

CCTP « mode d'emploi »

Le chocolat

La période de Pâques est, après celle de Noël, la plus propice à la commercialisation du chocolat. Découvrons donc cette gourmandise aux multiples déclinaisons.

L'épopée mondiale du chocolat débute en 1519 lorsque Hernan Cortès, de passage au Mexique, se voit offrir un breuvage à base de fèves de cacao (graines uniquement présentes sur le continent sud-américain). Il en fait parvenir en Espagne et le succès est immédiat. Consommé d'abord sous forme de boisson, le chocolat va alors rapidement conquérir l'Europe. Il faut ensuite attendre plus d'un siècle pour voir apparaître les premières pastilles de chocolat (1674) puis le cacao en poudre (1828) et la tablette de chocolat (1830). Inévitablement, la demande en fèves de cacao explose et pour y répondre, on implante à partir du 16ème siècle des cacaoyers en Afrique de l'Ouest. L'acclimatation est telle, qu'aujourd'hui 70% de la production mondiale de cacao dépend de ce continent (majoritairement de Côte d'Ivoire) contre seulement 13% pour l'Amérique latine. Amateurs de chocolat, les français ne sont toutefois pas les plus gourmands

puisque leur consommation est estimée à 6 kilos par habitant et par an contre 10 kilos pour les suisses, les allemands ou les britanniques. Depuis une dizaine d'années, la consommation de chocolat a également explosé de plus de 32% au niveau mondial et ce, principalement dans les pays émergents. Cette surconsommation, en plus du changement climatique et d'une baisse de rendement (dû au vieillissement des plantations), laissent ainsi entrevoir une pénurie en fèves de cacao d'ici 2020, avec une forte hausse des prix de cette matière première.

La sélection du mois

- Chocolat en poudre
- Couverture de chocolat blanc
- Chocolat napolitain
- Vermicelles décor à base de cacao

→ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...

MICHAËL PERRIAUD - RESPONSABLE DE CUISINE
Lycée hôtelier François Rabelais - Dardilly (69)



« Nous proposons essentiellement le chocolat en poudre au petit déjeuner. Cela représente à peu près un kilo et demi par jour car nous avons environ trois cent élèves internes. En cuisine, on l'utilise souvent en pâtisserie notamment pour la fabrication du tiramisu ou dans la crème brûlée. En décoration, il nous arrive de le saupoudrer sur les entremets pour apporter de la couleur. Lors de la semaine du goût, on a également proposé plusieurs sauces différentes avec la viande, dont une à base de chocolat en poudre. C'est assez spécial en goût et cela a été moyennement apprécié. Je ne pense pas que l'on recommencera. On utilise aussi les vermicelles au chocolat et j'ai d'ailleurs récemment décoré une mousse au citron avec pour apporter du contraste. On se sert également de ganache ou de pistoles au chocolat car nous sommes une école hôtelière et nous possédons entre autre, un atelier pâtisserie où les élèves préparent de nombreux desserts. Nous avons utilisé le chocolat blanc une fois, mais c'est un produit un peu écœurant et comme les conditionnements sont trop importants, ce n'est pas pratique. Par contre, nous n'avons jamais proposé de napolitains, ce produit n'étant pas vraiment destiné à nos convives. »

Secteur : public - Type de convives : Lycéens
Nombre de couverts/jour : 600 à 700 (midi), 300 (dîner)



Aline Cettier
Assistante qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Collectivités Express, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 9 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.



Chocolat en poudre

Chocolat en poudre, 32% de cacao, dose individuelle de 20 g.

Le chocolat en poudre présenté en sachet-dose est généralement mis à disposition pour les petits déjeuners pris en libre-service.

La dénomination "chocolat en poudre" est réglementée et désigne un produit constitué d'un mélange de sucre et de 32% minimum de cacao en poudre. Nos offres sont donc conformes à la réglementation. Pour l'une d'elles, le cacao utilisé est "maigre", c'est à dire que la quantité de beurre de cacao est moins importante dans ce produit. Les termes "maigre", "dégraissé" ou "fortement dégraissé" ne sont autorisés que si le cacao contient moins de 20% de beurre de cacao. Par contre, en l'absence de ces termes, le taux doit obligatoirement être supérieur à 20%. La teneur en lipides de l'offre contenant du cacao maigre n'est donc que de 4,8% contre 6,9% pour le reste de notre sélection. L'ingrédient principal du chocolat en

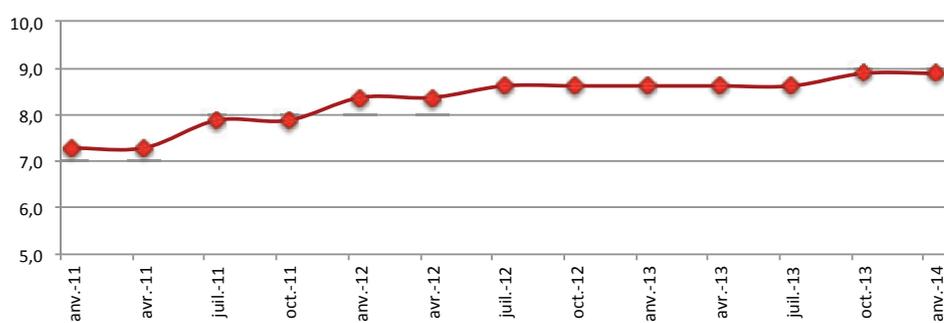
poudre reste toutefois le sucre puisqu'il représente 67% du produit fini. Ainsi, si vous souhaitez un produit moins sucré, il faudra choisir un chocolat en poudre avec une teneur plus élevée en cacao ou vous tourner vers le cacao en poudre qui est un produit sans sucre ajouté et ne contient que du cacao pur. Sur certains emballages, vous pouvez aussi rencontrer les dénominations "cacao en poudre sucré", "cacao sucré" ou "chocolat de ménage en poudre". Dans ce cas, il s'agit de produits contenant au moins 25% de poudre de cacao et dont la teneur en sucre peut aller jusqu'à 75%.



Le saviez-vous ?

Une fois décortiquées, dégermées, torréfiées et broyées, les fèves de cacao se retrouvent sous forme de pâte de cacao (appelée également masse ou liqueur de cacao). On peut utiliser telle quelle ou bien extraire par pression hydraulique le beurre de cacao (liquide de couleur blanchâtre) d'un côté, et le cacao "pur" sous forme de tourteau de couleur marron (qui broyé finement donne la poudre de cacao) de l'autre.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Apportez une note épicée à votre chocolat chaud en l'accompagnant d'une crème fouettée, additionnée de cardamome en poudre.

THÈMES & RECETTES

L'Autriche : Chocolat viennois
Les Îles : Chocolat créole

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14803	364 kcal	10,1%	78,4%	67,1%	4,8%	2,7%	16,5 g	SAGY Gycao
EPISAVEURS	66617	373 kcal	6,7%	71,0%	67,0%	6,9%	4,2%	9,8 g	EPISAVEURS Gusto Debrio
PRO A PRO	71169	390 kcal	6,9%	80,7%	66,9%	6,9%	4,4%	NC	MONBANA Okakao
TRANSFOURMET	156105	377 kcal	6,7%	NC	67,0%	6,9%	4,2%	9,8 g	DIPA INDUSTRIE Cémoi

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de cacao et %	Type de sucre et %	Arôme et %	Industriels Marque
BRAKE	14803	poudre, sachet dose	cacao maigre 32% minimum	sucre 67,8%	arôme vanille 0,2%	SAGY Gycao
EPISAVEURS	66617	poudre, sachet dose	cacao 32%	sucre 67,0%	/	EPISAVEURS Gusto Debrío
PRO A PRO	71169	poudre, sachet dose	cacao 32% minimum	sucre 67,0%	extrait naturel de vanille 0,2%	MONBANA Okakao
TRANSGOURMET	156105	poudre, sachet dose	cacao 32%	sucre 67,0%	/	DIPA INDUSTRIE Cémoi

	Référence	Dosage	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14803	20 g pour 200 à 250 ml de lait chaud	mondiale	France	24 mois	dose de 20 g, carton de 200 doses	SAGY Gycao
EPISAVEURS	66617	20 g pour 200 ml de lait chaud	NC	France	24 mois	dose de 20 g, carton de 250 doses	EPISAVEURS Gusto Debrío
PRO A PRO	71169	20 g pour 200 ml de lait chaud	sucre : Île de la Réunion, cacao : Afrique de l'Ouest, vanille : Malaisie, Océan Indien, Europe	France	24 mois	dose de 20 g, carton de 200 doses	MONBANA Okakao
TRANSGOURMET	156105	20 g pour 120 à 150 ml de lait froid ou chaud	NC	France	24 mois	dose de 20 g, carton de 250 doses	DIPA INDUSTRIE Cémoi

Si nos offres ont une composition relativement similaire, on est surpris de constater que la quantité de lait à utiliser pour une dose de 20 g peut aller de 120 à 250 ml de lait en fonction des industriels. Bien sûr, ces proportions sont surtout données à titre indicatif et peuvent varier selon les goûts de chacun. Pour information, les recommandations du GEMRCN préconisent pour le petit

déjeuner un apport en lait de 200 ml pour les maternelles, primaires et personnes âgées en institution et de 250 ml pour les adolescents et adultes.



Chocolat blanc

Chocolat blanc, en gouttes, pistoles ou palets, en seau, carton ou sachet de 5 kg.

Le chocolat blanc s'emploie pour l'élaboration de moulages ou de décors pour la pâtisserie. Il peut aussi servir pour la confection de mousses ou ganaches, généralement utilisées comme garniture de divers entremets ou macarons.

La quantité de beurre de cacao mise en œuvre dans nos offres de chocolat blanc est relativement homogène puisqu'elle oscille entre 29 et 30,5%. Pour information, la réglementation impose un minimum de 20% de beurre de cacao dans le chocolat blanc. On constate également que le lait contenu dans nos offres est en poudre. Cela évite un apport d'eau (contrairement au lait liquide) qui nuirait à la qualité du chocolat et ne permettrait pas sa conservation. Par contre, la teneur et le type de lait utilisés sont loin d'être identiques. Ainsi, alors que deux offres ne contiennent que du lait entier (27,4%), deux autres sont préparées avec 21% de lait entier et 5%

de lait écrémé. Enfin, la dernière offre ne contient que 15,7% de lait écrémé mais on remarque un ajout de matières grasses laitières anhydres de 4%. Malgré ces différences qui influent sur le goût du chocolat et le taux de lipides (34,8 à 40%), nos offres sont en accord avec la réglementation : elles possèdent toutes plus de 14% de matière sèche provenant de produits laitiers, dont pas moins de 3,5% de matière grasse lactique (entre 4 et 7%). A noter tout de même que l'ingrédient principal du chocolat blanc reste le sucre. Celui-ci représente entre 41,1 et 47,5% du produit fini.

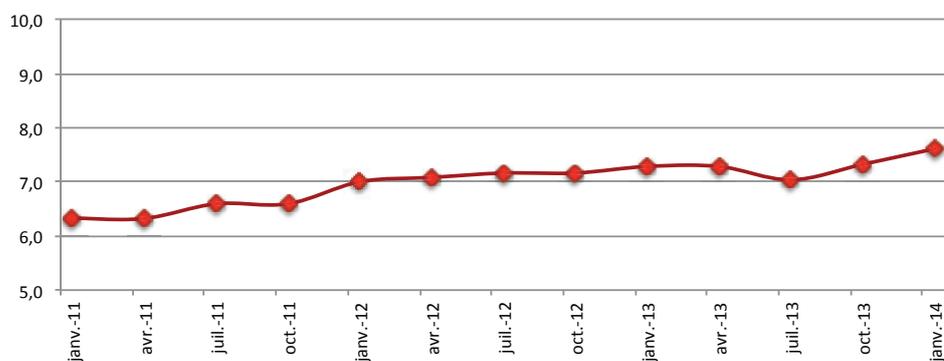


Question d'un acheteur

Comment fait-on pour obtenir un chocolat qui soit blanc alors que ce n'est pas vraiment la couleur du chocolat ?

Pour le chocolat blanc, on ne se sert pas des deux parties composant la pâte de cacao mais uniquement du beurre de cacao qui est de couleur blanche ou crème. Ensuite, l'ajout de lait et de sucre n'apporte pas de couleur supplémentaire.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Additionné de crème de marrons, le chocolat blanc vous permettra de réaliser un chocolat chaud original et savoureux.

THÈMES & RECETTES

Le printemps : Verrine aux gariguettes
Les USA : Cookies black & white

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	16716	586 kcal	7,0%	50,0%	NC	40,0%	25,0%	140 mg	250 mg	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
FRANCE FRAIS	117725	586 kcal	7,0%	50,0%	NC	40,0%	25,0%	140 mg	250 mg	CHOCOLATERIE WEISS Campagne de France
EPISAVEURS	15396	568 kcal	6,1%	57,2%	56,9%	34,8%	22,0%	64,5 mg	159 mg	BARRY CALLEBAUT Cacao Barry
PRO A PRO	52653	571 kcal	7,0%	54,0%	54,0%	36,0%	22,0%	90 mg	NC	DIPA INDUSTRIE Pupier
TRANSGOURMET	130476	571 kcal	7,0%	54,0%	53,8%	36,0%	22,2%	90 mg	NC	TRANSGOURMET Legave

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de cacao et %	Type de produit laitier et %	Type de sucre et %	Industriels Marque
BRAKE	16716	goutte, 2 g	beurre de cacao 29% minimum	lait en poudre entier 27,4%	sucre 41,1%	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
FRANCE FRAIS	117725	goutte, 2 g	beurre de cacao 29% minimum	lait en poudre entier 27,4%	sucre 41,1%	CHOCOLATERIE WEISS Campagne de France
EPISAVEURS	15396	pistole, poids NC	beurre de cacao 30,5%	lait en poudre écrémé 15,7%, matière grasse laitière anhydre 4%	sucre 47,5%	BARRY CALLEBAUT Cacao Barry
PRO A PRO	52653	palet, 1 à 2 g	beurre de cacao 30%	lait en poudre entier 21%, lait en poudre écrémé 5%	sucre 43%	DIPA INDUSTRIE Pupier
TRANSGOURMET	130476	palet, 1 à 2 g	beurre de cacao 30%	lait en poudre entier 21%, lait en poudre écrémé 5%	sucre 43%	TRANSGOURMET Legave

	Référence	Arôme et % Agent de texture et %	Pays de transformation	DLUO, Stockage	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16716	extrait de vanille < 1%, lécithine de soja < 1%	France	24 mois, entre 16/18°C	seau polypropylène, couvercle refermable clipsé, 5 kg, 1 x 5 kg	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
FRANCE FRAIS	117725	extrait de vanille < 1%, lécithine de soja < 1%	France	24 mois, entre 16/18°C	seau polypropylène, couvercle refermable clipsé, 5 kg, 1 x 5 kg	CHOCOLATERIE WEISS Campagne de France
EPISAVEURS	15396	vanille naturelle %NC, lécithine de soja %NC	Belgique	12 mois, entre 12/20°C	étui carton, 5 kg, 4 x 5 kg	BARRY CALLEBAUT Cacao Barry
PRO A PRO	52653	arôme de vanille < 1%, lécithine de tournesol < 1%	France	18 mois, stockage NC	sachet plastique, 5 kg, 1 x 5 kg	DIPA INDUSTRIE Pupier
TRANSGOURMET	130476	arôme de vanille < 1%, lécithine de tournesol < 1%	France	18 mois, entre 15/18°C	sachet plastique, 5 kg, 1 x 5 kg	TRANSGOURMET Legave

Nos offres de chocolat blanc sont souvent désignées sous le terme "chocolat de couverture" puisque la présentation (palet, goutte ou pistole) le destine principalement à être fondu pour la décoration en pâtisserie ou en chocolaterie. Toutefois, si cette désignation "de couverture" est réglementée pour le chocolat noir (composition d'au moins 35% de matière

sèche totale de cacao, dont pas moins de 31% de beurre de cacao et pas moins de 2,5% de cacao sec dégraissé) ou pour le chocolat au lait (composition minimum de 31% de beurre de cacao), elle ne l'est pas pour le chocolat blanc.



Chocolat napolitain

Carré ou rectangle de chocolat napolitain, emballé individuellement, pièce de 2,5 à 4,5 g.

Le napolitain est le plus souvent utilisé pour accompagner le café. Il peut aussi apporter un peu de croquant à vos coupes de glaces.

Parmi nos quatre offres de napolitain, trois sont identiques et affichent une teneur en pâte de cacao de 70,5%. La dernière offre, qui n'en possède que 57%, contient toutefois 7% de beurre de cacao et 9% d'éclats de fèves de cacao torréfiées (ou "grué de cacao"). Ce qui nous donne un total de 73% de matières premières provenant exclusivement du cacaoyer, soit un taux légèrement supérieur aux trois autres offres. Néanmoins, cela ne signifie pas que le produit est une qualité supérieure mais juste qu'il est différent en goût et en texture. Les 9% d'éclats de fèves de cacao vont, en effet, lui apporter un petit côté "croustillant" et sa teneur en lipides (donc en beurre de cacao) qui est de 45% contre seulement 38,8% pour les

autres offres, va lui conférer une texture plus onctueuse. Sa saveur peut, quant à elle, être légèrement moins prononcée puisque la teneur en cacao est inférieure aux autres offres (66% contre 70,5%). Toutefois, ce dernier paramètre est très dépendant de la variété, de la qualité et de la torréfaction des fèves de cacao utilisées. Notez que lorsque vous achetez du chocolat noir où il est spécifié qu'il contient 70% de cacao, comme pour nos offres, la répartition entre le pourcentage de pâte, beurre, poudre ou éclat de cacao peut être très variable, d'où l'obtention de produits différents malgré une teneur totale identique en cacao.



Question d'un acheteur

Pourquoi ce chocolat porte-t-il le nom de "napolitain" ?

Au début du 20^{ème} siècle, le petit café serré à l'italienne, appelé plus familièrement "napolitain" est très en vogue. Pour l'accompagner, Eugène Weiss, chocolatier depuis 1882 dans la ville de Saint-Etienne (42), à l'idée de créer en 1912 ce petit carré de chocolat auquel il donne tout naturellement le nom de "napolitain".

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

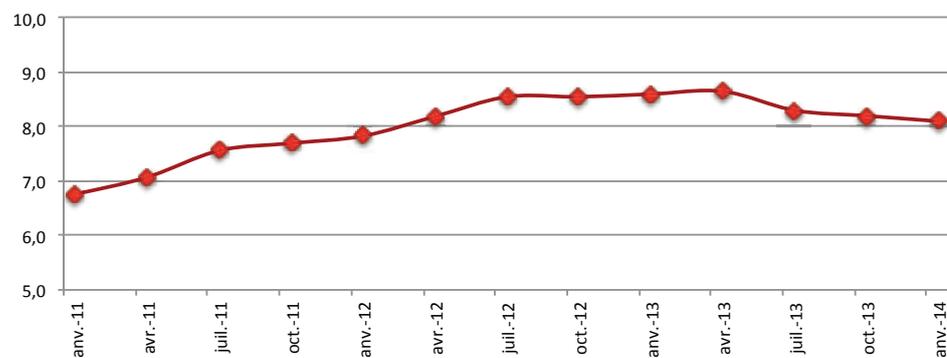


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Magnésium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	16657	612 kcal	9,0%	44,0%	23,0%	45,0%	28,0%	NC	11 g	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
EPISAVEURS	69724	541 kcal	8,1%	34,0%	28,9%	38,8%	24,2%	167,2 mg	11,7 g	EPISAVEURS Gusto Debrio
PRO A PRO	18635	541 kcal	8,1%	34,0%	28,9%	38,8%	24,2%	167,2 mg	11,7 g	MONBANA Okakao
TRANSGOURMET	300105	541 kcal	8,1%	34,0%	28,9%	38,8%	24,2%	167,2 mg	11,7 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez aussi l'employer pour rectifier ou finaliser vos sauces civet. En effet, son petit format est idéal pour un dosage par petite touche.

THÈMES & RECETTES

L'Italie : Tiramisu aux marrons

La Savoie : Civet de caïon

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de cacao et %	Type de sucre et %	Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	16657	napolitain à 70% de cacao avec éclats de fèves	rectangle, 42 x 20 x 6 mm	pâte de cacao 57%, beurre de cacao 7%, éclat de fève de cacao torréfiée 9%	sucre 26%	lécithine de soja	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
EPISAVEURS	69724	carré de chocolat à 70% de cacao	carré, 35 x 35 x 5 mm	pâte de cacao 70,5%	sucre 28,5%	lécithine de soja, E476	EPISAVEURS Gusto Debrio
PRO A PRO	18635	napolitain de chocolat noir à 70% de cacao minimum	carré, dimension NC	pâte de cacao 70,5%	sucre 28,5%	lécithine de soja, E476	MONBANA Okakao
TRANSGOURMET	300105	napolitain carré de chocolat noir à 70% de cacao	rectangle, 36 x 20 x 5 mm	pâte de cacao 70,5%	sucre 28,5%	lécithine de soja, E476	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16657	Afrique, Amérique du sud	France	24 mois	pièce de 4,5 g, emballage individuel, papier aluminium paraffiné + bague papier imprimée, bt 2 kg, 444 pièces	CHOCOLATERIE WEISS Weiss
EPISAVEURS	69724	NC	France	24 mois	pièce de 4 g, emballage individuel, papier aluminium + papier imprimé, bt 800 g, 200 pièces	EPISAVEURS Gusto Debrio
PRO A PRO	18635	pâte de cacao : Afrique de l'Ouest, sucre, E476 : Europe, lécithine de soja : Brésil, Inde, Bolivie	France	24 mois	pièce de 4 g, emballage individuel, flow pack, bt 800 g, 200 pièces	MONBANA Okakao
TRANSGOURMET	300105	pâte de cacao : Afrique de l'Ouest, sucre, E476 : Europe, lécithine de soja : Brésil, Inde, Bolivie	France	24 mois	pièce de 2,5 g, emballage individuel, papier aluminium + étiquette, bt 1,25 kg, 500 pièces	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Avec leur poids plume (de 2,5 à 4,5 g), nos offres de napolitains sont idéales pour s'accorder un petit plaisir en fin de repas puisqu'elles n'apportent que 0,7 à 1,2 g de sucres simples et 1 à 2 g de lipides (à condition de n'en consommer qu'un seul). De plus, elles bénéficient d'une TVA à 5,5% puisqu'il s'agit de chocolat noir (le chocolat blanc ou au lait (sauf le chocolat de ménage au lait) étant taxés

à 20%). Notons toutefois que même composés de chocolat blanc ou au lait vos napolitains resteront taxés à 5,5% puisqu'ils sont considérés comme des bonbons pouvant être consommés en une bouchée !



Vermicelles décor à base de cacao

Vermicelles, à base de cacao, boîte ou sachet de 1 kg.

Les vermicelles s'utilisent pour la décoration des coupes glacées et de certaines pâtisseries, notamment des cupcakes.

On constate que nos offres de vermicelles décor ont des compositions différentes. En effet, alors que l'une d'entre elles contient seulement 13% de poudre de cacao maigre, deux autres possèdent 39% de pâte de cacao et 6% de beurre de cacao. La dernière est quant à elle composée de pâte et de poudre de cacao dégraissé mais les pourcentages mis en œuvre ne sont pas indiqués. Pour pouvoir bénéficier de la dénomination légale "vermicelles de chocolat" la réglementation indique qu'une teneur en matière sèche totale de cacao soit de 32% minimum, dont au moins 12% de beurre de cacao et 14% de cacao sec dégraissé. Lorsque les vermicelles ne possèdent pas ces teneurs, comme c'est le cas de notre offre à 13% de cacao maigre, vous pourrez donc les retrouver sous les dénominations

suivantes : "vermicelles au cacao maigre", "vermicelles goût (ou saveur, ou parfum) chocolat", "vermicelles de confiserie au cacao maigre". La dénomination "vermicelles de chocolat" semble concerner les offres à 6% de beurre de cacao et 39% de pâte de cacao. En effet, la pâte de cacao contient en moyenne 47 à 50% de beurre de cacao et 50 à 57 % de cacao (contenant encore 20 à 24% de beurre de cacao). La teneur en beurre de cacao de ces offres est donc supérieure à 25% et la teneur en cacao dégraissé d'environ 15%. En revanche, l'absence de pourcentages pour la dernière offre ne nous permet pas de déterminer si elle peut bénéficier de la dénomination "vermicelles de chocolat".

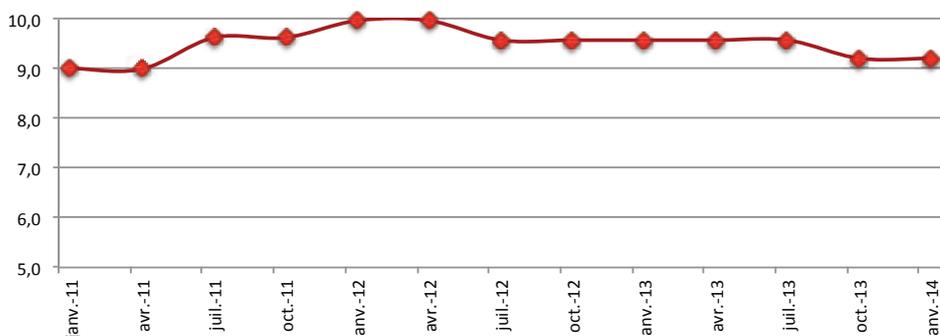


Question d'un acheteur

Est-ce que les vermicelles de différentes couleurs contiennent du cacao ?

Certaines offres en contiennent, mais pas toujours. La teneur et le type de cacao utilisés (beurre, pâte, poudre) peuvent par ailleurs être extrêmement variable. Pensez donc à bien vérifier la composition du produit.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Utilisez les vermicelles pour apporter une touche d'originalité à la présentation de vos assiettes de foie gras ou de certaines salades composées.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Chocolat liégeois

L'Espagne : Crème senteur d'oranger

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Magnésium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14981	461 kcal	5,9%	74,6%	63,5%	13,5%	8,2%	NC	8,5 g	HAYA4YOU NC
EPISAVEURS	8594	495 kcal	4,7%	55,8%	53,6%	27,4%	17,2%	94,9 mg	7,4 g	BARRY CALLEBAUT Chocavic
PRO A PRO	52009	433 kcal	3,9%	72,3%	50,6%	13,3%	12,2%	NC	4,4 g	MC CORMICK Vahiné
TRANSGOURMET	678367	499 kcal	4,9%	57,3%	55,3%	26,0%	16,4%	93,6 mg	7,1 g	BARRY CALLEBAUT Barry

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de cacao et %	Type de sucre et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	14981	vermicelle, longueur 3 à 5 mm, Ø < 1 mm	pâte de cacao % NC, poudre de cacao dégraissé %NC	sucre %NC, sirop de glucose %NC	anti-agglomérant, émulsifiant	HAYA4YOU NC
EPISAVEURS	8594	vermicelle, longueur NC, Ø NC	pâte de cacao 39%, beurre de cacao 6%	sucre 54 %	agent d'enrobage, lécithine de soja	BARRY CALLEBAUT Chocavic
PRO A PRO	52009	vermicelle, longueur 2 à 10 mm, Ø 1,1 à 1,5 mm	poudre de cacao maigre 13%	sucre %NC	farine de blé %NC, huile de palme et matière grasse de karité %NC, amidon de blé, lécithine de soja, agent d'enrobage	MC CORMICK Vahiné
TRANSGOURMET	678367	vermicelle, longueur NC, Ø NC	pâte de cacao 39%, beurre de cacao 6%	sucre 55%	matière grasse laitière anhydre 1,5%, arôme naturel de vanille	BARRY CALLEBAUT Barry

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14981	mondiale	France	18 mois	sachet plastique, 1 kg, 20 x 1 kg	HAYA4YOU NC
EPISAVEURS	8594	NC	Belgique	24 mois	sac flow pack, 1 kg, 10 x 1 kg	BARRY CALLEBAUT Chocavic
PRO A PRO	52009	poudre de cacao maigre : Pays-Bas, matière grasse végétale : Danemark, farine de blé : Pays-Bas, Angleterre, sucre : Pays-Bas, France, Colombie, amidon de blé : Pays-Bas, additif : Allemagne	Pays-Bas	12 mois	sachet film + étui carton, 1 kg, 8 x 1 kg	MC CORMICK Vahiné
TRANSGOURMET	678367	NC	NC	24 mois	boîte carton, 1 kg, 10 x 1 kg	BARRY CALLEBAUT Barry

Références

Réglementation concernant le chocolat : Décret n°76-692 du 13 juillet 1976 et décret n°2003-702 du 29 juillet 2003 ; art. 463-67 (cacao et chocolat en poudre), art.463-90 (chocolat blanc), art. 463-77 et 463-82 (couverture de chocolat noir et au lait), art. 463-98 (bonbon de chocolat), art. 463-75 (vermicelles de chocolat noir).

Dossier sur le chocolat décembre 2006 : UNIFA (Association belge de fabricants et d'importateurs de produits pour la boulangerie, la pâtisserie les chocolatiers et les glaciers)

http://www.unifa.be/_STUDIOEMMA_WWW/images/publicaties/Brochure_Chocolat_2006_o8.pdf

La TVA 2014 en boulangerie et pâtisserie : <http://expertcomptable.blogspot.fr/2013/12/boulangerie-et-patisserie-la-tva-au-1er.html>

Origine du napolitain : Le guichet du savoir, Bibliothèque municipale de Lyon
www.guichetdusavoir.org/viewtopic.php?f=2&t=45104

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