



Les viandes de boucherie



DIDIER BROTTE
Responsable Qualité VICI



SANDRINE RAJAUD
Diététicienne Formatrice VICI



Restauration Collective, en partenariat avec la société VICI, vous propose depuis 14 ans la rubrique Carnet de l'expert - Achats CCTP (anciennement Les Cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi). Ce guide pratique présente trois produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.



Les viandes de boucherie tiennent une place non négligeable en RHF, puisqu'elles concernent aussi bien les viandes rouges, notamment bovins, ovins, caprins et équidés, que la viande blanche représentée par le porc.

Selon une étude publiée en janvier 2017, les achats de produits carnés en RHF sont estimés à 576 600 tonnes. Les ventes de viandes de boucherie s'avèrent majoritaires par rapport à celles des volailles ou des charcuteries et salaisons, puisqu'elles représentent 48 % de ces achats, contre respectivement 31 et 18 % pour les deux autres segments. Les achats de viandes de boucherie sont répartis de la manière suivante : 166 060 tonnes pour la restauration commerciale contre 110 707 tonnes pour la restauration collective. Si la viande de

bœuf est la plus achetée (188 300 tonnes), la viande de porc, avec ses 135 400 tonnes, se classe en 2nd position, essentiellement grâce au segment de la charcuterie qui assure à lui seul 72 % des ventes. La viande brute de porc ne représentant en effet que 30 700 tonnes. La viande d'ovin reste quant à elle marginale (16 400 tonnes), notamment en raison du coût d'achat, tout comme les abats qui ne représentent même pas 2 % des achats des produits carnés.

Source : Les études de FranceAgriMer, janvier 2017, Les achats de produits carnés en restauration hors foyer en France

LA SELECTION DU MOIS

Rôti de porc



Sauté d'agneau



Foie de veau



Références

- Les études de FranceAgriMer, janvier 2017, les achats de produits carnés en restauration collective - <https://www.franceagrimer.fr>
- La consommation des produits carnés en 2018, FranceAgriMer - <https://www.franceagrimer.fr>
- Origine des produits, le porc - <https://www.leporc.com/securite/origine.html>
- « Produits de qualité, de proximité et durables en restauration collective : saisir les opportunités en région », Séminaire régional - 2019 http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Synthese_DRAFF_AURA_seminaire_5nov2019_cle848831.pdf
- Le navarin d'agneau - <https://cuisine.larousse.fr/requete/navarin-dagneau>
- Le fer - <https://www.anses.fr/fr/content/le-fer>
- Nutri-Score <https://www.mangerbouger.fr>
- 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

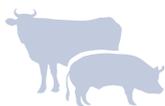


Zoom consommation

Entre la période d'après-guerre et 1998, la consommation de viandes en France n'a cessé de croître pour atteindre un pic de 94 kgec* par habitant et par an. Depuis, cette dernière accuse continuellement une baisse, hormis en ce qui concerne le segment de la volaille, dont la consommation continue de progresser. Les différents scandales alimentaires (crise de la vache folle, documentaires sur la maltraitance animale, produits industriels transformés à base de matières 1^{ère} douteuses, etc.) ont grandement favorisé cette baisse, de même que les études mettant en avant l'impact négatif d'une trop grande consommation de viande, notamment la viande rouge, au niveau de la santé humaine (risque de développer certains cancers). Ainsi, en 2018, la consommation était redescendue à 87,5 kgec par habitant et par an, ce qui s'avérait toutefois supérieur à 2017. La viande de porc, malgré une baisse de la consommation de 15 % entre 1998 et 2018, reste la viande la plus utilisée (31,9 kgec), notamment en raison de son faible coût d'achat et de la diversité des produits. Elle est suivie de près par la viande de volaille qui en l'espace de 40 ans a subi une envolée de 85 %, passant de 16 kgec en 1980 à 29,7 kgec en 2018. Elle a ainsi dépassé en 2012 la consommation de viande bovine, qui ne représente plus aujourd'hui que 23,1 kgec (bovin et veau confondus). Quant à la viande d'agneau, avec seulement 2,8 kgec, sa consommation reste aussi marginale qu'en restauration collective, notamment à cause de son coût d'achat, mais également d'un goût plus prononcé par rapport aux autres viandes.

Source : La consommation des produits carnés en 2018, Les données FranceAgriMer
* kgec : équivalent carcasse de viande

Sandrine Rajaud
Diététicienne formatrice VICI



Rôti de porc



Rôti de porc, issu de l'échine, frais, pièce de 2,4 à 2,9 kg.

Le rôti de porc échine est le plus souvent nappé d'un simple jus de viande et accompagné d'une purée de pomme terre maison, de lentilles ou bien encore de légumes verts (haricots, petits pois...).

TABLEAU NUTRITIONNEL

Le Nutri-Score a été calculé avec les données fournies par les distributeurs

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Sel	NUTRI SCORE	Fournisseurs Marque
BRAKE	41537	233 kcal	17,8 %	0,3 %	17,8 %	7,5 %	1,00	0,20 g		COOPERL HUNAUDAYE VIANDES FRAICHES Marque NC
DAVIGEL	12990296	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	Fournisseur NC Marque NC
FRANCE FRAIS	48387	233 kcal	17,8 %	0,3 %	17,8 %	7,5 %	1,00	0,18 g		COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	155050	173 kcal	18,0 %	0,5 %	11,0 %	4,5 %	1,64	0,14 g		Fournisseur NC Marque NC
PRO A PRO	79442	233 kcal	17,8 %	0,3 %	17,8 %	7,5 %	1,00	0,20 g		COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
TRANSGOURMET	238712	198 kcal	18,0 %	0,1 %	14,0 %	5,4 %	1,28	0,19 g		SCHWEITZER SAS Marque NC

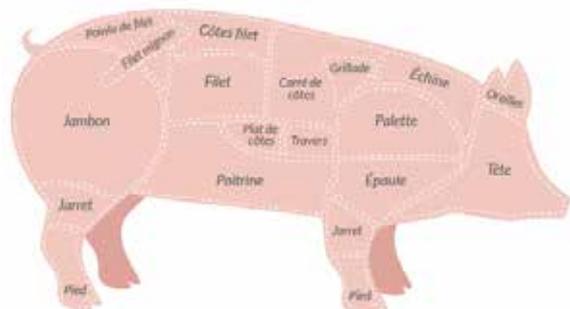
COMPARAISON DES OFFRES

Plusieurs parties du porc peuvent être cuisinées en rôti, toutefois, pour notre sélection nous avons choisi des morceaux provenant de l'échine. Cette partie correspond au haut du cou de l'animal et s'étend de l'arrière de la tête jusque sur le dessus des épaules. C'est un morceau entrelardé, dont la teneur en matières grasses est généralement plus élevée que dans les rôtis issus du carré, de la longe, du filet mignon ou encore de l'épaule. En effet, on observe souvent un taux de lipides de 3 à 10 % supérieur par rapport à ces autres morceaux. Pour nos

offres, ce taux varie entre 11 et 17,8 %, ce qui conduit à un rapport Protéines/Lipides faible. Trois de nos offres se retrouvent ainsi limitées au niveau de la fréquence de présentation car leur rapport P/L n'est que de 1. Néanmoins, le rôti d'échine de porc est un morceau tendre et goûteux, doté d'un prix d'achat tout à fait abordable. N'hésitez donc pas à le proposer de temps en temps, en évitant toutefois de l'accompagner d'une sauce grasse (type crème, au roquefort, etc.).

QUE VEUT DIRE « ORIGINE FRANCE » ?

Pour pouvoir apposer cette mention sur l'emballage, les animaux dont est issue la viande doivent obligatoirement être nés et avoir été élevés, abattus, découpés et transformés en France. Cette mention peut aussi être utilisée par d'autres pays (ex : origine Espagne). Elle s'applique également aux régions. Ainsi, pour l'offre mentionnant l'Alsace, cela veut dire que toutes les étapes précitées doivent avoir eu lieu dans cette région. L'information donnée aux consommateurs semble donc plus claire.



Source : www.leporc.com

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de saveurs, vous pouvez badigeonner votre rôti de porc avec une marinade à base de miel, citron vert et paprika fumé.

Thèmes & Recettes

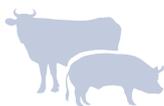
Classique : Rôti de porc façon Orloff
Le goût : Rôti de porc à la sauge

Catégories de populations	Portions GEMRCN (+/- 10 %) par pers.	Quantités à mettre en œuvre par pers. en tenant compte d'une perte de +/- 25 % à la cuisson
Enfants moins de 18 mois	30 g	47 g
Maternelles	40 g	54 g
Elémentaires	60 g	80 g
Adolescents-Adultes	80 à 100 g	107 à 134 g
Repas portés à domicile	80 à 100 g	107 à 134 g
Personnes âgées en institution déjeuner	80 g	107 g
Personnes âgées en institution dîner	60 g	80 g

Une des offres possède le label « Bleu, Blanc, Cœur ». Peut-on comptabiliser ce produit dans la liste des signes de qualité indiqués dans la loi EGAlim ?

Pour l'instant non, même si les produits proposés par les 7000 agriculteurs impliqués s'avèrent être de bonne qualité. Le label « Bleu, Blanc, Cœur », créé en 2000, est une marque privée qui n'est en effet soutenue par aucune réglementation. Pour que ce label soit reconnu, une démarche de certification environnementale de niveau 2 doit être engagée.

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Origine	Labels de qualité	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Fournisseurs Marque
BRAKE	41537	cru, sans os, ficelé	rôti de porc échine 100 %	France	/	13 jours	frais, sous vide, pièce +/- 2,5 kg, 3 pièces par carton	COOPERL HUNAUDAYE VIANDES FRAICHES Marque NC
DAVIGEL	12990296	cru, sans os, sous filet	rôti de porc échine 100 %	France	/	13 jours	frais, sous vide, pièce 2,4 à 2,9 kg, 3 pièces par carton	Fournisseur NC Marque NC
FRANCE FRAIS	48387	cru, sans os, ficelé	rôti de porc échine 100 %	France	/	12 jours	frais, sous vide, pièce +/- 2,5 kg, 3 pièces par carton	COOPERL ARC ATLANTIQUE Brocéliande
PASSION FROID	155050	cru, sans os, ficelé	rôti de porc échine 100 %	France	Bleu, Blanc, Cœur	13 jours	frais, sous vide, pièce +/- 2,7 kg, 3 pièces par carton	Fournisseur NC Marque NC
PRO A PRO	79442	cru, sans os, ficelé ou sous filet NC	rôti de porc échine 100 %	France	/	13 jours	frais, sous vide, pièce +/- 2,5 kg, 3 pièces par carton	Fournisseur NC Marque NC
TRANSFOURMET	238712	cru, sans os, sous filet	rôti de porc échine 100 %	France (Alsace)	/	15 jours	frais, sous vide, pièce de +/- 2,5 kg, nombre de pièces par carton NC	SCHWEITZER SAS Marque NC



Sauté d'agneau



Sauté d'agneau, sans os, frais, sous vide, morceau de 30 à 90 g.

Le sauté d'agneau est généralement employé pour la confection du célèbre navarin. Il peut également entrer dans la composition de certaines variantes de cassoulets ou de couscous.



TABLEAU NUTRITIONNEL

Le Nutri-Score a été calculé avec les données fournies par les distributeurs

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Sel	NUTRI SCORE	Fournisseurs Marque
BRAKE	45767	128 kcal	20,0 %	0,5 %	5,1 %	2,0 %	3,92	NC		ETS DESTREL Marque NC
DAVIGEL	1682581	213 kcal	19,3 %	0,0 %	15,1 %	6,4 %	1,28	NC		Fournisseur NC Marque NC
FRANCE FRAIS	30018	287 kcal	30,5 %	0,0 %	18,5 %	9,4 %	1,66	NC		SVA Jean Rozé
PASSION FROID	164195	288 kcal	28,5 %	0,0 %	19,3 %	9,0 %	1,48	NC		Fournisseur NC Marque NC
PRO A PRO	75172	139 kcal	19,6 %	0,0 %	6,7 %	2,4 %	2,92	NC		BIGARD Bigard
TRANSGOURMET	204591	216 kcal	17,0 %	0,0 %	17,0 %	NC	1,00	NC	NC	BEAUVALLET Beauvallet

COMPARAISON DES OFFRES

Si l'ensemble de notre sélection de sauté d'agneau est réalisé avec des morceaux issus de l'épaule, on remarque que certaines offres contiennent également des morceaux provenant du gigot. On note même la présence de carré ou de collier d'agneau dans l'une d'entre elle. L'emploi de ces différentes parties de l'animal peut avoir une incidence sur la teneur en matières grasses, car le taux de lipides dans un gigot est généralement moins élevé que dans du collier. Toutefois, la façon dont l'animal a été élevé, son âge, le taux de

dégraissage lors du parage de la viande ou encore le pourcentage des différents morceaux au sein des offres, sont autant d'éléments qui vont influencer sur la teneur en lipides. Ainsi, mieux vaut consulter l'étiquetage nutritionnel et privilégier le produit le moins gras possible. Les pertes à la cuisson n'en seront que plus faibles, de même que celles liées à la consommation, car les morceaux de gras sont très souvent laissés de côté par les convives.

Catégories de populations	Portions GEMRCN (+/- 10 %) par pers.	Quantités à mettre en œuvre par pers. en tenant compte d'une perte de +/- 33 % à la cuisson
Enfants moins de 18 mois	30 g	45 g
Maternelles	50 g	75 g
Elémentaires	70 g	105 g
Adolescents-Adultes	100 à 120 g	150 à 180 g
Repas portés à domicile	100 à 120 g	150 à 180 g
Personnes âgées en institution déjeuner	100	150
Personnes âgées en institution dîner	70 g	105 g



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous de vos restes de sauté d'agneau pour réaliser des soupes à la saveur orientale type chorba.

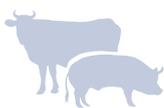
Thèmes & Recettes

Maroc : Tajine aux olives
Sucré salé : Curry d'agneau pommes ananas

GEMRCN

Le sauté d'agneau entre dans la catégorie des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie, dont la fréquence de présentation minimum est de 4/20 repas des élèves de maternelles jusqu'aux adultes, et de 8/28 déjeuners pour les personnes âgées en institution, la fréquence restant libre pour le dîner. Attention toutefois, le rapport P/L étant faible (de 1 à 3,92 suivant nos offres), votre sauté d'agneau peut aussi se retrouver limité à 2/20 repas maximum pour les enfants, les adolescents et les adultes, contre 3/28 déjeuners ou 6/28 dîners pour les personnes âgées en institution, si ce rapport est égal ou inférieur à 1 au niveau de la préparation finie.

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Lieu de naissance	Lieu d'élevage	Lieu d'abattage	Lieu de découpe	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Fournisseurs Marque
BRAKE	45767	cru, désossé, dégraissé	100 % viande d'agneau, épaule, gigot, carré et/ou collier	NC	UE	NC	UE	25 jours	sous vide, morceau +/- 60 à 80 g, sachet 2 à 2,5 kg	ETS DESTREL Marque NC
DAVIGEL	1682581	cru, désossé	100 % viande d'agneau, épaule, gigot	NC	France, Irlande, Royaume-Uni, Espagne	NC	NC	15 jours	sous vide, morceau 60 à 70 g, sachet 2 kg	Fournisseur NC Marque NC
FRANCE FRAIS	30018	cru, désossé, paré, dénervé, dégraissé	100 % viande d'agneau, épaule	NC	UE (hors Roumanie et Bulgarie), Nouvelle Zélande	NC	NC	16 jours	sous vide, morceau 30 à 50 g, sachet 2 kg	SVA Jean Rozé
PASSION FROID	164195	cru, désossé	100 % viande d'agneau, épaule, gigot	NC	Irlande	Irlande	Irlande	28 jours	sous vide, morceau 60 à 80 g, sachet 2,5 kg	Fournisseur NC Marque NC
PRO A PRO	75172	cru, désossé	100 % viande d'agneau, épaule	UE (essentiellement France, Irlande, Espagne)	UE (essentiellement France, Irlande, Espagne)	UE (essentiellement France, Irlande, Espagne)	NC	15 jours	sous vide, morceau 50 à 70 g, sachet 2,5 kg	BIGARD Bigard
TRANSGOURMET	204591	cru, désossé, paré, dégraissé	100 % viande d'agneau, épaule, gigot	NC	NC	NC	NC	12 jours	sous vide, morceau 60 à 80 g, sachet 2 à 3 kg	BEAUVALLLET Beauvallet



Foie de veau



Foie de veau, entier ou demi, frais, pièce de 2,5 à 5 kg.

Le foie de veau est le plus souvent détaillé en tranche, puis poêlé au beurre. Il peut être agrémenté d'une persillade ou simplement saupoudré de persil haché au départ.

TABLEAU NUTRITIONNEL

Le Nutri-Score a été calculé avec les données fournies par les distributeurs

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Sel	Fer	NUTRI SCORE	Fournisseurs Marque
BRAKE	48695	120 kcal	16,6 %	NC	2,1 %	NC	6,95	0,14 g	NC		ERKO FRAIS Marque NC
FRANCE FRAIS	169831	128 kcal	15,4 %	7,3 %	4,1 %	1,9 %	3,75	0,15 g	NC		LENAJA SAS Marque NC
PASSION FROID	52632	114 kcal	16,9 %	4,0 %	3,4 %	1,7 %	4,97	0,19 g	3,5 mg		PASSION FROID Le Boucher du Chef
RELAIS D'OR	937732	128 kcal	15,4 %	7,3 %	4,1 %	1,9 %	3,75	0,15 g	NC		LENAJA SAS Marque NC
TRANSFOURMET	101472	136 kcal	19,1 %	3,3 %	5,2 %	1,5 %	3,71	0,18 g	NC		BEAUVAILLET Beauvallet

COMPARAISON DES OFFRES

En restauration collective, le foie n'est pas un produit fréquemment proposé, notamment dans le milieu scolaire car, par manque d'habitude, il est souvent peu apprécié. S'il est vrai que c'est un aliment un peu particulier, il peut toutefois trouver sa place, à condition d'être bien cuisiné. Aussi, s'il est fréquent et plus pratique d'utiliser des tranches de foie surgelées, la mise en œuvre de foies présentés frais, en entier ou en demi comme c'est le cas de nos offres, apportera une différence gustative non négligeable. Bien sûr, ces

derniers se conserve moins longtemps et puis surtout, la découpe requiert un peu d'expérience et un couteau bien aiguisé. Néanmoins, vous pourrez débiter votre foie en tranches plus ou moins épaisses ou mieux, l'émincer, car c'est généralement comme cela que les enfants ou les personnes âgées le préfèrent. Côté texture, le produit sera normalement plus tendre et moins sec qu'une tranche de foie ayant subi une surgélation.

Le fer

Comme tous les abats rouges (rognons, langue, cœur, poumons...), le foie est riche en fer. Si l'on se réfère aux données de la table de composition nutritionnelle du CIQUAL, ce dernier en apporte entre 2,49 à 9,20 mg pour 100 g. Le fer est notamment nécessaire à la fabrication de l'hémoglobine au sein des globules rouges afin d'assurer le transport de l'oxygène dans l'organisme.

Catégories de populations	ANC*	Notes
Femmes	16 mg	ANC actualisés en 2016
Hommes et Femmes ménopausées	11 mg	ANC actualisés en 2016
Enfants de 3 à 17 ans	7 à 14 mg	ANC en cours d'actualisation

ANC : Apports Nutritionnelles Conseillés



GRAMMAGES RECOMMANDÉS

Hormis pour les enfants de + de 18 mois pour lesquels on ne proposera pas ce type de produits carnés, les grammages nets à consommer dans l'assiette recommandés pour les différentes catégories de population sont identiques à ceux indiqués pour le sauté d'agneau. Toutefois, avec une perte à la cuisson d'environ 14 %, les quantités à mettre en œuvre seront moindres. Comptez ainsi 58 g pour les maternelles, 82 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution (contre 117 g pour le déjeuner), et 117 à 140 g pour les adolescents, les adultes et les repas livrés à domicile. Notons également que les fréquences de présentation sont les mêmes que pour le sauté d'agneau.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pendant la période de la fête du citron, pensez à proposer à vos convives des steaks de foie déglacés au jus de citron de Menton (IGP).

Thèmes & Recettes

*Italie : Foie de veau à la vénitienne
La montagne : Foie de veau forestière*

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Origine matière première	Mise en œuvre	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Fournisseurs Marque
BRAKE	48695	cru, demi foie	foie de veau 100 %	UE	trancher très finement, poêler à l'huile d'olive et au beurre	15 jours	frais, sous vide, pièce +/- 2,9 kg, 1 pièce par carton	ERKO FRAIS Marque NC
FRANCE FRAIS	169831	cru, demi foie	foie de veau 100 %	UE	NC	12 jours	frais, sous vide, pièce +/- 2,5 kg, 4 pièces par carton	LENAJA SAS Marque NC
PASSION FROID	52632	cru, foie entier	foie de veau 100 %	Allemagne, Autriche, Danemark, Espagne, Finlande, France, Grèce, Italie, Irlande, Luxembourg, Pays-Bas, Suède,	poêler, griller ou pocher	12 jours	frais, barquette plastique pièce +/- 4 kg, 4 pièces par carton	PASSION FROID Le Boucher du Chef
RELAIS D'OR	937732	cru, foie entier	foie de veau 100 %	UE	NC	12 jours	frais, barquette plastique pièce 3,5 à 4,5 kg, 1 pièce par carton	LENAJA SAS Marque NC
TRANSFOURMET	101472	cru, foie entier	foie de veau 100 %	UE	ouvrir l'emballage quelques minutes avant la mise en œuvre, poêler ou griller	28 jours	frais, sous vide, pièce de +/- 5 kg 1 pièce par carton	BEAUVILLET Beauvallet



[Recette] Sauté d'agneau à la coriandre



COÛT PORTION
poids : 139 g
prix : 1,393 €

INGREDIENTS POUR 100 ADULTES

	Quantités	Prix Unitaire
Sauté d'agneau (gigot/épaule) s/os sg kg	17,000 KG	7,67 €
Huile de tournesol 5 lt	0,500 lT	1,35 €
Ail émincé sg 250 g	0,100 KG	2,58 €
Coriandre en grain kg	0,020 KG	4,32 €
Eau	5,500 lT	-
Fonds brun lié demi-glace bt kg	0,080 KG	8,05 €
Jus d'agneau bt kg	0,080 KG	19,10 €
Coulis de tomate bt 2,5 kg	1,600 KG	3,05 €
Sel fin 1 kg	0,030 KG	0,28 €
Poivre blanc moulu 1 kg	0,010 KG	12,43 €
Coriandre feuille botte 50 g	1,000 UN	0,75 €

VALEURS NUTRITIONNELLES

Kcalories : 380	Protéines : 32,4 g
KJoules : 1581	Glucides : 2,3 g
	Matières grasses : 26,7 g
	dont AGS : 10,7 g
Rapport P/L : 1,21	Fer : 2,5 mg

PROGRESSION

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire la coriandre en feuille. Emincer, réserver.
- Rissoler dans la matière grasse frémissante le sauté d'agneau. Ajouter l'ail et la coriandre en grain, mouiller du fonds brun lié demi-glace et du jus d'agneau dispersés au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Incorporer le coulis de tomate, assaisonner, mijoter 1 heure 15 environ. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser, parsemer de coriandre émincée au départ.



Management chef de cuisine

Inscrivez-vous !
Formation à Valence - 17 et 18 mars 2020
renseignements et inscriptions au 04 75 86 09 25

