

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.



Polenta

Polenta (semoule de maïs), précuite ou non, en sac 1 à 5 kg.

La polenta peut être servie chaude, cuite au bouillon ou au lait et présentée en galettes revenues à la poêle. Elle peut être proposée nature ou agrémentée de champignons, de pesto, ou de tomates.

Parmi nos cinq offres de polenta, quatre sont proposées avec une granulométrie fine, alors que la dernière possède une granulométrie moyenne. Si la polenta fine est généralement réservée à la confection de desserts et la polenta moyenne à celle des préparations salées, le remplacement de l'une par l'autre dans une recette est tout à fait possible, avec toutefois une différence de texture à l'arrivée. Par ailleurs, on remarque qu'une de nos offres n'est pas proposée précuite. Dans ce cas, son temps de cuisson sera plus long : 20 à 25 minutes contre 3 à 5 minutes pour la polenta précuite (désignée aussi sous le terme polenta « express »). Elle monopolisera donc une personne plus longtemps car lors de la cuisson, quel que soit le type de polenta, il faut remuer constamment la préparation. Par contre, on n'observe pas de différence entre l'une ou l'autre après cuisson. Contrairement au blé, le

maïs ne contient pas de gluten. A première vue, la polenta est donc idéale si certains de vos convives présentent une intolérance envers cette substance. Toutefois, lorsque l'on regarde dans la liste des allergènes potentiellement présents, on constate que seul un industriel assure l'absence de gluten. Pour les autres, sa présence n'est pas exclue. En effet, les industriels fabriquant d'autres produits céréaliers, notamment à base de blé (pâte, semoule...), sur le même site de production que la polenta, une contamination croisée est toujours possible et ce, malgré toutes les précautions prises. A noter également que si votre établissement intègre régulièrement des aliments provenant de l'agriculture biologique, ou si vous prévoyez une animation basée sur celle-ci, une de nos offres peut répondre à vos besoins.

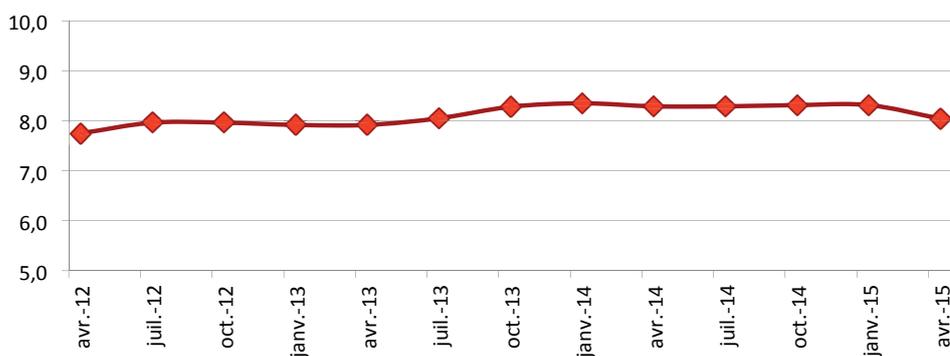


Question d'un acheteur

Quelle quantité de polenta doit-on mettre en œuvre en fonction des différentes catégories de population ?

Nos offres présentent un coefficient de prise de poids variant de 4 à 7 (1 volume de polenta pour 3 à 6 volumes d'eau). Ainsi, 50 g de polenta donne entre 200 et 350 g de produit fini. Pour obtenir les portions nettes à consommer suivantes (à +/- 10 %) : 120 g pour les maternelles, 170 g pour les primaires et de 200 à 250 g pour les catégories d'âges supérieurs, veillez à respecter les indications de l'industriel.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une polenta plus goûteuse, n'hésitez pas à y incorporer du parmesan et à ajouter des lamelles de jambon de Parme.

THÈMES & RECETTES

Les couleurs : Galettes lombarde
Festif : Polenta à la truffe d'été

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Fibres	Industriels Marque
BIOFINESSE	05216	345 kcal	7,8 %	75,0 %	0,9 %	0,8 %	1,2 g	MARKAL Markal
BRAKE	14609	350 kcal	8,0 %	74,0 %	1,0 %	2,5 %	3,0 g	ALPINA SAVOIE Alpina Savoie
EPISAVEURS	26681	350 kcal	7,9 %	74,0 %	NC	1,8 %	3,2 g	SABAROT Sabarot
PRO A PRO	7676	340 kcal	6,4 %	74,0 %	0,6 %	1,0 %	4,1 g	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
TRANSGOURMET	9522	355 kcal	6,3 %	79,0 %	0,8 %	1,0 %	2,0 g	TIPIAK Tipiak

Comparaison des offres

	Référence	Signe de qualité	Etat Aspect	Type de féculent et %	Allergènes majeurs	Allergènes majeurs potentiellement présents	Industriels Marque
BIOFINESSE	05216	bio	fine, précuite	semoule de maïs 100 % bio	aucun	fruit à coques, gluten, moutarde, lupin, sésame, soja	MARKAL Markal
BRAKE	14609	-	moyenne, précuite	semoule de maïs 100 %	aucun	aucun	ALPINA SAVOIE Alpina Savoie
EPISAVEURS	26681	-	fine, précuite	semoule de maïs 100 %	aucun	gluten	SABAROT Sabarot
PRO A PRO	7676	-	fine, non précuite	semoule de maïs 100 %	aucun	gluten	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
TRANSGOURMET	9522	-	fine, précuite	semoule de maïs 100 %	aucun	gluten, soja	TIPIAK Tipiak

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	05216	délayer la polenta dans 4 fois son volume d'eau bouillante, laisser épaissir	Italie	Italie	12 mois	5 kg, sac papier cousu, avec anse, 1 x 5 kg	MARKAL Markal
BRAKE	14609	cuire la polenta dans un bouillon, refroidir, détailler en parts, passer au beurre	Italie	UE	24 mois	5 kg, sac papier, sans anse, 1 x 5 kg	ALPINA SAVOIE Alpina Savoie
EPISAVEURS	26681	délayer la polenta dans 3 fois son volume d'eau bouillante, cuire 3 à 4 min	Italie	France	18 mois	5 kg, sac plastique, sans anse, 1 x 5 kg	SABAROT Sabarot
PRO A PRO	7676	délayer la polenta dans 4 fois son volume d'eau bouillante, cuire 20 à 25 min en remuant, disposer dans un plat, laisser reposer 2 min	UE	France	24 mois	1 kg, sac plastique, conditionnement NC	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
TRANSGOURMET	9522	délayer la polenta dans 6 fois son volume d'eau bouillante, cuire 5 min en remuant, plaquer en bac gastro	Italie	Italie	12 mois	5 kg, sac papier, sans anse, 1 x 5 kg	TIPIAK Tipiak

Références

Les spécialités culinaires italiennes :

<http://www.carespa.fr/index.php/fr/histoires-de-sauces>

<http://www.saucissonsitaliens.fr/saucissons/la-mortadelle-de-bologne.html>

Réglementation concernant la mortadelle : 2.1.6 Saucisses et saucissons cuits, 2.1.6.11 Mortadelle, 2.1.6.11

Mortadelle supérieure, Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes. IFIP-Institut du Porc.

Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine : chapitre 7 « Lactosérum », Archives de documents de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture).

<http://www.fao.org/docrep/t428of/t428ofoh.htm>

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