

CCTP « mode d'emploi »

Les allergènes alimentaires

Les allergènes alimentaires perturbent la vie de nombreuses personnes, et sont souvent source d'angoisse pour les cuisiniers. Comprendre leur mécanisme d'action, savoir les repérer, trouver un produit de substitution, sont autant d'éléments qui vous permettront d'aborder plus sereinement ce problème de santé publique.

Si il est recommandé de diversifier son alimentation afin que celle-ci soit équilibrée et puisse nous apporter tous les nutriments dont notre organisme a besoin, la présence de substances dites « allergisantes » entraîne parfois l'éviction d'un aliment, comme par exemple les arachides, voire la suppression totale d'un groupe d'aliments tel que les produits laitiers. En effet, l'ingestion d'allergènes via l'alimentation, peut occasionner chez certaines personnes des troubles plus ou moins graves (urticaires, problèmes digestifs, choc anaphylactique...). Si les allergènes présents dans un produit sont depuis longtemps notés sur les d'emballages, conformément au décret n° 2015-447, leur indication est aussi devenue obligatoire depuis le 1er juillet 2015 pour les préparations présentées sans emballages, dans un restaurant ou sur une ligne de self par exemple. Actuel-

lement, 14 allergènes sont concernés par cette réglementation : arachide, céleri, crustacé, fruit à coques, gluten, lait, lupin, mollusque, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfite. Toutefois, si les allergies alimentaires semblent être en augmentation constante, inutile de vous précipiter sur tous les régimes en vogue. En cas de doute, parlez-en d'abord à votre médecin traitant, qui vous fera effectuer des tests si nécessaire. N'oubliez pas qu'un régime d'exclusion, sans raison valable, entraîne des privations inutiles et peut être à l'origine de carences nutritionnelles.

La sélection du mois

- Yaourt au lait de brebis
- Spaghettis sans gluten
- Céleri rémoulade
- Pâte à tartiner aux noisettes



Didier Brottès
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 12 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.

Retrouvez-nous au SERBOTEL stand 209 Hall 2

L'avis de...

SERVICE INTENDANCE RESTAURATION
Lycée Régional Aristide Maillol – Perpignan (66)

Très peu de nos élèves présentent une allergie alimentaire, et en raison de notre mode de fonctionnement cela ne pose pas vraiment de problème en cuisine. En effet, lorsque nous proposons par exemple du céleri rémoulade (environ une fois par semaine), en parallèle, on retrouve toujours au moins deux autres types d'entrées (ex : carottes râpées, salade composée). C'est également le cas pour le plat protidique, où deux viandes différentes et du poisson ou de l'œuf sont servis. Aujourd'hui, on avait notamment de la blanquette de veau, des côtes de porc ou de l'omelette. Cette diversité permet aux élèves allergiques d'avoir le choix. Pour les internes, nous proposons également deux choix au niveau du plat protidique. Par contre, comme l'un d'eux est allergique aux produits de la mer, lorsqu'un le premier plat en contient et que le second n'est pas à son goût, l'infirmière s'assure que l'élève ait tout de même un plat qui lui convienne. Concernant les yaourts au lait de brebis et les spaghettis sans gluten, ce ne sont pas des produits que nous commandons ; ils ne sont d'ailleurs pas au marché. Quant à la pâte à tartiner, on la propose une fois par an avec des crêpes... pour la chandeleur.

Secteur : Public

Type de convives : Lycéens

Nombre de couverts/jour : 900/1000



Yaourt au lait de brebis

Yaourt au lait de brebis, nature, pot plastique, carton ou verre de 115 à 125 g. Le yaourt au lait de brebis est le plus souvent proposé avec une dose de sucre en poudre. Il peut également être aromatisé avec du miel, de la confiture ou un coulis de fruits.



Les quantités de yaourts au lait de brebis consommées par les français sont encore faibles, mais on observe chaque année une augmentation régulière des ventes, notamment au sein des ménages. Cette augmentation concerne aussi les yaourts au lait de chèvre pour une raison fort simple : ces produits véhiculent l'image d'une alimentation saine, à l'heure où la consommation de lait de vache et de ses dérivés s'avère très controversée. Toutefois, malgré les idées reçues, en cas d'allergie au lait de vache, le remplacement de ce dernier par des produits à base de lait de brebis, ou de tout autre lait animal, n'est pas une alternative, puisque les protéines sont relativement similaires, et donc capables d'induire les mêmes symptômes. L'éviction de tous les produits laitiers, de quelque nature qu'ils soient, est alors nécessaire. Pourtant,

afin de couvrir nos besoins en calcium, et ainsi favoriser la construction et l'entretien des os et des dents, il est aujourd'hui recommandé de consommer 3 à 4 produits laitiers par jour. Comment faire dans ce cas, pour assurer l'apport de ce minéral ? Vous pouvez déjà privilégier des eaux riches en calcium (comme les marque Hépar, Courmayeur ou Contrex) qui apportent en moyenne 500 mg de calcium/litre. Sachez également que les fruits et légumes sont la 2^{ème} source alimentaire de calcium après les produits laitiers. D'autres facteurs interviennent également pour favoriser l'absorption du calcium. La consommation de poissons gras (sardine, saumon...) en raison de leur richesse en vitamine D, et la pratique d'une activité sportive favorisant le renouvellement du tissu osseux en font partie.

Question d'un acheteur

Les yaourts au lait de brebis peuvent-ils bénéficier des subventions « Lait scolaire » ?

Oui. Que ce soit pour les yaourts issus de l'agriculture conventionnelle ou biologique, à partir du moment où le taux de lait mis en œuvre atteint 90 %, et qu'en cas d'ajout de sucre ou de miel, celui-ci est inférieur à 7 %, ils entrent dans la catégorie IC ou ICB. Attention toutefois, les conditions d'octroi des subventions ont été modifiées depuis la rentrée scolaire 2017, car les programmes « Lait scolaire » et « Fruit à la Récré » ont été fusionnés.

Allergie ou intolérance au lait ?

La confusion entre les deux est fréquente, pourtant, il s'agit bien de deux troubles différents. L'allergie est une réaction anormale de notre système immunitaire vis-à-vis des protéines du lait. Dans le meilleur des cas, elle n'occasionne qu'une simple rougeur, dans le pire, elle peut entraîner le décès. L'exclusion de tous les produits laitiers est alors indispensable. L'intolérance est sans risque vital, et provoque surtout des problèmes intestinaux. Les symptômes résultent d'une mauvaise digestion du lactose (sucre du lait) due à l'insuffisance ou l'absence de production de lactase (enzyme permettant de digérer le lactose) par notre organisme. Dans ce cas, la consommation de fromages affinés ou de yaourts reste possible, et dépend du seuil de tolérance de chacun. Vous pouvez aussi opter pour du lait sans lactose. L'allergie concerne essentiellement les enfants en bas âge et guérit dans 80-90 % des cas lorsque ceux-ci grandissent. L'intolérance touche plus couramment les adultes dont la production de lactase diminue avec l'âge.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez utiliser le yaourt au lait de brebis pour confectionner une sauce salade fraîche et acidulée.

Thèmes & Recettes

La Grèce : Verrine de tzatziki

Le Sud-Ouest : Yaourt à la confiture de cerises noires

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	9372	70 kcal	5,7 %	4,0 %	4,0 %	3,5 %	2,4 %	179 mg	BIOFINESSE Biochamps
FRANCE FRAIS	44061	91 kcal	4,4 %	4,0 %	1,4 %	6,4 %	4,4 %	160 mg	RIANS Rians
PASSION FROID	163493	70 kcal	5,5 %	4,8 %	3,5 %	3,0 %	2,3 %	140 mg	YOPLAIT C'est Bon de Varier Yoplait
PRO A PRO	23519	87 kcal	4,8 %	3,8 %	2,9 %	5,8 %	3,9 %	160 mg	TRIBALLAT Vrai
TRANSGOURMET	242765	104 kcal	5,1 %	6,9 %	NC	6,2 %	4,1 %	183 mg	LAITIERS DE BASTIDARRA Ibaski

Spaghettis sans gluten

Spaghettis sans gluten, boîte ou sachet de 400 g à 1 kg.

Les spaghettis sont traditionnellement servis avec une noix de beurre ou une sauce tomate type bolognaise. On peut également les proposer avec une sauce aux fruits de mer.



Apparus dans les magasins diététiques au cours des années 80, les produits alimentaires sans gluten ont beaucoup peiné à se faire une place sur le marché pendant les 30 ans qui ont suivi. Créés pour répondre aux besoins des personnes intolérantes à cette protéine, ils sont alors destinés à une clientèle plutôt restreinte. Depuis peu, le choix de cette gamme d'aliments s'est pourtant considérablement étoffé, et on peut dorénavant la retrouver un peu partout, notamment dans les rayons des grandes surfaces. Si le nombre croissant de personnes diagnostiquées intolérantes au gluten peut expliquer le développement de ces produits, paradoxalement, c'est surtout

l'effet de la mode du régime sans gluten, auquel s'astreignent de nombreuses personnes ne présentant pas de troubles particuliers, qui a en partie fait exploser le marché. Quoi qu'il en soit, l'intolérance au gluten est un véritable problème de santé publique, et il faut savoir que les personnes diagnostiquées comme telles (c'est-à-dire ayant effectué tous les tests médicaux) peuvent bénéficier de la part de la sécurité sociale d'une prise en charge permettant le remboursement d'une partie des achats de produits sans gluten. Toutefois, les produits diététiques éligibles sont soumis à conditions et la base des remboursements reste faible.

Le saviez-vous ?

La molécule de gluten se compose de plusieurs protéines, dont la gluténine et la gliadine. Essentielles dans le processus de panification, la gluténine favorise l'élasticité de la pâte, alors que la gliadine permet l'extensibilité. C'est pourquoi les pains ou les gâteaux contenant du gluten ont une texture plus gonflée et moins friable que les produits qui en sont exempts.

A propos de la maladie coéliqua...

La pathologie la plus fréquente due à la consommation d'aliments contenant du gluten s'appelle la « maladie coéliqua ». Ce n'est pas une allergie, mais une intolérance mettant tout de même en jeu le système immunitaire vis-à-vis de certaines fractions protéiques composant le gluten. L'apparition des symptômes est évolutive dans le temps, et se traduit par une atrophie villositaire, c'est-à-dire la destruction progressive des villosités tapissant la paroi de l'intestin grêle. Ces villosités permettent l'absorption de bon nombre de nutriments (fer, calcium, vitamine B9...). Ainsi, plus la paroi intestinale est endommagée, plus les risques de carences et de dénutrition augmentent. Il n'existe pas de traitement à cette maladie, et seul le suivi strict d'un régime sans gluten peut diminuer les symptômes et améliorer le statut nutritionnel. Notons que la maladie coéliqua entraîne chez certaines personnes une perte de poids. Donc, contrairement aux idées reçues, l'éviction d'aliments contenant du gluten, n'a pas pour but de faciliter un quelconque amaigrissement.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Selon la saison, vous pouvez remplacer la sauce tomate par un coulis de potiron au cumin ou à la muscade.

Thèmes & Recettes

L'Automne : Spaghettis à la crème de cèpes

L'Italie : Spaghettis al pesto

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	18062	359 kcal	6,5 %	78,7 %	1,2 %	1,8 %	0,3 %	1,1 g	BARILLA Barilla
EPISAVEURS	163483	356 kcal	6,8 %	76,0 %	0,5 %	2,3 %	0,8 %	2,2 g	PANZANI Panzani Plus
PRO A PRO	109681	356 kcal	6,8 %	76,0 %	0,5 %	2,3 %	0,8 %	2,2 g	PANZANI Panzani Plus
TRANSGOURMET	251977	365 kcal	6,7 %	79,0 %	NC	2,1 %	1,1 %	1,6 g	NUTRITION ET SANTE Gerblé

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Type de farine de maïs et %	Type de farine de riz et %	Autres types de féculents et %	Industriels Marque
BRAKE	18062	spaghetti sans gluten	farine de maïs blanc 65 %, farine de maïs jaune 29,5 %	farine de riz 5 %	/	BARILLA Barilla
EPISAVEURS	163483	spécialité céréalière à base de farine de riz et de maïs	farine de maïs jaune 35 %, farine de maïs blanc 15 %	farine de riz brun complet 37,5 %, farine de riz blanc 12 %	/	PANZANI Panzani Plus
PRO A PRO	109681	spécialité céréalière à base de farine de riz et de maïs	farine de maïs jaune 35 %, farine de maïs blanc 15 %	farine de riz brun complet 37,5 %, farine de riz blanc 12 %	/	PANZANI Panzani Plus
TRANSGOURMET	251977	spaghetti sans gluten	farine de maïs précuite 30,5 %, amidon de maïs % NC	farine de riz 24,5 %, amidon de riz % NC	protéines de pois % NC, farine de lupin % NC	NUTRITION ET SANTE Gerblé

	Référence	Additifs Agents de texture	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	18062	émulsifiant	UE	Italie	24 mois	boîte carton, 400 g, 12 x 400 g	BARILLA Barilla
EPISAVEURS	163483	émulsifiant	maïs : UE, Italie, riz : UE, Italie, Pakistan, Uruguay	Italie	36 mois	sachet, matériau NC 1 kg, 6 x 1 kg	PANZANI Panzani Plus
PRO A PRO	109681	émulsifiant	NC	NC	36 mois	sachet, matériau NC 1 kg, 6 x 1 kg	PANZANI Panzani Plus
TRANSGOURMET	251977	émulsifiant	maïs et riz : Italie	NC	25 mois	boîte carton, 500 g, 6 x 500 g	NUTRITION ET SANTE Gerblé

Aujourd'hui, la mention « sans gluten » est généralement bien spécifiée sur les emballages, et elle s'avère être un bon argument de vente. Toutefois, savez-vous quels aliments de base contiennent cette molécule ? Le gluten est présent dans quatre types de céréales : le blé (épeautre, kamut, froment...), l'orge, le seigle et dans une moindre mesure l'avoine. Ceci ex-

plique que les industriels aient choisi de la farine de riz et de maïs, qui en sont dépourvues, pour confectionner nos offres de spaghettis. Si l'éviction du gluten est contraignante, c'est non seulement parce qu'il entre dans la composition de produits généralement très appréciés (pain, pâtes, semoule, pizza, gâteaux...), mais aussi parce qu'il se cache fréquemment dans

des préparations et plats industriels tout prêts. Le meilleur moyen de ne pas se ruiner en produits diététiques et de continuer à se faire plaisir, consiste donc bien souvent à se remettre à concocter soi-même ses repas en intégrant des ingrédients de substitution (quinoa, polenta, légumes secs...).

Liste des allergènes

	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruit à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poissons	Sésame	Soja	Sulfite
BRAKE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
EPISAVEURS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PRO A PRO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TRANSGOURMET	-	-	-	-	-	-	X	-	-	traces	-	-	traces	-

Céleri rémoulade

Céleri en sauce rémoulade, frais, barquette de 1,8 à 2,6 kg.

Le céleri rémoulade est un incontournable des buffets de crudités. Il est le plus souvent agrémenté de feuilles de salade, d'œuf dur et de persil haché.



Beaucoup plus fréquente chez l'adulte que chez l'enfant, on estime que l'allergie au céleri est responsable de près de 30 % des réactions anaphylactiques sévères mettant en cause un aliment. Par ailleurs, le céleri ne présente pas le même degré d'allergénicité en fonction de son mode de préparation, et il semble que les réactions soient plus fréquentes lors de l'ingestion de céleri cru. Toutefois, en cas de problème allergique avéré, l'exclusion du céleri, sous quelque forme qu'il soit, est indispensable. Méfiance donc avec certaines préparations telles que les fonds de sauce, les potages tout prêt, etc.

D'un point de vue GEMRCN, le céleri rémou-

lade fait partie des entrées de crudités de légumes. En effet, conformément aux recommandations, la teneur en céleri cru est supérieure à 50 % (de 60,4 à 73,6 % selon les industriels). Par contre, avec ses 24 % de matières grasses, une de nos offres verra sa fréquence de présentation limitée car elle dépasse largement les 15 % requis. Néanmoins, si vos menus ne comptabilisent pas déjà le nombre maximal d'entrées grasses à limiter, il peut être intéressant d'intégrer cette offre, car elle a l'avantage d'être confectionnée avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Question d'un acheteur

Quelle est la différence entre une sauce mayonnaise et une sauce rémoulade ?

Les ingrédients de base de la sauce mayonnaise sont le jaune d'œuf et l'huile, auquel on peut incorporer du vinaigre ou du jus de citron, ainsi que du sel et du poivre. Lorsque l'on rajoute à cette mayonnaise de la moutarde, alors on confectionne une sauce rémoulade.

Les allergies croisées... c'est quoi ?

Lorsque vous êtes déjà sensibilisé à un allergène, comme par exemple le céleri, le risque que d'autres allergènes, qu'ils soient d'origine alimentaire ou non, provoquent des symptômes identiques, n'est pas à négliger. En effet, si les allergies croisées ne sont pas systématiques, elles restent tout de même un phénomène assez fréquent. Dans le cas de l'allergie au céleri, la personne est d'ailleurs très souvent sensibilisée dans un premier temps via le pollen de bouleau ou d'armoise. De plus, le céleri fait partie de la famille des ombellifères qui regroupe entre autres la carotte, le fenouil, le panais, mais aussi des herbes aromatiques ou des épices telles que le persil, le carvi, l'aneth, l'anis ou encore la coriandre. Si vous êtes allergique au céleri, le risque de voir apparaître les mêmes symptômes lors de l'ingestion de ces derniers n'est pas exclu.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus festive, servez-le avec des lanières de saumon fumé et saupoudré d'aneth finement ciselé.

Thèmes & Recettes

Terroir : Céleri à la moutarde de Meaux

Le goût : Duo de céleri et pomme granny

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Sel	Industriels Marque
BIOFINESSE	1088	236 kcal	1,3 %	2,4 %	2,4 %	24,0 %	3,3 %	2,1 g	0,4 g	BIOFINESSE Brindélices
BRAKE	40363	113 kcal	1,0 %	3,5 %	1,5 %	10,0 %	0,7 %	2,5 g	1,0 g	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	1680440	144 kcal	1,3 %	6,2 %	2,8 %	12,0 %	0,9 %	2,9 g	0,8 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551850	134 kcal	1,1 %	2,5 %	1,7 %	12,6 %	0,9 %	3,5 g	1,0 g	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110424	130 kcal	1,0 %	3,5 %	2,0 %	12,0 %	0,6 %	2,0 g	1,1 g	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	12247	130 kcal	1,0 %	3,5 %	2,0 %	12,0 %	0,6 %	2,0 g	1,1 g	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	9866	109 kcal	1,0 %	2,5 %	1,5 %	10,0 %	0,7 %	2,5 g	1,0 g	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
RELAIS D'OR MIKO	935098	109 kcal	1,0 %	2,5 %	1,5 %	10,0 %	0,7 %	2,5 g	1,0 g	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
TRANSFOURMET	300557	113 kcal	1,0 %	3,5 %	1,5 %	10,0 %	0,7 %	2,5 g	1,0 g	TRANSFOURMET Transfourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	label de qualité	Répartition et %	Ingrédients de la sauce et % sur produit fini	Industriels Marque
BIOFINESSE	1088	céleri cru, râpé, en sauce	AB	céleri rave frais AB 60,4 %, sauce mayonnaise AB 39,6 %	huile de tournesol AB 23,2 %, jaune d'œuf AB 0,03 %, vinaigre AB 0,005 %, moutarde AB 0,012 %, épaississant, * sans sel ajouté	BIOFINESSE Brindélices
BRAKE	40363	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 73,6 %, sauce rémoulade 26,4 %	huile de colza 9,15 %, œuf entier liquide pasteurisé 1 %, vinaigre d'alcool 0,5 %, moutarde 1,65 %, sel 0,15 %, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	1680440	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 70 %, sauce rémoulade 30 %	huile de colza % NC, œuf entier concentré % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC, sel % NC, sucre % NC, arôme % NC, amidon transformé de maïs, épaississant	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551850	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 70 %, sauce rémoulade 30 %	huile de colza % NC, jaune d'œuf % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde de Dijon % NC, sel % NC, sucre % NC, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110424	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 68 %, sauce rémoulade 32 %	huile de colza 11 %, œuf entier liquide pasteurisé 1,2 %, vinaigre d'alcool 0,6 %, moutarde 0,6 %, arôme 0,04 %, sel 0,2 %, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	12247	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 68 %, sauce rémoulade 32 %	huile de colza % NC, œuf entier liquide pasteurisé % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC, sel % NC, arôme % NC, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	9866	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 73 %, sauce rémoulade 26 %	huile de colza 9 %, œuf entier liquide pasteurisé 1 %, vinaigre 0,5 %, moutarde de Dijon 1,6 %, sel 0,18 %, arôme naturel de poivre 0,03 %, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
RELAIS D'OR MIKO	935098	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 73 %, sauce rémoulade 26 %	huile de colza 9 %, œuf entier liquide pasteurisé 1 %, vinaigre 0,5 %, moutarde de Dijon 1,6 %, sel 0,18 %, arôme naturel de poivre 0,03 %, amidon transformé de pomme de terre, conservateur, épaississant	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
TRANSGOURMET	300557	céleri cru, râpé, en sauce	/	céleri rave frais 73 %, sauce rémoulade 27 %	huile de colza % NC, œuf entier liquide pasteurisé % NC, vinaigre d'alcool % NC, moutarde % NC, sel % NC, arôme % NC, conservateur, épaississant	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	1088	France, Pays-Bas	France	14 jours	barquette plastique 1,8 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 1,8 kg	BIOFINESSE Brindélices
BRAKE	40363	UE	UE	18 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, film thermosoudé, 1 x 2,3 kg	BRAKE Brake Euro
DAVIGEL	1680440	céleri : France	France	19 jours	barquette plastique 2,6 kg, type d'opercule NC, 4 x 2,6 kg	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	551850	France, Pays-Bas	France	26 jours	barquette plastique 2,5 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, 1 x 2,5 kg	FRANCE FRAIS Terre de Fraîcheur
KRILL	110424	UE	France	16 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	KRILL Krill Essentiel
PASSION FROID	12247	UE	France	28 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	PASSION FROID Passion Froid
PRO A PRO	9866	céleri : Belgique, France, Pays-Bas	France	26 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
RELAIS D'OR MIKO	935098	céleri : Belgique, France, Pays-Bas	France	26 jours	barquette plastique 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	BONDUELLE FOOD SERVICE Bonduelle
TRANSGOURMET	300557	UE	France	28 jours	barquette 2,3 kg, sous atmosphère protectrice, opercule plastique transparent, couvercle refermable, 1 x 2,3 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Liste des allergènes

	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruit à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
BIOFINESSE	-	X	traces	traces	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	traces	traces
BRAKE	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
DAVIGEL	-	X	traces	traces	traces	X	-	traces	X	X	traces	traces	traces	X
FRANCE FRAIS	-	X	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-
KRILL	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
PASSION FROID	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
PRO A PRO	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
RELAIS D'OR MIKO	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-
TRANSGOURMET	-	X	traces	-	traces	traces	-	traces	X	X	traces	-	-	-

Pâte à tartiner aux noisettes

*Pâte à tartiner aux noisettes, en barquette plastique de 15 g.
La pâte à tartiner aux noisettes peut être proposée lors du petit déjeuner ou du goûter. Elle est le plus souvent tartinée sur une tranche de pain ou de brioche.*



Après l'analyse de nos offres de pâte à tartiner aux noisettes, on constate que plusieurs allergènes sont impliqués. D'abord la noisette, qui fait partie des fruits à coques. Elle est présente à hauteur de 13 à 16 % dans le produit fini. L'allergie aux fruits à coques concerne aussi bien les enfants que les adultes. Chez les enfants, contrairement aux allergies provoquées par l'ingestion de lait ou d'œuf, et dont la guérison est très souvent observée lorsque l'enfant grandit (80-90 % des cas pour le lait, et 60 % pour les œufs), l'allergie aux fruits à coques a tendance à perdurer à l'âge adulte. Notons qu'en Europe, la noisette est jugée responsable de 58 % des allergies mettant en cause les fruits à coques. On retrouve également du lait (commentaires

p. 48), et du soja (sauf pour une offre). Si l'allergie au soja n'est pas des plus fréquentes, cela pourrait peut-être changer dans les années futures, en raison notamment d'une augmentation des régimes végétariens et végétaliens. Le soja est en effet couramment utilisé sous plusieurs formes (farine, tofu, boisson ou aide culinaire à base de soja, dessert fermenté...) dans ce type de régime. A noter que la pâte à tartiner fait partie des «aliments plaisir» dont l'ingrédient principal est le sucre. Elle n'est pas indispensable à l'équilibre alimentaire, et il est même recommandé d'en limiter sa consommation. Par ailleurs, elle peut aisément être remplacée par du miel ou de la confiture.

Question d'un acheteur

Peut-on être allergique à d'autres aliments que ceux cités dans la liste à déclaration obligatoire ?

Malheureusement, oui. Pratiquement tous les aliments peuvent être susceptibles de déclencher une réaction allergique. Le kiwi ne fait par exemple pas partie de la liste, et pourtant certaines personnes ne doivent pas le consommer. La liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire regroupe actuellement ceux qui sont le plus fréquemment incriminés en cas de crise.

Accueil d'un enfant allergique au restaurant scolaire

En cas d'allergie alimentaire, l'accueil d'un enfant au restaurant scolaire est souvent, faute d'informations suffisantes, une source d'angoisse pour les équipes qui en auront la charge. En effet, même si un PAI (Plan d'Accueil Individualisé) regroupant toutes les données nécessaires (aliments à exclure, consignes à suivre, personnes à alerter...) est rempli lors de l'inscription de l'enfant, il est nécessaire qu'en amont les personnels concernés définissent ensemble la conduite à tenir. Effectuer des simulations peut donc s'avérer utile pour connaître le temps que prendra l'intervention : accès au téléphone pour prévenir le SAMU, accès au traitement d'urgence, utilisation d'une seringue auto-injectable..., sont autant d'éléments qui peuvent sauver une vie. N'oublions pas que si le choc anaphylactique, qui représente le symptôme le plus grave d'une allergie puisqu'il peut entraîner le décès, est très rare, il est aussi celui auquel on est le moins préparé pour intervenir.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus de saveurs, proposez à vos convives des tranches de pain complet et/ou aux céréales en accompagnement de votre pâte à tartiner.

Thèmes & Recettes

Pique-nique : Délice aux noisettes et sa tranche de cake

Le Nord : Gaufre aux noisettes

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	16759	546 kcal	6,0 %	57,6 %	56,8 %	31,6 %	11,0 %	3,4 g	FERRERO Nutella
EPISAVEURS	66615	535 kcal	4,1 %	65,0 %	61,0 %	28,0 %	12,0 %	3,5 g	EPISAVEURS Gusto Debrio
FRANCE FRAIS	33601	546 kcal	6,0 %	57,6 %	56,8 %	31,6 %	11,0 %	3,4 g	FERRERO Nutella
PRO A PRO	937334	546 kcal	6,0 %	57,6 %	56,8 %	31,6 %	11,0 %	3,4 g	FERRERO Nutella
RELAIS D'OR MIKO	111663	532 kcal	5,5 %	59,0 %	57,0 %	30,0 %	4,0 %	2,0 g	SAINT MAMET Saint Mamet
TRANSFOURMET	252376	534 kcal	8,1 %	53,0 %	50,0 %	31,0 %	7,0 %	2,8 g	LUCIEN GEORGELIN Les Recettes Cuites au Chaudron

Comparaison des offres

	Référence	Type de produit laitier et %	Type de fruit à coques et %	Type de matière grasse et %	Type de sucre et %	Type de cacao et %	Industriels Marque
BRAKE	16759	lait écrémé en poudre 6,6 %, lactosérum en poudre % NC	noisette 13 %	huile de palme % NC	sucre % NC	cacao maigre 7,4 %	FERRERO Nutella
EPISAVEURS	66615	lait écrémé en poudre 4 %, lactosérum en poudre % NC	noisette 13 %	huile de palme et de colza 18 %	sucre 50 %	cacao maigre en poudre 7 %	EPISAVEURS Gusto Debrio
FRANCE FRAIS	33601	lait écrémé en poudre 6,6 %, lactosérum en poudre % NC	noisette 13 %	huile de palme 6,6 %	sucre % NC	cacao maigre 7,4 %	FERRERO Nutella
PRO A PRO	937334	lait écrémé en poudre 6,6 %, lactosérum en poudre % NC	noisette 13 %	huile de palme 6,6 %	sucre % NC	cacao maigre 7,4 %	FERRERO Nutella
RELAIS D'OR MIKO	111663	lait écrémé en poudre % NC, protéines de lait % NC	noisette 13 %	huile de tournesol % NC, beurre de cacao % NC	sucre % NC, lactose % NC	cacao maigre % NC	SAINTE MAMET Saint Mamet
TRANSGOURMET	252376	lait en poudre % NC	noisette 16%	huile de coco % NC, huile de colza % NC	sucre % NC	cacao en poudre 7 %	LUCIEN GEORGIN Les Recettes Cuites au Chaudron

	Référence	Arômes Additifs	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16759	vanilline % NC, émulsifiant	NC	France	11 mois	barquette plastique 15 g, opercule aluminium, carton de 120 barquettes	FERRERO Nutella
EPISAVEURS	66615	vanilline 0,03 %, émulsifiant	NC	Italie	18 mois	barquette plastique 20 g, opercule aluminium, carton de 120 barquettes	EPISAVEURS Gusto Debrio
FRANCE FRAIS	33601	vanilline % NC, émulsifiant	NC	France	11 mois	barquette plastique 15 g, opercule aluminium, carton de 120 barquettes	FERRERO Nutella
PRO A PRO	937334	vanilline % NC, émulsifiant	NC	France	11 mois	barquette plastique 15 g, opercule aluminium, carton de 120 barquettes	FERRERO Nutella
RELAIS D'OR MIKO	111663	arôme % NC, émulsifiant	NC	UE	18 mois	barquette plastique 15 g, opercule aluminium, carton de 120 barquettes	SAINTE MAMET Saint Mamet
TRANSGOURMET	252376	arôme de vanille % NC, émulsifiant	noisette : Lot et Garonne	France	36 mois	barquette plastique 15 g, opercule aluminium, carton de 40 barquettes	LUCIEN GEORGIN Les Recettes Cuites au Chaudron

Liste des allergènes

	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruit à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
BRAKE	-	-	-	X	-	X	-	-	-	-	-	-	X	-
EPISAVEURS	-	-	-	X	-	X	-	-	-	-	-	-	X	-
FRANCE FRAIS	-	-	-	X	-	X	-	-	-	-	-	-	X	-
PRO A PRO	-	-	-	X	-	X	-	-	-	-	-	-	X	-
RELAIS D'OR MIKO	-	-	-	X	-	X	-	-	-	-	-	-	X	-
TRANSGOURMET	-	-	-	X	-	X	-	-	-	-	-	traces	-	-

Références

- **Allergie aux protéines de lait et intolérance au lactose** : deux troubles différents : Les produits laitiers
<https://www.produits-laitiers.com/allergie-ou-intolerance-au-lait-attention-ce-nest-pas-la-meme-chose/>
- **Aide à la distribution de produits (lait, fruit et légumes) dans les établissements scolaires, à compter du 1/08/2017**
<http://www.franceagrimer.fr/Aides/Programmes-sociaux/Aide-a-la-distribution-de-produits-lait-fruits-et-legumes-dans-les-etablissements-scolaires>
- **La maladie cœliaque, AFDIAG (Association Française Des Intolérants Au Gluten)**
<http://www.afdiag.fr/intolerance-au-gluten/la-maladie-coeliaque/> - <http://www.afdiag.fr/intolerance-au-gluten/vie-pratique/remboursement/>
- **Sauce mayonnaise et sauce rémoulade, dictionnaire de français Larousse**
<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/mayonnaise/49989> - <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/r%C3%A9moulade/68063>
- **Allergie au céleri, Allergie aux fruits à coques, source CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaire)**
<http://www.cirha.org/index.php/allergies-et-intolerances/allergie-au-celeri> - <http://cirha.org/index.php/allergies-et-intolerances-2/introduction/l-allergie-alimentaire-aux-fruits-a-coque>
- **L'anaphylaxie ou choc anaphylactique**
<https://allergies.afpral.fr/allergie/decouvrir-les-allergies/anaphylaxie>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.
Base de données AIDOMENU, Evolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités