

Cassis

Cassis égrappé, surgelé IQF, sachet de 1 kg.

Les baies de cassis permettent de parfumer certains desserts tout en apportant de la couleur. Le cassis est fréquemment associé à d'autres fruits rouges comme la framboise et/ou la myrtille.



L'implantation des cassisiers en Bourgogne est relativement ancienne, pourtant ce n'est qu'à partir de 1841 que débute véritablement leur culture. A cette époque, Auguste-Denis Lagoute, liquoriste à Dijon, va mettre au point une liqueur à base de cassis. Le succès est tel que de nombreux industriels de la région vont se mettre à produire cette liqueur, augmentant de manière considérable la demande de cette petite baie. De plus, sa culture va s'intensifier vers la fin du 19^{ème} siècle, lorsque des parcelles entières de vignes ravagées par le phylloxera² seront remplacées par des cassisiers. Toutefois, avec des récoltes inférieures à 15 000 tonnes, la France est loin d'être leader au niveau de la production ; la Russie en produisant 140 000 tonnes et la Pologne 120 000 tonnes. Notons que la Bourgogne fait encore partie des quatre grandes régions françaises productrices de cassis avec le Val de Loire, l'Oise et la Vallée du Rhône. Toutefois,

aucune de nos offres ne propose de cassis issus de France, ceux-ci étant majoritairement importés de Pologne.

D'un point de vue nutritionnel, le cassis possède de nombreux atouts : il apporte peu de calories, contient une quantité intéressante de fibres alimentaires (en moyenne 5,8 %³), mais surtout il est très riche en vitamine C³ : 181 mg pour 100 g de fruits. A poids égal, le cassis fournit ainsi deux fois plus de vitamine C que le kiwi, et trois fois plus que l'orange. Lorsque l'on sait que les ANC (Apports Nutritionnels Conseillés) pour un adulte (homme ou femme) doivent être de 110 mg par jour, on constate que cette teneur n'est pas négligeable. Alors si la saison du cassis frais est plutôt courte, pourquoi ne pas opter de temps en temps pour nos offres surgelées ?

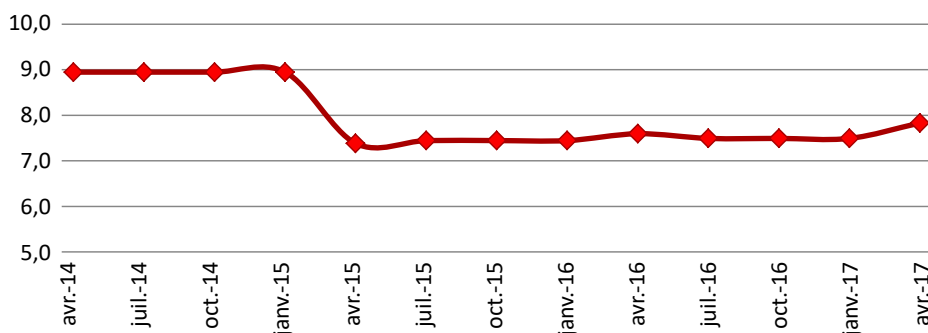
² Minuscule puceron d'Amérique du Nord responsable de la mort des ceps de vigne

³ Table de composition nutritionnelle Ciqual 2016

Le saviez-vous ?

Nous connaissons tous ce célèbre apéritif préparé à base de liqueur de cassis et de vin blanc. Ce que l'on sait moins, c'est qu'il fut inventé en 1904 par un garçon de café de Dijon du nom de Faivre. Le terme kir ne lui sera en revanche donné qu'en 1950, et il le doit à un prêtre séculier, également maire de Dijon et député en Côte d'Or, pré-nommé Félix Adrien Kir ou Chanoine Kir.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une utilisation originale, servez-vous du cassis pour aromatiser vos sauces civet ou poivrade.

Thèmes & Recettes

Le printemps : Soupe de fraise bourguignonne

La couleur : Coupe glacée au noir de Bourgogne

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	70190	69 kcal	0,9 %	10,4 %	6,6 %	0,5 %	7,8 g	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
FRANCE FRAIS	112913	69 kcal	0,9 %	10,4 %	6,6 %	> 0,5 %	7,8 g	KERRY RAVIFRUIT Ravifruit
PASSION FROID	98612	53 kcal	0,9 %	8,0 %	7,0 %	NC	3,6 g	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
TRANSGOURMET	292441	45 kcal	1,3 %	6,1 %	5,9 %	0,2 %	6,8 g	TRANSGOURMET Legave

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de fruit et %	Origine de la matière première	Pays de transformation	Industriels Marque
BRAKE	70190	égrappé	cassis 100 %, variété NC	UE	UE	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
FRANCE FRAIS	112913	égrappé	cassis 100 %, variété NC	Pologne	Pologne	KERRY RAVIFRUIT Ravifruit
PASSION FROID	98612	égrappé	cassis 100 %, variété NC	Danemark, Pays Baltes, Pologne	Danemark, Pays Baltes, Pologne	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
TRANSGOURMET	292441	égrappé	cassis 100 %, variété NC	Lituanie, Pologne	Pologne	TRANSGOURMET Legave

	Référence	Diamètre du grain	Allergènes majeurs	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70190	5 mm minimum	/	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
FRANCE FRAIS	112913	NC	/	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	KERRY RAVIFRUIT Ravifruit
PASSION FROID	98612	non calibré, 5 mm minimum	/	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	FRUITS ROUGES AND CO Fruits Rouges & Co
TRANSGOURMET	292441	6 à 15 mm	/	24 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, 5 x 1 kg	TRANSGOURMET Legave

Références

• **Conserves d'escargots et d'achatines sans coquilles** : décisions N°45 et 90, juin 2013, CTCPA.
<http://oji.ctcpa.eu/upload/files/D45-et-D90-Escargots-et-achatines-2013.pdf>

• **Arrêté du 24 avril 1979 fixant la liste des escargots dont le ramassage et la cession à titre gratuit ou onéreux peuvent être interdits ou autorisés**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006074396>

• **Décret n°2000-658 du 6 juillet 2000 pris pour l'application du code de la consommation relatif aux dénominations des moutardes**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000218338&categorieLien=id>

• **La filière moutarde** : Agricultures et Territoires, Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or.
<http://www.cote-dor.chambagri.fr/services-aux-professionnels/productions-vegetales/moutarde/la-filiere-moutarde-en-bourgogne/surfaces-localisation-de-la-production.html>

• **Cahier des charges de l'appellation d'origine « Chaource »** version du 14 mai 2012
http://www.fromage-chaource.fr/pdf/cahier_des_charges_aop_chaource_2013.pdf

• **Commercialisation du Chaource**
<http://www.fromage-chaource.fr/commercialisation.php>

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**