC Secret du Val d'Argent

	Référence	Allergènes majeurs	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	48102	/	porc et bœuf : Allemagne, Belgique, France	France	30 jours	48 h	frais, sous vide, 55 g, 20 x 55 g	KIRN PRODUCTION Marque NC
DAVIGEL	1680581	lait	porc : UE	France	30 jours	NC	frais, sous vide, 90 g, 20 x 90 g	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	36839	lait, soja	porc : UE	France	25 jours	NC	frais, sous atmosphère, 80 g, 20 x 80 g	SALAISONS STEMMELEN Stemmelen Restauration
PASSION FROID	57855	lait, soja	porc : UE	France	25 jours	24 h	frais, sous atmosphère, 60 g, 20 x 60 g	SALAISONS STEMMELEN Marque NC
PRO A PRO	156026	/	porc : UE des 15	France	28 jours	48 h	frais, sous vide, 50 g, 10 x 50 g	ANDRE BAZIN Marque NC
RELAIS D'OR	936286	lait, sulfite	porc : UE	France	20 jours	NC	frais, sous vide, 90 g, 20 x 90 g	Industriel NC Marque NC
TRANSGOURMET	268013	céleri, lait	porc : France	France	20 jours	NC	frais, sous atmosphère, 50 g, 20 x 50 g	Industriel NC Secret du Val d'Argent

Au niveau des quantités à servir, le GEMRCN ne donne pas d'indication particulière, mais on peut toutefois tenir compte des grammages moyens recommandés pour les autres plats protidiques, à savoir 40 à 50 g pour les maternelles, 70 à 80 g pour les élémentaires et 90 à 120 g pour les catégories d'âges supérieurs. Notez toutefois que si vous ne souhaitez pas que

cette préparation protidique soit comptabilisée dans la catégorie des préparations contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique, et donc limitée pour ce critère, il vous faudra tout de même proposer des portions d'au moins 50 g pour les maternelles, 80 g pour les élémentaires et 100 g pour les catégories d'âges supérieurs.

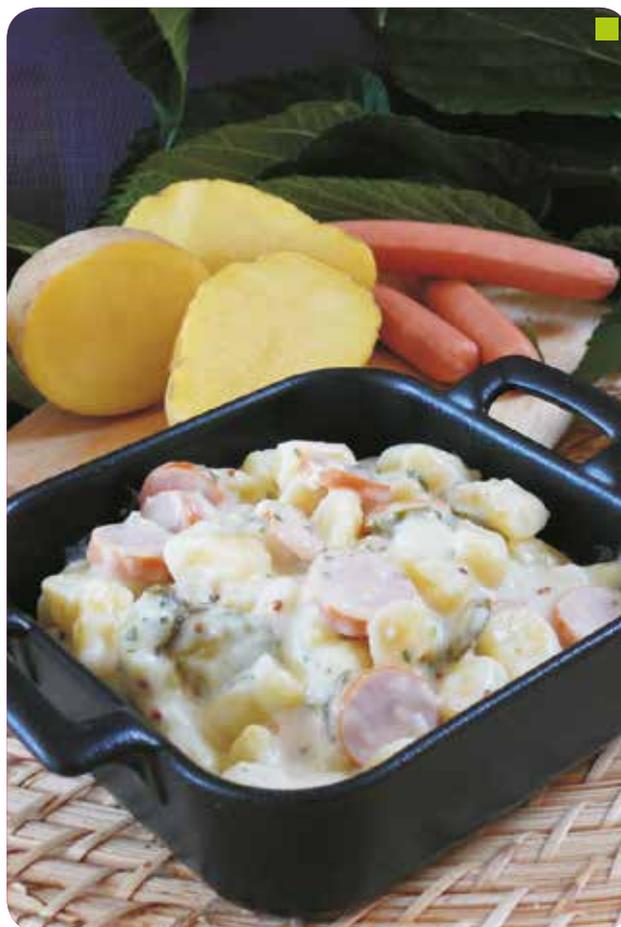


# Salade strasbourgeoise

Salade à base de pommes de terre et de garniture charcutière, prête à l'emploi, barquette de 2,3 à 2,6 kg.

La salade strasbourgeoise, grand classique des buffets d'entrées, est souvent servie agrémentée de salade verte, de rondelles de cornichon et/ou saupoudrée de persil haché.

Avec des valeurs comprises entre 47 et 56 %, on n'observe pas vraiment d'importants écarts entre les quantités de pommes de terre mises en œuvre au niveau de l'ensemble de nos offres. Concernant la garniture charcutière, les teneurs sont plus variables, puisqu'elles oscillent entre 12 et 26,5 %. Visuellement et gustativement, la différence de 9 g de pommes de terre pour 100 g de produit fini passe inaperçue, alors que celle de 15 g au niveau de la garniture charcutière est beaucoup plus perceptible. D'autre part, le type de charcuterie utilisée n'est pas toujours le même. Mise en œuvre dans cinq sur sept de nos offres, les saucisses de Strasbourg sont les plus employées. Pour trois d'entre elles, il s'agit d'ailleurs de la seule charcuterie présente, tandis que l'on note aussi l'utilisation de cervelas dans le reste de notre sélection. A noter que pour les deux offres ne contenant pas de saucisse de Strasbourg, l'une possède à la place des saucisses de Francfort et l'autre des saucisses cuites, dont le type n'est pas communiqué. Côté nutrition, même si nos salades strasbourgeoises ont des teneurs en lipides assez élevées (de 7,6 à 14,8 %), dues à la présence de charcuteries et de certains types de sauce, on constate qu'aucune n'atteint 15 % de matières grasses. La fréquence de présentation de l'ensemble de notre sélection reste donc libre.



## Question d'un acheteur

**Quelles différences existe-t-il entre une saucisse de Strasbourg et une saucisse de Francfort ?**

Originaire d'Allemagne, la saucisse de Francfort se différencie principalement par rapport à la matière première utilisée. En effet, contrairement à la saucisse de Strasbourg qui peut contenir de la viande et du gras de porc, de bœuf et de veau, celle-ci ne peut être fabriquée qu'à partir de viande et de gras de porc, à l'exclusion de toute autre espèce animale. Au-delà, il n'existe pas vraiment de différences majeures.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour une saveur plus prononcée, vous pouvez agrémenter votre salade strasbourgeoise d'oignon rouge finement taillé en brunoise.

### Thèmes & Recettes

**Région Grand-Est :** Salade de Strasbourg

**Bar à salades :** Salade de pommes de terre

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	49004	181 kcal	6,2 %	4,2 %	14,8 %	2,6 %	2,9 g	1,38 g	MIX BUFFET Brake
DAVIGEL	1680450	121 kcal	2,7 %	9,8 %	7,6 %	1,8 %	1,1 g	0,56 g	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	48607	178 kcal	3,0 %	11,2 %	13,0 %	0,8 %	1,4 g	1,00 g	SOLEANE Marque NC
KRILL	110529	161 kcal	4,0 %	7,5 %	12,5 %	3,2 %	1,0 g	1,25 g	Industriel NC Krill Essentiel
PASSION FROID	15903	159 kcal	3,9 %	7,0 %	12,4 %	3,0 %	2,1 g	1,00 g	Industriel NC Passion Froid
PRO A PRO	9863	134 kcal	3,0 %	7,5 %	10,0 %	2,3 %	1,0 g	1,10 g	BONDUELLE Bonduelle Restauration
TRANSGOURMET	300562	161 kcal	4,0 %	7,5 %	12,5 %	3,2 %	1,0 g	1,25 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## Comparaison des offres

	Référence	Type de féculent et %	Type de sauce et %	Type de charcuterie et %	Autres ingrédients et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	49004	pomme de terre cuite 56 %	type de sauce NC, 20,3 %	saucisse de Francfort 10 %, cervelas 10 %	cornichon 3 %, persil 0,5 %, jus de citron 0,1 %	acidifiant, conservateur, épaississant, stabilisant	MIX BUFFET Brake
DAVIGEL	1680450	pomme de terre cuite 55 %	mayonnaise, % NC	saucisse de Strasbourg 13 %	dés de tomates % NC, cornichon % NC, persil % NC	antioxydant, colorant, conservateur, épaississant, stabilisant	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	48607	pomme de terre cuite % NC	mayonnaise allégée, % NC	saucisse de Strasbourg 12 %	maïs % NC, macédoine de légumes % NC, oignon % NC	acidifiant, antioxygène, colorant, conservateur, correcteur d'acidité, épaississant, stabilisant	SOLEANE Marque NC
KRILL	110529	pomme de terre cuite 47 %	sauce type mayonnaise, 21 %	cervelas supérieur goût fumé et saucisses cuites 25 %	cornichon 4,5 %, persil 0,7 %	acidifiant, affermissant, antioxydant, arôme, arôme fumé, colorant, conservateur, épaississant, fumage au bois de hêtre, stabilisant	Industriel NC Krill Essentiel
PASSION FROID	15903	pomme de terre cuite 51 %	sauce type vinaigrette mix colza, 11 %, sauce type mayonnaise, 10,7 %	saucisse de Strasbourg 22 %	cornichon 5 %	acidifiant, arôme naturel, colorant, conservateur, épaississant, fumage au bois de hêtre, stabilisant	Industriel NC Passion Froid
PRO A PRO	9863	pomme de terre cuite 50 %	sauce type mayonnaise, 16 %	cervelas supérieur goût fumé 9 %, saucisse de Strasbourg 11 %	oignon 6,9 %, cornichon 4,6 %, plante aromatique 0,7 %	acidifiant, affermissant, arôme, colorant, conservateur, épaississant, stabilisant	BONDUELLE Bonduelle Restauration
TRANSGOURMET	300562	pomme de terre cuite 47 %	sauce type vinaigrette blanche 21 %	cervelas supérieur goût fumé 14,2 %, saucisse de Strasbourg 11,4 %	cornichon 4,7 %, persil 0,7 %	acidifiant, affermissant, antioxydant, colorant, conservateur, épaississant, stabilisant	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergènes majeurs	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	49004	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : UE, viande de porc : France	France	26 jours	48 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,5 kg	MIX BUFFET Brake
DAVIGEL	1680450	céleri, lait, moutarde, œuf, soja, sulfite	pomme de terre : France, viande de porc : UE	France	23 jours	96 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,6 kg	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
FRANCE FRAIS	48607	lait, moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : France, viande de porc : France	France	23 jours	48 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,5 kg	SOLEANE Marque NC
KRILL	110529	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : NC viande de porc : UE	France	16 jours	48 h	barquette, non refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,4 kg	Industriel NC Krill Essentiel
PASSION FROID	15903	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : UE viande de porc : France	France	22 jours	24 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,5 kg	Industriel NC Passion Froid
PRO A PRO	9863	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : France viande de porc : UE des 15	France	23 jours	48 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,3 kg	BONDUELLE Bonduelle Restauration
TRANSGOURMET	300562	moutarde, œuf, sulfite	pomme de terre : France viande de porc : UE des 15	France	23 jours	48 h	barquette, avec couvercle refermable, conditionnée sous atmosphère protectrice, 1 x 2,4 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Composée majoritairement de pommes de terre, la salade strasbourgeoise fait partie de la catégorie des entrées féculentes. Vous devez donc prévoir (à +/- 10 %), 60 g pour les maternelles, 80 g pour les élémentaires, 100 g pour les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner) et 100 à 150 g pour les adolescents et les adultes. Si les entrées féculentes peuvent également être servies à des

enfants avant l'âge de 3 ans, évitez néanmoins de proposer cette salade en raison de sa composition. La charcuterie présente au sein de ces préparations n'étant notamment pas recommandée dans l'alimentation de ceux-ci.

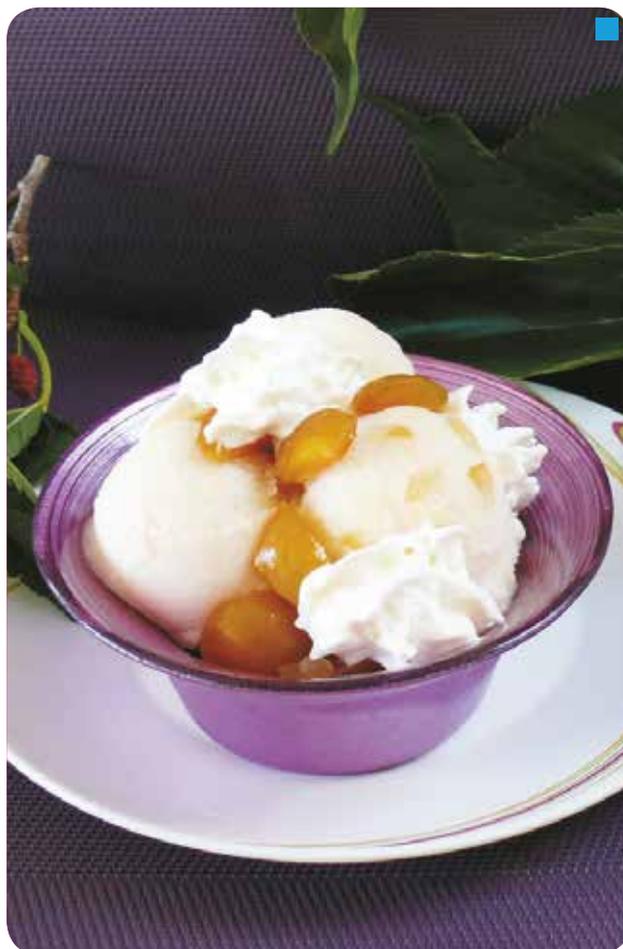


# Glace à la mirabelle

Glace à base de mirabelle, avec ou sans morceaux, bac de 1,4 à 1,8 kg.

La glace à la mirabelle est le plus souvent proposée en coupe, accompagnée d'un biscuit type éventail ou cigarette et d'une rosace de chantilly.

Si les glaces ne font pas vraiment partie des spécialités culinaires du Grand Est, le fait qu'elles soient confectionnées avec des mirabelles nous permet de les assimiler à cette région. En effet, la culture des mirabelliers va se développer à partir du 15<sup>ème</sup> siècle en Lorraine, dans la région de Metz, grâce au roi René d'Anjou. Mais c'est à partir de 1920, que l'on va assister à un fort développement de ces vergers. Aujourd'hui, la mirabelle est vraiment devenue le fruit emblématique de la Lorraine, à tel point qu'elle s'est vu attribuer le label IGP (Indication Géographique Protégée) en 2007, ainsi que la marque « mirabelles de Lorraine ». Mais attention, pour pouvoir utiliser l'un ou l'autre de ces logos, un cahier des charges strict est à respecter. C'est pourquoi les fabricants de glaces ont le droit de préciser dans la liste des ingrédients « mirabelles de Lorraine IGP », mais uniquement s'ils sont certains que les producteurs auprès desquels ils se sont approvisionnés ont bien fourni des mirabelles conforme à ce cahier des charges. Quant à le spécifier dans la désignation du produit, comme c'est le cas de certaines de nos offres, il faut vraiment que les industriels et/ou les distributeurs soient vigilants. En effet, la désignation ne doit pas induire le consommateur en erreur et lui laisser croire que c'est la totalité de la préparation qui possède le label IGP.



## Le saviez-vous

Le mot « glace » est un terme générique désignant indifféremment les sorbets, les glaces, les crèmes glacées et éventuellement certaines préparations similaires. La classification se fait par rapport à la liste des ingrédients. La présence ou l'absence de produits laitiers est l'un des principaux paramètres. Les sorbets sont par exemple fabriqués à partir d'eau et dépourvus de produits laitiers (l'ajout jusqu'à 1 % de protéines lactiques est toutefois admis). Les glaces doivent quant à elle contenir du lait et les crèmes glacées, du lait et de la crème.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Servez-vous de la saveur de la bergamote pour réveiller toutes les saveurs lorraines de la glace à la mirabelle.

### Thèmes & Recettes

**La Lorraine :** Clafoutis aux mirabelles

**Les couleurs :** Coupe jaune d'or

## Tableau nutritionnel \* Pour 100 g de produit

	Référence	Valeur énergétique*	Protéines*	Glucides*	dont sucres*	Matières grasses*	Fibres*	Industriels Marque
BRAKE	70559	146 kcal	0,3 %	35,4 %	32,8 %	0,2 %	1,2 g	GLACES DE LYON Créations Glacées
DAVIGEL	12149813	184 kcal	1,8 %	27,4 %	25,0 %	6,3 %	0,2 g	NESTLE La Laitière
FRANCE FRAIS	100188	131 kcal	0,2 %	32,4 %	25,9 %	0,0 %	NC	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	808967	136 kcal	0,3 %	33,6 %	33,5 %	0,1 %	0,2 g	GLACIER DELICE Glacier délice
PASSION FROID	36496	140 kcal	0,4 %	33,5 %	26,1 %	0,1 %	1,6 g	GLACES DE LYON Ma Très Bonne Glace
TRANSGOURMET	209506	133 kcal	0,4 %	32,0 %	27,0 %	0,1 %	NC	GLACES DES ALPES Glaces des Alpes

## Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de fruit et %	Autres ingrédients et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	70559	sorbet plein fruit à base de mirabelles de Lorraine IGP	sans morceau	purée de mirabelle 59,5 %, jus de citron < 5 %	sucre % NC, dextrose % NC, sirop de glucose déshydraté % NC	acidifiant, antioxydant, stabilisant	GLACES DE LYON Créations Glacées
DAVIGEL	12149813	Crème glacée parfum mirabelle	avec morceaux	morceau et purée de mirabelle 5,5 %	sucre % NC, sirop de glucose % NC, lactose % NC, sirop de glucose-fructose % NC, eau de vie de mirabelle 1,5 %, alcool gélifié % NC, lait écrémé réhydraté % NC, crème fraîche % NC, arôme naturel % NC	colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, protéines de lait, stabilisant	NESTLE La Laitière
FRANCE FRAIS	100188	sorbet plein fruit mirabelle	sans morceau	purée de mirabelle 68,8 %, jus de citron % NC	sucre % NC, dextrose % NC	épaississant	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	808967	sorbet plein fruit mirabelle avec morceaux	sans morceau	morceau et purée de mirabelle 24,3 %, jus de mirabelle à base de concentré 20,8 %, purée d'abricot 0,9 %, jus de citron 0,8 %	sucre % NC, dextrose % NC, sirop de glucose % NC, sirop de fructose % NC, lactose % NC, arôme naturel % NC	acidifiant, protéines de lait, stabilisant	GLACIER DELICE Glacier délice
PASSION FROID	36496	sorbet aux mirabelles IGP	avec morceaux	purée de mirabelle 59 %, jus de citron 1 %	sucre 9,1 %, dextrose 5,9 %	acidifiant, antioxydant, stabilisant	GLACES DE LYON Ma Très Bonne Glace
TRANSGOURMET	209506	sorbet mirabelle	sans morceau	purée de mirabelle 57 %, jus de citron % NC	sucre % NC, sirop de glucose % NC, sirop de sucre inverti cristallisé % NC, eau de vie de mirabelle 50° 0,5 %	antioxydant, stabilisant	GLACES DES ALPES Glaces des Alpes

	Référence	Allergènes majeurs	Origine matières premières	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70559	/	mirabelle de Lorraine IGP	France	24 mois	bac de 1,625 kg, contenance 2,5 l, 8 x 1,625 kg	GLACES DE LYON Créations Glacées
DAVIGEL	12149813	lait	UE	France	24 mois	bac de 1,400 kg, contenance 2,4 l, 2 x 1,400 kg	NESTLE La Laitière
FRANCE FRAIS	100188	/	France	France	24 mois	bac de 1,800 kg, contenance 2,5 l, 4 x 1,800 kg	PEDONE GLACIER Pedone Glacier
KRILL	808967	lait	NC	Belgique	24 mois	bac de 1,645 kg, contenance 2,4 l, 4 x 1,645 kg	GLACIER DELICE Glacier délice
PASSION FROID	36496	/	mirabelle de Lorraine IGP	France	24 mois	bac de 1,625 kg, contenance 2,5 l, 8 x 1,625 kg	GLACES DE LYON Ma Très Bonne Glace
TRANSGOURMET	209506	lait	mirabelle de Lorraine IGP	France	24 mois	bac de 1,625 kg, contenance 2,5 l, 8 x 1,625 kg	GLACES DES ALPES Glaces des Alpes

Cinq distributeurs proposent des sorbets, alors que la sixième présente une crème glacée. Comme on peut le voir, la valeur énergétique est plus élevée pour cette dernière (184 kcal/100 g contre 131 à 146 kcal), notamment en raison de l'ajout crème. D'ailleurs, si on analyse la teneur en matières grasses, on constate que cette offre en contient 6,3 %, contre pas plus de 0,2 % pour les autres. Il est également précisé que certains de nos sorbets sont pleins fruits, donc selon la réglementation ils doivent contenir au moins 45 % de fruits. Avec des teneurs comprises entre 46 et 59,5 %, c'est effectivement le cas. Notons aussi que deux offres possèdent de l'alcool ; vous ne pourrez donc pas les servir à toutes les catégories de population.



# Choucroute cuite

*Choucroute cuite, cuisinée, fraîche, seau de 10 à 11 kg.  
La choucroute cuite est traditionnellement accompagnée de charcuteries et de pommes de terre vapeur. Elle peut également être proposée avec du poisson poché et des coquillages.*

Bien que cela ne soit précisé que pour une seule de nos offres, le type de chou utilisé pour la confection de la choucroute est généralement un chou blanc cabus. Il en existe plusieurs variétés, dont notamment le Quintal d'Alsace qui peut peser jusqu'à dix kilos. Aujourd'hui, la surface agricole réservée à la culture du chou à choucroute est d'environ 500 hectares en Alsace, et ce département produit en moyenne 70 % de la choucroute consommée en France. Pourtant, comme on peut le voir au travers de notre comparatif, une seule de nos offres est confectionnée avec du chou cultivé dans cette région. Côté préparation, l'ensemble de notre sélection est cuisinée à partir de saindoux, c'est-à-dire de la graisse de porc riche en acides gras saturés. Toutefois, sachez qu'il existe aussi de la choucroute à base de matières grasses végétales, donc compatible avec certains régimes médicaux ou de conviction. Par ailleurs, parmi nos sept offres, on note que six contiennent du vin blanc. Même si les quantités mise en œuvre sont infimes (1 à 2 %), on peut toutefois préférer l'offre qui en est dépourvue, notamment pour de jeunes enfants, ou encore pour des régimes excluant l'utilisation d'alcool.



## Question d'un acheteur

**Au niveau de la classification GEMRCN, lorsque je sers une choucroute garnie, dois-je considérer la garniture comme un légume ou comme un féculent ?**

La présence de pommes de terre et de chou est en effet problématique pour la classification de ce plat composé. Proposées en quantité égales, cela ne permet pas de considérer la garniture comme un légume, ni comme un féculent. Pour faire la distinction, il faut que l'un des deux soit majoritaire dans le plat.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour changer un peu, servez-vous de la choucroute cuite pour accompagner vos boudins noirs aux oignons ou à la crème.

### Thèmes & Recettes

**Festif :** Suprême de pintade sur lit de choucroute

**Le terroir :** Choucroute garnie

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	46872	52 kcal	1,5 %	4,7 %	2,8 %	1,1 %	4,0 g	2,00 g	CHOUCROUTERIE MEYER WAGNER Wagner
DAVIGEL	1682680	57 kcal	1,2 %	4,4 %	3,4 %	1,4 %	0,9 g	1,06 g	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
KRILL	132007	30 kcal	0,6 %	0,9 %	2,5 %	0,9 %	3,5 g	1,30 g	WAGNER CHOUCROUTERIE Marque NC
PASSION FROID	35099	51 kcal	0,6 %	2,7 %	3,7 %	1,0 %	2,4 g	1,27 g	RIEFFEL Rieffel
PRO A PRO	13561	40 kcal	0,6 %	1,9 %	3,1 %	0,3 %	3,0 g	0,86 g	ANGSTHELM & FILS Alsas'Choucroute
RELAIS D'OR	935560	38 kcal	1,2 %	3,1 %	2,0 %	0,8 %	NC	1,20 g	Industriel NC Gilbert Lemelle
TRANSFOURMET	263977	27 kcal	0,8 %	1,2 %	1,5 %	0,6 %	2,8 g	1,00 g	LE PIC Franck

## Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de légume et %	Type de matière grasse et %	Vin blanc et %, Arôme ou épice et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	46872	choucroute d'Alsace cuisinée au Riesling	cuite	chou 95 %, variété NC, oignon 1 %	saindoux 2,5 %	Riesling 1 %, baie de genièvre et arôme naturel de poivre < 0,5 %	antioxydant	CHOUCROUTERIE MEYER WAGNER Wagner
DAVIGEL	1682680	choucroute d'Alsace cuisinée au Riesling	cuite	chou 90 %, variété NC, oignon % NC	saindoux 2 %	Riesling 2 %, baies de genièvre % NC, jus de cuisson % NC, arôme % NC	antioxydant	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
KRILL	132007	choucroute traditionnelle cuisinée	cuite	chou 95 %, variété NC, oignon % NC	saindoux % NC	Riesling % NC, baie de genièvre % NC, arôme naturel de poivre % NC	antioxydant	WAGNER CHOUCROUTERIE Marque NC
PASSION FROID	35099	choucroute d'Alsace cuisinée	cuite	chou % NC, variété cabus blanc	saindoux 3 %	baie de genièvre 0,29 %, romarin 0,12 %, jus de cuisson 6 %, poivre 0,06 %, gingembre 0,18 %, cumin 0,29 %, coriandre 0,29 %	antioxydant	RIEFFEL Rieffel
PRO A PRO	13561	choucroute cuisinée au saindoux	cuite	chou % NC, variété NC	saindoux 3 %	Riesling 2 %, baie de genièvre 0,04 %, épice 0,18 %, arôme 0,17 %, plante aromatique 0,16 %	antioxydant	ANGSTHELM & FILS Alsas'Choucroute
RELAIS D'OR	935560	choucroute cuisinée au Riesling	cuite	chou 95 %, variété NC, oignon % NC	saindoux 2 %	Riesling % NC, baie de genièvre % NC, épice % NC, ail % NC, thym % NC, laurier % NC, arôme fumée % NC	NC	Industriel NC Gilbert Lemelle
TRANSGOURMET	263977	choucroute cuisinée au vin blanc	cuite	chou 88 %, variété NC	saindoux 2 %	vin blanc 1 %, baie de genièvre < 0,5 %, arôme < 0,5 %, bouillon de volaille déshydratée < 0,5 %	antioxydant	LE PIC Franck

	Référence	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de vie après ouverture	Température de conservation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	46872	UE	France	150 jours	3 jours	5 / + 15 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	CHOUCROUTERIE MEYER WAGNER Wagner
DAVIGEL	1682680	France	France	80 jours	NC	0/ + 4°C	seau, 11 kg, 1 x 11 kg	DAVIGEL REFRIGERE Davigel
KRILL	132007	NC	France : Alsace	150 jours	NC	0/ + 15 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	WAGNER CHOUCROUTERIE Marque NC
PASSION FROID	35099	Allemagne, France	France	150 jours	8 jours	0/ + 4 °C	seau, 11 kg, 1 x 11 kg	RIEFFEL Rieffel
PRO A PRO	13561	France : Alsace	France	120 jours	3 jours	0/ + 10 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	ANGSTHELM & FILS Alsas'Choucroute
RELAIS D'OR	935560	UE	France	90 jours	NC	4 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	Industriel NC Gilbert Lemelle
TRANSGOURMET	263977	UE	France	90 jours	3 jours	0/ + 8 °C	seau, 10 kg, 1 x 10 kg	LE PIC Franck

### Références

- **La mirabelle** : Les fruits et légumes frais, Interfel  
<https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/fruits-a-noyaux/mirabelle/carte-identite>
- **La saucisse knack et la saucisse de Francfort** : Codes des Usage de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, IFIP, Institut du Porc, édition 2011
- **Abandon du label IGP pour la saucisse knack** :  
<https://www.francebleu.fr/infos/insolite/la-knack-d-alsace-renonce-son-igp-1446736640>
- **Glaces, sorbets et crèmes glacées** juin 2018, DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)  
[https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/dgccrf/documentation/fiches\\_pratiques/fiches/glaces-cremes-glacees-sorbets.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/glaces-cremes-glacees-sorbets.pdf)
- **Cahier des charges Mirabelles de Lorraine IGP** :  
<http://www.winao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/CDC-mirabelle-de-Lorraine.pdf>
- **Alsace : de moins en moins de choux cultivés au pays de la choucroute** :  
<https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/de-moins-en-moins-de-choux-choucroute-en-alsace-1502899021>

**GEMRCN** (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.  
Base de données **AIDOMENU**, **Panel d'acheteurs de collectivités**