

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.



Sauce bolognaise

Sauce tomate à la viande de bœuf, en boîte 3/1.

La sauce bolognaise constitue l'accompagnement idéal des plats de spaghetti. Elle peut également être mise en œuvre dans la réalisation de plats comme le chili con carne ou la moussaka.

On observe peu de différences quant au pourcentage de viande de bœuf mis en œuvre au sein de nos offres (28 à 32,5 %). Attention toutefois, car comme le précise trois industriels sur quatre, ce pourcentage concerne la quantité de viande crue utilisée lors de l'élaboration de la préparation et non pas le pourcentage réel de viande net à consommer dans le produit fini. Un industriel indique d'ailleurs que par rapport au 30 % de viande crue mise en œuvre dans sa sauce bolognaise, la quantité de viande cuite n'est au final que de 21 %. Cela représente une perte à la cuisson d'environ 28 % qui doit probablement être assez identique pour les autres offres. La sauce bolognaise étant généralement utilisée pour la réalisation de plats composés tels que, lasagnes, hachis ou spaghetti à la bolognaise, cette indication est importante car elle permet de déterminer, la quantité réelle de viande (nette à consommer) présente dans une por-

tion. Si cette quantité est inférieure à 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique (70 % équivalent à 35 g pour les maternelles, 49 g pour les primaires et le dîner des personnes âgées en institution et 70 g pour les adolescents, adultes, repas livrés à domicile et déjeuner des personnes âgées en institution) du plat composé (consulter les grammages dans la question d'un acheteur), votre préparation se retrouvera limitée à 3/20 repas maximum en restauration scolaire². A noter que hors restauration scolaire, cette fréquence est de 4/20 maximum à partir de la maternelle jusqu'aux adultes et repas livrés à domicile. Pour les personnes âgées en institution, elle est de 2/20 maximum pour le déjeuner contre 6/20 maximum pour le dîner.

² Décret n° 2011-2227 et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Question d'un acheteur

Lorsque je mélange la sauce bolognaise avec une garniture (pâtes, riz, légumes...) pour confectionner un plat composé, quel doit être au final le poids des portions ?

A +/- 10 %, votre portion doit être de 180 g pour les maternelles, 250 g pour les primaires et le déjeuner des personnes âgées en institution (contre 175 g pour le dîner) et 250 à 300 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

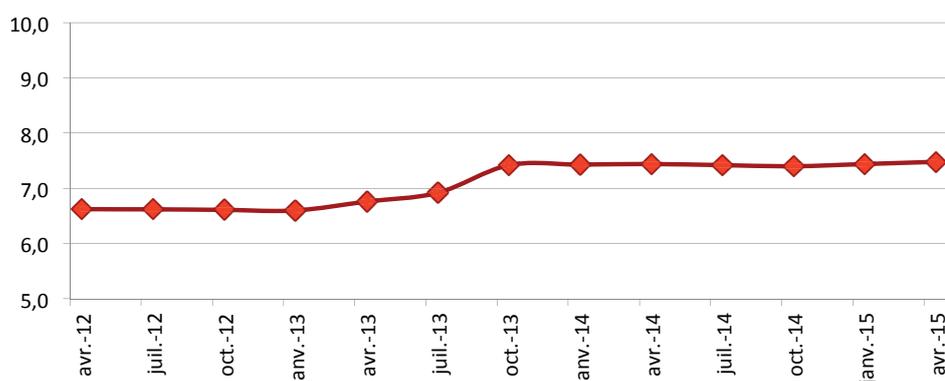


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14674	113 kcal	6,1 %	3,5 %	2,5 %	8,0 %	4,2 %	0,8 g	1,2 g	BRAKE Brake Euro
EPISAVEURS	67651	85 kcal	4,1 %	5,9 %	3,4 %	8,6 %	1,8 %	1,1 g	1,2 g	LES DELICES DE LA MER Beaumoulin
PRO A PRO	6342	116 kcal	6,0 %	7,5 %	5,6 %	6,9 %	2,7 %	0,9 g	0,5 g	PANZANI FOOD SERVICE Panzani
TRANSGOURMET	300000	92 kcal	5,7 %	5,7 %	4,7 %	10,7 %	1,6 %	1,0 g	2,1 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous de la sauce bolognaise et d'une pointe de pesto pour confectionner un risotto savoureux et coloré.

THÈMES & RECETTES

Le printemps : Petits pois à la bolognaise
L'Italie : Pizza alla carne

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de légume et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	14674	cuite	viande de bœuf VBF 32,5 %	dés de tomate 23,4 %, concentré de tomate 7 %, oignon 15 %, carotte 5 %	huile de tournesol 2 %, persil < 2 %, ail < 2 %, extrait naturel de poivre < 2 %	BRAKE Brake Euro
EPISAVEURS	67651	cuite	viande de bœuf VBF crue 30 %	tomate % NC, concentré de tomate % NC, oignon % NC, carotte % NC, céleri %NC	sucré % NC, huile de colza % NC, vin rouge % NC, ail % NC, jus de citron % NC, persil % NC, thym % NC	LES DELICES DE LA MER Beaumoulin
PRO A PRO	6342	cuite	viande de bœuf VBF crue 28 %	concentré de tomate 16,8 %, oignon % NC, carotte % NC	sucré % NC, arôme naturel % NC, basilic % NC, jus de citron concentré % NC	PANZANI FOOD SERVICE Panzani
TRANSGOURMET	300000	cuite	viande de bœuf VBF crue 30 %, (cuite 21 %)	pulpe de tomate 20 %, purée de tomate 39 %, oignon 10 %, carotte 4 %	sucré 1,6 %, huile de tournesol 1,2 %, vin blanc 0,5 %, arômes naturels 0,2 %, épices et plantes aromatiques 0,23 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Additifs, Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14674	acidifiant, affermissant, amidon modifié de maïs, épaississant	bœuf : France, tomate, concentré de tomate, carotte : UE, oignon : UE, Turquie	France	12 mois	bt 3/1, stérilisée, poids net à consommer 2,35 kg, 6 x 2,35 kg	BRAKE Brake Euro
EPISAVEURS	67651	amidon modifié de maïs	UE	France	24 mois	bt 3/1, stérilisée, poids net à consommer 2,4 kg, 3 x 2,4 kg	LES DELICES DE LA MER Beaumoulin
PRO A PRO	6342	acidifiant, amidon modifié, conservateur	bœuf : France	France	36 mois	bt 3/1, stérilisée, poids net à consommer 2,8kg, 3 x 2,8 kg	PANZANI FOOD SERVICE Panzani
TRANSGOURMET	300000	acidifiant, amidon modifié de maïs	bœuf, purée et pulpe de tomate, sel, vin blanc : France, oignon : UE, Pologne, Chine, carotte, sucre : UE, autres : UE, Chine, Suisse, Argentine, UE des 27	France	42 mois	bt 3/1, stérilisée, poids net à consommer 2,0 kg, 3 x 2,0 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Si la quantité de viande de bœuf est plutôt homogène au sein de nos offres, la composition de la sauce tomate est par contre assez variable. Par exemple, alors qu'un industriel privilégie de la pulpe de tomate (20 %) et de la purée de tomate (39 %), un autre utilise uniquement du concentré de tomate (16,8 %). Pour les deux industriels restant, un mélange de tomates et de concentré de tomate est constaté. Ces différences, couplées avec

l'utilisation d'arômes et d'épices propres à chaque recette (vin rouge ou blanc, jus de citron, basilic...) auront, à n'en pas douter, un impact important au niveau du goût et de la saveur des sauces.

