

CCTP « mode d'emploi »

Les entrées festives

Classique, originale, légère ou un peu plus calorique, l'entrée demeure une des composantes indispensables de n'importe quel repas festif.



Didier Brottes
Responsable qualité



Aline Cettier
Assistante qualité

Le saumon fumé reste, avec le foie gras et les huîtres, l'une des entrées favorites des repas de fêtes et cela malgré une banalisation de sa consommation tout au long de l'année. En 2012, la France, qui gère une grande partie de la transformation, a produit environ 31 356 tonnes de saumon fumé à partir de 64 100 tonnes de saumon frais ou congelé. Que ce soit entier ou en filet, 69% de ces saumons provenaient essentiellement des bassins aquacoles norvégiens. Il faut dire que ce pays assure à lui seul 60% de la production mondiale. La France est également un gros importateur de noix de Saint-Jacques. En effet, malgré une production nationale non négligeable (26 500 tonnes), elle importe en moyenne 156 000 tonnes de ces pectinidés. Pas surprenant toutefois lorsque l'on sait que la consommation française s'élève à 166 000 tonnes et qu'une partie de notre production (16 500 tonnes) est

exportée. Les provenances peuvent être diverses : Royaume-Uni, Irlande, Etats-Unis, Chili, Pérou... La consommation d'avocat est quant à elle estimée à 1,2 kg par personne et par an. Le Mexique, suivi par le Chili, sont les principaux pays producteurs. La France en produit environ 24 tonnes, mais uniquement en Corse.

La sélection du mois

- Feuilleté à la volaille et aux champignons
- Saumon fumé
- Tartare de noix de Saint-Jacques
- Avocat

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...

STEPHANE RIANDIERE - CHEF DE CUISINE
Viltais Résidence @nima - Moulins (03)

« Nous utilisons environ 4 kg de saumon fumé par mois, sous forme de chutes. On l'emploie pour garnir les salades, mais aussi pour des préparations maison telles que feuilletés, appareil à quiche et lasagnes. Parfois, on le sert en entrée lors des repas améliorés (menus à thème, festifs...), mais c'est assez rare. Comme on travaille beaucoup avec les produits locaux, il nous arrive aussi lors de nos achats, de privilégier le saumon fumé fabriqué par une entreprise située dans l'Allier. Les avocats, nous les proposons 1 à 2 fois par mois, en général avec des crevettes. C'est une entrée un peu chère mais qui sort de l'ordinaire. Et puis, on s'arrange pour commander les avocats lorsque leur prix est intéressant. Le tartare de noix de Saint Jacques est un produit que nous n'employons pas mais, pour agrémenter nos gratins ou nos coquilles de poisson, on leur ajoute parfois des noix de pétoncles. Nous n'utilisons pas non plus de feuilletés à la volaille et aux champignons tout prêts car on préfère favoriser les préparations faites maison et les produits locaux. »

Secteur : privé - Type de convives : Maternelles, Primaires, Adultes
Nombre de couverts/jour : 800 à 900



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.



Feuilleté à la volaille et aux champignons

Feuilleté garni à la volaille et aux champignons, surgelé, pièce de 65 à 170 g.

Le feuilleté à la volaille et aux champignons est généralement proposé seul ou avec une salade verte agrémentée de noix et/ou de lardons grillés.

On observe une grande disparité au niveau de la composition de notre sélection de feuilletés. Ainsi, la quantité de pâte feuilletée mise en œuvre oscille entre 45,3 et 58,4%. Pour trois de nos offres, celle-ci est confectionnée avec de la margarine, alors que la dernière contient du beurre. Sa texture et ses arômes vont donc être légèrement différents. Le taux de garniture varie quant à lui entre 40 et 52,9%. Toutefois, on constate que l'offre à 52,9% n'est pas celle qui contient le plus de viande de volaille. En effet, sa teneur n'est que de 12,4% alors que pour l'offre à 49% cette quantité est de 18,5%. De plus, elle possède de la viande de porc, ainsi que de la mousse de foie de canard. Pour les deux offres restantes (40 et 45% de garniture), la quantité de viande de

volaille est respectivement de 6 et 8,1%. L'offre à 52,9% est par contre celle qui contient le plus de champignons (14%). Pour cette dernière, il s'agit uniquement de champignons de Paris alors que dans deux autres offres, si ce taux est de 6,6 et 7,2%, on remarque également la présence de cèpes (1,4 à 1,6%). A noter que la quatrième offre ne contient que des girolles (3,1%) comme variété de champignons, mais qu'elle est aussi composée d'épinards (proportion non communiquée). Ainsi, la teneur en viande et champignons de nos feuilletés, hors sauce, est comprise entre 14,2 et 26,4%, soit environ 1/8 à 1/4 du produit fini. Toutes nos offres sont par ailleurs prêtes à cuire puisqu'elles sont déjà pré-dorées (1 à 1,8%).



Question d'un acheteur

Peut-on utiliser les feuilletés à la volaille et aux champignons comme plat protidique ?

Cela dépend des offres car les grammages recommandés¹ sont de 100 g pour les maternelles, 150 g pour les primaires et les personnes âgées en institution et 200 g pour les adolescents, adultes et repas livrés. A noter que la fréquence de présentation de ces feuilletés sera limitée par une teneur inférieure à 70% pour la denrée protidique et un rapport Protéines/Lipides n'atteignant pas 1.

¹ grammage à +/- 10%.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

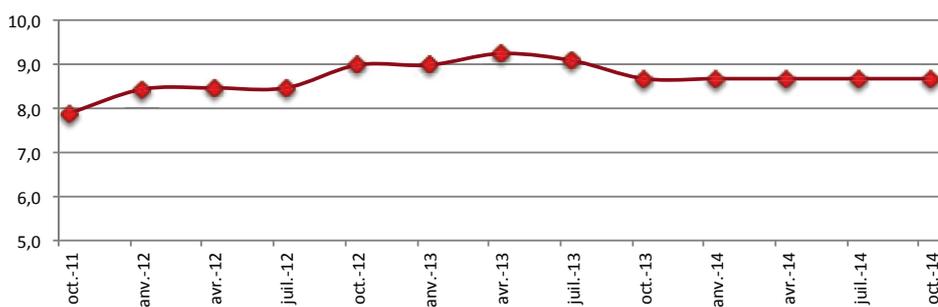


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	P/L	Industriels Marque
DAVIGEL	1698992	243 kcal	6,3%	21,2%	2,9%	14,5%	7,2%	367 mg	0,43	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	107573	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	GRUPE PIERRE SCHMIDT Stoeffler
PASSION FROID	52002	210 kcal	7,0%	25,0%	2,4%	8,9%	4,8%	320 mg	0,79	VITACUIRE NC
TRANSGOURMET	100085	270 kcal	5,9%	27,5%	1,4%	14,7%	7,7%	307 mg	0,40	VITACUIRE NC

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus festive, vous pouvez accompagner vos feuilletés de petites girolles légèrement passées au beurre.

THÈMES & RECETTES

L'Automne : Feuilleté de la basse-cour et sa sauce aux châtaignes

Le goût : Feuilleté et sa julienne de légumes aux senteurs d'agrumes

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Répartition et %	Ingrédients principaux et %	Industriels Marque
DAVIGEL	1698992	croustade de volaille sauce suprême	cru, prédoré, forme panier, dimensions NC	pâte feuilletée 45,3%, garniture 52,9%, dorure 1,8%	viande de volaille 12,4%, champignon de Paris 14%, farine de blé %NC, margarine 11,3%, crème fraîche liquide %NC, poudre de lait écrémé %NC, œuf entier en poudre %NC, jaune d'œuf en poudre %NC, sel 0,59%	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	107573	tourte forestière	cru, prédoré, forme ronde, Ø NC, hauteur NC	pâte feuilletée 50%, garniture 49%, dorure 1%	filet de poulet 18,5%, maigre et gras de porc %NC, mousse de foie de canard %NC (maigre de porc, foie gras de canard, foie de poulet, graisse de canard), girofle 3,1%, épinard %NC, farine de blé %NC, beurre 16,5%, œuf %NC, jaune d'œuf %NC, sel %NC	GROUPE PIERRE SCHMIDT Stoeffler
PASSION FROID	52002	tresse de volaille forestière	cru, prédoré, forme rectangle, 14 cm x 6,5 cm x 2,5 cm	pâte feuilletée 53%, garniture 45%, dorure 1,2%	filet de poulet 8,1%, champignon pasteurisé 3,6%, champignon 3,6%, purée de cèpe 1,4%, oignon rissolé %NC, farine de blé 26,7%, margarine 12,2%, fromage blanc battu 3,8%, crème fraîche 1,5%, œuf entier en poudre 0,5%, sel 0,81%	VITACUIRE NC
TRANSGOURMET	100085	feuilleté champignon volaille	cru, prédoré, forme carrée, 7 cm x 7,5 cm x 3 cm	pâte feuilletée 58,4%, garniture 40%, dorure 1,6%	viande de dinde 6%, champignon pasteurisé 3,3%, champignon 3,3%, cèpe 1,6%, oignon rissolé 1,6%, farine de blé 28,9%, margarine 14,6%, crème fraîche 3,8%, fromage blanc lisse 2,6%, crème en poudre 0,2%, lait écrémé en poudre 0,2%, œuf entier en poudre 0,08%, blanc d'œuf 0,02%, sel 0,82%	VITACUIRE NC

% sur produit fini

	Référence	Ingrédients secondaires	Colorant Additif Agent de texture	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
DAVIGEL	1698992	fond blanc de volaille (viande de poule, graisse de poule, sirop de glucose de blé, maltodextrine, préparation déshydratée aromatisée), protéines de lait, sirop de glucose de maïs, sucre, arôme	amidon transformé de maïs, antioxydant, colorant, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, stabilisant	18 mois	surgelé, IQF, 170 g, 36 x 170 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	107573	fécule de pomme de terre, gélatine, chapelure, lait demi écrémé, lait en poudre, protéine de lait, lactose, sucre, vin rouge cépage pinot noir, porto, épice et aromate, arôme, arôme naturel, persil, échalote, ail	acidifiant, antioxydant, conservateur, colorant, émulsifiant, épaississant, poudre à lever	12 mois	surgelé, 130 g, 24 x 130 g	GROUPE PIERRE SCHMIDT Stoeffler
PASSION FROID	52002	matière végétale de palme, huile de tournesol, lactosérum, lactose, protéine de lait, concentré de jus de citron, persil, ail, poivre, muscade	acidifiant, amidon modifié de pomme de terre, antioxydant, conservateur, colorant, correcteur d'acidité, dextrose, émulsifiant	24 mois	surgelé, IQF, 140 g, 32 x 140 g	VITACUIRE NC
TRANSGOURMET	100085	huile de tournesol, protéine de lait, lactosérum, lactose, sirop de glucose, jus de citron à base de concentré, persil, ail, poivre, muscade	acidifiant, amidon modifié de pomme de terre, antioxydant, conservateur, colorant, correcteur d'acidité, dextrose, émulsifiant, stabilisant	24 mois	surgelé, IQF, 65 g, plaque de 9 pièces, 63 x 65 g	VITACUIRE NC

Servies en entrée, on note que les trois offres dont les pourcentages nous sont communiqués ne sont pas concernées par les fréquences recommandées puisque leur taux de lipides sont inférieurs à 15%. Toutefois, hormis l'offre proposée en 65 g qui peut convenir à toutes les catégories de population, à

condition toutefois d'en compter deux pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et celle en 130 g qui peut être proposée aux trois catégories précitées, difficile de répondre aux grammages recommandés². Pour les maternelles, primaires et personnes âgées en institution, il reste la possibilité

de couper en deux les feuilletés de 130 et 140 g.

² grammages recommandés en entrée (à +/-10%) : maternelles, primaires et dîner des personnes âgées en institution : 55 à 70 g ; adolescents, adultes, repas livrés à domicile et déjeuner des personnes âgées en institution : 80 à 120 g.

Saumon fumé

Saumon fumé tranché, frais ou surgelé, sous vide, plaque de 0,6 à 1,3 kg.

Le saumon fumé se consomme tel quel, accompagné de beurre et de pain toasté. Il peut également entrer dans la composition de certaines salades ou plats cuisinés.

Nos offres sont toutes préparées avec du saumon Atlantique (97 à 97,5%). Cette indication qui n'est pas liée à sa provenance géographique, indique juste que le saumon mis en œuvre est de l'espèce *Salmo salar*. Celui-ci, même s'il peut être issu du milieu dit "sauvage", provient principalement d'élevages norvégiens, comme c'est le cas pour notre sélection. L'élevage, contrairement à la pêche en mer, n'oblige pas à une congélation systématique du poisson et celui-ci peut être traité à l'état frais. A noter que si le poisson a été congelé après capture puis décongelé pour être fumé, l'industriel n'est pas tenu de le préciser au consommateur. Par contre, si le saumon a été congelé après fumage puis ensuite proposé frais à la vente, il est obligé d'indiquer "produit décongelé, ne pas recongeler" (trois de nos offres).

On trouve aussi la mention "produit garanti jamais congelé" (trois de nos offres). Non obligatoire, cette mention est valorisante car elle certifie que le saumon n'a jamais subi de congélation (ni en frais, ni après transformation). Pour l'ensemble de notre sélection, le fumage a été réalisé au bois de hêtre (il peut être remplacé par d'autres essences : chêne, frêne, orme...) par contre, une offre n'est pas salée au sel sec mais par injection. Intéressant pour les industriels, ce type de salage (tout comme le fumage à la fumée liquide) n'occasionne pas de perte en eau du saumon. Lors d'un fumage au bois et d'un salage au sel sec, cette perte est d'environ 10% mais d'un point de vue gustatif, ce type de saumon fumé est meilleur.

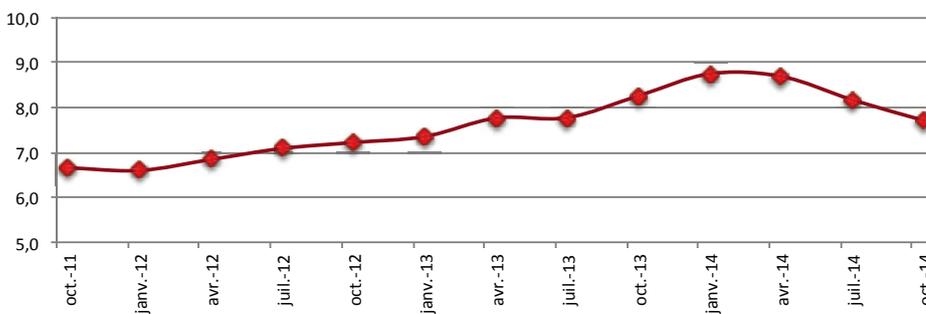


Question d'un acheteur

Quels grammages doit-on proposer pour les différentes catégories de population ?

Il faut compter, à +/- 10%, 30 g pour les maternelles, 40 g pour les primaires, 40 à 50 g pour les adolescents, adultes, repas portés à domicile et 50 g pour les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner).

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Il peut également se substituer aux tranches de jambon pour la confection d'aspics plus festifs.

THÈMES & RECETTES

Festif : Panier de saumon Argenteuil
La mer : Salade norvégienne

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Industriels Marque
BRAKE	49243	185 kcal	21,8%	1,0%	10,4%	2,1%	1280 mg	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680842	184 kcal	21,3%	NC	11,0%	2,1%	1200 mg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	80188	199 kcal	20,0%	0,4%	13,0%	2,2%	1000 mg	SIMON Simon
PASSION FROID	35666	179 kcal	23,4%	0,6%	9,2%	1,5%	1200 mg	MERALLIANCE NC
PRO A PRO	100952	179 kcal	21,7%	0,9%	9,9%	2,1%	NC	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
RELAIS D'OR MIKO	420600	185 kcal	21,8%	1,0%	10,4%	2,1%	NC	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
TRANSGOURMET	855487	177 kcal	21,7%	0,9%	9,9%	2,1%	1200 mg	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de poisson et %	Particularité	Sel et %	Industriels Marque
BRAKE	49243	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit décongelé, ne pas recongeler	sel 3%	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680842	fumé à froid à la sciure de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit garanti jamais congelé	sel 3%	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	80188	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97,5%, <i>Salmo salar</i>	matière première fraîche, saumon ayant pu être congelé après fumage (suivant lot), ne pas recongeler	sel 2,5%	SIMON Simon
PASSION FROID	35666	fumé au bois de hêtre, salage par injection, tranché, sans intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 96 à 98%, <i>Salmo salar</i>	produit décongelé, ne pas recongeler	sel 2 à 4 %	MERALLIANCE NC
PRO A PRO	100952	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit garanti jamais congelé	sel 3%	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
RELAIS D'OR MIKO	420600	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit congelé	sel 3%	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
TRANSGOURMET	855487	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit garanti jamais congelé	sel 3%	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service

	Référence	Origine de la matière première	Pays de transformation	DLC / DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	49243	Norvège, saumon d'élevage	France	28 jours, à consommer dans les 24 h après ouverture	frais, sous vide, plaque 0,9 kg, poids d'une tranche 36 g, 25 tranches par plaque, 10 x 0,9 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680842	Norvège, saumon d'élevage	France	28 jours, nombre de jours après ouverture NC	frais, sous vide, plaque 1 kg, poids d'une tranche 40 g, 25 tranches par plaque, 5 x 1 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	80188	Norvège, saumon d'élevage	France	26 jours, à consommer rapidement après ouverture	frais, sous vide, plaque 0,6 à 0,9 kg, poids d'une tranche +/- 25/35 g, +/- 20/30 tranches par plaque, 10 x 0,6 à 0,9 kg	SIMON Simon
PASSION FROID	35666	Norvège, saumon d'élevage	Pologne	28 jours, à consommer dans les 48 h après ouverture	frais, sous vide, plaque 0,6 à 0,9 kg, poids d'une tranche variable nombre de tranches par plaque variable, 5 x 0,6 à 0,9 kg	MERALLIANCE NC
PRO A PRO	100952	Norvège, saumon d'élevage	France	21 jours, à consommer rapidement après ouverture	frais, sous vide, plaque 1 kg poids d'une tranche +/- 38,5 g, 26 tranches par plaque, 10 x 1 kg	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
RELAIS D'OR MIKO	420600	Norvège, saumon d'élevage	France	18 mois, à consommer rapidement après ouverture	surgelé, sous vide, plaque 0,9 à 1,3 kg, poids d'une tranche NC, nombre de tranches par plaque NC, nombre de plaques par carton NC	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
TRANSGOURMET	855487	Norvège, saumon d'élevage	France	28 jours, à consommer dans les 24 h après ouverture	frais, sous vide, plaque 1 kg, tranche +/- 38,5 g, 26 tranches par plaque, 10 x 1 kg	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service

Si toutes nos offres sont proposées tranchées, on constate que pour trois d'entre elles, le nombre de tranches par plaque est défini et leur poids calibrés (25 tranches de 40 g ou 26 tranches de 38,5 g). Pour les offres restantes, les filets

de saumon ont été utilisés dans leur intégralité d'où une variabilité du poids des tranches (celles réalisées au niveau de la queue seront plus petites que celles issues du milieu du filet). Le nombre de tranches ne peut pas non plus être

homogène puisque les plaques pèsent entre 0,6 et 1,3 kg. A noter qu'une offre ne possède pas d'intercalaires entre les tranches et qu'il sera donc moins facile de les séparer.

Tartare de noix de Saint-Jacques

Tartare de noix de Saint-Jacques, surgelé, pièce de 80 à 100 g.

Le tartare de noix de Saint-Jacques est le plus souvent servi orné d'un brin de cerfeuil et d'une rondelle de citron. Il peut être accompagné d'une crème parfumée à l'aneth.

Si la proportion de noix de Saint-Jacques mise en œuvre au sein de nos offres est importante, on note toutefois qu'elle n'est pas homogène puisqu'elle varie entre 78 et 89%. Pour compenser cette différence de 11%, les ingrédients secondaires sont donc ajoutés en plus grande quantité. Ainsi, alors que la teneur en huiles végétales (olive et tournesol) n'est que de 8,8% pour l'offre affichant 89% de noix de Saint-Jacques, pour celles à 78% de noix de Saint-Jacques elle est de 14,2%. Cette teneur n'est pas indiquée pour l'offre à 80,7% de noix de Saint-Jacques, mais comme son taux de lipides (9,7%)³ se situe entre celui des deux autres offres (7 et 11%)³ on peut donc en conclure que sa teneur en huiles végétales se situe entre 8,8 et 14,2%. Par ailleurs, l'offre à 89% de noix de Saint-Jacques

ne contient pas d'échalotes, d'additifs, d'agents de texture ou d'arômes. Par contre, sa teneur en sel est plus élevée que pour le reste de notre sélection : 1,5% contre 0,6 à 1,29%. Côté aromatisation, elle possède des zestes de citron (1%) plutôt que du concentré de citron, mais pas d'herbes comme le basilic présent dans les trois autres offres. Pour information, les trois espèces de noix de Saint-Jacques utilisées dans nos offres (*Zygochlamys patagonica*, *Argopecten purpuratus* et *Argopecten circularis*) ont depuis 1996 le droit d'être désignées sous le nom de "noix de Saint-Jacques" mais sont généralement plus connues sous celui de "pétoncles".

³ Les process d'analyses induisent une déperdition de la quantité d'huile, d'où un taux de lipides plus faible par rapport à celle-ci.



Le saviez-vous ?

Lorsque vous utilisez des coquilles Saint-Jacques⁴ fraîches, pour obtenir 1 kg de noix il faut environ 6,5 kg de coquilles avec corail et 9 à 10 kg de coquilles sans corail. Le rapport de poids noix /coquille est donc plus intéressant pour les coquilles Saint-Jacques avec corail.

⁴ L'appellation "coquilles Saint-Jacques" est réservée à l'espèce *Pecten maximus* proposée avec coquille.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

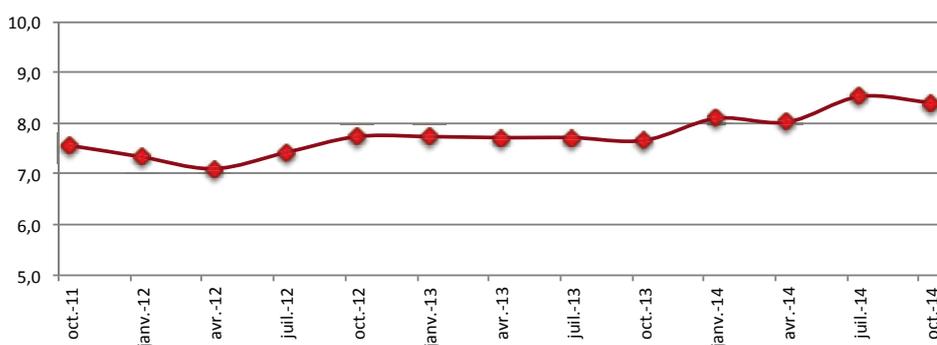


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	dont AGS	Sodium	Industriels Marque
BRAKE	72667	137 kcal	15,5%	3,0%	0,9%	7,0%	1,0%	600 mg	BRAKE Brake
FRANCE FRAIS	100842	159 kcal	15,0%	NC	NC	11,0%	1,5%	528 mg	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise
PASSION FROID	60274	150 kcal	11,2%	3,2%	traces	9,7%	1,3%	510 mg	NC Passion Froid
TRANSGOURMET	874530	159 kcal	15,0%	NC	NC	11,0%	1,5%	528 mg	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une saveur plus exotique, ajoutez à votre tartare des zestes de citron vert, de la noix de coco râpée et une pointe de vinaigrette au jus de mandarine.

THÈMES & RECETTES

La Normandie : Tartare à la mode de Port en Bessin

Festif : Fraîcheur de Saint-Jacques aux truffes

Comparaison des offres

	Référence	Etat, Aspect	Type de mollusque et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	72667	cru, assaisonné, non formé	noix de Saint-Jacques 89%, <i>Zygochlamys patagoni</i>	huile de tournesol 5,5%, huile d'olive 3,3%	sel 1,5%, zeste de citron 1%, poivre blanc <1%	BRAKE Brake
FRANCE FRAIS	100842	cru, assaisonné, non formé	noix de Saint-Jacques 78%, <i>Argopecten purpuratus</i> et/ou <i>Argopecten circularis</i> et/ou <i>Zygochlamys patagoni</i>	huile de tournesol 8%, huile d'olive 6,2%	échalote 3,5%, sel 0,6%, concentré de citron 1,2%, persil 0,71%, basilic 0,47%, arômes (poisson, crustacé) 1,2%, épaississant, gélifiant	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise
PASSION FROID	60274	cru, assaisonné, forme ronde Ø variable	noix de Saint-Jacques 89%, <i>Argopecten purpuratus</i> et/ou <i>Argopecten circularis</i> et/ou <i>Zygochlamys patagoni</i>	huile de tournesol %NC, huile d'olive %NC	échalote %NC, sel 1,29%, basilic %NC, arômes (poisson, crustacé) %NC, épaississant, gélifiant	NC Passion Froid
TRANSGOURMET	874530	cru, assaisonné, non formé	noix de Saint-Jacques 89%, <i>Argopecten purpuratus</i> et/ou <i>Argopecten circularis</i> et/ou <i>Zygochlamys patagoni</i>	huile de tournesol 8%, huile d'olive 6,2%	échalote 3,5%, sel 0,6%, concentré de citron 1,2%, persil 0,71%, basilic 0,47%, arômes (poisson, crustacé) 1,2%, épaississant, gélifiant	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	72667	décongeler dans l'eau froide	<i>Zygochlamys patagoni</i> : Argentine	24 mois, à consommer immédiatement après décongélation	surgelé, sous vide, sachet individuel, 100 g, 40 x 100 g	BRAKE Brake
FRANCE FRAIS	100842	décongeler 10 min dans l'eau froide dans le sous vide	<i>Argopecten purpuratus</i> : Pérou, Chili, Mexique, <i>Argopecten circularis</i> : USA, <i>Zygochlamys patagoni</i> : Argentine	24 mois, à consommer immédiatement après décongélation	surgelé, sous vide, sachet individuel, 100 g, 40 x 100 g	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise
PASSION FROID	60274	décongeler 10 min dans l'eau froide dans le sous vide	<i>Argopecten purpuratus</i> : Pérou, Chili, Mexique, <i>Argopecten circularis</i> : USA, <i>Zygochlamys patagoni</i> : Argentine	24 mois, à consommer immédiatement après décongélation	surgelé, IQF, sous vide, sachet individuel, 80 g (+/- 10 g), 20 x 80 g	NC Passion Froid
TRANSGOURMET	874530	décongeler 10 min dans l'eau froide dans le sous vide	<i>Argopecten purpuratus</i> : Pérou, Chili, Mexique, <i>Argopecten circularis</i> : USA, <i>Zygochlamys patagoni</i> : Argentine	24 mois, à consommer immédiatement après décongélation	surgelé, sous vide, sachet individuel, 100 g, 40 x 100 g	SAS ALLIANCE ELABORES La dieppoise

Le tartare de noix de Saint-Jacques est un produit très sensible puisqu'il est composé de mollusques crus destinés à être consommés en l'état. La présentation surgelée en sachet individuel sous vide pour l'ensemble de nos offres permet une décongélation rapide (dix minutes en moyenne) dans de l'eau froide. Vous pouvez donc le

sortir au fur et à mesure de vos besoins car, comme le précise les industriels, le produit doit être consommé juste après décongélation.



Avocat

Avocat, demi ou lamelle, avec ou sans peau, surgelé, sachet de 0,5 à 1 kg.

L'avocat est souvent proposé avec une garniture à base de thon, de crevette ou de crabe, assaisonnée avec une mayonnaise légèrement pimentée.

Proposé avec un simple jus de citron ou bien garni pour une entrée plus festive, l'avocat est toutefois un produit délicat à proposer en restauration hors domicile. Soit trop mûr ou bien pas assez, il possède rarement le degré de maturité que l'on souhaite au moment de son emploi. Nos offres d'avocats surgelés s'avèrent donc être une solution pratique pour résoudre ce problème. Proposés sous différentes formes (une offre en lamelles et quatre présentées en moitié dont une avec peau), elles s'adaptent ainsi à diverses présentations et vous assure un gain de temps lors de la mise en œuvre. Seul bémol, il faut tout de même tenir

compte d'un délai de 4 à 12 heures de décongélation en enceinte réfrigérée (0/3 °C) afin de ne pas détériorer leur aspect et leur texture. Les quantités nettes à consommer dans l'assiette sont de 50 g pour les maternelles, 70 g pour les primaires, 80 g pour le déjeuner et dîner des personnes âgées en institution et 80 à 100 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile. Pour l'ensemble de notre sélection, les industriels utilisent tous la variété "Hass", et l'un d'eux emploie également la variété "Ettinger". Celles-ci font partie des trois variétés les plus consommées en France, la troisième étant la variété "Fuerte".

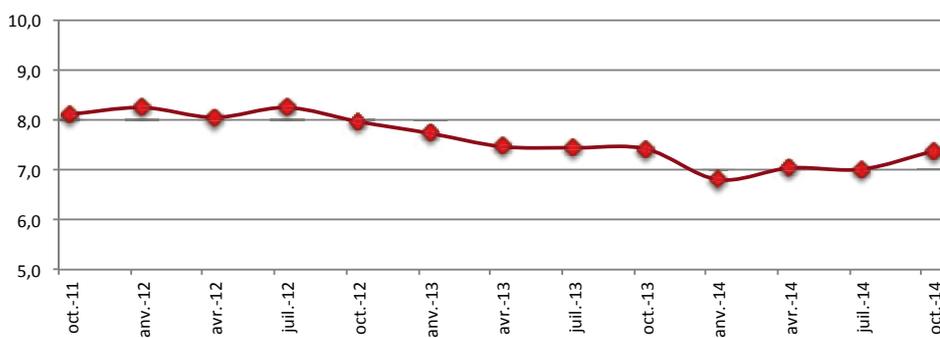


Question d'un acheteur

Doit-on limiter la fréquence de présentation de l'avocat en entrée ?

L'avocat est un fruit oléagineux riche en lipides (de bonne qualité toutefois) dont la teneur oscille entre 16 et 18%. Servi seul, il fait partie des entrées supérieures à 15% de lipides, donc à limiter. Toutefois, lorsque l'avocat est associé à d'autres ingrédients (ex : salade de tomate et avocat), il convient de vérifier la teneur totale en lipides de l'entrée car elle peut être inférieure à 15%.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Vous pouvez aussi présenter vos avocats avec une sauce à base de tarama et ricotta, le tout parsemé de cubes de concombre et de betterave.

THÈMES & RECETTES

Festif : Gelée d'avocat à la chair de homard

Le Mexique : Avocat façon guacamole

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	72674	184 kcal	1,0%	7,0%	16,0%	4,0%	100 mg	4,0 g	CROP'S Crop's NV
DAVIGEL	12200634	176 kcal	1,1%	2,4%	17,0%	4,8%	115 mg	4,6 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	107134	185 kcal	1,3%	3,1%	17,9%	NC	230 mg	3,4 g	PATRIGEL SAS Patrigel
PASSION FROID	7947	176 kcal	1,0%	7,0%	16,0%	4,0%	NC	4,0 g	CROP'S Crop's NV
TRANSGOURMET	237665	176 kcal	1,1%	2,4%	17,0%	NC	115 mg	4,6 g	DOTTA EUROPE Without brand

Comparaison des offres

	Référence	Etat, aspect	Type de fruit et %	sel et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	72674	moitié, cru, dénoyauté, sans peau, longueur 6 à 12 cm, largeur 5 à 8 cm	avocat 93,3%, <i>Hass, Lamb Hass, Ettinger</i>	sel 0,25%	antioxydant, régulateur d'acidité	CROP'S Crop's NV
DAVIGEL	12200634	moitié, cru, denoyauté, avec peau, dimensions NC	avocat 98%, <i>Hass</i>	sel 0,29%	acidifiant	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	107134	moitié, cru, denoyauté, sans peau, longueur 6,5 à 11,5 cm, largeur 5 à 8 cm	avocat 98,8%, <i>Hass</i>	sel NC	acidifiant, antioxydant	PATRIGEL SAS Patrigel
PASSION FROID	7947	moitié, cru, denoyauté, sans peau, longueur 6 à 12 cm, largeur 5 à 8 cm	avocat %NC, <i>Hass</i>	sel 0,3%	antioxydant, régulateur d'acidité	CROP'S Crop's NV
TRANSGOURMET	237665	en tranche, cru, sans peau, longueur 2,5 à 4,4 cm (maxi 10%), longueur 4,5 à 12,7 cm (mini 90%)	avocat 97%, <i>Hass</i>	sel 0,2 à 0,8%	antioxydant, régulateur d'acidité	DOTTA EUROPE Without brand

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	72674	décongélation en chambre froide positive 4 à 5 h	Pérou, Mexique, Espagne	12 mois	surgelé, IQF, sachet 1 kg, pièce +/- 80 g, 11/15 pièces par sachet, 5 x 1 kg	CROP'S Crop's NV
DAVIGEL	12200634	simple décongélation	Pérou	24 mois	surgelé, IQF, sachet 0,5 kg, pièce +/- 105 g, 4/5 pièces par sachet, 6 x 0,5 kg	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	107134	décongélation en chambre froide positive	Pérou, Mexique	24 mois	surgelé, IQF, sachet 240 g, pièce +/- 60/80 g, 3/4 pièces par sachet, nombre de sachets NC	PATRIGEL SAS Patrigel
PASSION FROID	7947	décongélation 12 h dans le sachet d'origine, en chambre froide positive, utilisation à chaud comme à froid	Pérou	24 mois	surgelé, IQF, sachet de 1 kg, pièce +/- 80 g, 12/15 pièces par sachet, 5 x 1 kg	CROP'S Crop's NV
TRANSGOURMET	237665	décongélation en chambre froide positive 6 à 12 h	Pérou	24 mois	surgelé, IQF, sachet de 1 kg, tranche 9 à 12 g, nombre de sachet NC	DOTTA EUROPE Without Brand

Références

Noix de Saint-Jacques : Production et consommation en 2012.

http://www.rungisinternational.com/fr/bleu/produits_saison/mer/saintJacques.asp

Saumon fumé : Production et consommation en 2012.

http://www.rungisinternational.com/fr/bleu/produits_saison/mer/saumonfume.asp

Avocat : Production et consommation

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/fruits-exotiques-et-tropicaux/avocat/carte-identite>

Réglementation relative à la coquille Saint-Jacques. <http://www.senat.fr/questions/base/1996/qSEQ961219712.html>

Coquilles Saint-Jacques : Dossier de Presse 2011. http://www.michele-frene-conseil.fr/IMG/pdf/DP_CSJ_LabelRouge-2.pdf

Réglementation relative à la coquille Saint-Jacques. <http://www.senat.fr/questions/base/1996/qSEQ961219712.html>

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**