

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.



Ricotta

Ricotta, pasteurisée, en pot plastique de 450 à 1500 g.

La ricotta entre dans la composition de nombreuses recettes de pâtes farcies, tartes salées ou desserts. Elle peut également servir pour la confection de canapés ou de sandwiches.

Comme on peut le constater, la ricotta n'est pas directement confectionnée avec du lait (seul un infime pourcentage est ajouté dans quatre sur cinq de nos offres) mais avec un « sous-produit » de celui-ci : le lactosérum (désigné aussi sous les termes de sérum de lait ou petit-lait). Ce dernier est récupéré après coagulation du lait lors de la fabrication de fromages. Lorsqu'il est issu de la fabrication de fromages à pâte pressée cuite ou non cuite (emmental, saint-paulin...) il s'agit de lactosérum doux, et s'il provient de fromages obtenus par coagulation mixte ou lactique (pâtes molles, pâtes fraîches), c'est un lactosérum acide³. Quelques différences nutritionnelles existent entre ces deux lactosérums, pouvant expliquer (mais ce n'est sûrement pas le seul paramètre) que nos offres ne soient pas tout à fait homogènes à ce niveau,

notamment en ce qui concerne le taux de matières grasses présent (6,5%, 9% ou 11%).

Hormis une de nos offres proposées en pot de 450 g, l'ensemble de notre sélection est présentée en pot de 1,5 kg. Ce produit ayant une durée de conservation assez courte après ouverture (2 à 5 jours en moyenne), il est donc préférable de choisir la contenance la plus appropriée à vos besoins. On constate également que seule l'offre en pot de 450 g possède un couvercle refermable, rendant ainsi son rangement en enceinte réfrigérée beaucoup plus pratique après ouverture.

³ 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).



Le saviez-vous ?

Le mot « ricotta » signifie « recuit » car le lactosérum récupéré après la fabrication des différents fromages est, en fait, cuit une seconde fois. En France, on vend surtout de la ricotta fabriquée à partir de lactosérum issu du lait de vache, mais en Italie, il n'est pas rare de trouver de la ricotta à base de lactosérum issu de lait de chèvre, de brebis ou de bufflonne.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

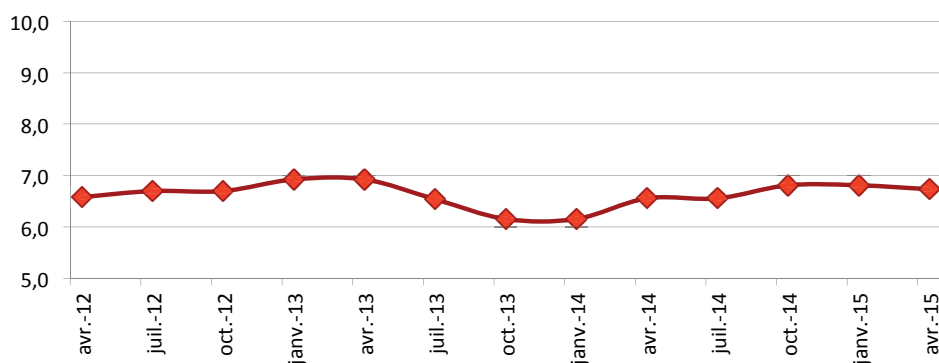


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80784	134 kcal	10,0 %	3,2 %	6,5 %	4,6 %	200 mg	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi
FRANCE FRAIS	171034	101 kcal	7,0 %	3,7 %	6,5 %	NC	NC	GRANAROLO INTERNATIONAL Casa Azzurra
PASSION FROID	58982	134 kcal	10,0 %	3,2 %	9,0 %	6,2 %	230 mg	PER INTER Michelangelo
PRO A PRO	16533	155 kcal	8,0 %	6,0 %	11,0 %	7,6 %	330 mg	LACTALIS Santa Lucia Galbani
TRANSGOURMET	867770	101 kcal	7,0 %	3,7 %	6,5 %	4,6 %	200 mg	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Additionnée de sucre vanillé, la ricotta peut être une alternative à la chantilly lors de la confection de vos coupes de fraises.

THÈMES & RECETTES

Terroir : Cassata aux fruits confits
Végétarien : Tourte aux épinards et ricotta

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Additifs Agents de texture	Subvention « Lait aux écoles »	Industriels Marque
BRAKE	80784	frais, pasteurisé, non portionné	sérum de lait de vache pasteurisé 97,3 %, lait de vache pasteurisé 2,5 %	correcteur d'acidité	catégorie III	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi
FRANCE FRAIS	171034	frais, pasteurisé, non portionné	sérum de lait de vache % NC, lait de vache % NC	correcteur d'acidité	NC	GRANAROLO INTERNATIONAL Casa Azzurra
PASSION FROID	58982	frais, pasteurisé, non portionné	sérum de lait de vache % NC, lait de vache pasteurisé % NC	correcteur d'acidité	catégorie III	PER INTER Michelangelo
PRO A PRO	16533	frais, pasteurisé, non portionné	lactosérum pasteurisé 99 %	correcteur d'acidité	catégorie III	LACTALIS Santa Lucia Galbani
TRANSGOURMET	867770	frais, pasteurisé, non portionné	sérum de lait de vache pasteurisé 97,3 %, lait de vache pasteurisé 2,5 %	correcteur d'acidité	NC	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80784	UE	Italie	entrepôt : 30 jours, client : NC, après ouverture : 5 jours	1,5 kg, pot PE, Ø NC, hauteur NC, opercule PE thermosoudé, non refermable, 2 x 1,5 kg	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi
FRANCE FRAIS	171034	NC	NC	entrepôt : NC, client : NC, après ouverture : NC	1,5 kg, pot PE, Ø NC, hauteur NC, opercule PE thermosoudé, non refermable, 2 x 1,5 kg	GRANAROLO INTERNATIONAL Casa Azzurra
PASSION FROID	58982	Italie	Italie, France	entrepôt : NC, client : 20 jours, après ouverture : NC	1,5 kg, pot PE, Ø 19,5 cm, hauteur 10 cm, opercule PE thermosoudé, non refermable, 2 x 1,5 kg	PER INTER Michelangelo
PRO A PRO	16533	lactosérum d'Italie fabriqué à partir de lait de vache UE	Italie	entrepôt : 20 jours, client : NC, après ouverture : 2 jours	450 g, pot PET, Ø 11,5 cm, hauteur 10 cm, opercule PE thermosoudé, couvercle refermable, conditionnement NC	LACTALIS Santa Lucia Galbani
TRANSGOURMET	867770	UE	Italie	entrepôt : 30 jours, client : 21 jours, après ouverture : 5 jours	1,5 kg, pot PP, Ø 21 cm, hauteur 11 cm, opercule PE thermosoudé, non refermable, 2 x 1,5 kg	AMBROSI EMMI FRANCE Ambrosi

Même si cette information n'est pas précisée par tous les industriels, la ricotta bénéficie bien de la subvention « lait aux écoles » et elle appartient à la catégorie III comprenant les fromages nature, frais et/ou fondus, aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids. Malgré cette classification, la ricotta n'est que rarement consommée comme un fromage

frais. Son utilisation est majoritairement réservée à des préparations culinaires pouvant aller de l'entrée jusqu'au dessert.

