

Potage de poireaux - pommes de terre

Potage de poireaux et pommes de terre, déshydraté, à cuire ou instantané, en sachet ou boîte de 0,75 à 1 kg.

Le potage de poireaux-pommes de terre est un incontournable de la cuisine de terroir. Il est généralement servi tel quel, parsemé de persil haché au moment du service.

La quantité totale des deux principaux légumes mis en œuvre (poireau et pomme de terre) au sein de nos offres n'est pas homogène puisqu'elle varie entre 15,3 et 28,5 %. Pour cinq d'entre elles, la teneur en pommes de terre est majoritaire (10 à 22 %) mais pour les deux restantes, ce sont les poireaux qui dominent (14,1 à 18 %). Parmi cinq offres, on remarque aussi la présence d'autres légumes tels que des jus de légumes concentrés, des oignons ou des épinards. Les propriétés organoleptiques des potages (goût, texture, couleur) seront donc assez variables. D'un point de vue nutritionnel, les valeurs sont plutôt homogènes, hormis pour la teneur en sel. En effet, cette dernière oscille entre 0,03 et 0,85 g pour 100 g de potage reconstitué. En dessous d'une certaine teneur en sel, les industriels peuvent inclure à la dénomination de vente des allégations nutritionnelles³.

C'est le cas pour trois de nos offres. Celle en contenant 0,2 g (ou 80 mg de sodium/100 ml) est définie comme « hyposodée » et entre dans la catégorie « pauvre en sodium ou en sel » (teneur < à 120 mg). La 2nde porte l'allégation « à teneur réduite en sodium » et avec ses 0,09 g de sel (ou 36 mg de sodium/100 ml), elle est considérée comme un produit « très pauvre en sodium ou en sel » (teneur < à 40 mg). Seule l'offre proposée « sans sel ajouté » ne répond pas tout à fait aux critères réglementaires car sa teneur en sodium est de 12 mg/100 ml alors qu'elle ne devrait pas dépasser 5 mg. Dans ce cas, l'indication correcte est : la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium naturellement présent.

³ Les valeurs de référence indiquées pour les allégations nutritionnelles sont basées sur la teneur en sodium. La conversion pour obtenir la teneur en sodium par rapport à la quantité de sel est la suivante : sodium = sel/2,5.



Question d'un acheteur

L'un des potages poireaux-pommes de terre de la sélection est défini comme « instantané ». Quelle différence y a-t-il avec les autres offres ?

Comme on peut le constater par rapport à la mise en œuvre, ce dernier ne nécessite pas de cuisson mais juste un ajout d'eau bouillante. Les autres offres demandent quant à elles entre 5 à 10 minutes de cuisson.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

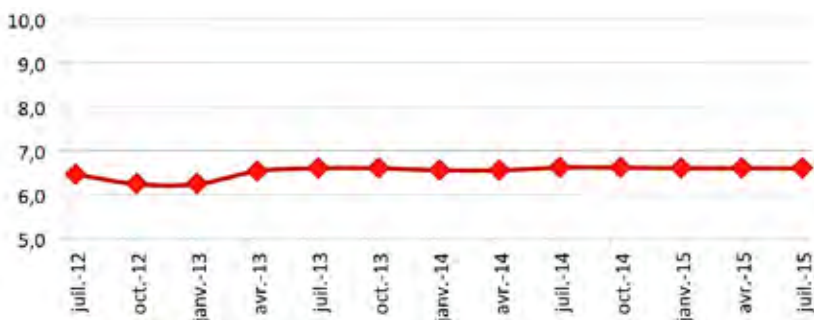


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Sel	Fibres	Industriels Marque
COLIN RHD	1196	21 kcal	0,7 %	3,8 %	1,2 %	< 0,5 %	0,09 g	< 0,5 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	86790	25 kcal	< 0,5 %	3,5 %	0,7 %	0,8 %	0,85 g	< 0,5 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr
NECTARY'S	35PG30	21 kcal	0,5 %	4,4 %	0,5 %	0,2 %	0,03 g	0,2 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5585	19 kcal	0,6 %	3,5 %	0,5 %	0,3 %	0,80 g	0,3 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55706	19 kcal	0,3 %	3,7 %	0,3 %	0,3 %	0,70 g	0,3 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
SADAC CYRANIE	Z199	28 kcal	< 0,5 %	6,3 %	0,6 %	< 0,5 %	0,20 g	< 0,5 g	SADAC CYRANIE Cyranie
TRANSGOURMET	961347	39 kcal	0,5 %	6,8 %	0,7 %	1,0 %	0,80 g	0,4 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

valeurs données pour 100 ml de produit reconstitué

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus rustique, servez-le agrémenté de chips de poitrine fumée et de quelques cerneaux de noix.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Parmentier au lard
L'automne : Soupe aux châtaignes

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de légume et %	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
COLIN RHD	1196	déshydraté, à cuire, mélange homogène, hyposodé	poireau 18 %	pomme de terre 8 %, farine de blé 41 %, farine de riz 10 %, féculé de manioc 2 %	lactose 10,8 %, crème en poudre 2 %, huile de tournesol 3 %	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	86790	déshydraté, à cuire, mélange homogène	poireau 6,7 %, oignon % NC, jus de légumes concentré % NC	pomme de terre 20 %, farine de riz % NC, amidon modifié de maïs % NC, amidon de pomme de terre et pois % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de maïs % NC, huile de palme % NC, sucre % NC	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr
NECTARY'S	35PG30	déshydraté, à cuire, mélange homogène, sans sel ajouté	poireau 5,3 %	pomme de terre 10 %, farine de blé % NC, amidon de maïs % NC, amidon de pomme de terre % NC	lait écrémé % NC, lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de colza % NC,	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5585	déshydraté, à cuire, mélange homogène,	poireau 9,9 %, oignon % NC	pomme de terre 12 %, farine de blé % NC, amidon de maïs % NC	lait écrémé % NC, lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de colza % NC,	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55706	déshydraté, à cuire, mélange homogène	poireau 14,1 %, oignon 4,1 %	flocon de pomme de terre 11,5 %, féculé de pomme de terre 36 %, amidon de maïs modifié 0,3 %	huile de tournesol 2,1 %, huile de colza 1,6 %, maltodextrine 14 %, sirop de glucose 0,7 %	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
SADAC CYRANIE	Z199	déshydraté, instantané, mélange homogène, à teneur réduite en sodium	flocon de poireau 8 %, oignon 1 %	flocon de pomme de terre 20 %, féculé de pomme de terre 22 %, amidon de maïs 1,4 %	lactose et protéines de lait 1,7 %, huile de colza 0,5 %, maltodextrine de maïs 34 %, sirop de glucose de maïs 2,6 %	SADAC CYRANIE Cyranie
TRANSGOURMET	961347	déshydraté, à cuire, mélange homogène	poireau 6,5 %, épinard % NC	pomme de terre 22 %, farine de blé % NC, farine de riz % NC, féculé de pomme de terre % NC	lactose % NC, protéines de lait % NC, huile de tournesol % NC, huile de palme % NC, maltodextrine % NC, sucre % NC	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

	Référence	Arômes et Epices Additifs et Agents de texture	Mode d'emploi	Dosage	DDM	DDM après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
COLIN RHD	1196	arômes naturels, plantes aromatiques, épices, acidifiant, antioxydant, conservateur, émulsifiant, épaississant, extrait de levure, stabilisant	délayer dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux	65 g/l, 812 g = 12,5 l	24 mois	NC	boîte PP, 812 g, refermable, 6 x 812 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	86790	arôme, ail, poivre, curcuma, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	65 g/l, 815 g = 12,5 l	4 mois	NC	boîte, 815 g, refermable, 6 x 815 g	UNILEVER FOOD SOLUTIONS Knorr
NECTARY'S	35PG30	arômes naturels, épices, ail, exhausteur de goût	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	64 g/l, 800 g = 12,5 l	18 mois	18 mois	sachet PET, 800 g, non refermable, 10 x 800 g	NECTARY'S D'lys
NEFF MADA	5585	arômes naturels, épices, ail	délayer dans un 1/5 d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, porter à ébullition, cuire à feu doux 10 min	64 g/l, 800 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	sachet complexe, 800 g, non refermable, 10 x 800 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	55706	poivre blanc, curcuma, émulsifiant, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante, cuire à feu doux 5 min	60 g/l, 750 g = 12,5 l	18 mois	3 mois	boîte PP, 750 g, refermable, 6 x 750 g	SOMAPRO Dédicaces Culinaires
SADAC CYRANIE	Z199	persil, acidifiant, exhausteur de goût, extrait de levure, stabilisant	délayer dans l'eau bouillante, réserver	95 g/l, 950 g = 10 l	24 mois	NC	sachet doypack, 950 g, refermable par zip, conditionnement NC	SADAC CYRANIE Cyranie
TRANSGOURMET	961347	arômes, épices, persil, acidifiant, émulsifiant, épaississant, extrait de levure	délayer dans l'eau bouillante ou froide, cuire à feu doux 5 min	100 g/l, 1000 g = 10 l	12 mois	NC	boîte PP, 1000 g, couvercle refermable, 6 x 1000 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

Depuis le mois de juillet, il est important de prendre en compte une modification concernant les portions recommandées par le GEMRCN pour les potages à base de légumes destinés aux personnes âgées en institution⁴. En effet, la quantité préconisée passe de 165 ml

à 250 ml, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner. Pour les autres catégories de populations, les grammages restent les mêmes, à savoir : 125 ml pour les maternelles, 165 ml pour les primaires et 250 ml pour les adolescents, adultes et repas portés à domicile. A noter toutefois que

l'ensemble des grammages pour les repas portés, qui étaient jusqu'alors les mêmes que pour la catégorie « adolescents et adultes », sont maintenant ceux recommandés pour les personnes âgées.

⁴ Recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées, version 1.0 juillet 2015.