CCTP « mode d'emploi »

Spécialités lyonnaises

A l'occasion du salon du SIRHA 2015, nous vous invitons à redécouvrir quelques spécialités typiques de la région lyonnaise.

Didier Brottes
Responsable qualité

Aline Cettier
Assistante qualité

De tout temps, la ville de Lyon a été appréciée pour sa gastronomie. A l'époque romaine, alors qu'elle est la capitale des Gaules, elle est notamment réputée pour ses très nombreuses charcuteries dont elle maîtrise parfaitement les techniques. Ainsi, la rosette, le saucisson à cuire ou encore le jésus, sont restés des spécialités incontournables. A partir du milieu du 18ème siècle, l'arrivée des célèbres mères lyonnaises aux commandes de leur propre restaurant, va accroître encore la renommée de la gastronomie lyonnaise. Privilégiant les nombreuses ressources à leur disposition, tels que les légumes (oignons, cardons, courges, navets…), dont la culture est abondante aux abords de Lyon, mais aussi les ressources des départements limitrophes (volailles de Bresse, fromages de Rhône-Alpes, bœuf du Charolais…), elles proposent une cuisine simple, traditionnelle, mais d'une qualité incomparable.

L'abondance de brochet dans la Saône aurait d'ailleurs permis, vers 1850, de remettre au goût du jour la recette de base des quenelles (qui n'est pas d'origine lyonnaise) en incorporant la chair de ces poissons dont on ne savait quoi faire. Aujourd'hui encore, que ce soit dans un typique "petit bouchon" ou bien alors dans un prestigieux restaurant (Lyon étant le berceau de grands chefs étoilés), vous ne manquerez pas de retrouver toutes ces spécialités, revues et corrigées par l'imagination des chefs.

La sélection du mois

- Rosette
- Quenelle de volaille
- Soupe à l'oignon
- Cardon

À RETROUVER *pages suivantes*

VICI SOLUTIONS RESTAURATION

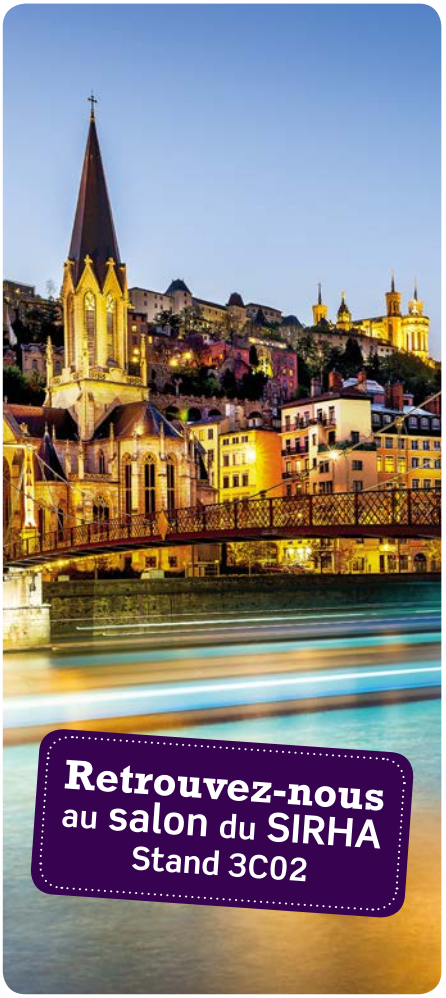
Collectivités Express, en partenariat avec la **Société VICI**, vous propose depuis **9 ans** la rubrique "**Les cahiers de l'acheteur – CCTP mode d'emploi**". Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

l'avis de …

GUY LOSBAR – CHEF DE CUISINE
Cuisine centrale arômes & délices – Dommartin (69)

« Nous servons de la rosette environ deux fois par mois. On l'accompagne généralement de beurre ou de cornichons, mais on peut aussi la présenter en assortiment avec d'autres charcuteries. Les quenelles de volailles, nous les proposons en tant que plat principal, à raison de deux à trois fois par mois, surtout en hiver. On prend des quenelles de 40 ou de 80 g que l'on cuisine avec une sauce tomate ou une sauce blanche et ces préparations sont très appréciées des convives. Il nous arrive aussi d'utiliser des quenelles nature ou au brochet. Pour la soupe à l'oignon, nous n'achetons pas de préparation déshydratée car nous préférons la réaliser nous-même. On la propose ensuite avec des croûtons gratinés à l'emmental. Les cardons sont quant à eux réservés aux repas de fêtes de fin d'année et, en général, nous ne les servons pas en dehors de ces périodes. On les achète en boîte et on les cuisine ensuite avec une persillade ou en sauce rousse. Là aussi, les convives apprécient. »

Secteur : Privé - Type de convives : Adultes, Personnes âgées
Nombre de couverts/jour : 300 (midi/soir)



Rosette

Rosette pur porc, forme fuseau, sous boyau naturel, pièce de 2,5 à 3 kg.

La rosette est généralement servie finement tranchée, agrémentée de radis et/ou de cornichons. Elle peut également entrer dans la composition de sandwich.

Nos offres sont assez homogènes quant à la quantité de viande de porc mise en œuvre (131 à 142 g), ce qui permet d'obtenir après séchage une rosette contenant au final plus de 90% de viande (désigné en charcuterie sous le terme de "quid de porc" ou "viande de porc à l'incorporation"). Pour les industriels nous ayant communiqué l'information, on constate que les rosettes contiennent entre 77 à 79% de maigre de porc (% donné sur le produit fini). Le hachage, effectué avec une grille d'au moins 6 mm (pour les offres dont l'information nous est fournie), est conforme au Code des Usages de la Charcuterie puisque c'est le minimum requis. A partir de la maternelle, et ce jusqu'en primaire, le grammage conseillé pour la rosette est de 30 g (à +/-10%). Pour les catégories d'âges supérieurs comptez entre 40 et 50 g (50 g pour les personnes âgées).

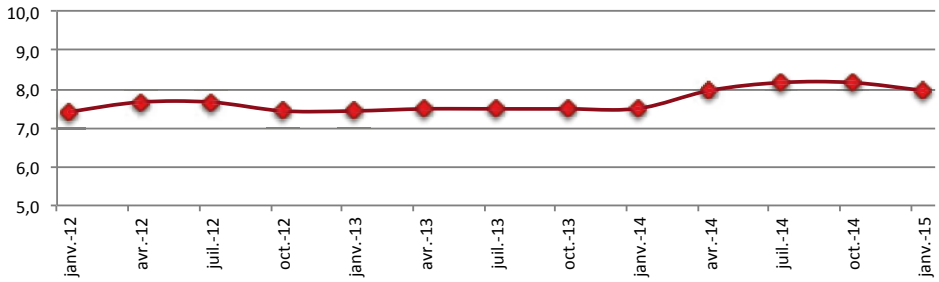
Avec des teneurs en matières grasses oscillant entre 29 et 31%, nos offres de rosettes font partie des entrées contenant plus de 15% de lipides. Leurs fréquences de présentation sont donc limitées à 8/20 repas maximum pour le déjeuner des personnes âgées contre 2/20 pour le dîner. Pour les autres catégories de population, la fréquence maximale est de 4/20 repas.

Question d'un acheteur

La rosette de Lyon bénéficie-t-elle du label IGP[1] ?
Non. Une demande était en cours mais elle a été abandonnée. Toutefois, la dénomination "rosette de Lyon" n'est attribuée que si cette dernière est fabriquée dans la région du Rhône (69) ou dans les cantons limitrophes, et qu'elle répond aux critères définis pour la rosette par le Code des Usages de la Charcuterie. Quant à la provenance de la viande, elle n'entre pas en ligne de compte.

[1] Indication Géographique Protégée

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour changer un peu, vous pouvez incorporer des cubes de rosettes dans vos gratins de pommes de terre façon tartiflette.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Assiette de cochonnailles lyonnaises
Le goût : Madeleines à la rigotte et rosette

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	41098	372 kcal	25,0%	1,5%	0,9%	29,0%	11,6%	2,8%	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682634	364 kcal	24,3%	0,7%	0,7%	29,4%	12,3%	NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	5550047	372 kcal	23,0%	3,0%	NC	30,0%	NC	2,8%	FRANCE SALAISON Terre de fraîcheur
NUTRISENS	240	381 kcal	25,0%	1,2%	1,0%	31,0%	11,6%	NC	NUTRISENS RESTAURATION Colombo
PASSION FROID	9094	374 kcal	23,0%	3,0%	2,7%	30,0%	13,0%	NC	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	4372	354 kcal	21,0%	3,0%	2,6%	29,0%	12,0%	2,8%	FRANCE SALAISON Losange noir
RELAIS D'OR MIKO	935050	362 kcal	24,0%	2,0%	1,6%	29,0%	13,2%	2,8%	FRANCE SALAISON NC
TRANSGOURMET	900789	377 kcal	25,4%	1,3%	1,0%	30,0%	11,7%	NC	SA SAINT ANDRE Saint André

Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	41098	Rosette	tronconique, longueur 50 à 54 cm, Ø 9 cm, boyau naturel reconstitué, hachage 6 mm	viande de porc 139 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 94,7%, maigre de porc %NC	lactose <1%, sirop de glucose <0,5%, dextrose <0,5%, vin <0,5%, épices et plantes aromatiques <0,5%	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682634	Rosette pur porc	tronconique, longueur +/- 45 cm, Ø talon 5 à 6 cm, Ø entame 9 à 10 cm, boyau naturel, hachage NC	viande de porc 142 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation %NC, maigre de porc %NC	lactose %NC, sucre 0,7%, épices et plantes aromatiques %NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	5550047	Rosette pur porc	tronconique, longueur NC, Ø NC, boyau naturel NC, hachage NC	viande de porc %NC pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 93%, maigre de porc %NC	lactose 2,8%, sirop de glucose 0,4%, dextrose %NC, vin 0,2%, épices et plantes aromatiques <0,5%	FRANCE SALAISON Terre de fraîcheur
NUTRISENS	240	Rosette de Lyon	tronconique, longueur 54 cm, Ø 8,5 cm, boyau naturel, hachage 7 mm	viande de porc 139 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 94,7%, maigre de porc 79%	lactose <1%, sirop de glucose 0,4%, dextrose 0,2%, vin rouge 0,3%, épices et plantes aromatiques <0,5%	NUTRISENS RESTAURATION Colombo
PASSION FROID	9094	Rosette pur porc	tronconique, longueur 40 à 50 cm, Ø 6 à 8 cm, boyau naturel, hachage moyen, grille NC	viande de porc 131 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 92,3%, maigre de porc 78%	lactose 2,8%, sirop de glucose 0,4%, dextrose 0,2%, vin rouge 0,3%, épices et plantes aromatiques <0,5%	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	4372	Rosette pur porc	tronconique, longueur 56 cm, Ø +/- 8,5 cm, boyau naturel reconstitué, hachage 6 mm	viande de porc 131 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 93%, maigre de porc 78%	lactose 2,8%, sirop de glucose 0,4%, dextrose 0,2%, vin rouge 0,3%, poivre, ail et muscade <0,5%	FRANCE SALAISON Losange noir
RELAIS D'OR MIKO	935050	Rosette pur porc	tronconique, longueur 56 cm, Ø +/- 8,5 cm, boyau naturel de porc, hachage 6 mm	viande de porc 131 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation 93%, maigre de porc 78%	lactose 2,8%, sirop de glucose 0,4%, dextrose 0,2%, vin rouge 0,3%, épices et plantes aromatiques <0,5%	FRANCE SALAISON NC
TRANSGOURMET	900789	Rosette supérieure	tronconique, longueur +/- 51 cm, Ø talon 6,5 cm, Ø entame 9,5 cm, boyau naturel reconstitué, hachage 6 mm	viande de porc 144 g pour 100 g de produit fini, à l'incorporation %NC, maigre de porc %NC	lactose <1%, saccharose %NC, dextrose de blé %NC, poivre %NC, ail %NC	SA SAINT ANDRE Saint André

	Référence	Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	41098	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	60 jours	3 kg x 1	BRAKE Maison des Gourmets
DAVIGEL	1682634	conservateur, ferment lactique	NC	France	60 jours	2,5 kg x 1	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	5550047	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	60 jours	2,7 kg x 2	FRANCE SALAISON Terre de fraîcheur
NUTRISENS	240	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	30 jours	3 kg x 2	NUTRISENS RESTAURATION Colombo
PASSION FROID	9094	antioxydant, conservateur, ferment	NC	France, UE	60 jours	2,7 kg x 4	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	4372	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	60 jours	3 kg (+/-) x 2	FRANCE SALAISON Losange noir
RELAIS D'OR MIKO	935050	antioxydant, conservateur	UE	France	60 jours	2,7 kg (+/-) x 2	FRANCE SALAISON NC
TRANSGOURMET	900789	antioxydant, conservateur, ferment	UE	France	60 jours	2,8 kg (+/-) x 2	SA SAINT ANDRE Saint André

Quenelle de volaille

Quenelle de volaille, surgelée, pièce de 40 g.

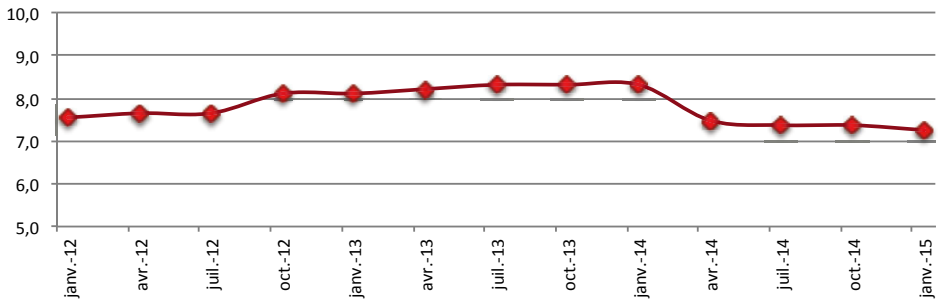
Les quenelles de volaille sont le plus souvent proposées nappées de sauce et légèrement gratinées. Elles peuvent aussi servir de garniture aux vols au vent, aux ragoûts…

On constate que toutes nos offres sont à base de viande de dinde et que la quantité mise en œuvre est homogène (13 à 13,1%). Ces teneurs sont conformes au Code des Usages de la Charcuterie, qui impose un minimum de 13% de viande au sein de la préparation lorsque l'on veut faire apparaître le nom de l'espèce animale dans la dénomination de vente (idem pour les quenelles de veau ou de brochet). On peut toutefois s'attendre à de légères différences de texture car, deux de nos offres sont confectionnées avec de la semoule de blé contre quatre avec de la farine de blé (différence de granulométrie). On note également l'ajout d'huile de colza pour l'ensemble de notre sélection, dont 9 à 9,7% pour les offres dont les pourcentages sont communiqués. Si cette quantité parait importante, elle est toutefois nécessaire puisque là encore, le Code des Usages de la Charcuterie prévoit un minimum de 8% de matières grasses (d'origine animale ou végétale) dans le produit fini (ce qui est le cas pour nos offres). Les quenelles peuvent être servies avec une sauce en tant que plat protidique, mais ces préparations se retrouvent doublement limitées. D'une part, la teneur en matières protéiques animales est largement inférieure au 70% du grammage recommandé pour ce type de plat, d'autre part, le rapport Protéines/Lipides n'atteint jamais 1.

Question d'un acheteur

Quelle est la différence entre une quenelle et une spécialité quenellière ?
On donne le nom de "spécialité quenellière" à des préparations qui ont le même processus de fabrication et la même forme que les quenelles, mais qui contiennent d'autres ingrédients (légume, fromage…) que ceux initialement prévus et réglementés pour la composition et l'obtention de la dénomination "quenelle".

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Revisitez le célèbre marengo, en proposant des quenelles de volaille accompagnées de champignons et d'une sauce Nantua.

THÈMES & RECETTES

Lyon : Quenelles des p'tits bouchons
Festif : Quenelles sauce aux morilles

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	P/L	Industriels Marque
BRAKE	36698	193 kcal	8,0%	15,9%	10,6%	1,7%	Sans sel ajouté	1,1 g	0,75	BRAKE Les économes
DAVIGEL	1680497	187 kcal	9,3%	14,1%	10,1%	1,5%	0,7%	1,1 g	0,92	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	551091	218 kcal	7,8%	13,3%	14,6%	1,7%	0,9%	NC	0,53	SAINT JEAN Saint Jean
PASSION FROID	33646	196 kcal	8,3%	14,5%	11,3%	1,5%	NC	1,3 g	0,73	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935937	193 kcal	8,0%	15,9%	10,6%	1,7%	1,0%	1,1 g	0,75	TRADITION TRAITEUR NC
TRANSGOURMET	920784	218 kcal	7,8%	13,3%	14,6%	1,7%	0,9%	1,1 g	0,53	SAINT JEAN Saint Jean

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de féculent et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	36698	cylindrique, longueur 80 à 95 mm, Ø 20 à 30 mm	viande de dinde 13%	semoule de blé dur 24 %	huile de colza 9%	BRAKE Les économes
DAVIGEL	1680497	cylindrique, longueur 80 à 95 mm, Ø 20 à 30 mm	viande de dinde 13%	farine de blé %NC	huile de colza %NC	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	551091	cylindrique, longueur 81 à 95 mm, Ø 23 à 29 mm	viande de dinde 13,1%	farine de blé %NC, fécule de pomme de terre %NC	huile de colza %NC	SAINT JEAN Saint Jean
PASSION FROID	33646	cylindrique, longueur NC, Ø NC	viande de dinde 13%	farine de blé %NC	huile de colza %NC	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935937	cylindrique, longueur 80 à 95 mm, Ø 20 à 30 mm	viande de dinde 13%	semoule de blé dur 24,6 %	huile de colza 9,7%	TRADITION TRAITEUR NC
TRANSGOURMET	920784	cylindrique, longueur 81 à 95 mm, Ø 23 à 29 mm	viande de dinde 13,1%	farine de blé %NC, fécule de pomme de terre %NC	huile de colza %NC	SAINT JEAN Saint Jean

	Référence	Autres ingrédients et %	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	36698	blanc d'œuf salé et œuf frais 34%	viande de dinde, semoule de blé dur : France, œuf : UE	France	18 mois	surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, 48 pièces minimum, 2 x 2 kg	BRAKE Les économes
DAVIGEL	1680497	blanc d'œuf %NC, œuf frais %NC, arôme naturel %NC	NC	France	18 mois	surgelée, IQF, 40 g, sachet 1 kg, 25 pièces, 5 x 1 kg	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	551091	œuf frais %NC, lactose %NC, protéine de lait %NC, arôme naturel %NC, poivre %NC	viande de dinde : UE	France	16 mois	surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, +/- 50 pièces, 3 x 2 kg	SAINT JEAN Saint Jean
PASSION FROID	33646	blanc d'œuf %NC, œuf frais %NC, arôme naturel %NC	NC	France	12 mois	surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, +/- 50 pièces, 4 x 2 kg	PASSION FROID Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	935937	blanc d'œuf 20,9%, œuf frais 13,4%	matières principales : UE	France	18 mois	surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, +/- 50 pièces, 4 x 2 kg	TRADITION TRAITEUR NC
TRANSGOURMET	920784	œuf frais %NC, lactose %NC, protéine de lait %NC, arôme naturel %NC, poivre %NC	viande de dinde : UE	France	24 mois	surgelée, IQF, 40 g, sachet 2 kg, +/- 50 pièces, 3 x 2 kg	SAINT JEAN Saint Jean

En proposant 2 à 4 quenelles en fonction de la catégorie de population, nos offres de 40 g permettent de répondre en partie aux différents grammages recommandés par le GEMRCN pour le plat protidique (80 g pour les primaires et le dîner des personnes âgées en institution, 120 à 160 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, et 120 g pour le déjeuner des personnes âgées en institution). Pour les maternelles, ce grammage étant de 60 g, vous serez obligé de servir une quenelle entière, plus la moitié d'une. Sachez qu'il existe également des quenelles en 80 et 120 g.

Soupe à l'oignon

Soupe à l'oignon, préparation déshydratée, boîte ou sachet de 0,56 à 1,2 kg.

La soupe à l'oignon est toujours proposée avec des croûtons et du fromage râpé. Elle peut parfois être servie gratinée parsemé de persil haché.

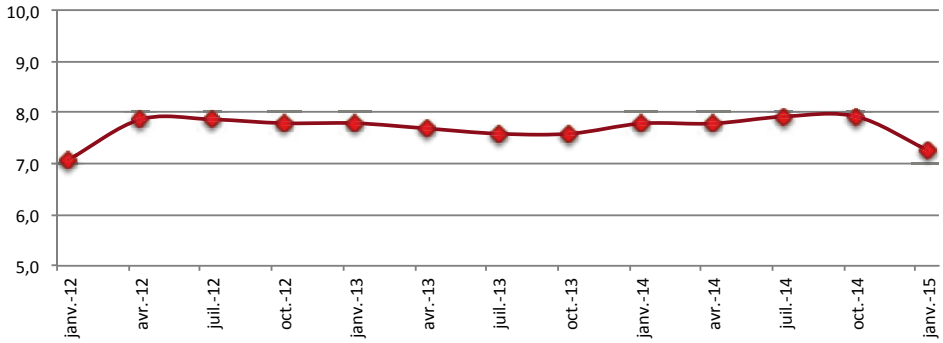
Parmi nos sept offres, cinq contiennent plus de 40% d'oignons (40,7 à 45%). Pour les deux restantes, on constate que l'une d'elle n'en possède que 32%, alors que ce taux est seulement de 16% pour la dernière (avec toutefois un ajout d'extrait d'oignon de 6%). On peut donc penser que celle-ci sera la moins riche en goût, et pourtant ce n'est pas le cas. En effet, alors que pour les autres offres il faut entre 45 et 50 g de préparation déshydratée pour réaliser 1 litre de soupe (ce qui nous donne environ entre 16 à 22 g d'oignons par litre), la dilution de celle-ci est de 80 à 100 g par litre, soit 17,6 à 22 g d'oignons par litre. Par contre, même si cette offre est conditionnée en 1 kg, elle ne permettra pas de réaliser plus de portions que les offres proposées en 560 à 625 g. Pour ces dernières, on obtiendra entre 12,4 à 12,5 litres de soupe (c'est à dire entre 50 et 100 portions[2]) contre seulement 10 à 12,5 litres pour cette offre. Seule l'offre proposée en 1,2 kg, dont le taux de dilution est de 50 g, vous permettra de réaliser 24 litres de soupe (attention toutefois, elle est la plus riche en sel). Concernant notre offre à 80/100 g de dilution, on note également que sa valeur énergétique est deux fois plus importante après reconstitution, et ce en raison d'un taux de glucides plus élevé que pour les autres offres.

[2] Portions recommandées en litres : maternelles 1/8 (+/- 125 g), primaires et personnes âgées en institution 1/6 (+/- 175 g), adolescents, adultes et repas livrés à domicile 1/4 (+/- 250 g).

Question d'un acheteur

Après ouverture, combien de temps peut-on conserver le paquet ou le sachet de soupe à l'oignon ?
Cela peut aller de trois mois jusqu'à la fin de la DDM (Durée de Durabilité Minimale) en fonction des industriels. Dans tous les cas, afin de conserver toutes les qualités organoleptiques du produit, il convient de l'entreposer à l'abri de l'humidité et de l'air.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous de la soupe à l'oignon pour confectionner un risotto à la fois doux et riche en goût.

THÈMES & RECETTES

Festif : Soupe du lendemain
Le goût : Soupe des traboules

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Sel	Fibres	Industriels Marque
COLIN RHD	1106	13,7 kcal	0,3%	2,6%	NC	0,2%	NC	NC	COLIN RHD Côte Ouest
CAP TRAITEUR	R80304231	30,1 à 33,7 kcal	0,3 à 0,4%	6,1 à 7,6%	3,0 à 3,7%	traces à 0,1%	0,6 à 0,8%	0,3 à 0,4 g	CAP TRAITEUR Corol
EPISAVEURS	42711	15,0 kcal	<0,5%	2,0%	1,0%	<0,5%	0,8%	0,5 g	UNILEVER FOOD SOLUTION Knorr
NECTARY'S	20PG25	13,7 kcal	0,2%	2,9%	1,6%	0,1%	0,7%	0,2 g	NECTARY'S Nectary's
NEFF MADA	7090	13,9 kcal	0,2%	2,9%	0,7%	0,1%	0,7%	0,3 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	86297	15,0 kcal	0,4%	3,0%	0,5%	0,1%	0,6%	0,3 g	SOMAPRO Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	961350	15,7 kcal	0,4%	3,0%	1,2%	0,2%	0,9%	0,2 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

valeurs pour 100 ml de soupe à l'oignon reconstituée

Comparaison des offres

	Référence	Type de légume et %	Type de matière grasse et %	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
COLIN RHD	1106	oignon 45%, jus concentré d'oignon rissolé déshydraté %NC	huile de tournesol %NC	fécule de pomme de terre %NC	sirop de glucose %NC, arôme %NC, épices %NC, colorant, antioxydant, épaississant, extrait de levure	COLIN RHD Côte Ouest
CAP TRAITEUR	R80304231	oignon 16%, extrait d'oignon 6%	huile de tournesol %NC	fécule de pomme de terre %NC	dextrose %NC, maltodextrine %NC, arôme %NC, exhausteur de goût %NC, colorant, antiagglomérant, auxilliaire technologique	CAP TRAITEUR Corol
EPISAVEURS	42711	oignon 48%	matière grasse végétale de maïs %NC	fécule de pomme de terre %NC, amidon de maïs %NC	sucre %NC, maltodextrine %NC, arôme %NC, colorant	UNILEVER FOOD SOLUTION Knorr
NECTARY'S	20PG25	oignon 40,7%	huile de colza %NC	amidon de pomme de terre %NC	sucre %NC, sirop de glucose de maïs %NC, arôme %NC, ail %NC, épices %NC, colorant, extrait de levure	NECTARY'S Nectary's
NEFF MADA	7090	oignon 40,7%	huile de colza %NC	amidon de pomme de terre %NC	sucre %NC, sirop de glucose de maïs %NC, arôme %NC, ail %NC, épices %NC, colorant	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	86297	oignon 44,8%	huile de colza 2%, huile de tournesol 0,1%	fécule de pomme de terre 12,4%	sucre 6%, maltodextrine %NC, colorant	SOMAPRO Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	961350	oignon 32%	huile de tournesol 2,6%	fécule de pomme de terre 25%	sucre 6,5%, arôme 2,8%, colorant, acidifiant	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

% pour 100 g de préparation déshydratée

	Référence	Mode d'emploi	Dosage	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
COLIN RHD	1106	délayer la préparation dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, mijoter 5 à 7 min	50 g/litre, 0,625 kg/12,5 litres	24 mois, après ouverture : NC	sachet, 0,625 kg, nombre de sachet : NC	COLIN RHD Côte Ouest
CAP TRAITEUR	R80304231	délayer la préparation en pluie dans l'eau bouillante	80 à 100 g/litre, 1 kg/10 à 12,5 litres	18 mois, après ouverture : 18 mois	sachet aluminium, non refermable, 1 kg, 10 x 1 kg	CAP TRAITEUR Corol
EPISAVEURS	42711	délayer la préparation en pluie dans l'eau bouillante, mijoter 5 min	45 g/litre, 0,565 kg/12,5 litres	12 mois, après ouverture : 12 mois	boîte cartonnée, couvercle plastique refermable, 0,565 kg, 6 x 0,565 kg	UNILEVER FOOD SOLUTION Knorr
NECTARY'S	20PG25	délayer la préparation dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, cuire 10 min à feu doux	45 g/litre, 0,560 kg/12,4 litres	18 mois, après ouverture : 18 mois	sachet PET métallisé, PE transparent, non refermable, 0,560 kg, 10 x 0,560 kg	NECTARY'S Nectary's
NEFF MADA	7090	délayer la préparation dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, cuire 10 min à feu doux	45 g/litre, 0,560 kg/12,4 litres	18 mois, après ouverture : 3 mois	sachet OPP mat/PET mét/PE, non refermable, 0,560 kg, 10 x 0,560 kg	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	86297	délayer la préparation en pluie dans l'eau bouillante, mijoter 5 min	50 g/litre, 0,625 kg/12,5 litres	18 mois, après ouverture : 3 mois	boîte polypropylène, couvercle refermable polypropylène, 0,625 kg, 6 x 0,625 kg	SOMAPRO Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	961350	délayer la préparation dans l'eau froide, chaude ou bouillante, maintenir ou porter à ébullition, cuire 10 min	50 g/litre, 1,2 kg/24 litres	12 mois, après ouverture : NC	boîte FSTainer, couvercle refermable, 1,2 kg, 6 x 1,2 kg	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

Parmi notre sélection de soupe à l'oignon, quatre offres sont conditionnées en sachet, et trois en boîte. Ces dernières possèdent l'avantage d'être munies d'un couvercle refermable. Si vous comptez utiliser le contenu du sachet ou de la boîte en une seule fois, cela n'a pas vraiment d'importance. Par contre, si l'utilisation doit être faite en plusieurs fois et sur une durée un peu longue, le stockage en boîte sera plus pratique.

Cardon

Cardon au naturel, appertisé, bt 3/1.

Le cardon se prépare en gratin, accommodé d'un roux au jus de viande et/ou à la moelle ou uniquement d'une sauce crémée. En cuisine, le cardon peut aisément se substituer à la blette.

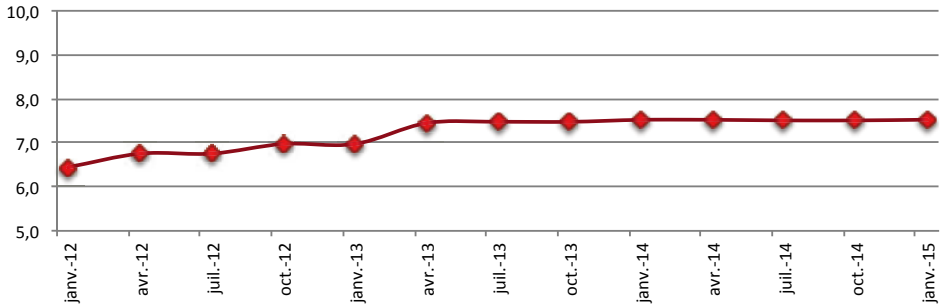
Légume lyonnais par excellence, le cardon (ou carde) est répandu dans la région lyonnaise depuis le 17ème siècle. Pourtant, ce n'est qu'à partir du 19ème siècle qu'il prend vraiment racine dans la commune de Vaulx-en-Velin, considérée aujourd'hui comme la "capitale du cardon" (chaque année, une dégustation y est d'ailleurs organisée le 8 décembre). Plusieurs variétés ont été développées sur cette commune, comme le *cardon vert de Vaulx-en Velin* ou le *cardon Puvis*. Malgré tout, la production de cardons en France reste faible, puisqu'elle se limite majoritairement à la région Rhône-Alpes. Cela peut expliquer que l'ensemble de nos offres proviennent d'Espagne. Conditionnées en boîte de 2,5 kg (boîte 3/1), la quantité nette de cardons à consommer, après égouttage, est de 1,4 à 1,56 kg (les 0,94 à 1,1 kg restant correspondent au liquide de couverture composé d'eau, de sel et d'additifs). Ainsi, vous pourrez proposer entre 13 à 15 parts[3] pour les maternelles et primaires, et 9 à 10 parts pour les catégories d'âges supérieurs avec une boîte contenant 1,4 kg de cardons, contre respectivement 14 à 17 parts et 9 à 11 parts pour la boîte possédant 1,56 kg de cardons. On note par ailleurs des différences entre les valeurs énergétiques de nos offres (6 à 20 kcal pour 100 g), dues en partie aux écarts constatés au niveau de la teneur en glucides (traces à 4,7%). La nature des sols, l'exposition, les variétés de cardons utilisés lors de la culture peuvent être à l'origine de ces variations.

[3] Grammages recommandés à +/-10% : 100 g pour les maternelles et primaires, 150 pour les catégories d'âges supérieurs.

Le saviez-vous ?

Ce n'est qu'à la fin du 17ème siècle que furent créées les premières variétés de cardons inermes, c'est à dire sans épines. Cela facilite la préparation de ce légume déjà difficile à nettoyer, mais certains vous diront que les variétés épineuses restent néanmoins les plus savoureuses. Il ne reste donc plus qu'à tester !

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation originale, proposez vos cardons agrémentés de sauce pesto et de morceaux de tomates confites.

THÈMES & RECETTES

Terroir : Gratin de légumes oubliés
La Méditerranée : Tajine de bœuf aux cardons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	Sel	Fibres	Industriels Marque
NUTRISENS	269	6 kcal	0,4%	traces	1,2%	0,5%	0,7 g	NUTRISENS RESTAURATION Jyrela
EPISAVEURS	28897	8 kcal	<0,5%	2,1%	<0,5%	0,5%	0,7 g	TABOADA GRUPO ALIMENTARIO Les délices du jardin
PRO A PRO	3449	20 kcal	0,8%	4,7%	<0,5%	1,3%	1,7 g	COVENTRA Le Maraichou
TRANSGOURMET	277004	20 kcal	0,8%	4,7%	<0,5%	NC	1,7 g	TABOADA GRUPO ALIMENTARIO Les délices du jardin

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de légume et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
NUTRISENS	269	au naturel, en morceau, longueur >4 cm	cardon 62,4%	acidifiant, antioxydant	NUTRISENS RESTAURATION Jyrela
EPISAVEURS	28897	au naturel, en morceau, longueur 4 cm	cardon 62,4%	acidifiant, antioxydant	TABOADA GRUPO ALIMENTARIO Les délices du jardin
PRO A PRO	3449	au naturel, en morceau, longueur 4 à 6 cm	cardon 56%	acidifiant	COVENTRA Le Maraichou
TRANSGOURMET	277004	au naturel, en morceau, longueur NC	cardon 62,4%	acidifiant	TABOADA GRUPO ALIMENTARIO Les délices du jardin

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
NUTRISENS	269	égoutter, disposer dans un plat à gratin, réchauffer au four 200°C 15 min	Espagne Espagne	1 ans	bt 3/1, poids net 2,5 kg, poids net égoutté 1,56 kg, 3 x 3/1	NUTRISENS RESTAURATION Jyrela
EPISAVEURS	28897	égoutter, assaisonner à votre goût	Espagne Espagne	4 ans	bt 3/1, poids net 2,5 kg, poids net égoutté 1,56 kg, 6 x 3/1	TABOADA GRUPO ALIMENTARIO Les délices du jardin
PRO A PRO	3449	égoutter, assaisonner à votre goût	Espagne Espagne	5 ans	bt 3/1, poids net 2,5 kg, poids net égoutté 1,4 kg, 6 x 3/1	COVENTRA Le Maraichou
TRANSGOURMET	277004	NC	NC Espagne	5 ans	bt 3/1, poids net 2,5 kg, poids net égoutté 1,56 kg, 6 x 3/1	TABOADA GRUPO ALIMENTARIO Les délices du jardin

Références

Origine de la quenelle lyonnaise :
http://www.guichetdusavoir.fr/viewtopic.php?f=2&t=3545&p=7363&hilit=origine&sid=ac14d8efa97c3d4483dea9423f889cca
Réglementation relative à la rosette : art. 2.1.5.5, Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, édition 2011. IFIP- Institut du Porc.
Réglementation relative aux quenelles : art. 2.1.132, Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes, édition 2011. IFIP- Institut du Porc.
Le cardon : origine et culture
http://www.guichetdusavoir.org/viewtopic.php?f=2&t=52330
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**