

CCTP « mode d'emploi »

La Bio

Avec le programme "Ambition Bio 2017", l'objectif des 20% de produits Bio à atteindre dans la restauration collective d'Etat est plus que jamais d'actualité. Petit zoom sur une sélection d'entre eux.

La consommation de produits Bio en restauration collective est en constante hausse. En effet, alors qu'en 2006 seulement 4% des établissements de restauration à caractère social en proposaient, ils sont aujourd'hui plus de 56%. Le secteur scolaire est particulièrement bien représenté puisque 73% des établissements déclarent proposer des produits Bio au sein de leurs menus, contre 50% pour le secteur du travail et 30% pour celui de la santé. Le secteur public est également un peu plus engagé dans la démarche que celui du privé (68% des établissements contre seulement 41%). Deux critères majeurs sont retenus dans le choix des achats : la provenance des produits et la saisonnalité. Ainsi, 85% des produits sont d'origine française avec une préférence pour les produits régionaux (57% en 2013). Les produits frais (fruits, légumes et produits laitiers) représentent

à eux seuls 55% du marché. Les produits phares de ces familles d'aliments étant les pommes, les carottes et les yaourts. Le secteur épicerie représente quant à lui 32% du marché contre 13% pour celui des surgelés. A noter que le montant estimé des achats de produits Bio, toutes familles confondues (hors pain), en restauration collective, pour l'année 2012, s'élevait à 169 millions d'euros HT.

Données de l'observatoire 2013 des produits biologiques en restauration collective par l'Agence BIO

La sélection du mois

- Boulette de bœuf Bio
- Omelette nature Bio
- Lentilles vertes Bio
- Purée de pommes Bio

→ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...

DIDIER LOISON – RESPONSABLE DE RESTAURATION
EHPAD Les Pierres Etoilées – Sennecey Le Grand (71)



« Nous utilisons rarement des produits Bio car ils ont un coût assez élevé. On serait pourtant intéressé mais on a un budget à respecter. La compote ou la purée de pomme, c'est par exemple un produit que nous utilisons régulièrement et que nous avons proposé quelques fois en Bio, lorsque les prix étaient abordables. Le plus souvent, on la prend en coupelle mais il nous arrive aussi de la servir en gourde pour les pique-niques ou d'utiliser des boîtes 5/1. Les boulettes de bœuf sont également des produits que nous utilisons souvent. Comme nous possédons une équipe de cuisiniers, nous prenons le temps de réaliser des sauces "maison" pour les accompagner (sauce chasseur, au romarin, au poivre, à la forestière...). Les lentilles sont en moyenne proposées tous les quinze jours soit en salade, soit en garniture ou encore accompagnées de petit salé. Les pensionnaires les apprécient et en plus c'est un aliment intéressant nutritionnellement. Pour les omelettes, nous avons essayé celles toutes prêtes juste une fois mais la texture est un peu sèche. On préfère donc les cuisiner sur place, avec des œufs liquides. Suivant le menu, elles sont servies natures ou garnies (pommes de terre, lardons, ciboulette...). »

Secteur : public - Type de convives : Personnes âgées
Nombre de couverts/jour : 135 (midi et soir)



Céline Ciantar
Ingénieur Agroalimentaire



Sandrine Rajaud
Diététicienne



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.



Boulette de bœuf Bio

Boulette de bœuf, à 15% de MG, surgelée, pièce de 30 g.

Les boulettes de bœuf sont le plus souvent servies avec une sauce tomate. Elles accompagnent traditionnellement les plats de spaghetti ou le couscous royal.

Sur nos cinq offres de boulettes de bœuf, deux sont 100% pur viande de bœuf alors que les trois restantes en contiennent seulement 70%.

Concernant les deux premières offres, les 15% de lipides proviennent du persillé de la viande (minces filets de graisse présents dans la viande, favorisant le moelleux et la saveur de celle-ci). Pour les trois autres offres, difficile de savoir si les 15% de lipides sont tous issus de la viande (ce qui semble probable pour l'offre avec les protéines réhydratées et les fibres d'avoine car elle ne contient aucun autre ingrédient "gras") ou si certains lipides sont apportés par des ingrédients comme la chapelure. Il se peut donc que la viande utilisée soit plus grasse que celle mise en œuvre pour les offres 100% pur bœuf. Par ailleurs, ces dernières étant déjà assaisonnées, attention à ne pas ajouter trop de sel

lors de leur préparation. Deux de nos offres ont un rapport P/L (Protéines/Lipides) de 1,27. Elles ne sont donc pas limitées à 2/20 repas maximum (4/20 pour le dîner des personnes âgées en institution) contrairement aux trois offres restantes dont le rapport P/L est égal à 1. A noter qu'une fois préparées en sauce, le rapport P/L des boulettes à 1,27 pourrait passer en dessous de 1. La préparation ne sera pas limitée pour autant, les recommandations du GEMRCN précisant de ne pas tenir compte de la sauce d'accompagnement. L'ensemble de notre sélection contenant au minimum 70% de matières premières animales, pas de limitation pour ce critère (hors utilisation en plat composé).



Le saviez-vous ?

Depuis février 2014, un nouveau logo d'identification des viandes françaises a été instauré et remplace ainsi le précédent.



Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

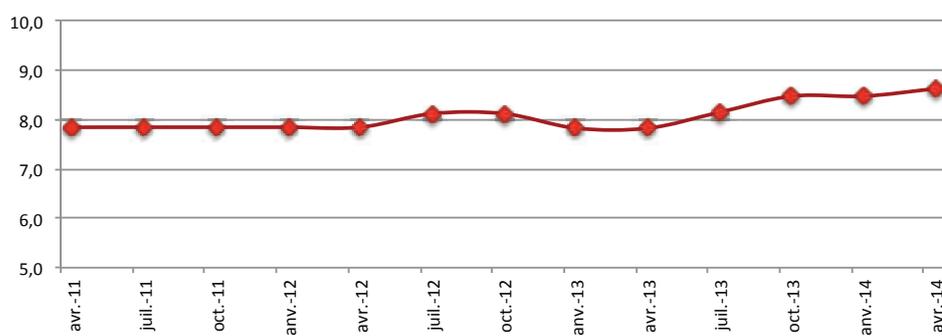


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	P/L	Industriels Marque
BIOFINESSE	99089	215 kcal	19,1%	NC	15,0%	NC	NC	1,3	SOVIBA Elivia Professionnel
BRAKE	70176	215 kcal	19,1%	NC	15,0%	6,6%	66 mg	1,3	SOVIBA Elivia Professionnel
DAVIGEL	5404	204 kcal	15,1%	0,8%	15,0%	6,0%	340 mg	1,0	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	64980	235 kcal	15,0%	10,0%	15,0%	6,8%	360 mg	1,0	CHARAL Charal
TRANSGOURMET	980146	235 kcal	15,0%	10,0%	15,0%	6,8%	360 mg	1,0	CHARAL Charal

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Passez-les dans une marinade à base de sauce soja, de gingembre et de miel puis grillez-les au four ; vous obtiendrez des boulettes caramélisées façon yakitori.

THÈMES & RECETTES

La Provence : Boulettes sauce romarin
Le goût : Boulettes au quinoa à la menthe et pignons de pin

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BIOFINESSE	99089	crue, ronde Ø NC	viande bovine* 100%	/	/	SOVIBA Elivia Professionnel
BRAKE	70176	crue, ronde Ø 34,8 mm	viande bovine* 100%	/	/	SOVIBA Elivia Professionnel
DAVIGEL	5404	crue, ronde Ø 35 mm	viande bovine* 70%	/	fibre d'avoine* %NC, protéine de pois réhydratée 9,7%, arôme naturel %NC, plante aromatique* %NC, sel %NC	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	64980	crue, ronde Ø 34 mm	viande bovine* 70%	chapelure* %NC	oignon lanière* %NC, protéine de pois < 5%, arôme %NC, sel %NC, levure %NC	CHARAL Charal
TRANSGOURMET	980146	crue, ronde Ø 34 mm	viande bovine* 70%	chapelure* %NC	oignon lanière* %NC, protéine de pois < 5%, arôme %NC, sel %NC, levure %NC	CHARAL Charal

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	99089	France	France	12 mois	30 g, vrac, carton 6 kg avec sachet soufflet, 200 pièces	SOVIBA Elivia Professionnel
BRAKE	70176	France	France	12 mois	30 g, vrac, carton 6 kg avec sachet soufflet, 200 pièces	SOVIBA Elivia Professionnel
DAVIGEL	5404	NC	France	12 mois	30 g, vrac, carton 6 kg avec sachet soufflet, 200 pièces	DAVIGEL Davigel Surgelé
PASSION FROID	64980	viande de bœuf : France	France	12 mois	30 g, vrac, carton 5 kg, nombres de pièces NC	CHARAL Charal
TRANSGOURMET	980146	viande de bœuf : France	UE	12 mois	30 g, vrac, carton 5 kg, nombres de pièces NC	CHARAL Charal

Nos offres de boulettes de bœuf sont proposées en 30 g et c'est généralement le poids de n'importe quelles variétés de boulettes de viande que l'on retrouve sur le marché. A ce titre, les recommandations du GEMRCN se sont donc basées sur ce poids pour déterminer le nombre de boulettes à servir. Ainsi, comptez 2 pièces pour les maternelles, 3 pour les primaires et le dîner des personnes âgées en institution,

4 à 5 pour les adolescents, adultes et repas portés à domicile (4 uniquement pour le déjeuner des personnes âgées en institution).



Omelette nature Bio

Omelette nature, fraîche ou surgelée, pièce de 90 g.

L'omelette est généralement proposée telle quelle, simplement remise en température et légèrement saupoudrée de persil haché.

Parmi notre sélection d'omelettes, on constate que quatre offres sont identiques. Elles contiennent 67% d'œuf entier et 31,6% de lait écrémé reconstitué. Pour les deux offres restantes, l'une ne contient pas de lait mais sa teneur en œuf est nettement plus élevée (81,5%). Celle-ci contient par ailleurs des matières grasses ajoutées (4,1% d'huile de tournesol). En raison de cet ajout et d'une quantité plus importante de jaune d'œuf au sein du produit, sa teneur en lipides est donc supérieure aux autres offres : 13,1% contre 7,6 à 9,8%. La dernière offre possède quant à elle également du lait écrémé et se rapproche donc plus des quatre premières offres. Néanmoins, les valeurs nutritionnelles étant différentes, on peut supposer que les quantités

d'œufs et de lait mises en œuvre (et non communiquées) ne sont pas les mêmes. Côté portion, nos offres conviennent parfaitement pour les primaires et le déjeuner des personnes âgées en institution (grammage recommandé de 90 g) et peuvent également être proposées aux adolescents, adultes et repas portés à domicile (grammage recommandé : 90 à 130 g). Elles ne sont par contre pas adaptées pour les maternelles et le dîner des personnes âgées en institution dont les portions recommandées sont de 60 g. Toutefois, que ce soit en frais ou en surgelé, les industriels proposent également des omelettes bio nature en 60 g et 135 g.

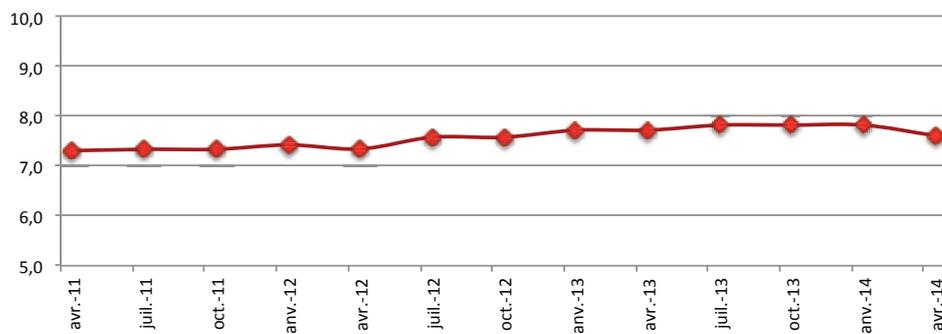


Question d'un acheteur

Une offre possède un rapport P/L de 0,7 (donc inférieur à 1), sa fréquence de présentation est-elle limitée ?

Non. Une exception est faite pour les plats protidiques composés d'œufs, à condition toutefois que ceux-ci ne soient pas additionnés d'ingrédients gras (lardons, pommes de terre rissolées, fromages, etc...). Les omelettes nature ne sont donc pas soumises à fréquence.

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une utilisation plus estivale, servez-la froide, agrémentée d'un tartare de tomate aux anchois et relevée d'une pointe de piment d'Espelette.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Sandwich du poulailler

L'Espagne : Tortilla del mar

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	P/L	Industriels Marque
BIOFINESSE	3400	112 kcal	8,8%	2,0%	7,6%	2,4%	320 mg	1,2	D'AUCY FOODSERVICES Korea
BRAKE	70583	112 kcal	8,8%	2,0%	7,6%	2,4%	320 mg	1,2	D'AUCY FOODSERVICES Korea
FRANCE FRAIS	173609	147 kcal	12,4%	2,2%	9,8%	3,3%	360 mg	1,3	OVOTEAM Ovipac
PASSION FROID	59912	112 kcal	8,8%	2,0%	7,6%	2,4%	320 mg	1,2	D'AUCY FOODSERVICES Korea
PRO A PRO	40064	158 kcal	9,5%	0,8%	13,1%	3,3%	250 mg	0,7	D'AUCY FOODSERVICES ABCD
TRANSGOURMET	842195	112 kcal	8,8%	2,0%	7,6%	2,4%	320 mg	1,2	D'AUCY FOODSERVICES Korea

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type d'œuf et %	Type de produit laitier et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BIOFINESSE	3400	cuite, surgelée, forme demi lune	œuf entier* 67%	lait écrémé reconstitué 31,6%	sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES Karea
BRAKE	70583	cuite, surgelée, forme demi lune	œuf entier* 67%	lait écrémé reconstitué 31,6%	sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES Karea
FRANCE FRAIS	173609	cuite, fraîche, forme demi lune	œuf entier* %NC	lait écrémé en poudre %NC	sel 0,9%, amidon de riz	OVOTEAM Ovipac
PASSION FROID	59912	cuite, surgelée, forme demi lune	œuf entier* 67%	lait écrémé reconstitué 31,6%	sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES Karea
PRO A PRO	40064	cuite, fraîche, forme demi lune	œuf entier* 81,5%	/	huile de tournesol 4,1%, jus de citron* et sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES ABCD
TRANSGOURMET	842195	cuite, surgelée, forme demi lune	œuf entier* 67%	lait écrémé reconstitué 31,6%	sel < 2%, épaississant	D'AUCY FOODSERVICES Karea

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

	Référence	Mode d'emploi	Origine matière première	DLUO/DLC	Présentation calibre conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	3400	sans décongélation : au four à air pulsé 35 min à 150°C ou au four micro-ondes 3 min à 600 W, avec décongélation : au four à air pulsé 50 min à 110/120°C ou 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	18 mois	90 g, sachet, en vrac, 60 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES Karea
BRAKE	70583	sans décongélation : au four à air pulsé 35 min à 150°C ou au four micro-ondes 3 min à 600 W, avec décongélation : au four à air pulsé 50 min à 110/120°C ou 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	18 mois	90 g, sachet, en vrac, 60 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES Karea
FRANCE FRAIS	173609	en barquette : au four vapeur 15 à 20 min ou au four à air pulsé 25 à 30 min à 120°C ou au four mixte 20 min à 120°C, hors barquette : au four micro-ondes 1 min 40 à 500 W ou au four à air pulsé 3 min à 100°C ou au four vapeur	NC	28 jours, après ouverture : 48 h	90 g, en barquette plastique, sous atmosphère, 8 x 90 g	OVOTEAM Ovipac
PASSION FROID	59912	sans décongélation : au four à air pulsé 35 min à 150°C ou au four micro-ondes 3 min à 600 W, avec décongélation : au four à air pulsé 50 min à 110/120°C ou 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	18 mois	90 g, sachet, en vrac, 60 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES Karea
PRO A PRO	40064	au four à air pulsé ou thermocontact 50 min à 110/120°C ou au four à air pulsé ou thermocontact 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	28 jours, après ouverture : NC	90 g, en barquette plastique, sous atmosphère, 10 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES ABCD
TRANSGOURMET	842195	sans décongélation : au four à air pulsé 35 min à 150°C ou au four micro-ondes 3 min à 600 W, avec décongélation : au four à air pulsé 50 min à 110/120°C ou 25 min à 150°C ou au four micro-ondes 2 min à 600 W	France	18 mois	90 g, sachet, en vrac, 60 x 90 g	D'AUCY FOODSERVICES Karea

Deux offres sont proposées fraîches sous atmosphère protectrice et quatre en surgelées. Les omelettes surgelées possèdent l'avantage d'une DLUO de 18 mois contre une DLC de 28 jours pour les fraîches. Leur présentation en vrac permet également de déconditionner le nombre exact de portion. Pour les

omelettes fraîches, vous serez obligés d'ouvrir une barquette de 8 ou 10 pièces mais notons que leur temps de réchauffage est légèrement plus court (ex : 20 à 25 minutes à 120/150°C contre 35 minutes à 150°C).



Lentilles vertes Bio

Lentilles vertes, sèches, sac de 5 kg.

Les lentilles s'emploient comme garniture ainsi qu'en salades composées ou en potages. Elles accompagnent traditionnellement le petit salé ou les saucisses grillées.

En plus d'être issue de l'agriculture biologique, l'une de nos cinq offres possède également le label AOC¹. Les lentilles de cette offre, du fait de leur provenance (le Puy-en-Velay), détiennent en effet ce label depuis 1996 (elles ont aussi obtenues en 2009 l'AOP², équivalent européen de l'AOC français). Les lentilles du reste de notre sélection proviennent soit d'autres régions françaises, soit du Canada, ce dernier étant l'un des principaux pays producteurs et exportateurs de lentilles au monde. D'un point de vue nutritionnel, les lentilles sont riches en fibres et une portion cuite de 200 g en apporte environ 9,2 g, soit 1/3 des ANC³ par jour pour un adulte. Elles sont également bien pourvues en fer puisqu'elles en contiennent 2 mg pour 100 g cuites. Toutefois, s'agissant de fer non héminique (fer d'origine végétale), son absorption par

l'organisme est faible : 2 à 5% contre 15 à 35% pour le fer héminique (d'origine animale). Pour favoriser son absorption, associez les lentilles à des aliments riches en vitamine C (persil, poivron, brocolis...) et évitez de consommer au cours du même repas des aliments possédant un effet inhibiteur envers le fer (café, thé, produits riches en calcium, protéines de soja). Le taux de protéines est également important (14 g pour une portion de 200 g cuite), mais leur coefficient d'utilisation digestive est aussi plus faible : 80% environ contre 95% pour les protéines d'origines animales. Les lentilles restent néanmoins un aliment à privilégier et qui mériteraient de remplacer les pâtes ou le riz plus souvent.

¹ et ² Appellation d'Origine Contrôlée et Appellation d'Origine Protégée

³ Apports Nutritionnels conseillés



Question d'un acheteur

Quelle quantité de lentilles doit-on prévoir pour atteindre les grammages recommandés par le GEMRCN ?

Les lentilles ont un coefficient de prise de poids à la cuisson de 3,45. Ainsi, en entrée comptez 17 g pour les mères, 25 g pour les primaires, 30 g pour les personnes âgées en institution et 30 à 45 g pour les adolescents, adultes et repas portés à domicile. En garniture, ces grammages sont respectivement de 35 g, 50 g, 60 g et 60 à 70 g.

* Grammages recommandés hors association avec d'autres légumes ou féculents

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

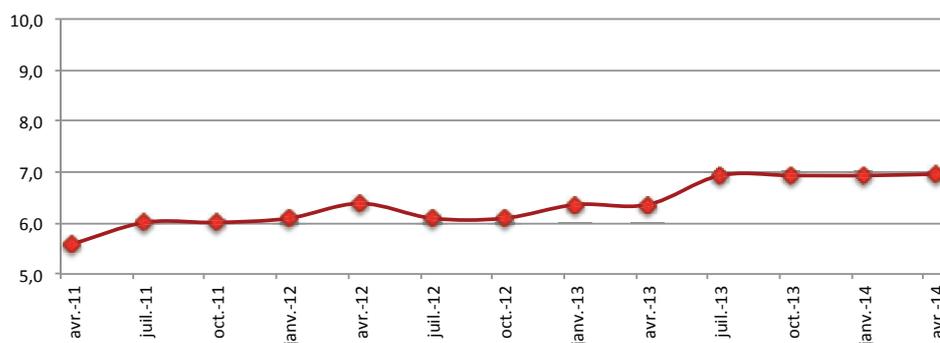


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	Magnésium	Fer	Fibres	Industriels Marque
BIOFINESSE	5125	315 kcal	24,0%	50,4%	1,2%	100 mg	8 mg	11,2 g	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
CÔTE OUEST	3812	315 kcal	24,0%	50,0%	1,2%	80 mg	7 mg	11,0 g	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	53993	353 kcal	24,1%	60,2%	1,8%	97,5 mg	7,5 mg	20,6 g	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
PRO A PRO	11277	315 kcal	24,0%	50,4%	1,2%	100 mg	8 mg	11,2 g	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
TRANSGOURMET	800272	313 kcal	24,0%	45,0%	1,7%	NC	NC	NC	SABAROT Sabarot

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation originale, vous pouvez garnir une tomate avec votre salade de lentilles et proposer ainsi une tomate farcie froide à vos convives.

THÈMES & RECETTES

Le printemps : Lentilles aux asperges
Les régions : Velouté du Velay

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Etat, Aspect	Type de féculent et %	Origine matière première	Pays de transformation	Industriels Marque
BIOFINESSE	5125	lentille verte bio	sèche, Ø 4 à 5 mm	lentille verte* 100%, <i>Anicia</i>	France, Canada	France	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
CÔTE OUEST	3812	lentille verte bio	sèche, Ø NC	lentille verte* 100%, <i>Lens esculenta</i>	France, Canada	France	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	53993	lentille verte du Puy bio et AOC	sèche, Ø 3,25 à 5,75 mm	lentille verte* 100%, <i>Lens esculenta puyensis</i>	France	France	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
PRO A PRO	11277	lentille verte bio	sèche, Ø 4 à 5 mm	lentille verte* 100%, <i>Anicia</i>	France, Canada	France	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
TRANSGOURMET	800272	lentille verte bio	sèche, Ø 4 à 6 mm	lentille verte* 100%, <i>Lens esculenta</i>	France, Canada	NC	SABAROT Sabarot

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

	Référence	Mode d'emploi	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	5125	démarrage à l'eau froide, cuisson 20 à 35 min	24 mois	5 kg, sac plastique	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
CÔTE OUEST	3812	démarrage à l'eau bouillante, cuisson 30 min	24 mois	5 kg, sac kraft	COLIN RHD Côte Ouest
EPISAVEURS	53993	démarrage à l'eau froide, cuisson 20 à 35 min ou 10 à 15 min en autocuiseur	36 mois	5 kg, sac plastique	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
PRO A PRO	11277	démarrage à l'eau froide, cuisson 20 à 35 min	24 mois	5 kg, sac plastique	SOUFFLET ALIMENTAIRE Vivien Paille
TRANSGOURMET	800272	démarrage à l'eau froide, cuisson 20 à 35 min ou 9 min en autocuiseur	30 mois	5 kg, sac plastique	SABAROT Sabarot

Parmi toutes les légumineuses (haricots secs, pois chiches...), les lentilles sont sans conteste les plus faciles à cuire. En effet, elles ne nécessitent aucun trempage et leur temps de cuisson est relativement court puisqu'il varie entre 20 et 35 minutes. En général, le démarrage de la cuisson s'effectue à l'eau froide, mais on remarque qu'un industriel préconise un démarrage à l'eau bouillante. Petit

conseil : salez les lentilles en fin de cuisson afin de ne pas durcir la peau, ce qui rallongerait leur temps de cuisson.



Purée de pommes Bio

Purée de pommes, sans sucre ajouté, appertisée, portion individuelle de 90 à 100 g.

La purée de pommes fait l'unanimité chez les enfants et même chez les plus grands. Qu'elle soit présentée en coupelle ou en gourde, elle s'accommode très bien de petits biscuits secs (langue de chat, cigarette).

Hormis un ajout d'acide ascorbique (vitamine C) pour empêcher l'oxydation du produit, nos offres sont exclusivement composées de pommes issues de l'agriculture biologique. On observe donc une grande homogénéité au niveau des valeurs nutritionnelles. Seul le taux de glucides, dépendant de la variété et de de la maturité des pommes, varie entre 12 et 13,5%. Nos offres peuvent donc être servies sans restriction puisqu'elles contiennent moins de 20 g de sucres simples par portion. Présentées en portion de 90 ou 100 g, elles conviennent également à toutes les catégories de population. Le conditionnement en coupelle ou en gourde individuelle s'avère plus pratique et hygiénique pour une présentation en self, lors de repas à emporter (portage à domicile, pique-nique) ou pour remplacer un dessert lorsqu'un

convive suit un régime, présente une allergie ou une aversion à celui proposé (ex : dessert lacté, gâteau...). Pour les personnes âgées en institution ayant parfois des difficultés à tenir une petite cuillère, les gourdes permettent une meilleure préhension et facilite la consommation de la purée de pommes. Ces contenants occasionnent toutefois beaucoup de déchets, ce qui n'est pas toujours en accord avec l'éthique de la Bio. De plus, le coût portion d'une gourde est plus élevé que celui d'une coupelle, qui est lui-même plus élevé qu'une portion réalisée avec une boîte 5/1. Ces produits présentent donc des avantages et des inconvénients qu'il convient de prendre en compte lors de vos achats.



Question d'un acheteur

Quelle est la différence entre une purée, une compote, une compote allégée en sucres et un dessert de pommes ?

Une purée de pommes est sans sucres ajoutés. Une compote dite "standard" contient au moins 24% de sucres et une compote allégée possède par rapport à celle-ci une teneur en sucres réduite d'au moins 30% (soit 16,8% maximum). La teneur en sucres du dessert de pommes se situe entre 16,8 et 24%.

* La teneur en sucres s'entend sur les sucres totaux

Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014

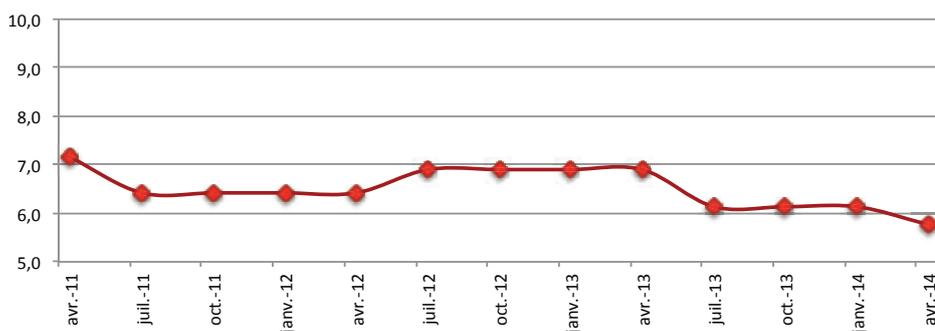


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Lipides	Fibres	Industriels Marque
BIOFINESSE	7542	60 kcal	0,3%	13,5%	12,5%	0,2%	1,6 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
BRAKE	17203	60 kcal	0,3%	13,5%	12,5%	0,2%	1,6 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
DAVIGEL	36583	60 kcal	0,3%	13,5%	12,5%	0,2%	1,6 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
EPISAVEURS	12805	55 kcal	0,3%	13,0%	12,0%	0,2%	1,9 g	ANDROS RESTAURATION Andros
PRO A PRO	873609	59 kcal	0,3%	12,0%	10,3%	0,6%	2,0 g	VALADE SAS Valade

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Lors d'un pique-nique en campagne, pensez à utiliser le produit bio pour sensibiliser vos convives à la biodiversité du patrimoine local.

THÈMES & RECETTES

La Normandie : Douceurs des bocages
Le pique-nique : Pommes du globe-trotter

Comparaison des offres

	Référence	Type de fruit et %	Additif et %	Origine matière première	Pays de transformation	Industriels Marque
BIOFINESSE	7542	pomme* 99,9%	acide ascorbique 0,06%	France	France	CHARLES FARAUD Charles et Alice
BRAKE	17203	pomme* 99%	acide ascorbique <1%	France	France	CHARLES FARAUD Charles et Alice
DAVIGEL	36583	pomme* 99,9%	acide ascorbique 0,06%	France	France	CHARLES FARAUD Charles et Alice
EPISAVEURS	12805	pomme* 100%	acide ascorbique %NC	UE	France	ANDROS RESTAURATION Andros
PRO A PRO	873609	pomme* 100%	acide ascorbique %NC	France, Italie, Espagne	France	VALADE SAS Valade

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

	Référence	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	7542	18 mois, garantie client : 12 mois	100 g, coupelle plastique avec opercule aluminium, 120 x 100 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
BRAKE	17203	18 mois, garantie client : 12 mois	90 g, gourde aluminium avec bouchon plastique refermable, 72 x 90 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
DAVIGEL	36583	18 mois, garantie client : 12 mois	100 g, coupelle plastique avec opercule aluminium, 120 x 100 g	CHARLES FARAUD Charles et Alice
EPISAVEURS	12805	DLUO NC, garantie client : 6 mois	100 g, gourde aluminium avec bouchon plastique refermable, 24 x 100 g	ANDROS RESTAURATION Andros
PRO A PRO	873609	18 mois, garantie client : 12 mois	100 g, coupelle aluminium avec opercule aluminium, 120 x 100 g	VALADE SAS Valade

Références

La bio en restauration collective : les chiffres : Observatoire 2013 des produits biologiques en restauration collective.

http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/RestauCo/observatoire_restaurantbio_2013.pdf

Nouveau logo VBF : modifications apportées au cahier des charges « VBF ».

<http://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2013/06/2014-02-13-recap-modifs-CA-VBF.pdf>

Lentilles vertes du Puy en Velay : Site officiel de la lentille verte du Puy en Velay. www.lalentillevertedupuy.com/la-culture-cg.htm

Absorption du fer alimentaire héminique et non héminique

http://www.chu-lyon.fr/web/attached_file/conseils_dietetiques.pdf?ComponentId=kmelia16&attachmentId=13962

Charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnels, section fruits de la FIAC : Réglementation sur les produits à base de pommes mixées. <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**