

## CCTP « mode d'emploi »

# Les produits de snacking

*Le snacking, qui nous vient tout droit des pays anglo-saxons et tend depuis quelques années à s'imposer en France, serait-il en train de nous faire renoncer à notre savoir-faire culinaire en bousculant nos habitudes alimentaires ?*

Le snacking fait aujourd'hui partie des modes de restauration le plus en adéquation avec nos modes de vie. Journées chargées, besoin de gagner du temps, déplacements professionnels ou tout simplement facilité, sont les principales raisons qui poussent une grande majorité des français à se tourner vers une consommation dite « sur le pouce ». Toutefois, le point de vue des différentes générations vis-à-vis du snacking diffère sensiblement. S'il séduit les plus jeunes, il ne plait pas forcément aux seniors qui préfèrent un mode de restauration plus structuré. En outre, pour beaucoup, le snacking possède une mauvaise image de marque et demeure inévitablement associé à la « malbouffe ». Eh oui, les français, qui

sont réputés fins gourmets, ne changeront pas leur mode de consommation à n'importe quel prix. Aussi, même si ce secteur est en forte augmentation, les industriels ont bien compris la nécessité de revoir le concept du snacking en intégrant notamment des produits capables de véhiculer l'image d'une alimentation plus saine, comme par exemple l'utilisation de produits biologiques.

### La sélection du mois

- Cheeseburger
- Sauce burger
- Emmental tranche spécial sandwich
- Bagel



Didier Brottes  
Responsable qualité



Sandrine Rajaud  
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 13 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.

## L'avis de...



THIERRY PERENNOU – CHEF DE CUISINE  
SCOUTS ET GUIDES DE FRANCE – Jambville (78)

Nous proposons assez souvent des préparations de type « snacking », notamment parce que les repas pris à l'extérieur sont nombreux. Concernant les cheeseburgers, nous les préparons « maison », avec des produits frais : steak haché, salade verte, tomate, oignons en compotée (cuisinés maison), pain de type « buns » et tranche de cheddar ou de gouda. Lorsque nous prévoyons un menu à thème sur les USA, nous mettons par contre tous les ingrédients nécessaires à la disposition des enfants afin qu'ils préparent eux-mêmes leur cheeseburger. C'est pareil pour les pique-niques « trappeur », ou les steaks sont même grillés au feu de bois. La fréquence de présentation des cheeseburgers est très variable au cours de l'année car elle dépend des périodes creuses ou hautes. Quant au bagel, ce n'est pas un produit que nous employons. L'idée de le proposer avec du saumon fumé, des concombres et une sauce au fromage blanc est toutefois en cours de réflexion. Il nous arrive par contre d'utiliser des fromages déjà tranchés, mais essentiellement pour confectionner de très grandes quantités de sandwiches, car cela facilite le travail. Au niveau des sauces, nous en proposons différentes sortes, dont bien sûr la sauce burger.

**Secteur : Privé**

**Type de convives : Enfants, Adolescents, Adultes**

**Nombre de couverts/jour : 100 à 150 en période creuse et  
600 à 20000 en période haute**



# Cheeseburger

*Hamburger garni de viande de bœuf, de fromage et de sauce, surgelé, pièce de 125 g.*

*Le cheeseburger est le plus connu des hamburgers. Il est généralement accompagné de frites. Il peut aussi être proposé avec de la salade verte et/ou des crudités.*

Lorsqu'on observe la composition de nos offres de cheeseburger, on note que la répartition des différentes parties qui le composent, c'est-à-dire la préparation à base de viande de bœuf, le pain, la sauce et le fromage, sont relativement homogènes. Toutefois, si la quantité de préparation à base de viande de bœuf est identique pour l'ensemble de notre sélection, à savoir 36 %, la quantité de viande réellement mise en œuvre dans celle-ci est variable d'un industriel à l'autre (18 à 25,5 %), laissant ainsi une marge plus ou moins importante pour les protéines de soja (8,7 à 11 %). Pesant toutes 125 g, nos offres de cheeseburger apportent donc entre 22,5 et 31,9 g de denrée protidique animale. La fréquence de présentation de ces préparations est donc limitée pour l'ensemble des catégories, puisque cette quantité reste inférieure aux 70 % du grammage recommandé par le GEMRCN, soit 35 g de denrée protidique animale pour les maternelles, 50 g pour les élémentaires et 70 g pour les catégories d'âges supérieures. Notons au passage qu'au niveau des portions, vous pouvez proposer un cheeseburger entier à partir des élèves de primaires, mais comptez une moitié pour les maternelles. Par ailleurs, trois offres possèdent un autre critère limitatif puisque leur rapport P/L (Protéines/Lipides) est inférieur à 1.



## Question d'un acheteur

### **Dans quelle famille alimentaire doit-on classer le cheeseburger ?**

La présence du pain pourrait permettre de l'intégrer dans la famille des préparations pâtisseries, ou alors dans celle des plats composés. Toutefois, dans ce dernier cas, il faudrait que la quantité de pain soit plus importante pour faire office de garniture de féculent. En fait, le cheeseburger est assimilé par logique à un plat protidique (au même titre qu'un cordon bleu) puisque l'habitude consiste à le proposer très souvent avec des frites, ou plus rarement avec une garniture de légumes type salade verte. Le cheeseburger se classe ainsi dans la famille du bœuf haché.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour une note plus exotique, vous pouvez accompagner le cheeseburger de frites de patates douces ou de beignets de petits piments verts.

### Thèmes & Recettes

**Les USA :** Colorado Burger

**Le goût :** Cheeseburger tempura de légumes

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Rapport P/L	Sel	Industriels Marque
BRAKE	73640	242 kcal	11,0 %	27,0 %	10,0 %	5,0 %	2 g	1,10	1,20 g	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	12027821	256 kcal	11,0 %	26,0 %	11,5 %	5,2 %	2 g	0,95	1,50 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	111470	247 kcal	12,0 %	26,0 %	10,0 %	4,6 %	< 1 g	1,20	1,20 g	ALLIANCE ELABORES Terre de Fraîcheur
KRILL	356100	232 kcal	10,3 %	26,0 %	9,0 %	4,0 %	1 g	1,14	1,37 g	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	40133	261 kcal	12,0 %	28,0 %	11,0 %	4,6 %	1 g	1,09	1,20 g	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935569	264 kcal	11,0 %	26,5 %	12,0 %	5,0 %	3 g	0,92	1,50 g	CHARAL Charal
TRANSGOURMET	163311	264 kcal	11,0 %	26,5 %	12,0 %	5,0 %	3 g	0,92	1,50 g	CHARAL Charal

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et ingrédients % sur produit fini	Type de pain spécial et ingrédients % sur produit fini	Type de fromage et ingrédients % sur produit fini	Industriels Marque
BRAKE	73640	cuit, rond Ø 9,8 cm, hauteur 6 cm	préparation à base de viande de bœuf protéinée cuite 36 % : viande de bœuf VBF 20 %, protéines de soja réhydratées 11 %, gras de bœuf 3 %, chapelure de blé 1,5 %	pain spécial aux graines de sésame 44 % : farine de blé 24 %, graines de sésame 1,1 %, huile de colza 0,8 %, sucre 1,2 %, dextrose 0,5 %	fromage fondu 10 % : fromage 6 %, beurre*, protéines de lait*, amidon modifié de maïs*	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	12027821	cuit, rond Ø NC, hauteur NC	préparation à base de viande de bœuf protéinée cuite 36 % : viande de bœuf VBF 20,2 %, protéines de soja réhydratées 10,1 %, gras de bovin*, chapelure de blé*, fibres de pois*, betterave rouge déshydratée*	pain spécial aux graines de sésame 44 % : farine de blé*, graines de sésame*, farine de fève*, huile végétale*, sucre*, dextrose*	fromage fondu 10 % : fromage 6 %, beurre*, protéines de lait*, amidon modifié de maïs*	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	111470	cuit, rond Ø NC, hauteur NC	préparation à base de viande de bœuf protéinée cuite 36 % : viande de bœuf VBF 20,5 %, protéines de soja réhydratées 8,7 %, chapelure de blé*, sucre caramélisé*	pain spécial aux graines de sésame 44 % : farine de blé*, graines de sésame 1,1 %, huile végétale*, sucre*, dextrose*	fromage fondu 9,0 % : fromage 5,4 %, beurre*, protéines de lait*, amidon transformé de maïs*	ALLIANCE ELABORES Terre de Fraîcheur
KRILL	356100	cuit, rond Ø 9,5 cm, hauteur NC	préparation à base de viande de bœuf protéinée cuite 36 % : viande de bœuf VBF 18,3 %, protéines de soja réhydratées 10,8 %, chapelure*, fibres végétales de pois*, sucre caramélisé*	pain spécial aux graines de sésame 44 % : farine de blé*, graines de sésame*, huile de colza*, gluten de blé*, farine de fève*, sucre*, dextrose*	fromage fondu 9,6 % : fromage 5,8 %, beurre*, protéines de lait*, amidon transformé de pomme de terre*	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	40133	cuit, rond Ø NC, hauteur NC	préparation à base de viande de bœuf protéinée cuite 36 % : viande de bœuf VBF 18 %, protéines de soja réhydratées 10 %, gras de bœuf*, chapelure de blé*, fibres de bambou*, sucre caramélisé*	pain spécial aux graines de sésame 44 % : farine de blé*, graines de sésame 1,1 %, huile de colza*, sucre*, dextrose*	fromage fondu 9,6 % : fromage 5,7 %, beurre*, protéines de lait*, amidon modifié de maïs*	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935569	cuit, rond Ø NC, hauteur NC	préparation cuite de viande hachée de bœuf 36 % : viande hachée de bœuf UE 20,1 %, protéines végétales réhydratées 10 %, gras de bovin*, chapelure*, fibres de pois*, amidon de pois*, betterave rouge déshydratée*	pain spécial aux graines de sésame 44 % : farine de blé*, graines de sésame*, huile de colza*, sucre*, dextrose*	fromage fondu 10 % : fromage 6 %, beurre*, protéines de lait*, amidon modifié de pomme de terre*	CHARAL Charal
TRANSFOURMET	163311	cuit, rond Ø NC, hauteur NC	préparation cuite de viande hachée de bœuf 36 % : viande hachée de bœuf UE 20,1 %, protéines végétales réhydratées 10 %, gras de bovin*, chapelure*, fibres de pois*, amidon de pois*, betterave rouge déshydratée*	pain spécial aux graines de sésame 44 % : farine de blé*, graines de sésame*, huile de colza*, sucre*, dextrose*	fromage fondu 10 % : fromage 6 %, beurre*, protéines de lait*, amidon modifié de pomme de terre*	CHARAL Charal

	Référence	Type de sauce et ingrédients % sur produit fini	Arôme, épice et herbe aromatique Additif	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73640	sauce 10 % : concentré de tomate 20-25 %, sucre 10-15 %, vinaigre d'alcool 10-15 %, cornichon 5-10 %, oignon 5-10 %, amidon de maïs < 5 %, oignon déshydraté < 2 %	arôme, agent de traitement de la farine, colorant, conservateur, émulsifiant, levure, levure désactivée	France	24 mois	surgelé, IQF, 125 g, emballage individuel, 24 x 125 g soit 3 kg	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	12027821	sauce 10 % : vinaigre*, graines de moutarde*, sucre*, huile de colza*, concentré de tomate*, oignon*, cornichon*, amidon transformé de maïs ou de pomme de terre*	arôme, agent de traitement de la farine, conservateur, émulsifiant, épaississant, exhausteur de goût, levure, sels de fonte	France	12 mois	surgelé, IQF, 125 g, emballage individuel NC, 24 x 125 g soit 3 kg	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	111470	sauce 11 % : moutarde au vinaigre*, sucre*, vinaigre*, concentré de tomate*, oignon*, cornichon* amidon transformé de maïs ou de pomme de terre*	arôme, affermissant, agent de traitement de la farine, colorant, conservateur, émulsifiant, levure, levure désactivée	France	24 mois	surgelé, IQF, 125 g, emballage individuel NC, 24 x 125 g soit 3 kg	ALLIANCE ELABORES Terre de Fraîcheur
KRILL	356100	sauce 9,6 % : moutarde*, sucre*, concentré de tomate*, oignon*, cornichon*, amidon transformé de maïs*, vinaigre*	arôme, extrait d'épice, acidifiant, affermissant, anti-oxygène, antioxydant, colorant, émulsifiant, poudre à lever, sels de fonte	France	12 mois	surgelé, IQF, 125 g, emballage individuel, 24 x 125 g soit 3 kg	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	40133	sauce 10,4 % : moutarde au vinaigre*, sucre*, concentré de tomate*, oignon*, amidon modifié de maïs*, cornichon*, vinaigre *	arôme, acidifiant, agent de traitement de la farine, affermissant, antioxydant, colorant, conservateur, émulsifiant, levure, levure désactivée	France	24 mois	surgelé, 125 g, emballage individuel, 24 x 125 g soit 3 kg	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935569	sauce 10 % : moutarde au vinaigre*, sucre*, concentré de tomate*, oignon*, amidon modifié de maïs*, cornichon*, vinaigre*	arôme, exhausteur de goût, acidifiant, affermissant, antioxydant, colorant, émulsifiant, levure, poudre levante	France	12 mois	surgelé, 125 g, emballage individuel, 24 x 125 g soit 3 kg	CHARAL Charal
TRANSFOURMET	163311	sauce 10 % : moutarde au vinaigre*, sucre*, concentré de tomate*, oignon*, amidon modifié de maïs*, cornichon*, vinaigre*	arôme, exhausteur de goût, acidifiant, affermissant, antioxydant, colorant, émulsifiant, levure, poudre levante	France	12 mois	surgelé, 125 g, emballage individuel, 24 x 125 g soit 3 kg	CHARAL Charal

(\* % Non communiqué)

## Sauce burger

Sauce émulsionnée épicée pour hamburger, en flacon souple de 850 à 960 g.

La sauce burger est un incontournable des produits de snacking. Elle accompagne aussi bien les sandwichs que les frites ou les steaks grillés.

A la lecture des ingrédients entrant dans la composition de nos offres, on constate que beaucoup d'entre eux sont identiques, notamment l'huile de colza, le vinaigre, le jaune d'œuf, ou encore l'ajout d'un produit sucré. Malgré tout, ces sauces présentent aussi des différences, dont la principale réside, comme on peut le voir, dans la quantité d'huile de colza mise en œuvre. En effet, parmi nos sept offres, deux en contiennent entre 17 et 21 %, alors que pour le reste de notre sélection cette quantité s'élève de 50 à 70,5 %. Les teneurs en produits sucrés passent également de 2,4 à 13 %, et l'on constate que ce sont les offres les plus faibles en huile qui contiennent le plus de sucres. Ces différences se retrouvent au niveau des valeurs nutritionnelles, et nous permettent de supposer que l'offre pour laquelle les pourcentages d'ingrédients ne sont pas communiqués, contient beaucoup d'huile de colza, mais peu de produits sucrés. Toutefois, pour pouvoir établir un meilleur comparatif produit, on note ici tout l'intérêt pour le consommateur de connaître non seulement les ingrédients qui le composent, mais également les pourcentages utilisés. Quoi qu'il en soit, il faudra s'attendre à des différences de saveurs, d'autant que d'autres ingrédients, comme la pâte d'anchois, la sauce anglaise, la sauce tomate ou les cornichons, ne se retrouvent pas dans toutes les offres.



### Question d'un acheteur

**D'un point de vue nutritionnel, vaut-il mieux proposer de la sauce burger ou du ketchup ?**

Comme on l'a constaté, la sauce burger peut être plus ou moins riche en lipides, ce qui n'est pas le cas du ketchup dans lequel aucune matière grasse n'est ajoutée. Ce dernier est par contre plus sucré, avec des taux supérieurs à 20 %, et ceci en raison d'un ajout de produits sucrés plus important, mais également des sucres apportés par les tomates. Ces sauces ont toutefois en commun une teneur élevée en sel (toujours supérieure à 1%), qui doit inciter à une consommation modérée de l'une ou de l'autre.

### Suggestions du chef

#### Astuces/Idees

Vous pouvez également vous servir de la sauce burger pour relever l'assaisonnement de vos guacamoles maison.

#### Thèmes & Recettes

**Les USA :** Cocktail de crevettes Tex-Mex

**Séries :** Garden burger

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	18394	237 kcal	1,0 %	11,0 %	6,1 %	21,0 %	1,9 %	0,5 g	1,70 g	BRAKE Brake
EPISAVEURS	155741	257 kcal	0,8 %	16,0 %	13,0 %	21,0 %	1,8 %	0,6 g	1,40 g	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	238514	661 kcal	1,1 %	3,2 %	2,9 %	73,0 %	6,1 %	0,2 g	1,30 g	COMEXO Menu & Co
KRILL	872079	679 kcal	1,4 %	4,0 %	3,2 %	73,0 %	5,6 %	< 1 g	1,65 g	COLONA Colona
PRO A PRO	87404	511 kcal	1,8 %	9,0 %	4,2 %	52,0 %	4,0 %	1,2 g	2,30 g	LESIEUR PROFESSIONNEL California
RELAIS D'OR MIKO	937451	679 kcal	1,4 %	4,0 %	3,2 %	73,0 %	5,6 %	< 1 g	1,65 g	COLONA Colona
TRANSGOURMET	100913	511 kcal	1,8 %	9,0 %	4,2 %	52,0 %	4,0 %	1,2 g	2,30 g	LESIEUR PROFESSIONNEL California

## Comparaison des offres

	Référence	Types de matière grasse et %	Type de sucre et %	Autres ingrédients et %	Additif	Industriels Marque
BRAKE	18394	huile de colza 20 %	sucre 5 %	vinaigre 6 %, amidon modifié 4 %, moutarde 3 %, jaune d'œuf 2,5 %, purée de tomate 2,5 %, sauce anglaise 2 %, pâte d'anchois 1 %, arôme 0,9 %, oignon déshydraté 0,2 %, épice 0,2 %	acidifiant, antioxydant, colorant, épaississant	BRAKE Brake
EPISAVEURS	155741	huile de colza 17-21 %	saccharose 9 à 13 %	cornichon 7 à 9 %, vinaigre d'alcool 5 à 7 %, moutarde 3 à 5 %, amidon modifié de pomme de terre 3 à 5 %, jaune d'œuf 2 à 4 %, ail déshydraté 1 %, épice < 1 %	acidifiant, antioxydant, colorant, conservateur, épaississant	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	238514	huile de colza % NC	sucre % NC	cornichon % NC, vinaigre % NC, amidon modifié de pomme de terre % NC, moutarde % NC, purée de tomates % NC, jaune d'œuf % NC	épaississant	COMEXO Menu & Co
KRILL	872079	huile de colza 70,5 %	sucre 2,4 %	jaune d'œuf 6,2 %, purée de tomate 4,9 %, vinaigre 4,3 %, câpres 2,8 %, cornichon 2,8 %, amidon modifié 0,4 %, arôme naturel d'aneth 0,01 %, épice 0,005 %	acidifiant, antioxydant, conservateur	COLONA Colona
PRO A PRO	87404	huile de colza 50 %	sirop de glucose % NC	purée de tomate double concentré % NC, vinaigre % NC, oignon % NC, persil % NC, jaune d'œuf % NC, moutarde de Dijon % NC, arôme % NC	acidifiant, antioxydant, conservateur	LESIEUR PROFESSIONNEL California
RELAIS D'OR MIKO	937451	huile de colza 70,5 %	sucre 2,4 %	jaune d'œuf 6,2 %, purée de tomate 4,9 %, vinaigre 4,3 %, câpres 2,8 %, cornichon 2,8 %, amidon modifié 0,4 %, arôme naturel d'aneth 0,01 %, épice 0,005 %	acidifiant, antioxydant, conservateur	COLONA Colona
TRANSGOURMET	100913	huile de colza 50 %	sirop de glucose % NC	purée de tomate double concentré % NC, vinaigre % NC, oignon % NC, persil % NC, jaune d'œuf % NC, moutarde de Dijon % NC, arôme % NC	acidifiant, antioxydant, colorant	LESIEUR PROFESSIONNEL California

	Référence	Allergènes majeurs	Pays de transformation	DDM	Mode de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	18394	céleri, gluten, moutarde, poisson, œuf	France	12 mois	1 mois entre +2/+ 6 °C	flacon squeeze, conservation tête en haut, contenance 1 l, poids 850 g, 12 flacons	BRAKE Brake
EPISAVEURS	155741	moutarde, œuf	France	12 mois	1 mois entre +2/+ 6 °C	flacon squeeze pipette, conservation tête en haut, contenance 0,95 l, poids 950 g, 12 flacons	GYMA FRANCE Gyma
FRANCE FRAIS	238514	œuf	France	9 mois	1 mois entre +2/+ 6 °C	flacon squeeze pipette, conservation tête en haut, contenance NC, poids 850 g, 12 flacons	COMEXO Menu & Co
KRILL	872079	œuf	Belgique	12 mois	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon, conservation tête en haut, contenance 0,9 l, poids 840 g, 12 flacons	COLONA Colona
PRO A PRO	87404	moutarde, œuf, sulfites	France	12 mois	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze pipette, conservation tête en haut, contenance 0,97 l, poids 960 g, 6 flacons	LESIEUR PROFESSIONNEL California
RELAIS D'OR MIKO	937451	œuf	Belgique	12 mois	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon, conservation tête en haut, contenance 0,9 l, poids 840 g, 12 flacons	COLONA Colona
TRANSGOURMET	100913	moutarde, œuf, sulfites	France	12 mois	1 mois en enceinte réfrigérée	flacon squeeze pipette, conservation tête en haut, contenance 0,97 l, poids 960 g, 6 flacons	LESIEUR PROFESSIONNEL California

Si l'ensemble de notre sélection de sauces burger possède une durée de conservation d'environ un an à température ambiante, on remarque qu'après ouverture cette conservation doit se faire en enceinte réfrigérée pendant un mois maximum. Il peut donc être judicieux d'évaluer les quantités susceptibles d'être servies pendant ce laps de temps, afin de voir si ce

type de contenant est adapté à votre structure. En effet, la quantité moyenne de sauce estimée par personne étant de 10 à 15 g, nos flacons de sauces burger permettent de réaliser entre 60 et 96 portions. Aussi, suivant vos effectifs et les fréquences de présentation, il peut être préférable d'opter pour des sticks individuels ou au contraire pour des bidons de 3 ou 5 litres.



# Emmental tranche spécial sandwich

Emmental coupé en tranche rectangulaire, barquette de 480 g à 1 kg.

Les tranches d'emmental se prêtent parfaitement à la réalisation des sandwichs et notamment ceux à base de la traditionnelle baguette.

Si le « jambon-beurre » reste le sandwich préféré des français, ces derniers ne dédaignent pas mettre parfois de l'emmental à la place du beurre. Parmi les fromages les plus appréciés dans l'hexagone, celui-ci se classe d'ailleurs à la 8<sup>ème</sup> place lorsqu'il est proposé en morceau, et à la 5<sup>ème</sup> s'il est râpé. De plus, l'intégration de ce fromage dans nos sandwichs a été grandement facilitée par les industriels. En effet, comme on peut le constater par rapport à notre sélection, les dimensions des tranches sont aujourd'hui spécialement adaptées à nos baguettes de pain. Nos offres possèdent ainsi une largeur moyenne comprise entre 4 et 5,3 cm, pour une longueur allant de 14 à 23,5 cm, ce qui favorise une répartition homogène et une excellente tenue dans le sandwich. Les épaisseurs de tranches proposées sont également assez fines (en général moins de 0,5 mm), garantissant ainsi une texture souple. Au niveau de la durée de conservation, si nos offres peuvent être gardées entre 40 et 120 jours, après ouverture elles devront néanmoins toutes être consommées à J + 3 afin d'éviter tous risques de contamination (microbes, bactéries...). En effet, ces produits sont conditionnés en sachet ou en barquette sous atmosphère modifiée et protectrice, et leur ouverture annule cette protection.



## Question d'un acheteur

### Pourquoi y-a-t-il des trous dans l'emmental ?

Après le caillage du lait et le pressage, les meules formées sont immergées dans de l'eau salée permettant la formation de la croûte. Commence ensuite l'affinage pendant 45 jours dans des caves un peu fraîches. Les meules sont ensuite placées dans des caves comprises entre 20 et 25 °C. En raison de la chaleur, les bactéries vont libérer du gaz carbonique qui va rester emprisonné à cause de l'imperméabilité de la croûte. Ces bulles de gaz créent des trous qui permettent de tester le niveau et la qualité de l'affinage de l'emmental.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Vous pouvez les utiliser pour garnir vos omelettes aux fromages en y glissant une tranche avec quelques cerneaux de noix, avant de les rabattre sur elles-mêmes.

### Thèmes & Recettes

**L'Italie :** Bruschetta au pesto et fromage

**Paris :** Baguette Jambon-beurre fromage

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	81306	378 kcal	28,0 %	< 1 %	28,0 %	20,0 %	1,00 g	CIPF CODIPAL SAS Mon Village
DAVIGEL	12223287	379 kcal	28,0 %	traces	29,0 %	19,0 %	0,50 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	117724	369 kcal	27,0 %	< 0,5 %	29,0 %	19,0 %	0,50 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
KRILL	159236	377 kcal	27,0 %	2,0 %	29,0 %	19,5 %	NC	LAÏTA marque NC
PASSION FROID	33472	386 kcal	29,0 %	traces	30,0 %	19,1 %	1,13 g	PRESIDENT PROFESSIONNEL Président Professionnel
PRO A PRO	101580	369 kcal	27,0 %	< 0,5 %	29,0 %	19,0 %	0,50 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
RELAIS D'OR MIKO	935154	369 kcal	27,0 %	< 0,5 %	29,0 %	19,0 %	0,50 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
TRANSFOURMET	301104	369 kcal	27,0 %	< 0,5 %	29,0 %	20,0 %	1,20 g	TRANSFOURMET Transfourmet Quality

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Additif et %	Industriels Marque
BRAKE	81306	tranche rectangulaire, 15 x 5 cm, épaisseur 2 mm	lait de vache pasteurisé 97 %	coagulant microbien < 1 %, ferments lactiques < 1 %, chlorure de calcium % NC	CIPF CODIPAL SAS Mon Village
DAVIGEL	12223287	tranche rectangulaire, 19,5 à 23,5 x 4,7 à 5,3 cm, épaisseur 2,5 à 2,6 mm	lait de vache pasteurisé % NC	coagulant % NC, ferments lactiques % NC, propionique % NC	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	117724	tranche rectangulaire, dimensions NC	lait de vache pasteurisé % NC	coagulant % NC, ferments lactiques % NC	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
KRILL	159236	tranche rectangulaire, 15 x 5 cm, épaisseur NC	lait de vache pasteurisé 99 %	enzyme coagulante microbienne 0,03 %, ferments lactiques 0,2 %, chlorure de calcium, sel de saumure 0,4 à 0,8 %	LAÏTA marque NC
PASSION FROID	33472	tranche rectangulaire, 14 x 4 cm, épaisseur 2,5 mm	lait de vache pasteurisé > 98 %	présure microbienne < 1 %, ferments lactiques thermophiles < 0,5 %, chlorure de calcium < 1 %	PRESIDENT PROFESSIONNEL Président Professionnel
PRO A PRO	101580	tranche rectangulaire, dimensions NC	lait de vache pasteurisé % NC	coagulant % NC, ferments lactiques % NC	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
RELAIS D'OR MIKO	935154	tranche rectangulaire, dimensions NC	lait de vache pasteurisé % NC	coagulant % NC, ferments lactiques % NC	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
TRANSGOURMET	301104	tranche rectangulaire, 15 x 5 cm, épaisseur NC	lait de vache pasteurisé > 98,3 %	coagulant microbien < 0,5 %, ferments lactiques < 0,5 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergène	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	81306	Lait	UE	France	75 jours	barquette 0,5 kg, sous atmosphère modifiée, tranche 20,5 g +/-, 24 tranches par barquette +/-, 9 x 0,5 kg	CIPF CODIPAL SAS Mon Village
DAVIGEL	12223287	Lait	NC	France	55 jours	barquette 0,7 kg, sous atmosphère modifiée, tranche 22,5 à 25,5 g, 30 tranches par barquette, 6 x 0,7 kg	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	117724	Lait	France	France	70 jours	sachet 0,5 kg, flow pack, tranche 12,5 g, 40 tranches par barquette, 8 x 0,5 kg	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
KRILL	159236	Lait	France ou UE	France	50 jours	barquette 0,7 kg, sous atmosphère modifiée, tranche 20 g, 25 tranches par barquette, 12 x 0,5 kg	LAÏTA marque NC
PASSION FROID	33472	Lait	France	France	40 jours	barquette 0,48 kg, mode de conservation NC, tranche 15 g +/-, 32 tranches par barquette, 10 x 0,48 kg	PRESIDENT PROFESSIONNEL Président Professionnel
PRO A PRO	101580	Lait	France	France	70 jours	sachet 0,5 kg, flow pack, tranche 12,5 g, 40 tranches par barquette, 8 x 0,5 kg	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
RELAIS D'OR MIKO	935154	Lait	France	France	70 jours	sachet 0,5 kg, flow pack, tranche 12,5 g, 40 tranches par barquette, 8 x 0,5 kg	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
TRANSGOURMET	301104	Lait	Pays-Bas	UE	90 jours	barquette 1 kg, sous atmosphère, tranche 15 g +/-, 67 tranches par barquette, 6 x 1 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Pour la petite histoire, l'emmental tire ses origines de la vallée de l'Emme située en Suisse. Toutefois, ce fromage est aujourd'hui très largement fabriqué en France, où le plus gros de sa production se situe en Bretagne. Confectionné uniquement à partir de lait de vache, il ne faut pas moins de 800 à 1000 litres pour produire une meule. Il faut dire que l'emmental est aujourd'hui le plus imposant des fromages élaborés dans le monde, et le poids d'une meule peut aller de 75 à 100 kg.



# Bagel

*Bagel cuit, surgelé, pièce de 115 g.*

*Le bagel se consomme le plus souvent avec du fromage frais et du saumon fumé mais il se substitue également très bien aux autres pains pour burger ou sandwich.*

Si la baguette de pain a toujours la côte auprès des français pour la préparation de leurs sandwiches, depuis quelques temps elle ne cesse pourtant de perdre des places en faveur du bagel. Eh oui, ce petit pain rond quasiment inconnu au début des années 2000, est en train de révolutionner le monde du snacking. Son mode de cuisson est particulier, puisque avant d'être passé au four il subit une séance dite « d'échaudage », c'est-à-dire qu'il est plongé dans l'eau bouillante quelques secondes. Cette technique héritée du Moyen-Age permet apparemment de faire éclater les grains d'amidon, rendant ainsi le bagel plus digeste. Ce procédé lui procure aussi son aspect brillant et sa texture un peu caoutchouteuse. Parmi nos cinq offres, on constate que l'une d'elles est proposée nature, alors que les quatre restantes possèdent des graines de sésame à hauteur de 2 à 3,2 %. D'autres graines, comme celles du pavot, peuvent également agrémenter les bagels, permettant d'avoir des saveurs différentes. Au niveau du poids, toutes nos offres sont proposées en 115 g. Si ce grammage est couramment employé, sachez qu'il existe toutefois des formats plus petits ou plus grands, qui vous permettront de réaliser des préparations adaptées à toutes vos catégories de convives.



## Le saviez-vous

D'après une légende, l'invention du bagel remonterait à l'année 1683. Un boulanger autrichien aurait en effet inventé ce petit pain rond en l'honneur du roi Jean III Sobieski de Pologne pour le remercier d'avoir sauvé son pays de l'invasion turque. On dit que le boulanger lui a donné la forme d'un fer à cheval, car le roi était un excellent cavalier. Le bagel traversera ensuite l'Atlantique au début du 20<sup>ème</sup> siècle lors de l'immigration des juifs d'Europe de l'Est vers l'Amérique, où il deviendra vite célèbre. D'un point de vue pratique, sachez que le trou des bagels permettait surtout de les exposer sur un bâton pour les vendre dans la rue.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour changer un peu, servez-vous du bagel pour réaliser un sandwich sucré garni de fromage frais à la vanille et de lamelles de fraises.

### Thèmes & Recettes

**Le Canada :** Bagel egg bacon  
**Le goût :** Bagel chèvre et miel

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BRAKE	73129	266 kcal	9,7 %	51,0 %	6,3 %	2,3 %	0,4 %	3,1 g	1,06 g	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
DAVIGEL	12334163	313 kcal	9,8 %	56,0 %	5,2 %	5,0%	0,5 %	2,5 g	1,40 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	60899	265 kcal	8,3 %	50,0 %	5,1 %	1,2 %	0,2 %	3,2 g	1,13 g	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
RELAID D'OR MIKO	9016	313 kcal	9,8 %	56,0 %	5,2 %	5,0 %	0,5 %	2,5 g	1,50 g	MANHATTAN'S BAGELS Manhattan Hot Dog
TRANSGOURMET	217406	313 kcal	9,8 %	56,0 %	5,2 %	4,7%	0,5%	2,8 g	1,50 g	FOOD PLUS Food Plus



## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de féculent et %	Type de sucre et %	Graine de sésame	Type de matière grasse et %	Additifs	Industriels Marque
BRAKE	73129	cuit, pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø 12 cm +/-, H 3,5 cm +/-	farine de blé enrichie en vitamines et minéraux 94 %	sucre de canne 2,4 %	3,2 %	/	levure, malt d'orge	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
DAVIGEL	12334163	cuit, pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø NC, H NC	farine de blé % NC, farine de blé malté % NC, farine de soja % NC, gluten de blé % NC	sucre % NC	2,0 %	huile de colza non hydrogénée % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant, levure	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	60899	cuit, pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø 12 cm +/-, H 3,5 cm +/-	farine de blé enrichie en vitamines et minéraux 94 %	sucre de canne 2,4 %	/	/	levure, malt d'orge	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
RELAIS D'OR MIKO	9016	cuit, non pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø 11,8 cm +/-, H 4,5 cm +/-	farine de blé % NC, farine de blé malté % NC, farine de soja % NC, gluten de blé % NC	sucre 5,2 %	2,0 %	huile végétale % NC	agent de traitement de la farine, émulsifiant, levure	MANHATTAN'S BAGELS Manhattan Hot Dog
TRANSGOURMET	217406	cuit, non pré-tranché, rond, troué en son centre, Ø 11,8 cm +/-, H 4,2 cm +/-	farine de blé 55 %, farine de malt d'orge ou de blé < 2 %, farine de soja < 2 %, gluten < 2 %	sucre < 5 %	2,0 %	huile de colza < 5 %	agent de traitement de la farine, émulsifiant, levure	FOOD PLUS Food Plus

	Référence	Allergène majeurs	Mise en œuvre	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73129	gluten, sésame	décongélation 1 h en froid positif, réchauffage 3 à 5 min au four 180 °C	Royaume-Uni	12 mois	surgelé, IQF, 115 g, 4 pièces par sachets, carton de 12 sachets	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
DAVIGEL	12334163	gluten, sésame, soja	sans décongélation, 8 à 10 min au four ventilé 150 °C, ou avec décongélation, 3 à 5 min au four ventilé 170 °C	Belgique	12 mois	surgelé, IQF, 115 g, vrac, carton de 30 pièces	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	60899	gluten	décongélation en froid positif, de préférence à t° ambiante, dans un contenant hermetique, puis 2 min au four 220 °C	Royaume-Uni	12 mois	4 pièces par sachets, carton de 12 sachets	AFIS SARL SURGELES Bagel Nash
RELAIS D'OR MIKO	9016	gluten, sésame, soja	décongélation 45 min à t° ambiante, réchauffage 3 à 5 min au four 180 °C, ou au toaster	France	12 mois	surgelé, 115 g, présentation NC, carton de 30 pièces	MANHATTAN'S BAGELS Manhattan Hot Dog
TRANSGOURMET	217406	gluten, sésame, soja	décongélation 45 min à t° ambiante, réchauffage 3 à 5 min au four 180 °C	Belgique	12 mois	surgelé, 115 g, vrac, carton de 30 pièces	FOOD PLUS Food Plus

### Références

• **Découvrez les 10 fromages préférés des français,**

<https://www.produits-laitiers.com/article/decouvrez-les-10-fromages-preferes-des-francais>

• **L'emmental,**

<https://www.produits-laitiers.com/article/pourquoi-y-a-t-il-des-trous-dans-l-emmental>

<https://www.produits-laitiers.com/produit-laitier/emmental/>

• **Le bagel,**

<http://www.club-sandwich.net/articles/l-histoire-du-bagel-99.php>

<https://www.chosesasavoir.com/y-a-t-trou-bagels/>

GMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.

Base de données AIDOMENU, Panel d'acheteurs de collectivités