

CCTP « mode d'emploi »

Les matières grasses

Beurre, huile, margarine, crème..., la famille des matières grasses est plutôt vaste et il est parfois bien difficile d'y faire son choix. En effet, toutes possèdent des valeurs nutritives qui leur sont propres et des critères d'utilisations particuliers, notamment lors des cuissons.

Longtemps soupçonnées de favoriser la prise de poids et le développement de maladies cardiovasculaires, les matières grasses ne font plus aujourd'hui l'objet d'une restriction drastique dans les régimes et réintègrent ainsi leur place dans notre alimentation. Apportant de la saveur aux préparations, elles sont également indispensables au bon fonctionnement de notre organisme, à condition bien sûr de savoir les sélectionner et de les consommer avec modération en raison de leur apport énergétique élevé. De par leur composition en acides gras, il est recommandé de privilégier les huiles végétales plutôt que les matières grasses d'origine animale, sans

toutefois supprimer totalement ces dernières de notre alimentation (sauf sur avis médical). N'oublions pas que les matières grasses¹ doivent représenter 30 à 40 % de notre apport énergétique total. Inutile donc de se priver d'une bonne tartine beurrée le matin ou de vinaigrette dans les crudités !

¹ Ensemble des matières grasses cachées dans les aliments ou ajoutées dans les préparations

La sélection du mois

- Beurre doux portion
- Huile d'olive vierge extra
- Huile de friture
- Margarine



Didier Brottes
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 13 ans la rubrique « Les cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi ». Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

L'avis de...

FABRICE DUVAL – CHEF DE CUISINE
Traiteur des Gourmets – Douvaine (74)

Nous utilisons bien sûr du beurre en cuisine pour rissoler certains aliments ou pour assaisonner des préparations telle que la purée. Par contre, nous ne prenons jamais de beurre en portion, notamment en raison de son coût d'achat. Si une entrée nécessite d'être servie avec du beurre, nous mettons à disposition de nos sites de livraison une plaquette normale et c'est le personnel de service qui se charge de le distribuer en fonction de l'envie des élèves. Toutefois, il est plutôt rare d'avoir une entrée qui nécessite du beurre. Parfois la charcuterie, mais on limite en général ce type de produit dans nos menus à dix fois par an maximum. Nous cuisinons également avec de l'huile d'olive vierge extra, ou encore de l'huile de colza, soit pour faire des vinaigrettes, soit pour la cuisson. Quant à la margarine, ce n'est pas un produit que nous avons l'habitude d'employer, de même que l'huile de friture, puisque nous ne proposons jamais de produits frits.

Secteur : Privé

Type de convives : Maternelles, Élémentaires

Nombre de couverts/jour : 500



Beurre doux

Beurre doux, portion individuelle de 15 g.

La portion de beurre est un incontournable du petit déjeuner.

Elle peut aussi être employée lors de l'élaboration de buffets de charcuteries ou de plateaux repas froids.

Le terme « beurre doux » désigne un beurre qui n'a pas subi d'ajout de sel, à l'inverse d'un « beurre demi sel » ou d'un « beurre salé » (Le 1^{er} devant contenir entre 0,8 et 3 % de sel ajouté contre 3 % minimum pour le 2nd). Par ailleurs, les ingrédients mis en œuvre pour la confection de nos offres sont similaires : au moins 96 % de crème fraîche et des ferments lactiques. On constate que la crème utilisée a subi une pasteurisation (traitement thermique destiné à détruire les différentes bactéries). Toutefois, elle peut également être utilisée telle quelle et dans ce cas on obtient du « beurre cru ». Plus riche en saveurs puisqu'il conserve sa flore lactique, ce dernier offre un terrain de développement plus propice aux bactéries pathogènes et possède une date limite de consommation très courte. On remarque aussi que la crème n'a pas été congelée. Cette particularité permet de distinguer le beurre extra-fin du beurre fin. En effet, la crème mise en œuvre lors de l'élaboration du beurre extra-fin ne doit pas avoir subi de congélation, alors que pour le beurre fin, l'utilisation de crème congelée, mais uniquement à hauteur de 30 %, est autorisée. Toutefois, on notera que « qu'extra-fin » ou « fin » ne sont pas indiqués dans la dénomination de nos offres. Contenant 82 % de lipides¹, nos beurres ne sont par ailleurs pas allégés, puisque cette désignation est réservée à des beurres affichant entre 41 et 65 % de matières grasses.

¹Teneur minimale réglementaire pour les beurres non soumis à la dénomination «allégé»



Le saviez-vous

Trois beurres français sont aujourd'hui labellisés, ce qui atteste de leurs qualités gustatives. Le beurre Charentes-Poitou, que l'on retrouve dans deux de nos offres, fut le 1^{er} à être mis en valeur, d'abord en obtenant le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 1979, puis le label AOP (Appellation d'Origine Protégée) en 2009. Le beurre d'Isigny et le beurre de Bresse ont quant à eux respectivement obtenu le label AOC en 1986 et 2012 et le label AOP en 1996 et 2014.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de variété, pensez à proposer également la version demi-sel à vos convives.

Thèmes & Recettes

Festif : Assiette de saumon fumé

Terroir : Planche de charcuteries de montagne

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	80015	743 kcal	0,7 %	0,6 %	82,0 %	55,0 %	0,04 g	SODIAL FOOD EXPERTS Candia
FRANCE FRAIS	43253	745 kcal	0,7 %	1,0 %	82,0 %	57,0 %	0,03 g	LACTALIS CHF Président
PASSION FROID	29079	744 kcal	0,8 %	0,6 %	82,0 %	60,0 %	0,05 g	LAÏTA PROFESSIONNEL Paysan Breton
PRO A PRO	106629	744 kcal	0,7 %	0,9 %	82,0 %	57,0 %	0,05 g	EURIAL FOOD SERVICE La Conviette
TRANSGOURMET	249370	744 kcal	0,7 %	0,9 %	82,0 %	57,0 %	0,05 g	EURIAL FOOD SERVICE La Conviette

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Type de produit laitier et %	Traitement de la crème	Types de ferments et %	Allergènes majeurs	pH	Industriels Marque
BRAKE	80015	Beurre micro pain doux	crème fraîche, % NC	pasteurisée, non congelée	Lactococcus et Leuconost, 3 à 4 %	Lait	4,7 à 5,5	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia
FRANCE FRAIS	43253	Beurre micro pain doux	crème fraîche, 98 %	pasteurisée, non congelée	ferments aromatiques et acidifiants, 2 %	Lait	cible 5,1	LACTALIS CHF Président
PASSION FROID	29079	Beurre micro pain doux	crème fraîche, 97 %	pasteurisée, non congelée	ferments lactiques, < 1 %	Lait	< 6	LAÏTA PROFESSIONNEL Paysan Breton
PRO A PRO	106629	Beurre doux Charentes Poitou AOP	crème fraîche, 96 à 97 %	pasteurisée, non congelée	ferments lactiques, 3 à 4 %	Lait	< 6	EURIAL FOOD SERVICE La Conviette
TRANSGOURMET	249370	Beurre doux Charentes Poitou AOP	crème fraîche, 96 à 97 %	pasteurisée, non congelée	ferments lactiques 3 à 4 %	Lait	< 6	EURIAL FOOD SERVICE La Conviette

	Référence	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Température de conservation	Présentation Calibre Conditionnement	Détail sur l'emballage	Industriels Marque
BRAKE	80015	France	France	90 jours	0 à 6 °C	micro pain, 15 g, 40 x 30 x 14 mm, bt de 100 pièces, carton de 4 bts	poids de l'emballage 0,506 g, matériau : papier aluminium, cire, emballage non recyclable	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia
FRANCE FRAIS	43253	France	France	40 jours	2 à 8 °C	micro pain, 15 g, 45 x 25 x 12 mm, bt de 100 pièces, carton de 4 bts	poids de l'emballage 0,500 g, matériau : papier aluminium, emballage non recyclable	LACTALIS CHF Président
PASSION FROID	29079	France Bretagne/Pays de Loire	France	65 jours	0 à 8 °C	micro pain, 15 g, 40 x 30 x 14 mm, bt de 100 pièces, carton de 4 bts	poids de l'emballage 0,500 g, matériau : papier aluminium, cire, emballage non recyclable	LAÏTA PROFESSIONNEL Paysan Breton
PRO A PRO	106629	France : Zone AOP	France : Zone AOP	50 jours	2 à 6 °C	papillote, 15 g, dimensions NC, bt de 30 pièces, carton de 4 bts	poids de l'emballage 0,700 g, matériau : papier aluminium, cire, emballage non recyclable	EURIAL FOOD SERVICE La Conviette
TRANSGOURMET	249370	France : Zone AOP	France : Zone AOP	50 jours	2 à 6 °C	papillote, 15 g, dimensions NC, bt de 30 pièces, carton de 4 bts	poids de l'emballage 0,700 g, matériau : papier aluminium, cire, emballage non recyclable	EURIAL FOOD SERVICE La Conviette

Lorsque l'on met en place des buffets, l'utilisation de portions individuelles assure la sécurité sanitaire du beurre face aux contaminations extérieures. Par ailleurs, on peut bénéficier d'un gain de temps lors de la mise en place, puisque qu'aucune découpe n'est requise. Toutefois, l'utilisation systématique de portions individuelles occasionne plus de

déchets par rapport aux emballages et tous ne sont pas recyclables, comme le montre les offres de notre sélection. De plus, le coût d'achat au kilo est généralement plus élevé. Aussi, n'hésitez à peser les avantages et les inconvénients entre l'utilisation de produits à portionner ou individuels avant de faire vos achats.

