

CCTP « mode d'emploi »

# Les produits de pâtisserie-biscuiterie

*Jugés trop gras et/ou trop sucrés, les pâtisseries, gâteaux et autres biscuits n'ont souvent pas bonne presse. Pourtant, consommés avec modération, ils peuvent tout à fait être insérés dans une alimentation équilibrée.*

L'histoire de la pâtisserie n'est pas récente. Elle s'est notamment développée au 19<sup>ème</sup> siècle, où de nombreuses créations ont vu le jour (mille-feuille, Paris-Brest, Saint-Honoré...). Aujourd'hui, l'habitude de consommer un aliment sucré en fin de repas est bien ancrée, surtout lors de déjeuners au restaurant, de repas festifs ou familiaux. Une étude menée en 2012<sup>1</sup> révèle que les français sont surtout attirés par les desserts au chocolat, avec à la 1<sup>ère</sup> place le fondant (24 %), suivi de la mousse (23 %). Toutefois, le chocolat n'est pas plébiscité par toutes les catégories de population. Ainsi, les personnes âgées préfèrent plutôt les tartes (aux pommes en particulier), ou les îles flottantes qui arrivent également en tête des desserts les plus appréciés. La tarte tatin se classe quant à elle en 14<sup>ème</sup> position. Au niveau de la biscuiterie et gâteaux de conservation, la consommation par an et par habitant est estimée à 8,39 kg<sup>2</sup> (3,2 kg de biscuits secs et goûters, 0,46 kg de biscuits aux œufs

et gaufrettes, 3 kg de biscuits pâtisseries, chocolatés et assortiments, et 1,73 kg de gâteaux). Cela représente en moyenne 458 724 tonnes de biscuits et gâteaux, toutes catégories confondues. Les cakes et les gaufrettes (hors gaufrettes chocolat) ne sont pas les plus consommés, puisqu'ils ne représentent respectivement que 2,1 % et 1,4 % des ventes, soit environ 9520 et 6400 tonnes. Les variétés les plus appréciées restent les gâteaux fourrés (17,8 %), avec les biscuits et gaufrettes chocolatés (16,7 %).

<sup>1</sup> Etude réalisée entre le 28 septembre et le 1<sup>er</sup> octobre 2012 pour le magazine « Gourmand » par TNS-Sofres.

<sup>2</sup> Chiffres-clés 2013, Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France.

### La sélection du mois

- Tarte aux framboises
- Tartelette tatin
- Cake aux fruits confits
- Gaufrette vanille

➔ À RETROUVER pages suivantes



Didier Brottes  
Responsable qualité



Sandrine Rajaud  
Diététicienne



**Collectivités Express**, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 10 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 ...



**DIDIER DONNADILLE - RESPONSABLE DE PRODUCTION**  
ESAT Valérie Bonafe - Montredon Labessonnie (81)

« Nous utilisons des cakes en portions individuelles uniquement lors des goûters, à raison d'une fois toutes les cinq semaines environ, et à partir du mois de juin pour les pique-niques. Sinon, les cakes que les élèves préfèrent sont ceux que nous proposons dans les menus et qui sont confectionnés en cuisine. On les garnit soit de raisins secs, soit de fruits confits en cubes, sauf pour les régimes sans sucres. Là, on les prépare nature, avec un peu de chocolat pour donner du goût. Nous essayons également de proposer d'autres pâtisseries faites « maison » mais, quand nous n'avons pas le temps, nous utilisons bien entendu des gâteaux industriels comme la tarte aux framboises prédécoupée. Nous la proposons toutefois rarement car elle est un peu trop acide pour les enfants. Ils préfèrent la tarte au citron beaucoup plus sucrée, ou encore celle au chocolat ou aux pommes. Par contre, la gaufrette est un produit que nous n'utilisons plus. Nous avons peu de rotation et les conditionnements étaient trop importants. Quant à la tartelette tatin, nous n'en proposons tout simplement pas ; ni faite maison, ni industrielle. »

Secteur : Privé - Type de convives : Scolaire, Portage à domicile  
Nombre de couverts/jour : 1200



## Gaufrette vanille

Gaufrette fourrée vanille, emballage individuel, pièce de 20 à 23,4 g.

Les gaufrettes vanille sont le plus souvent servies pour accompagner des salades de fruits ou des coupes de glaces.

On remarque que le poids d'une gaufrette est soit de 10 g, soit de 11,7 g, ou encore de 20 g. Par contre, le conditionnement par une ou deux gaufrettes nous ramène à des grammages par sachets individuels assez identiques (20 ou 23,4 g). Le nombre de sachets par carton est quant à lui très variable (100 à 320 pièces). En fonction du nombre de convives et de la fréquence d'utilisation de ce biscuit, il peut donc être judicieux de tenir compte de ce critère, même si la DDM (Date de Durabilité Minimale) du carton en 320 pièces est assez longue (1 an).

Les gaufrettes sont en général servies comme biscuit d'accompagnement. Malheureusement, les grammages recommandés pour les maternelles et les primaires étant de 15 g, on constate qu'aucune de nos offres ne peut convenir. Pour les catégories d'âges supérieurs, les offres en 20 g sont idéales, mais

celles en 23,4 g ont un poids légèrement trop élevé (on ne devrait pas dépasser les 22 g). Rien ne s'oppose toutefois à ce que vous serviez les gaufrettes en dessert. Dans ce cas, pour rester conforme aux grammages recommandés<sup>6</sup> par le GEMRCN, seules les offres en 20 g pourront être servies aux enfants de moins de 18 mois. Pour les autres catégories de population, l'ensemble de notre sélection convient. Ainsi, comptez un sachet pour les maternelles et primaires, contre deux à partir de la catégorie « adolescents ». Néanmoins, la fréquence d'apparition des gaufrettes restera limitée puisque la teneur en lipides est comprise entre 25,9 et 29,5 % (même fréquence que pour les cakes aux fruits).

<sup>6</sup> Enfant de moins de 18 mois : 10 à 20 g - Maternelles et primaires : 20 à 30 g - Adolescents, adultes, repas livrés à domicile et personnes âgées en institution : 30 à 50 g.

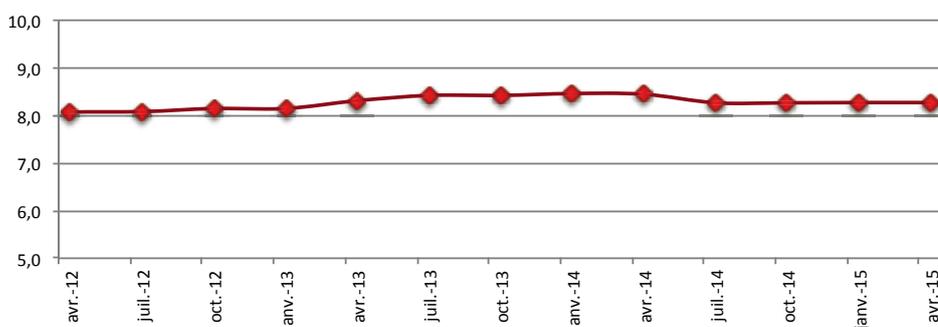


### Question d'un acheteur

**Pourquoi certaines gaufrettes portent-elles le nom de « gaufrettes amusantes » ?**

En 1894, Eugène blond invente une gaufrette qu'il appelle « blondinette ». Ce nom est estampillé sur chaque biscuit grâce à des planches spéciales. Par la suite, Pierre Blond (son fils), créa de nouvelles planches pour apposer de petites phrases amusantes telles que « joli comme un cœur », « message au dos », « allo chérie »...

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



### Tableau nutritionnel

|              | Référence | Valeur énergétique | Protéines | Glucides | dont sucres | Matières grasses | dont AGS | Fibres | Industriels Marque               |
|--------------|-----------|--------------------|-----------|----------|-------------|------------------|----------|--------|----------------------------------|
| BDG +        | GAUF017   | 502 kcal           | 5,7 %     | 61,1 %   | 26,1 %      | 25,9 %           | 14,4 %   | 1,1 g  | BDG + Azinez                     |
| EPISAVEURS   | 50649     | 534 kcal           | 3,5 %     | 67,3 %   | NC          | 27,8 %           | 13,8 %   | 1,0 g  | EUGENE BLOND Euberlay            |
| LA TRIADE    | 010320    | 509 kcal           | 5,3 %     | 61,1 %   | 29,3 %      | 26,8 %           | 13,7 %   | NC     | SAS LA TRIADE La Triade          |
| NUTRISENS    | 693       | 525 kcal           | 5,5 %     | 65,1 %   | 22,3 %      | 26,7 %           | 13,2 %   | NC     | NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens |
| PRO A PRO    | 11426     | 540 kcal           | 7,9 %     | 59,6 %   | 33,5 %      | 29,5 %           | 21,5 %   | 1,5 g  | MONDELEZ INTERNATIONAL Lu        |
| TRANSGOURMET | 233702    | 540 kcal           | 7,9 %     | 59,6 %   | 33,5 %      | 29,5 %           | 21,5 %   | 1,5 g  | MONDELEZ INTERNATIONAL Lu        |

### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Utilisez les gaufrettes vanille comme une base pour confectionner un dessert en les surmontant d'une couche de mousse au chocolat et de vermicelles multicolores.

#### THÈMES & RECETTES

**Le Nord :** Coupe du grand beffroi  
**Le goût :** Mosaïque de fruits à la croustillante vanille

## Comparaison des offres

|              | Référence | Dénomination               | Etat Aspect   | Type de féculent et %                        | Type de sucre et %           | Type de matière grasse et %  | Industriels Marque               |
|--------------|-----------|----------------------------|---|--|------------------------------|--|----------------------------------|
| BDG +        | GAUF017   | gaufrette vanille          | rectangle, longueur 10 cm, largeur 3,5 cm, épaisseur 1,6 cm | farine de blé 34 %                           | sucre 24,8 %, dextrose 6,2 % | matière grasse de palme non hydrogénée 39,8 %  | BDG + Azinez                     |
| EPISAVEURS   | 50649     | gaufrette amusante vanille | rectangle, longueur 7,5 cm, largeur 4 cm, épaisseur 1 cm    | farine % NC                                  | sucre % NC,                  | matière grasse de palme non hydrogénée % NC  | EUGENE BLOND Euberlay            |
| LA TRIADE    | 010320    | gaufrette vanille          | rectangle, longueur 9,5 cm, largeur 3,5 cm, épaisseur 2 cm  | farine de blé 28,4 %, farine de seigle 0,4 % | sucre 24,8 %, dextrose 6,2 % | graisse végétale de palme 39,8 %   | SAS LA TRIADE La Triade          |
| NUTRISENS    | 693       | gaufrette amusante vanille | rectangle, longueur 7,5 cm, largeur 4 cm, épaisseur 1 cm    | farine de froment % NC                       | sucre % NC, dextrose % NC    | matière grasse végétale % NC   | NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens |
| PRO A PRO    | 11426     | plumetis vanille           | rectangle, longueur 11,5 cm, largeur 1,4 cm, épaisseur 1 cm | farine de blé % NC<br>farine de seigle % NC  | sucre % NC, dextrose % NC    | huile de palme % NC, huile de coprah % NC, huile de colza % NC, huile de palmiste % NC | MONDELEZ INTERNATIONAL Lu        |
| TRANSGOURMET | 233702    | plumetis vanille           | rectangle, longueur 11,5 cm, largeur 1,4 cm, épaisseur 1 cm | farine de blé % NC<br>farine de seigle % NC  | sucre % NC, dextrose % NC    | huile de palme % NC, huile de coprah % NC, huile de colza % NC, huile de palmiste % NC | MONDELEZ INTERNATIONAL Lu        |

|              | Référence | Arômes et %                              | Autres ingrédients   | Pays de transformation | DDM     | Présentation Calibre Conditionnement                    | Industriels Marque               |
|--------------|-----------|--|--|------------------------|---------|---|----------------------------------|
| BDG +        | GAUF017   | arôme vanille 0,12 %                     | colorant, amidon de maïs, émulsifiant, poudre à lever  | Espagne                | 12 mois | 20 g (1 x 20 g), emballage individuel, 320 x 20 g       | BDG + Azinez                     |
| EPISAVEURS   | 50649     | arôme % NC                               | colorant, émulsifiant, poudre à lever  | France                 | 12 mois | 20 g (2 x 10 g), emballage individuel, 140 x 20 g       | EUGENE BLOND Euberlay            |
| LA TRIADE    | 010320    | vanilline 0,0025 %, arôme vanille 0,12 % | colorant, amidon de maïs, émulsifiant, poudre à lever  | UE                     | 18 mois | 20 g (1 x 20 g), emballage individuel, 240 x 20 g       | SAS LA TRIADE La Triade          |
| NUTRISENS    | 693       | arôme % NC                               | émulsifiant, poudre à lever  | NC                     | 6 mois  | 20 g (2 x 10 g), emballage individuel, 140 x 20 g       | NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens |
| PRO A PRO    | 11426     | arôme vanille % NC                       | lait écrémé en poudre % NC, lactosérum en poudre, colorant, amidon de blé, émulsifiant, poudre à lever | NC                     | 10 mois | 23,4 g (2 x 11,7 g), emballage individuel, 100 x 23,4 g | MONDELEZ INTERNATIONAL Lu        |
| TRANSGOURMET | 233702    | arôme vanille % NC                       | lait écrémé en poudre % NC, lactosérum en poudre, colorant, amidon de blé, émulsifiant, poudre à lever | NC                     | 10 mois | 23,4 g (2 x 11,7 g), emballage individuel, 100 x 23,4 g | MONDELEZ INTERNATIONAL Lu        |

### Références

**Les desserts préférés des français.** Etude 2012 réalisée par TNS-Sofres.

<http://www.tns-sofres.com/etudes-et-points-de-vue/les-desserts-preferes-des-francais>

**La consommation de pâtisseries sèches emballées.** Chiffres-clé 2013, Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France.

[http://www.alliance7.com/wp-content/uploads/2014/04/chiffres\\_cles\\_biscuits\\_gateaux\\_2013.pdf](http://www.alliance7.com/wp-content/uploads/2014/04/chiffres_cles_biscuits_gateaux_2013.pdf)

**Histoire de la tarte tatin.** Office du tourisme Cœur de Sologne.

[http://www.ot-coeurdesologne.com/dyn/domaine\\_des\\_levrys/tarte\\_tatin/tarte-tatin.pdf](http://www.ot-coeurdesologne.com/dyn/domaine_des_levrys/tarte_tatin/tarte-tatin.pdf)

**Dénominations des biscuits et gâteaux :** Répertoire des Dénominations en Biscuiterie/Pâtisserie, octobre 2001, Biscuits & Gâteaux de France - [http://www.alliance7.com/wp-content/uploads/2014/11/repertoire\\_denomination\\_biscuit.pdf](http://www.alliance7.com/wp-content/uploads/2014/11/repertoire_denomination_biscuit.pdf)

<http://www.biscuitsgateaux.com/espace-public/developpement-durable/qualite-et-perennite-des-produits/qualite-et-perennite-des-produits/codes-d-usage/>

**Histoire des gaufrettes amusantes** - <http://www.comptoirdesflandres.com/atelierseugeneblond>

**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**