

# Pilon de poulet

*Pilon de poulet, surgelé ou congelé, calibre de 70 à 120 g.*

*Le pilon de poulet est le plus souvent servi grillé au four et nappé de jus. Il peut aussi être employé en garniture de certaines recettes comme la paëlla ou le tajine.*



Le pilon est la partie inférieure qui compose la cuisse du poulet (l'autre morceau étant le haut de cuisse). Comme pour les offres de pintades et de cuisses de lapin, la grande diversité des calibres proposés (entre 70 et 120 g) risque encore une fois de poser un problème au niveau du respect des grammages recommandés par le GEMRCN<sup>4</sup>. Ainsi, en tenant compte d'une perte moyenne à la cuisson de 15 %, l'idéal serait d'utiliser des pilons allant de 110 à 120 g pour réaliser les portions destinées aux maternelles et aux personnes âgées en institution pour leur dîner. Vous obtiendriez en effet une portion nette à consommer avec os d'environ 93 à 102 g. Pour les élémentaires et le déjeuner des personnes âgées, vous pouvez opter pour des pilons compris entre 75 et 90 g, en prenant bien entendu soin d'en servir deux par personne. Les portions obtenues iront ainsi

de 127 à 153 g. Concernant les adolescents et les adultes, il est possible d'utiliser des pilons pesant entre 75 et 115 g. Là aussi, comptez deux pièces par personnes. Vous pouvez même servir trois pilons de 70 g pour ceux-ci, car la portion réalisée avoisinera les 178 g. Malheureusement, le contenu des cartons ne vous permettra peut-être pas cette souplesse de choix. Côté provenance, on constate que seul un distributeur propose de la viande française. Notons malgré tout, qu'hormis pour une offre ou l'information n'est pas communiquée, l'origine de la matière première pour le reste de notre sélection provient de pays appartenant à l'Union Européenne, donc possédant une réglementation similaire à la nôtre.

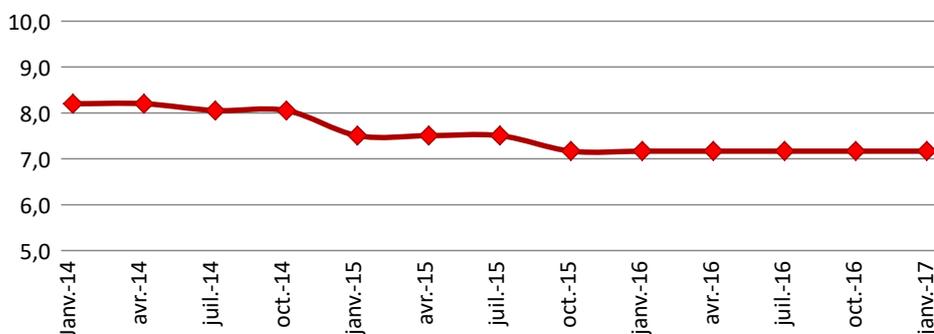
<sup>4</sup> Pour rappel, les portions peuvent aller de 90 à 110 g pour les maternelles et le dîner des personnes âgées en institution, 126 à 154 g pour les élémentaires et le déjeuner des personnes âgées en institution, 126 à 198 g pour les adultes et les adolescents.

## Question d'un acheteur

**Quelle est la différence entre un produit surgelé et un produit congelé ?**

On emploie souvent le terme « congeler » et « surgeler » pour désigner la même action. Or lors de la surgélation, les aliments sont soumis à des températures de -30 à -50 °C contre -18 à -25 °C pour la congélation. Dans le 1<sup>er</sup> cas, les cristaux de glace qui se forment sont donc beaucoup plus petits. Les cellules des aliments sont ainsi mieux préservées, et le produit restitué est généralement proche d'un produit frais.

## Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour une recette plus exotique, faites mariner les pilons dans une marinade à base de curry, de lait de coco et de noix de coco râpée.

### Thèmes & Recettes

**USA** : Pilons grillés sauce barbecue  
**Nouvel an Chinois** : Poulet laqué au gingembre.

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	37884	180 kcal	27,0 %	traces	8,0 %	2,3 %	0,33 g	3,38	MANOR FARM NC
DAVIGEL	1680640	174 kcal	18,2 %	/	11,2 %	3,2 %	0,24 g	1,62	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	113387	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	DOUX PÈRE DODU NC
KRILL	550408	207 kcal	18,0 %	/	15,0 %	2,3 %	0,33 g	3,38	NC
PASSION FROID	40248	131 kcal	17,8 %	traces	6,6 %	2,0 %	NC	2,69	MANOR FARM NC
RELAIS D'OR	936219	207 kcal	18,0 %	traces	15,0 %	2,4 %	0,34 g	1,20	PHOCEOR NC
TRANSGOURMET	300835	198 kcal	18,0 %	/	14,0 %	2,9 %	0,23 g	1,28	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Mise en œuvre	Industriels Marque
BRAKE	37884	cru, séparé mécaniquement du haut de la cuisse	pilon de poulet 100 %	décongélation en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C), cuisson au four ou en cocotte	MANOR FARM NC
DAVIGEL	1680640	cru, séparé au niveau de la jointure, sans tarse	pilon de poulet 100 %	décongélation en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C), travailler comme un produit frais, cuisson à cœur 74 °C	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	113387	cru	pilon de poulet 100 %	NC	DOUX PÈRE DODU NC
KRILL	550408	cru, ébouté	pilon de poulet 100 %	cuisson à cœur conseillée	NC
PASSION FROID	40248	cru	pilon de poulet 100 %	sans décongélation, four à chaleur sèche 250/280 °C, finition en suite culinaire ou au four mixte 150/175 °C	MANOR FARM NC
RELAIS D'OR	936219	cru	pilon de poulet 100 %	décongélation en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C)	PHOCEOR NC
TRANSGOURMET	300835	cru	pilon de poulet 100 %	four 180 °C 40 min, cuisson à cœur	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	37884	Irlande	Irlande	18 mois	surgelé, IQF, en vrac, pièce de 80 à 120 g, carton de 5 kg	MANOR FARM NC
DAVIGEL	1680640	Pays-bas ou Allemagne	Pays-Bas	18 mois	surgelé, IQF, en vrac, pièce de 80 à 120 g, carton de 5 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	113387	NC	NC	18 mois	congelé, en vrac, pièce de 80 à 120 g, sachet 2,5 kg, 2 x 2,5 kg	DOUX PÈRE DODU NC
KRILL	550408	UE	UE	18 mois	surgelé, en vrac, pièce de 80 à 120 g, carton de 5 kg	NC
PASSION FROID	40248	Irlande	Irlande	18 mois	congelé, layer packed, pièce de 70 à 120 g, carton 5 kg	MANOR FARM NC
RELAIS D'OR	936219	UE	Irlande	18 mois	congelé à sec, pièce de 80 à 120 g, carton 5 kg	PHOCEOR NC
TRANSGOURMET	300835	France	France	24 mois	surgelé, IQF, en vrac, pièce de 80 à 120 g, carton de 5 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

### Références

• **La production de volaille française** : Agreste Conjoncture, avril 2016, synthèses n° 2016/285.  
[www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/conjsynt285201604avic.pdf](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/conjsynt285201604avic.pdf)

• **Table de composition nutritionnelle Ciqual 2016** :  
<https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/PH01.htm>

• **Surgélation et congélation** :  
<http://www.hengel.com/fr/difference-entre-la-congelation-la-surgelation.html>

**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**