

Chili con carné

Chili con carne cuisiné, surgelé ou appertisé, contenant de 2 à 2,7 kg.

Le chili con carne est le plus souvent servi tel quel, saupoudré de persil haché et éventuellement agrémenté de quelques tacos.



Signifiant littéralement « piment avec de la viande », le chili con carné est une préparation contenant toujours de la viande de bœuf et des piments. L'utilisation de haricots rouges semble en revanche plus aléatoire en fonction des régions américaines où cette spécialité est cuisinée. On constate toutefois que ceux-ci sont bien présents au niveau de l'ensemble de notre sélection. Nos offres, même si elles sont servies sans autres accompagnements (riz, semoule...), peuvent donc être considérées comme un plat composé puisqu'elles contiennent la viande et la garniture. Pour connaître la fréquence de présentation² de ces dernières, il va notamment falloir déterminer la quantité de viande nette à consommer présente au niveau des différentes portions préconisées par le GEMRCN (voir question d'un acheteur). En effet, pour ne pas être limitée, la préparation devra posséder une teneur en viande supérieure à 70 % du grammage recommandé

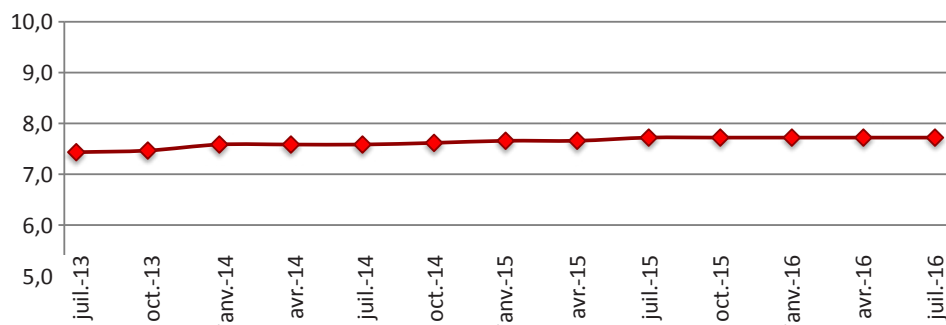
pour la portion de viande. Cela correspond à un minimum de 35 g pour les maternelles, 50 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, et 70 g pour les adolescents, adultes, déjeuners des personnes âgées en institution et repas livrés à domicile. Ce n'est déjà pas le cas pour les deux offres contenant seulement 10 % de viande et dont l'apport par portion représente tout au plus la moitié des quantités indiquées ci-dessus. Quant aux deux offres affichant 20,3 et 25,1% de viande, on constate que ces chiffres correspondent en fait à de la viande déjà cuisinée, intégrant entre autre de l'eau et de l'amidon. Faute d'indication précise en ce qui concerne le pourcentage de viande cuite réellement présent, nous limiterons donc la fréquence de présentation de ces dernières. Pour les deux offres restantes, le taux de viande crue broyée mise en œuvre au moment de l'emboîtement est de 25 %. Mais là encore, cela ne nous indique

Question d'un acheteur

Quelle quantité de chili con carné faut-il prévoir en fonction des différentes catégories de convives ?

Servi seul, en tant que plat composé, comptez (à +/- 10 %) une portion de 180 g pour les maternelles, 250 g pour les élémentaires et 250 à 300 g pour les adolescents et les adultes. Concernant les personnes âgées et les repas portés à domicile, si les portions pour le déjeuner doivent également être de 250 g, prévoyez en revanche 175 g pour le dîner.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Apportez de la couleur à votre chili con carné en le parsemant de maïs et de cubes de poivrons verts et rouges au moment du départ.

Thèmes & Recettes

- Le Texas :** Ragoût du Cow-boy
- Le goût :** Tourte aux haricots piquants

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	39167	113 kcal	7,4 %	7,9 %	4,2 %	4,6 %	1,9 %	1,10 g	5,3 g	1,61	COOK UP SOLUTIONS Brake
DAVIGEL	12157030	110 kcal	6,4 %	7,3 %	2,2 %	4,8 %	1,0 %	0,77 g	6,2 g	1,30	DAVIGEL Davigel Surgelé
EPISAVEURS	45165	136 kcal	8,5 %	12,7 %	2,2 %	5,6 %	2,8 %	0,90 g	5 g	1,51	SOULIE RESTAURATION Soulié Restauration
PASSION FROID	60073	125 kcal	5,9 %	6,8 %	NC	7,3 %	3,2 %	0,96 g	4,3 g	0,80	COOK UP SOLUTIONS NC
PRO A PRO	7704	134 kcal	7,8 %	13,0 %	2,3 %	4,6 %	2,2 %	1,01 g	5 g	1,69	SOULIE RESTAURATION Soulié Restauration
TRANSGOURMET	202506	106 kcal	7,6 %	11,2 %	4,0 %	2,4 %	0,6 %	1,15 g	4,6 g	3,16	COMPAGNIE GENERALE DE CONSERVE D'Aucy

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de féculent et %	Type de légume et %	Industriels Marque
BRAKE	39167	pré-cuit	viande de bœuf VBF cuisinée 20,3 % (viande bovine, eau, amidon de pomme de terre)	haricot rouge Kidney 34,5 %, amidon modifié de pomme de terre % NC	tomate pelée concassée 29,9 %, tomate en cube 3,5 %, oignon 3,5 %, poivron rouge 2,7 %, concentré de tomate 2,3 %	COOK UP SOLUTIONS Brake
DAVIGEL	12157030	cuit	viande de bœuf hachée cuite 10 %	haricot rouge 35 %, amidon modifié de maïs % NC	sauce tomate épicée 22 %, tomate 19 %, oignon frit 3 %, oignon 0,3 %, poivron frit 3 %	DAVIGEL Davigel Surgelé
EPISAVEURS	45165	cuit	viande de bœuf VBF crue 25 % (% à l'emboîtement)	haricot rouge 30 %, amidon modifié de maïs % NC	concentré de tomate % NC, poivron % NC	SOULIE RESTAURATION Soulié Restauration
PASSION FROID	60073	cuit	viande de bœuf cuisinée 25,1 % (viande bovine, eau, sel, amidon, arôme naturel)	haricot rouge 31,7 %, amidon % NC	tomate pelée concassée % NC, tomate cube % NC, oignon % NC, concentré de tomate % NC, poivron rouge % NC	COOK UP SOLUTIONS NC
PRO A PRO	7704	cuit	viande de bœuf VBF crue 25 % (% à l'emboîtement)	haricot rouge 30 %, amidon modifié de maïs % NC	concentré de tomate % NC, poivron % NC	SOULIE RESTAURATION Soulié Restauration
TRANSFOURMET	202506	cuit	viande de bœuf cuite 10 %	haricot rouge 36 %, maïs en grain % NC, amidon modifié de maïs 0,8 %, féculé de pomme de terre 0,6 %	pulpe de tomate 10,8 %, oignon % NC, poivron rouge 3,8 %, concentré de tomate 2,4 %	COMPAGNIE GENERALE DE CONSERVE D'Aucy

	Référence	Autres ingrédients et %	Arômes et %, Aromates et % Epices et %	Additif Agent de texture	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39167	dextrose % NC, sucre 0,5 %, huile de tournesol % NC,	épices mexicaines 0,6 %, arômes naturels 0,13 %, ail 0,18 %, cumin 0,15 %, poivre 0,01 %, poivre de Cayenne 0,03 %	acidifiant, antioxydant	18 mois	surgelé, barquette aluminium 2 kg, 3 x 2 kg	COOK UP SOLUTIONS Brake
DAVIGEL	12157030	sucre % NC, huile de tournesol % NC, huile de colza % NC	basilic % NC, arômes % NC, cumin % NC	/	18 mois	surgelé IQF, sachet 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
EPISAVEURS	45165	sucre % NC, huile de colza % NC	arômes % NC, épices % NC	épaississant	24 mois	appertisé, barquette aluminium 2,4 kg, 4 x 2,4 kg	SOULIE RESTAURATION Soulié Restauration
PASSION FROID	60073	sucre % NC, huile de tournesol % NC	épices mexicaines % NC, arômes naturels % NC, ail % NC, cumin % NC, poivre % NC, poivre de Cayenne % NC	acidifiant, antioxydant	18 mois	surgelé, barquette 2 kg, 3 x 2 kg	COOK UP SOLUTIONS NC
PRO A PRO	7704	sucre % NC, huile de colza % NC	arômes % NC, épices % NC	épaississant	24 mois	appertisé, barquette aluminium 2,4 kg, 4 x 2,4 kg	SOULIE RESTAURATION Soulié Restauration
TRANSFOURMET	202506	sucre % NC, huile d'arachide 1,2 %	arômes % NC, épices % NC, ail % NC, poivre % NC	acidifiant	36 mois	appertisé, boîte 3/1 de 2,7 kg, 3 x 2,7 kg	COMPAGNIE GENERALE DE CONSERVE D'Aucy

pas le pourcentage de viande nette à consommer après cuisson. Dans le doute, nous appliquerons donc la même consigne que pour les offres précédentes.

Attention également au rapport Protéines/Lipides inférieur à 1 d'une de nos offres, qui n'autorise sa présentation que deux fois sur 20 repas maximum.

Par ailleurs, en raison de la présence de haricots rouges (30 à 36 %), on considère souvent que ce plat contient une garniture féculente.

Pourtant, comme on peut le constater par rapport à une offre dont les teneurs ont été renseignées, le taux de légumes (tomates, oignon, poivron...) utilisé est plus important (41,9 %). Il semble donc qu'il faille plutôt considérer celle-ci comme une garniture de légumes cuits.

² 10/20 repas s'il s'agit d'une garniture de légumes féculents, ou 10/20 repas s'il s'agit d'une garniture de légumes cuits.

Les fréquences maximales en cas de teneur inférieure à 70 % pour la portion de viande sont de : 3/20 repas pour les scolaires et les adolescents, 4/20 pour les adultes, 2/20, 2/24 ou 3/28 pour le déjeuner des personnes âgées et les repas livrés à domicile contre 8/28 pour le dîner.