

## Mirabelles

Mirabelles dénoyautées, au sirop léger ou au naturel, appertisées, en boîte 2/1.

La mirabelle est traditionnellement proposée en tarte, clafoutis ou crumble. Elle peut également être utilisée pour des recettes salées à base de viande de porc, de volaille ou de gibier.

Dans notre sélection de mirabelles appertisées, une offre est proposée "au naturel". Le liquide de couverture est donc sans adjonction de sucre (mais certains additifs sont autorisés). Les trois autres sont proposées au sirop léger. Dans ce cas, le pourcentage de sucre dans le sirop doit être au moins égal à 14% et inférieure à 17%. En dessous de 14%, il s'agit d'un sirop très léger ; à partir de 17%, c'est tout simplement un sirop ; dès 20%, c'est un sirop lourd. Ces offres contenant 55% de mirabelles, la proportion de sirop (même si elle n'est pas indiquée) doit être de 45% dans le produit fini. Pour être en accord avec la réglementation et ainsi respecter la teneur en sucre de 14 à 17% pour le sirop léger, la teneur en eau de nos offres doit donc se situer entre 37,3 et 38,7%. En effet, si l'offre contient par exemple 36% d'eau, la teneur en sucre du sirop sera en moyenne de 20%. Aussi, même

si l'industriel indique "eau > 35%", il est fort probable que pour respecter la réglementation, cette teneur soit plus proche des 38%. Quoi qu'il en soit, afin de ne pas limiter leur fréquence d'apparition, pensez à servir des portions inférieures à 147 g<sup>6</sup>. Au-delà, les mirabelles au sirop léger contiennent plus de 20 g de sucre par portion. On note aussi que la quantité de mirabelles mise en œuvre dans l'offre proposée au naturel est légèrement plus importante (62% contre 55%), ce qui explique que le nombre de fruits par boîte soit un peu plus élevé (150/180 fruits au lieu de 110/170). Mais ce taux dépend également du calibre des mirabelles mises en œuvre qui peut aller de 20 à 32 millimètres pour l'ensemble de nos offres.

6 Portion recommandée : 100 g pour les maternelles et primaires, 100 à 150 g pour les catégories d'âges supérieures

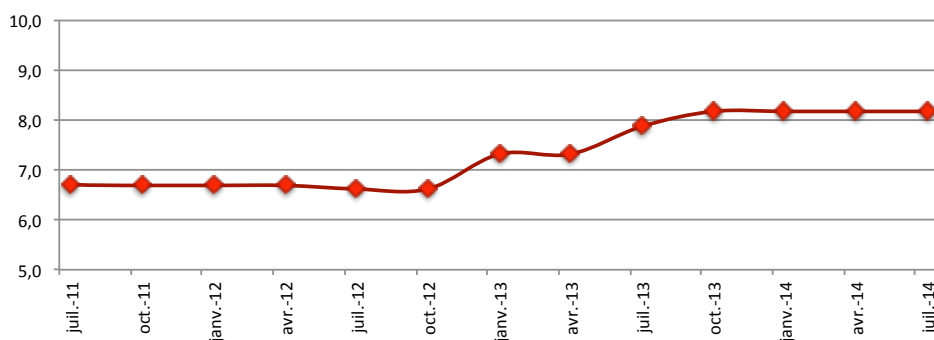


### Question d'un acheteur

#### La dénomination "mirabelles de Lorraine" est-elle réglementée ?

Oui. Seules les mirabelles possédant le label IGP (Indication Géographique Protégée) peuvent prétendre à cette appellation. Les mirabelles issues du territoire lorrain mais ne répondant pas au cahier des charges pour bénéficier de ce label, doivent être commercialisées sous une dénomination différente : "mirabelles provenant de Lorraine", "mirabelles issues de Lorraine", "mirabelles origine Lorraine"...

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	14128	60 kcal	0,4%	13,6%	13,6%	0,1%	NC	LA PULPE SAS Odenwald
EPISAVEURS	87724	60 kcal	0,4%	13,6%	13,6%	0,1%	NC	LA PULPE SAS Odenwald
PRO A PRO	16504	60 kcal	0,4%	13,6%	13,6%	0,1%	NC	LES VERGERS D'ADRIEN Les vergers d'Adrien
TRANSGOURMET	100643	40 kcal	0,5%	8,7%	8,7%	0,1%	NC	LA PULPE SAS Odenwald

### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

A cette saison, pensez à intégrer des mirabelles dans vos recettes de tajines à base d'agneau ; elles y apporteront de la couleur et de la douceur.

#### THÈMES & RECETTES

La Lorraine : Pintade aux mirabelles  
Nancy : Crème brûlée bergamote et mirabelles

## Comparaison des offres

	Référence	État, aspect	Type de fruit et %	Type de sucre et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	14128	dénoyautées, au sirop léger, Ø 20/24 mm, 5,9 à 8,2 g ou Ø 24/32 mm, 8,2 à 17 g*	mirabelle de Nancy ou mirabelle issue de Lorraine 55%	sirop de glucose fructose %NC, (eau > 35%, sucre %NC)	acidifiant E330, antioxydant E300	LA PULPE SAS Odenwald
EPISAVEURS	87724	dénoyautées, au sirop léger, Ø 20/24 mm, 5,9 à 8,2 g ou Ø 24/32 mm, 8,2 à 17 g*	mirabelle de Nancy ou mirabelle issue de Lorraine 55%	sirop de glucose fructose %NC, (eau > 35%, sucre %NC)	acidifiant E330, antioxydant E300	LA PULPE SAS Odenwald
PRO A PRO	16504	dénoyautées, au sirop léger, Ø 20/24 mm, 5,9 à 8,2 g ou Ø 24/32 mm, 8,2 à 17 g*	mirabelle de Nancy ou mirabelle issue de Lorraine 55%	sirop de glucose fructose %NC, (eau > 35%, sucre %NC)	acidifiant E330, antioxydant E300	LES VERGERS D'ADRIEN Les vergers d'Adrien
TRANSGOURMET	100643	dénoyautées, au naturel, Ø 20/24 mm, 5,9 à 8,2 g ou Ø 24/32 mm, 8,2 à 17 g*	mirabelle de Nancy ou mirabelle issue de Lorraine 62%	sans sucre ajouté, (eau ≈ 38%)	acidifiant E330, antioxydant E300	LA PULPE SAS Odenwald

\* Ø et poids sur produit cru et dénoyauté. La pasteurisation fait perdre environ 11% au produit.

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14128	France, Allemagne	Allemagne	4 ans	bt 2/1, 110/170 fruits, poids net 1,7 kg, contenance 1,7 lt, poids net égoutté 0,935 kg, poids sirop 0,765 kg, 6 x 2/1 bt	LA PULPE SAS Odenwald
EPISAVEURS	87724	France, Allemagne	Allemagne	4 ans	bt 2/1, 110/170 fruits, poids net 1,7 kg, contenance 1,7 lt, poids net égoutté 0,935 kg, poids sirop 0,765 kg, 6 x 2/1 bt	LA PULPE SAS Odenwald
PRO A PRO	16504	France, Allemagne	Allemagne	4 ans	bt 2/1, 110/170 fruits, poids net 1,7 kg, contenance 1,7 lt, poids net égoutté 0,935 kg, poids sirop 0,765 kg, 6 x 2/1 bt	LES VERGERS D'ADRIEN Les vergers d'Adrien
TRANSGOURMET	100643	France, Allemagne	Allemagne	4 ans	bt 2/1, 150/180 fruits, poids net 1,65 kg, contenance 1,7 lt, poids net égoutté ≥ 0,935 kg, poids liquide de couverture 0,715 kg, 6 x 2/1 bt	LA PULPE SAS Odenwald

### Références

**Les fruits et légumes frais en restauration hors domicile (RHD) :** Dossier de presse, mai 2014.

[http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/\\_upload/ressources/presse/dp\\_interfel\\_-\\_rhd\\_mai\\_2014.pdf](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/_upload/ressources/presse/dp_interfel_-_rhd_mai_2014.pdf)

**Achat de fruits et légumes frais par les ménages français :** Edition mars 2014, données 2013.

<http://www.fruits-et-legumes.net/consommation/document/AchatsFruitsLegumes2014.pdf>

**Conserve et restauration :** Magazine Ouvrir n°27, année 2013. <http://www.laconserve.com/datas/files/ouvrirbd.pdf>

**Brunoise :** Définition Larousse gastronomique édition 2004, page 75.

**Pomelo et pamplemousse :** points communs et différence.

<http://www.mgc-prevention.fr/mgc-partenaire-de-plus-saine-la-vie/plus-saine-mon-assiette/pomelo-et-pamplemousse-points-communs-et-differences/>

**Le fruit de la passion :** Historique, origine et description. [www.guide-des-aliments.com/.../fiche\\_fruit-de-la-passion\\_200.html](http://www.guide-des-aliments.com/.../fiche_fruit-de-la-passion_200.html)

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/fruits-exotiques-et-tropicaux/fruit-de-la-passion/coin-des-curieux>

**Réglementation sur la teneur en sucre des sirops de couverture :** page 4. <http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/adePale.pdf>

**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