

# Crème café

Crème dessert, aromatisée au café, pot plastique de 125 g.

La crème dessert au café est le plus souvent proposée seule. Elle peut être accompagnée d'un gâteau moelleux, comme la madeleine par exemple.



Contrairement aux crèmes brûlées, nos offres de crèmes desserts au café ne seront pas limitées par le taux de matières grasses, puisque celui-ci est compris entre 3,4 et 4,8 g par pot. Cette différence est notamment due à une utilisation plus importante de lait, allant de 78,5 à 82,9 % pour les offres dont l'information nous a été communiquée. La quantité de crème mise en œuvre est donc plus faible (pourcentages non transmis). Rappelons que cette dernière est une source de lipides non négligeable puisqu'elle peut en contenir entre 15 et 30 %. Les différents laits utilisés (entier, demi-écrémé, écrémé) par les industriels vont aussi influencer sur la teneur en matières grasses, mais dans une moindre mesure. En effet si le lait écrémé ne contient pratiquement pas de lipides, celui demi-écrémé n'en possède que 1,5 %, contre 3,6 % pour le lait entier. Les taux sont donc nettement plus bas que ceux de la

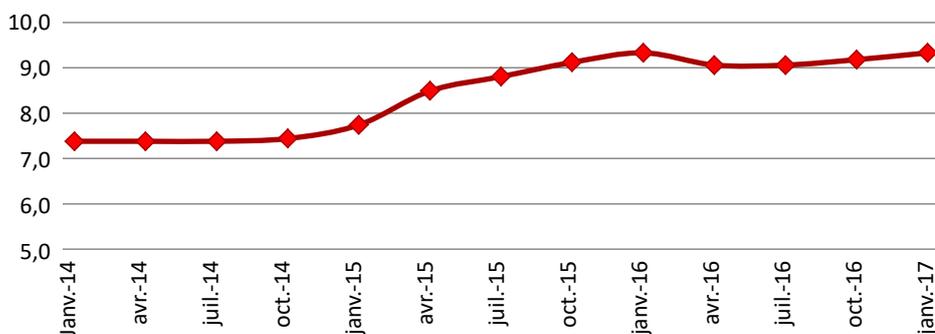
crème, et l'écart entre les différents laits assez restreint. Par contre, si trois offres possèdent une teneur en sucres simples inférieure à 20 g par portion, leur permettant ainsi de conserver une fréquence libre quel que soit la catégorie de population, ce n'est pas le cas pour la dernière. Celle-ci contient en effet 21,8 g de glucides, ce qui va limiter sa fréquence d'apparition à 4/20 repas maximum, sauf pour les personnes âgées qui ne sont pas concernées par ce critère. Pas de problème en revanche au niveau de l'apport en calcium, étant donné que nos crèmes desserts en contiennent entre 112 et 150 mg par pot. Pour rappel, les produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de matières grasses par portion, ont une fréquence de présentation de minimum 6/20 repas de la maternelle jusqu'aux adultes.

## Question d'un acheteur

**Le conditionnement en pot de 125 g peut-il convenir à toutes les catégories de population ?**

Oui, des enfants à partir de 18 mois jusqu'aux personnes âgées en institution, ce grammage peut convenir, les portions recommandées par le GEMRCN étant comprises entre 90 et 125 g. Par contre, les crèmes desserts ne sont pas préconisées pour des enfants n'ayant pas encore 1 an et demi. Pensez-y lors de la sélection de vos produits laitiers.

## Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour une utilisation originale, servez-vous de la crème dessert au café pour garnir vos crêpes.

### Thèmes & Recettes

- Le Brésil** : Petit pot de Sao Paulo
- Festif** : Coupe glacée à la viennoise

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	60121	103 kcal	2,5 %	17,0 %	13,0 %	3,0 %	2,0%	90 mg	MÂÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	21754	106 kcal	2,8 %	17,2 %	14,8 %	2,9 %	2,0%	104 mg	SAINT PÈRE Saint Père
PRO A PRO	6179	106 kcal	2,5 %	15,4 %	12,7 %	3,8 %	2,5%	91 mg	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200835	119 kcal	3,4 %	20,2 %	17,4 %	2,7 %	1,7%	120 mg	DANONE Danette

## Comparaison des offres

	Référence	Type de produit laitier et %	Type de matière grasse et %	Type de sucre et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	60121	lait écrémé % NC	crème % NC	sucre %NC	arôme % NC, amidon modifié % NC, colorant, correcteur d'acidité, épaississant	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	21754	lait entier 79 %, poudre de babeurre 0,4 %	/	sucre 11 %	extraits liquides de café 1,6 %, amidon modifié de manioc % NC, gélifiant	SAINT PÈRE Saint Père
PRO A PRO	6179	lait entier 82,9 %, protéines de lait % NC, minéraux du lait % NC	crème % NC	sucre 9 %, lactose % NC	arôme % NC, amidon modifié % NC, colorant, épaississant	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200835	lait demi écrémé et lait écrémé concentré ou en poudre 78,5 %	crème % NC	sucre % NC	extraits liquides de café 1,6 %, amidon % NC, épaississant	DANONE Danette

	Référence	Allergènes majeurs	Origine de la matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	60121	lait	lait, crème : France, sucre, amidon modifié, colorant : Europe, arôme : Monde, correcteur d'acidité : Europe/amérique, épaississant : Europe/Asie	NC	35 jours	pot plastique, opercule aluminium, pack de 4 x 125 g, carton de 24 pots	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	21754	lait	lait : France	France	90 jours	pot plastique, opercule aluminium, pack de 4 x 125 g, carton de 24 pots	SAINT PÈRE Saint Père
PRO A PRO	6179	lait	NC	France	NC	pot plastique, opercule aluminium, pack de 4 x 125 g, carton de 24 pots	ANDROS RESTAURATION Mamie Nova
TRANSGOURMET	200835	lait	lait demi écrémé : France, lait écrémé concentré ou en poudre : UE	France	NC	pot plastique, opercule aluminium, pack de 4 x 125 g, carton de 32 pots	DANONE Danette

### Références

• **Ventes et marché de l'ultra-frais laitier** : SYNDIfrais Produits Laitiers frais, chiffres clés des ventes et du marché.  
<http://www.syndifrais.com/chiffres-cles-ventes-et-marche-francais.html>

• **L'économie laitière en chiffres Edition 2016**, Cniel, centre national interprofessionnel de l'économie laitière.  
<http://fr.calameo.com/read/002230051cdfa9ea35988>

• **Accès rubriques « yaourts et laits fermentés », « fromages blancs », « desserts lactés frais »** : SYNDIfrais Produits Laitiers frais.  
<http://www.syndifrais.com/produits-yaourts-et-laits-fermentes.html>  
<http://www.syndifrais.com/produits-fromages-blancs.html>  
<http://www.syndifrais.com/produits-desserts-lactes-frais.html>

• **Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères** : Version consolidée au 31 janvier 2017.  
<http://www.hengel.com/fr/difference-entre-la-congelation-la-surgelation.html>

• **Pourquoi tous les plastiques ne peuvent-ils pas être recyclés ?**  
<http://www.ecoemballages.fr/faq/pourquoi-tous-les-plastiques-ne-peuvent-ils-pas-etre-recycles>

• **Décret n°2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient**  
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033053008&categorieLien=id>

**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**