

CCTP « mode d'emploi »

L'Italie

L'Italie est plus que jamais au cœur de l'actualité alimentaire puisqu'elle reçoit cette année à Milan l'exposition universelle 2015 dont le thème est : Nourrir la Planète, Energie pour la vie.

La richesse du patrimoine culinaire italien résulte de l'étonnante diversité du relief et des conditions climatiques qui permettent à ce pays, non pas d'avoir de grandes zones de production, mais plutôt de petites parcelles favorisant la pluralité au niveau de l'élevage et des cultures. Pendant longtemps, chaque région a ainsi conservé ses propres spécialités et recettes. Aujourd'hui, c'est l'une des cuisines les plus exportées et appréciées au monde. La région d'Emilie-Romagne, au nord de l'Italie, est notamment un territoire riche où l'on peut déguster de nombreuses charcuteries, telles que la mortadelle qui semble être originaire de cette région. La mortadelle de Bologne, dont la zone de production s'étend de la Province de Latium jusqu'en Lombardie, possède d'ailleurs le label IGP (Indication Géographique Protégée). La

sauce bolognaise (ou bolognese) semble elle aussi tirer ses origines de la ville de Bologne. Quant à la production de polenta (ou farine de maïs), elle est considérable dans les régions du nord et du centre. L'Italie produit par ailleurs plus de 450 types de fromages, dont la ricotta. Au nord, l'élevage de bovins étant plus important, les productions sont donc plutôt à base de lait de vache. Dans le centre et au sud, ce sont surtout des fromages au lait de brebis. On trouve également de nombreuses spécialités au lait de chèvre ou de bufflonne.

La sélection du mois

- Mortadelle
- Sauce bolognaise
- Ricotta
- Polenta

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...



DANY DELORME – RESPONSABLE DE RESTAURATION
Cuisine Centrale – Villeneuve-lès-Avignon (30)

« On propose de la mortadelle deux à trois fois par an, mais seulement pour les adultes. En effet, les enfants ne l'aiment pas beaucoup. On privilégie plutôt les charcuteries plus classiques, comme le saucisson sec, le pâté de campagne ou la salade de museau. La polenta est également un produit que nous servons occasionnellement, soit avec une sauce tomate, soit avec une viande en sauce. On la parfume en général avec de l'ail ou des herbes. C'est un plat moins apprécié que les pâtes ou le riz. Comme nous travaillons en liaison chaude, c'est aussi moins pratique pour nous en raison des différentes étapes de préparation (cuisson, refroidissement, découpage, réchauffage). Quant à la sauce bolognaise, nous la cuisinons nous-même avec de l'égrené de bœuf (parfois Bio) et des tomates en conserve, à raison d'une fois tous les mois et demi. Elle nous sert à confectionner des hachis, des lasagnes ou des pâtes à la bolognaise, et ces plats sont très appréciés. En revanche, nous n'avons jamais utilisé de ricotta, mais c'est une idée ; pourquoi ne pas l'essayer un jour dans un dessert. »

Secteur : Public - Type de convives : Crèches, Maternelles, Primaires, Adultes
Nombre de couverts/jour : 1000



Céline Ciantar
Ingénieur Agroalimentaire



Aline Cettier
Assistante qualité



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.



Mortadelle

Mortadelle, pur porc, pistachée ou non, sous vide, pièce de 2,4 à 3,11 kg.

La mortadelle est généralement présentée tranchée, agrémentée d'une feuille de salade, de cornichons et/ou d'olives noires. Elle peut également entrer dans la composition de sandwich.

Nos offres de mortadelle possèdent la désignation « pur porc » ainsi, seule l'utilisation de viande porcine est autorisée dans ce cas. Toutefois, comme le précise le Code des Usages de la Charcuterie, la mortadelle peut être fabriquée à partir de nombreuses autres espèces animales¹. Au sein de notre sélection, on note que la quantité de porc est relativement variable (69 à 98 %) et qu'en terme de « morceaux », il s'agit essentiellement de viande, de couenne et de gras. Le détail n'est pas toujours indiqué, mais on constate que la viande reste l'élément principal. Là encore, les quantités varient du simple au double (33 à 74 %). En observant la teneur en matières grasses du produit fini (26 à 33 %), il est par ailleurs facile de déterminer les offres dont la teneur en gras de porc est la plus élevée. Cette teneur étant supérieure à 15 %, la fréquence d'apparition pour l'ensemble de nos offres reste de toute

façon limitée à 4/20 repas maximum pour les maternelles, primaires, adolescents, adultes et repas livrés à domicile (personnes âgées en institution : 8/20 pour le déjeuner et 2/20 pour le dîner). Parmi nos six offres, on remarque aussi que deux d'entre elles sont dépourvues de pistaches. Si certains de vos convives présentent une allergie aux fruits à coques, cela peut être intéressant, à condition bien sûr que l'industriel puisse garantir l'absence de contamination croisée avec ce type d'allergène lors de la fabrication. Notons également le côté « artisanal » de l'offre contenant le plus d'ingrédients de porc (98 %) avec sa présentation en boyau de porc naturel, et le peu d'ingrédients ajoutés, notamment en ce qui concerne les additifs.

¹ bœuf, veau, mouton, chèvre, cheval, âne, mulet, volaille, lapin, gibier. Pour la mortadelle supérieure, seule la viande de porc, de bœuf et de veau sont acceptées comme matière première.



Question d'un acheteur

Quels sont les grammages recommandés par le GEMRCN en fonction des différentes catégories de populations ?

Comptez des portions de 30 g pour les maternelles et primaires, 40 à 50 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et 50 g pour les personnes âgées en institution. Avec une marge de +/- 10 %, cela donne respectivement des portions de 27 à 33 g, 36 à 55 g et 45 à 55 g.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

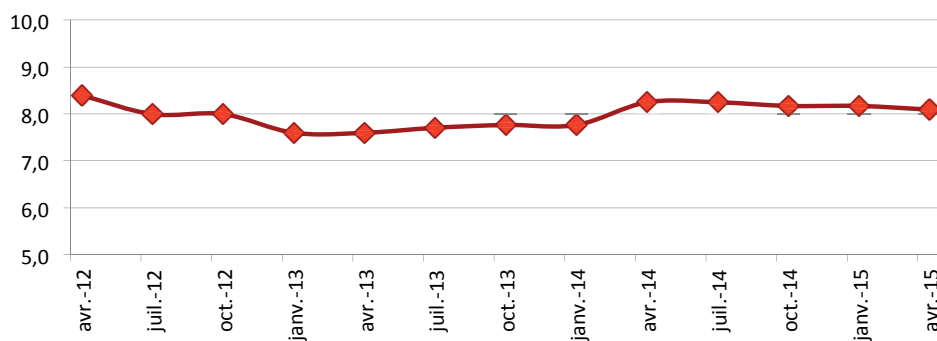


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	48528	300 kcal	14,0 %	2,5 %	26,0 %	10,8 %	3,0 g	BERNI SA NC
DAVIGEL	12245708	340 kcal	12,1 %	1,4 %	31,4 %	11,9 %	2,1 g	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69745	314 kcal	14,1 %	1,4 %	27,9 %	10,3 %	2,1 g	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
PASSION FROID	67775	316 kcal	11,7 %	4,2 %	28,0 %	11,0 %	2,0 g	DEKEYSER NV NC
PRO A PRO	10069	322 kcal	13,0 %	NC	30,0 %	10,0 %	2,0 g	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI Collemilia
TRANSGOURMET	200819	353 kcal	13,0 %	0,5 %	33,0 %	10,3 %	0,8 g	SOCIETE NOUVELLE GAST NC

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour un sandwich à la mortadelle riche en saveurs, garnissez-le d'un peu de feuilles de roquette, de tomates séchées et de quelques gouttes de jus de citron.

THÈMES & RECETTES

L'été : Antipasti de Bologne
Le goût : Paupiette de veau à la Toscane

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de sucre et %	Pistache et % Arômes et %	Industriels Marque
BRAKE	48528	mortadelle pur porc pistachée	demi-pièce, 20 cm, ronde, Ø 12 cm, non tranchée, pistachée, boyau artificiel	viande de porc 62 %, gras de porc 8 %, couenne de porc 10 %	sirop de glucose 0,4 %	pistache 0,5 %, épices (dont moutarde) 0,5 %, arômes 1,5 %	BERNI SA NC
DAVIGEL	12245708	mortadelle pur porc pistachée	pièce entière, 30 cm, ronde, Ø 12 cm, non tranchée, pistachée, boyau artificiel	viande de porc 74 %, couenne de porc % NC	sirop de glucose % NC, dextrose % NC	pistache 1,0 %, épices % NC, arômes naturels % NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69745	mortadelle pur porc	pièce entière, 37 cm, ronde, Ø 12 cm, non tranchée, pistachée, boyau artificiel	viande de porc 44 %, gras et couenne de porc 39 %	dextrose % NC	épices % NC, plantes aromatiques % NC, moutarde % NC, arômes naturels % NC	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
PASSION FROID	67775	mortadelle pur porc	pièce entière, +/- 50 cm, ronde, Ø 10,5 cm, non tranchée, boyau artificiel	viande de porc 33 %, gras et tête de porc 23 %, couenne de porc 13 %	dextrose 0,8 %	poivre vert 0,5 %, épices et condiments 0,4 %, moutarde traces	DEKEYSER NV NC
PRO A PRO	10069	mortadelle pur porc pistachée	demi-pièce, 22 cm, ronde, Ø 16 cm, non tranchée, boyau de porc	porc 98 % (viande de porc séparée mécaniquement % NC, gras de porc % NC, boyau de porc % NC)	-	pistache 0,4 %, épices 0,1 %, arômes naturels traces	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI Collemilia
TRANSGOURMET	200819	mortadelle pur porc pistachée	demi-pièce, 20 à 25 cm, ronde, Ø 12 cm, non tranchée, pistachée, boyau artificiel	viande de porc 64,6 %, gras de porc 19,2 %, couenne de porc 8 %	dextrose de blé % NC	pistache 0,7 %, pulpe d'ail 0,3 %, épices 0,2 %, extraits d'épices 0,2 %	SOCIETE NOUVELLE GAST NC

	Référence	Colorants Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	48528	colorant, acidifiant, antioxydant, conservateur, lactose 0,4 %, plasma, protéines de blé, protéines de lait 1 %, stabilisant	UE	France	entrepôt : 60 jours, client : NC, après ouverture : rapidement	3 kg, sous-vide, 2 x 3 kg	BERNI SA NC
DAVIGEL	12245708	colorant, acidifiant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, plasma sanguin de porc, stabilisant, protéines de soja et de lait	NC	France	entrepôt : 60 jours, client : NC, après ouverture : NC	3 kg, sous-vide, 3 x 3 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	69745	colorant, antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, protéines de soja, stabilisant	France, UE	France	entrepôt : 40 jours, client : 27 jours, après ouverture : NC	2,4 kg, sous-vide, 4 x 2,4 kg	CHARCUTERIE FASSIER Fassier
PASSION FROID	67775	colorant, amidon, antioxygène, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant	Belgique, Espagne	Belgique	entrepôt : 60 jours, client : NC, après ouverture : NC	3 kg, sous-vide, 3 x 3 kg	DEKEYSER NV NC
PRO A PRO	10069	antioxydant, conservateur	UE	Italie	entrepôt : 50 jours, client : NC, après ouverture : 2 à 3 jours	3,11 kg, sous-vide, 4 x 3,11 kg	GRANDI SALUMIFICI ITALIANI Collemilia
TRANSGOURMET	200819	antioxydant, conservateur, exhausteur de goût, stabilisant, plasma de porc 1,09 %, protéines de lait 0,11 %	UE	France	entrepôt : 90 jours, client : NC, après ouverture : 2 jours	2,4 kg, sous-vide, 3 x 2,4 kg	SOCIETE NOUVELLE GAST NC

Une fois l'emballage ouvert, la mortadelle doit être consommée rapidement (en moyenne sous 2 jours). Nos offres étant proposées en conditionnements de 2,4 kg, 3 kg et 3,11 kg, il peut être judicieux, notamment pour éviter un

éventuel gaspillage, de sélectionner l'offre qui vous permettra de réaliser le nombre de portions le plus proche de vos besoins. Ainsi, en tenant compte des grammages recommandés par le GEMRCN (hors +/- 10 %), vous pourrez

respectivement réaliser 80, 100 et 104 tranches pour les maternelles et primaires, 48 à 60, 60 à 75 et 62 à 78 tranches pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et 48, 60 et 62 tranches pour les personnes âgées en institution.