

## CCTP « mode d'emploi »

## Les produits festifs

*Avec l'arrivée des fêtes, une question se pose : mais qu'allons-nous bien pouvoir proposer d'original cette année ? Il s'avère souvent que parmi toutes nos idées, les plus traditionnelles restent encore les plus appréciées.*



Didier Brottes  
Responsable qualité



Sandrine Rajaud  
Diététicienne

Le foie gras demeure ainsi un aliment phare de nos tables de fêtes. Notre pays en produit chaque année 19 200 tonnes, soit en moyenne 75 % des 25 600 tonnes mondiales. Deux types de foie gras se retrouvent sur les étals : celui de canard, qui concerne 97 % de la production française et domine donc largement le marché, et celui d'oie. Côté sélection, les foies gras prêts à consommer ont la côte puisqu'ils représentent à eux seuls 78 % des ventes, contre 22 % pour les foies gras crus. Parmi eux, le bloc de foie gras se place en 2<sup>nd</sup>e position, juste derrière le foie gras entier. Si la France est de loin le 1<sup>er</sup> pays producteur de foie gras, elle l'est aussi dans les domaines de l'exportation et de la consommation ; 93 % des français déclarent en déguster<sup>1</sup>. La France est également leader européen au niveau de la pêche concernant la lotte. Elle assure à elle seule 38 % des prises, soit environ 22 855 tonnes par an. A titre indicatif, le Royaume-Uni, qui est le 2<sup>nd</sup> plus grand pêcheur de lotte en Europe, n'en capture que 15 841 tonnes (soit 26 %). Toutefois, les dif-

férentes espèces de lottes présentent sur le marché français, notamment en surgelées, proviennent également de l'importation. A titre indicatif, l'importation de lotte américaine en 2014 s'est élevée à 416 tonnes<sup>2</sup>. Côté gourmandises, le macaron se classe quant à lui à la 15<sup>ème</sup> position des pâtisseries les plus appréciées des français<sup>3</sup>. Alors, pensez à lui faire une petite place sur votre table de réveillon !

<sup>1</sup> Les chiffres clés du foie gras en France, CIFO (Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras)

<sup>2</sup> Guide des espèces à l'usage des professionnels, édition 2016, SeaWeb

<sup>3</sup> Etude réalisée en 2012 par l'Institut TNS Sofres

### La sélection du mois

- Bloc de foie gras de canard avec morceaux
- Filet de lotte
- Fumet de crustacés
- Macarons assortis

## L'avis de...

SAÏM LILA – ECONOME/INTENDANTE  
C.E CHEMINOTS P.A.C.A. – Marseille (13)

« Nous proposons du foie gras pour les grandes occasions, comme les repas de fêtes de fin d'année par exemple. On le présente en tranche, déposé sur un toast grillé, dans une assiette généralement décorée de feuilles de salade et de tomates cerise. On l'accompagne également d'un chutney de figues. C'est une entrée qui demeure toujours très appréciée. Il nous est aussi arrivé de servir de la lotte, mais c'est plutôt rare. Là encore, c'est un produit que nous réservons pour des repas plutôt festifs. Quant au fumet de crustacés, nous l'utilisons au cours de l'année avec modération. Il nous sert à confectionner des sauces pour différentes préparations à base de poissons ou de crustacés. On l'emploie notamment dans des recettes comme la bourride sétoise ou les encornets farcis. Les macarons, nous les avons déjà proposés, mais c'est un produit assez onéreux. On préfère plutôt présenter des pâtisseries faites maison à l'occasion ou des pâtisseries surgelées ayant un coût moins élevé en dépannage. »

**Secteur : Public**

**Type de convives : Adultes**

**Nombre de couverts/jour : 350**



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 11 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.



# Bloc de foie gras de canard avec morceaux

Bloc de foie gras, 30 % de morceaux, pasteurisé, en boîte de 400 g.

Le bloc de foie gras est traditionnellement accompagné de pain de mie toasté et agrémenté de confit de figues. Il entre également dans la composition de certaines salades composées.



Le principe de fabrication d'un bloc de foie gras de canard consiste à émulsionner un mélange de foie gras avec de l'eau, puis de l'assaisonner. Au niveau de la réglementation<sup>4</sup>, la quantité de foie gras à mettre en œuvre n'est pas précisée. Par contre, celle concernant l'eau rajoutée directement et indirectement par le biais de l'assaisonnement ne peut excéder 10 % de la masse de la préparation. Par ailleurs, il existe deux types de bloc de foie gras : avec ou sans morceaux. Pour l'ensemble de notre sélection, nous avons choisi de vous présenter celui avec morceaux, plus qualitatif, notamment au niveau de l'aspect et du goût. Comme on peut le constater, toutes nos offres affichent 30 % de morceaux par rapport au produit fini. Là encore, il faut savoir qu'il s'agit de la teneur minimale à incorporer dans la préparation pour pouvoir bénéficier de la dénomination « bloc

de foie gras avec morceaux ». Au niveau de l'aromatisation, quelques différences sont à noter. En effet, si deux offres semblent dépourvues d'alcool, l'utilisation de l'armagnac pour le reste de notre sélection est fréquente. Le porto n'apparaît quant à lui que dans la moitié de nos offres, tandis que l'une d'elle se distingue avec la présence d'un vin blanc moelleux (Coteaux de Layon). D'un point de vue nutritionnel, avec des teneurs en matières grasses avoisinant les 50 %, le bloc de foie gras de canard est bien entendu une entrée dont la fréquence de présentation reste limitée par le GEMRCN (exemple : 4/20 repas maximum des élèves de maternelle jusqu'aux adultes et 12/28 déjeuners maximum pour les personnes âgées en institution).

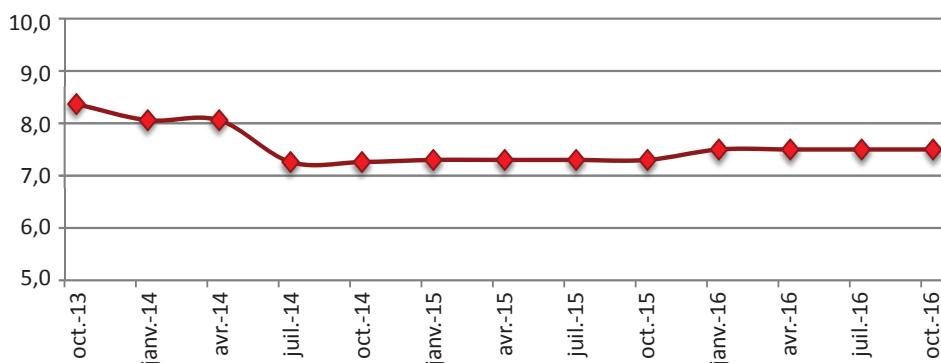
<sup>4</sup> Décret n° 1993-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras.

## Question d'un acheteur

**Comment m'y retrouver au milieu de toutes les dénominations de produits à base de foie gras ?**

La dénomination « foie gras entier », correspond à un produit élaboré soit à partir d'un foie gras entier, soit à partir d'un ou plusieurs lobes. Lorsque le produit est préparé avec des morceaux de lobes agglomérés, il s'agit simplement d'un « foie gras ». Quant au « bloc de foie gras », il est composé de foie gras reconstitué, avec ou sans morceaux.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Vous pouvez l'utiliser pour réaliser des feuilletés festifs sucrés-salés à base de foie gras et de pommes sautées au beurre.

### Thèmes & Recettes

**Sud-Ouest** : Magret sauce foie gras

**Festif** : Velouté Sylvestre

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	11945	509 kcal	6,9 %	1,3 %	1,2 %	53,0 %	22,3 %	0,78 g	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et délices
DAVIGEL	1682656	480 kcal	6,6 %	2,0 %	1,2 %	49,5 %	21,5 %	1,47 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	190459	468 kcal	6,4 %	3,2 %	0,9 %	47,7 %	19,7 %	1,29 g	LA QUERCYNOISE Abbaye de Clary
KRILL	52888	458 kcal	5,6 %	1,6 %	NC	47,9 %	NC	NC	ERNEST SOULARD Ernest Soulard
PASSION FROID	67363	488 kcal	6,0 %	3,1 %	0,9 %	50,0 %	21,0 %	1,10 g	EURALIS Rougifié
PRO A PRO	18171	488 kcal	6,0 %	3,1 %	0,9 %	50,0 %	21,0 %	1,10 g	EURALIS Rougifié
RELAIS D'OR	935226	480 kcal	6,6 %	2,0 %	1,2 %	50,0 %	21,5 %	NC	DELPEYRAT NC
TRANSGOURMET	246623	511 kcal	9,0 %	0,9 %	traces	52,4 %	21,8 %	1,23 g	DELPEYRAT Sarrade

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	11945	mi-cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø 73 mm, longueur 10,5 cm	foie gras de canard 90 %, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres 0,06 %, poivre 0,1 %	conservateur	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et délices
DAVIGEL	1682656	cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard du Sud-Ouest IGP % NC, morceaux de foie gras de canard du Sud-Ouest 30 %	sucres 1,2 %, porto 0,57 %, armagnac 0,57 %, épices % NC	antioxydant, conservateur	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	190459	mi-cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard % NC, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres % NC, armagnac % NC, poivre % NC	conservateur	LA QUERCYNOISE Abbaye de Clary
KRILL	52888	mi-cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard % NC, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres % NC, porto % NC, Coteau du Layon % NC, armagnac % NC, poivre % NC, fleur de sel de Noirmoutier % NC	antioxydant, conservateur	ERNEST SOULARD Ernest Soulard
PASSION FROID	67363	mi-cuit, avec morceaux, cylindrique, Ø +/- 72 mm, longueur NC	foie gras de canard > 66 %, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres < 0,2 %, arômes NC	antioxydant, conservateur	EURALIS Rougifié
PRO A PRO	18171	avec morceaux, cylindrique, Ø +/- 72 mm, longueur NC	foie gras de canard > 66 %, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres < 0,2 %, arômes NC	antioxydant, conservateur	EURALIS Rougifié
RELAIS D'OR	935226	avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard 58,7 %, morceaux de foie gras de canard 30 %	sucres 0,15 %, porto 0,57 %, armagnac 0,57 %, poivre 0,16 %	antioxydant, conservateur	DELPEYRAT NC
TRANSGOURMET	246623	avec morceaux, cylindrique, Ø NC, longueur NC	foie gras de canard du Sud-Ouest IGP % NC, morceaux de foie gras de canard du Sud-Ouest 30 %	sucres % NC, porto % NC, armagnac % NC, épices % NC	antioxydant, conservateur	DELPEYRAT Sarrade

	Référence	Origine de la matière première	Pays de transformation	DDM	Température de stockage	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	11945	France	France	30 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, nombre de boîte par colis NC	LES DELICES D'AUZAN Saveurs et délices
DAVIGEL	1682656	France Sud Ouest IGP	France Sud-Ouest IGP	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 8 x 400 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	190459	France	France	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 1 x 400 g	LA QUERCYNOISE Abbaye de Clary
KRILL	52888	France	France	6 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, nombre de boîte par colis NC	ERNEST SOULARD Ernest Soulard
PASSION FROID	67363	France	France	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 8 x 400 g	EURALIS Rougifié
PRO A PRO	18171	France	France	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 8 x 400 g	EURALIS Rougifié
RELAIS D'OR	935226	France	France	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, 8 x 400 g	DELPEYRAT NC
TRANSGOURMET	246623	France Sud Ouest IGP	France Sud Ouest IGP	24 mois	en enceinte réfrigérée 0/+4 °C	pasteurisé, semi-conservede, boîte 1/2, ronde en métal, 400 g, nombre de boîte par colis NC	DELPEYRAT Sarrade

Nos offres sont toutes présentées en boîte de 400 g. En tenant compte des portions recommandées par le GEMRCN, à savoir 50 g pour les personnes âgées (déjeuner ou dîner), 30 à 35 g pour les adolescents et les adultes et 30 g pour les maternelles et les élémentaires, une boîte vous permettra respectivement de réaliser entre 8 et 13 portions. Comme cela est

indiqué par les industriels, pendant toute la durée du stockage n'oubliez pas de maintenir le foie gras en enceinte réfrigérée (0/+ 4 °C maximum). En effet, malgré une présentation similaire, il ne s'agit pas de boîtes de conserve appertisées pouvant être gardées à température ambiante, mais bien d'une semi-conservede ayant juste subit une pasteurisation.



# Filet de lotte

Filet de lotte, sans peau, surgelé, calibre de 100 à 400 g.

La lotte est généralement proposée en sauce type armoricaine. Elle peut aussi être cuisinée rôtie ou en ragout façon curry ou matelote.

Ce poisson d'eau de mer à la chair blanche, ferme, fine en goût et dépourvu d'arête, est souvent utilisé pour la réalisation de repas de fêtes. En effet, il s'accommode à toutes les sauces et possède une tenue parfaite à la cuisson, ce qui facilite sa présentation. En raison d'une teneur en lipides inférieure à 3 % (0,1 à 1,5 % en fonction de nos offres), il fait partie de la famille des poissons dits « maigres »<sup>5</sup>. Cela lui permet d'avoir un excellent rapport P/L (Protéines/Lipides) allant de 11,33 à 158. Ainsi, il y a de forte chance que votre préparation, même si vous la présentez avec une sauce un peu riche en matières grasses, conserve un rapport P/L supérieur à 2. Cela vous permettra alors de la comptabiliser dans le tableau de fréquence du GEMRCN en tant que préparations à base de poissons, à condition toutefois que celle-ci possèdent au moins 70 % de poisson. Si plusieurs espèces de lotte peuvent être

proposées à la vente, c'est principalement le *Lophius americanus* (ou Baudroie des Etats-Unis) que nous retrouvons au sein de nos offres. Essentiellement pêchée en Atlantique Nord-Ouest (zone de pêche FAO 21), cette dernière a vu son exploitation s'intensifier au cours des années 90 pour atteindre un pic de 27 500 tonnes en 1997<sup>6</sup>. Malgré tout, une baisse des quotas permet aujourd'hui d'estimer que la pêche de la lotte américaine est durable, ce qui n'est pas forcément le cas pour toutes les espèces. Sont également présents dans notre sélection : le *Lophius gastrophysus* et le *Lophius piscatorius*, dont la zone de pêche pour nos offres se situe en Atlantique Sud-Ouest (FAO 41).

<sup>5</sup> *Connaissance des aliments, base alimentaire et nutritionnelle de la diététique, 2<sup>ème</sup> édition, 2009, Emilie Fredot.*

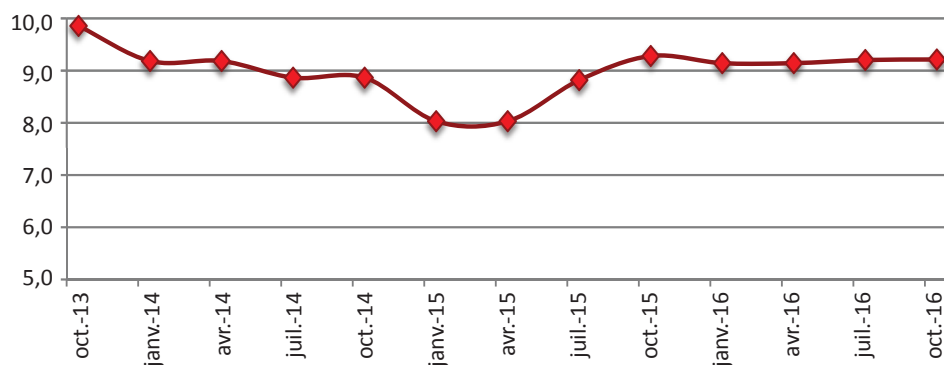
<sup>6</sup> *Guide des espèces à l'usage des professionnels, édition 2016, SeaWeb.*



## Le saviez-vous ?

Commercialement, ce poisson porte le nom de « lotte » lorsqu'il est présenté sans la tête (les différents morceaux étant notamment la queue, le filet, les joues et le foie), et celui de baudroie si on le retrouve en entier sur les étals. On le surnomme également « crapaud » ou « diable de mer » en raison de sa laideur.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	30425	66 kcal	16,6 %	/	0,5 %	/	0,42 g	33,20	NC
DAVIGEL	1681544	66 kcal	14,9 %	/	0,7 %	0,2 %	0,27 g	21,28	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110203	78 kcal	18,0 %	traces	1,5 %	traces	NC	12,00	INTERPRAL ULYSSE Interpral Ulysse
KRILL	452099	79 kcal	17,7 %	/	0,3 %	/	0,46 g	68,07	NC
PASSION FROID	10573	66 kcal	15,8 %	0,4 %	0,1 %	0,1 %	0,77 g	158,00	NC
RELAIS D'OR MIKO	936762	78 kcal	17,6 %	/	0,7 %	0,1 %	NC	25,14	RELAIS D'OR Relais d'Or
TRANSFOURMET	213183	77 kcal	17,0 %	/	1,5 %	0,3 %	0,40 g	11,33	NORDIC SEAFOOD Nordic Seafood

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour une recette plus originale, proposez la lotte en sauce civet avec une pointe de piment et de chocolat amer.

### Thèmes & Recettes

**Le goût :** Brochette de la mer au beurre d'agrumes

**Festif :** Lotte sauce homardine

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de poisson %	Lieu de pêche	Mode de pêche	Pays de transformation	Industriels Marque
BRAKE	30425	cru, sans peau, qualité sans arête, en filet non portionné	lotte 100 %, sauvage, <i>Lophius piscatorius</i> ou <i>Lophius gastrophysus</i>	Atlantique Sud-Ouest, FAO 41	au chalut	Brésil	NC
DAVIGEL	1681544	cru, sans peau, sans arête, en filet non portionné	lotte 100 %, sauvage, <i>Lophius americanus</i>	Atlantique Nord-Ouest, FAO 21	filets maillants, filets similaires, au chalut	Etats-Unis	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110203	cru, plein filet, sans peau, sans arête, en filet non portionné	lotte 100 %, sauvage, <i>Lophius americanus</i>	Atlantique Nord-Ouest, FAO 21	filets maillants, filets similaires	NC	INTERPRAL ULYSSE Interpral Ulysse
KRILL	452099	cru, plein filet, sans peau, sans arête, en filet non portionné	lotte 100 %, sauvage, <i>Lophius americanus</i>	Atlantique Nord-Ouest, FAO 21	filets maillants, filets similaires	Etats-Unis	NC
PASSION FROID	10573	cru, sans peau, sans arête, en filet non portionné	lotte 100 %, sauvage, <i>Lophius americanus</i>	Atlantique Nord-Ouest, FAO 21	filets maillants, filets similaires	Etats-Unis	NC
RELAIS D'OR MIKO	936762	cru, sans peau, sans arête, en filet non portionné	lotte 100 %, sauvage, <i>Lophius americanus</i>	Atlantique Nord-Ouest, FAO 21	filets maillants, chalut	Etats-Unis	RELAIS D'OR Relais d'Or
TRANSGOURMET	213183	cru, sans peau, sans arête, en filet non portionné	lotte 100 %, sauvage, <i>Lophius gastrophysus</i>	Atlantique Sud-Ouest, FAO 41	filets maillants, chalut	Brésil	NORDIC SEAFOOD Nordic Seafood

	Référence	Allergènes majeurs	Conseils de mise en œuvre	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	30425	poisson	avec décongélation, portionner en médaillon, cuire à la vapeur, à la poêle, au grill	24 mois	simple congélation à terre, IPW, filet 200 à 400 g, carton de 5 kg	NC
DAVIGEL	1681544	poisson	avec décongélation, préparer comme un produit frais	18 mois	simple congélation, IPW, filet 200 à 400 g, carton 5 kg	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	110203	poisson	NC	24 mois	simple congélation, IPW transparent, filet 200 à 400 g, carton 5 kg	INTERPRAL ULYSSE Interpral Ulysse
KRILL	452099	poisson	avec décongélation, préparer comme un produit frais	18 mois	type de congélation NC, filet 200 à 400 g, carton de 5 kg	NC
PASSION FROID	10573	poisson	sans décongélation, au four à chaleur sèche 175/210 °C, finition en suite culinaire, ou, avec décongélation, marquer à la poêle, à la sauteuse, ou au four à chaleur sèche 175/210 °C, finition en suite culinaire	24 mois	simple congélation, IWP, filet 200 à 400 g, carton de 5 kg	NC
RELAIS D'OR MIKO	936762	poisson	avec décongélation 8 h en chambre froide positive (0/+4 °C), cuisiner comme un produit frais	24 mois	simple congélation à terre, filet 100 à 400 g, carton de 5 kg	RELAIS D'OR Relais d'Or
TRANSGOURMET	213183	poisson	avec décongélation en chambre froide positive (0/+4 °C), cuisiner comme un produit frais	24 à 36 mois	simple congélation à terre, filet 200 à 400 g, carton de 5 kg	NORDIC SEAFOOD Nordic Seafood

On constate que les filets proposés dans notre sélection ne sont pas portionnés et que leurs grammages peuvent varier entre 100 et 400 g au sein d'un même carton. En fonction de la catégorie et du nombre de convives à servir, il conviendra donc de calculer le poids total à mettre en œuvre, en n'oubliant pas de tenir compte d'une perte moyenne de 33 %, et

de privilégier la réalisation des portions après cuisson. Par ailleurs, même si nos offres sont proposées en carton de 5 kg, le système de congélation IWP (Individually Wrapped Pack) vous permettra de ne sortir qu'une partie des filets. En effet, ce système consiste à placer une feuille de plastique entre chaque filet de manière à les séparer facilement et ce, même

s'ils sont encore congelés. Ce système est relativement fréquent pour le conditionnement des filets de poisson, et même s'il n'est pas indiqué dans le descriptif de toutes nos offres, il est fort probable qu'il soit en place.



# Fumet de crustacés

Fumet de crustacés, déshydraté, boîte de 0,6 à 1 kg.

Le fumet de crustacés entre dans la composition des sauces qui accompagnent les différents poissons et fruits de mer. Il peut également servir au pochage ou à la réalisation de soupes.

Ce qui nous intéresse avant tout dans la composition de ce type de fumet, c'est bien entendu de connaître le pourcentage de crustacés au sein de la préparation. Au niveau de deux offres, cela s'avère déjà impossible, puisque les teneurs indiquées concernent un mélange de poudre de crustacés et de poisson (5,5 à 8,1 %). Pour le reste de notre sélection, nous savons par contre que la quantité de crustacés oscille entre 8 et 22,8 %. Parmi elles, l'offre en contenant seulement 8 % peut sembler la moins intéressante, mais notons quand même qu'elle possède 3 % de poudre de langoustine pour 5 % de poudre de crevette, alors que les offres les plus riches en crustacés contiennent essentiellement de la poudre de crevette (19 à 22 %). Pour celles composées de 10 % de crustacés, en plus de

la crevette, on remarque aussi la présence de homard et de crabe, sans toutefois en connaître la répartition exacte. Concernant la teneur totale en produits marins (crustacés + poisson) pour l'ensemble de notre sélection, on observe par contre un important écart allant de 5,5 à 29,3 %. Autre différence à prendre en compte : la quantité de préparation déshydratée à mettre en œuvre. Si pour quatre de nos offres, 50 g par litre d'eau suffisent, prévoyez 60 g, voire 75 g, pour les trois restantes. Nos produits sont donc loin d'être semblables, et il faudra évidemment prendre en considération tous ces paramètres car ils auront forcément une influence sur le goût, la saveur, la texture du produit, mais très probablement aussi sur son coût de revient.

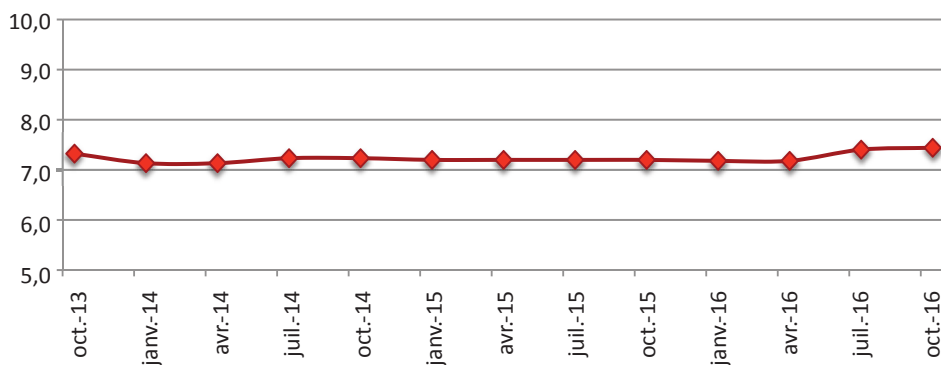


## Question d'un acheteur

**Pourquoi l'offre à teneur réduite en sel affiche-t-elle si peu de différence quant à la quantité de celui-ci par rapport à certains autres fumets de la sélection ?**

En fait, cette différence est beaucoup plus marquée lorsque ce taux est donné pour la préparation déshydratée (4,3 g pour 100 g contre 7,9 à 23,8 g). Toutefois, comme cette offre nécessite 75 g de poudre pour reconstituer un litre de fumet, contre 50 à 60 g pour les autres, cet écart est plus faible.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique*	Protéines*	Glucides*	dont sucres*	Matières grasses*	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	18223	13,9 kcal	0,5 %	3,0 %	0,2 %	traces	traces	0,86 g	BRAKE Brake
CÔTE OUEST RESTAURATION	4207	14 kcal	0,7 %	2,6 %	< 0,5 %	< 0,5 %	< 0,1 %	0,53 g	CÔTE OUEST RESTAURATION Côte Ouest
EPISAVEURS	67762	15 kcal	1,2 %	2,0 %	0,6 %	< 0,5 %	< 0,1 %	0,40 g	UNILEVER FOOD SOLUTION Knorr
NECTARY'S	10FD10	13,9 kcal	0,4 %	3,0 %	0,8 %	traces	traces	0,60 g	NECTARY'S D'LYS D'lys
PRO A PRO	34745	20,6 kcal	0,8 %	3,6 %	0,5 %	0,3 %	traces	1,40 g	NESTLE PROFESSIONAL Chef
SADAC CYRANIE	R395	25 kcal	0,6 %	4,9 %	0,7 %	< 0,5 %	< 0,1 %	0,30 g	CYRANIE Cyranie
TRANSFOURMET	859066	20,6 kcal	0,8 %	3,6 %	0,5 %	0,3 %	traces	1,40 g	NESTLE PROFESSIONAL Chef

pour 100 ml reconstitué avec le dosage préconisé

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Vous pouvez également vous servir du fumet de crustacés pour corser vos vinaigrettes ou mayonnaise.

### Thèmes & Recettes

**Festif** : Risotto aux langoustines

**Italie** : Spaghetti aux fruits de mer

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de crustacé/poisson et %	Autre ingrédients et %	Colorant, Additif, Agent de texture	Allergènes majeurs	Industriels Marque
BRAKE	18223	poudre déshydratée	carapace de crevette en poudre 5 %, langoustine en poudre 3 %	farine de blé % NC, fécule % NC, poudre de tomate % NC, oignon % NC, maltodextrine % NC, sucre % NC, arômes % NC, extrait naturel de vin % NC, poivre blanc % NC, laurier % NC	colorant, anti-agglomérant, extrait de levure	crustacé, gluten	BRAKE Brake
CÔTE OUEST RESTAURATION	4207	poudre déshydratée	crevette et crabe en poudre 19 %, poisson en poudre 1 %	crème de riz 25 %, tomate 4 %, sirop de glucose et sucre 13 %, arômes 7,4 % (arômes naturels, jus concentré de citron en poudre, plantes aromatiques, épices)	colorant, acidifiant, épaississant	crustacé, poisson	CÔTE OUEST RESTAURATION Côte Ouest
EPISAVEURS	67762	poudre déshydratée	crevette 22 %, cabillaud 6,5 %, extrait de homard 0,8 %	amidon de pomme de terre et tapioca % NC, tomate 15 %, carotte et oignon 2,6 %, maltodextrine % NC, caramel % NC, huile de maïs % NC, arômes % NC, jus de champignon concentré % NC, épices % NC, jus de betterave concentré % NC, extrait de vin blanc % NC	acidifiant, extrait de levure	crustacé, poisson	UNILEVER FOOD SOLUTION Knorr
NECTARY'S	10FD10	poudre déshydratée	crustacé et poisson déshydratés 5,5 %	amidon de froment % NC, poudre de tomate % NC, sucre % NC, arômes % NC	colorant, acidifiant	crustacé, gluten, poisson	NECTARY'S D'LYS D'lys
PRO A PRO	34745	poudre déshydratée	crustacé 10 % (crevette, homard, crabe)	farine de blé 5,1 %, huile de tournesol < 4 %, tomate et oignon 7,9 %, sirop de glucose % NC, sucre %, arômes < 2 %	colorant, acidifiant	crustacé, céleri, gluten, poisson	NESTLE PROFESSIONAL Chef
SADAC CYRANIE	R395	poudre déshydratée, à teneur réduite en sel	crustacé et poisson déshydratés 8,1 %	amidon de pomme de terre 7,5 %, fécule de manioc 4 %, huile de colza 4 %, tomate 5 %, oignon 3 %, maltodextrine de maïs 55 %, arômes et extrait de levure 6,2 %, piment 0,6 %, ail 0,2 %, herbes aromatiques 0,1 %	colorant, acidifiant, épaississant	crustacé, poisson	CYRANIE Cyranie
TRANSGOURMET	859066	poudre déshydratée	crustacé 10 % (crevette, homard, crabe)	farine de blé 5,1 %, huile de tournesol < 4 %, tomate et oignon 7,9 %, sirop de glucose % NC, sucre % NC, arômes < 2 %	colorant, acidifiant	crustacé, céleri, gluten, poisson	NESTLE PROFESSIONAL Chef

	Référence	Conseil de mise en œuvre	Dosage	Pays de transformation	DDM	Présentation Calbre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	18223	délayer la poudre dans l'eau, porter à ébullition, cuire à feu doux quelques minutes	50 g/ litre	France	24 mois	boîte polypropylène, 0,6 kg, couvercle refermable, 6 x 0,6 kg	BRAKE Brake
CÔTE OUEST RESTAURATION	4207	délayer la poudre dans un peu d'eau froide, verser dans le reste d'eau bouillante, porter à ébullition, cuire à feu doux 3 à 4 min	50 g/ litre	France	24 mois	boîte plastique recyclable, 1 kg, opercule cartonné recyclable, couvercle refermable, 6 x 1 kg	CÔTE OUEST RESTAURATION Côte Ouest
EPISAVEURS	67762	délayer la poudre dans l'eau bouillante, remuer, reporter à ébullition	50 g/ litre	NC	4 mois	boîte platiifiée, 0,6 kg, couvercle refermable, 6 x 0,6 kg	UNILEVER FOOD SOLUTION Knorr
NECTARY'S	10FD10	délayer la poudre dans l'eau tiède non salée, porter à ébullition, cuire à feu doux 2 min	50 g/ litre	France	12 mois	boîte carton recyclé, 0,96 kg, intérieur aluminium, couvercle refermable, 6 x 0,96 kg	NECTARY'S D'LYS D'lys
PRO A PRO	34745	délayer la poudre dans le liquide froid ou bouillant, porter ou maintenir à ébullition, cuire 3 min	60 g/ litre	France	15 mois	boîte polypropylène, 0,9 kg, couvercle refermable, 6 x 0,9 kg	NESTLE PROFESSIONAL Chef
SADAC CYRANIE	R395	délayer la poudre dans l'eau froide ou chaude	75 g/ litre	France	24 mois	seau en polypropylène, 0,975 kg, couvercle refermable, 6 x 0,975 kg	CYRANIE Cyranie
TRANSGOURMET	859066	délayer la poudre dans le liquide froid ou bouillant, porter ou maintenir à ébullition, cuire 3 min	60 g/ litre	France	15 mois	boîte polypropylène, 0,9 kg, couvercle refermable, 6 x 0,9 kg	NESTLE PROFESSIONAL Chef

Il n'existe pas d'importantes différences quant au conditionnement des produits de notre sélection. Tous sont proposés en boîte avec couvercle refermable, ce qui facilite en général le rangement, notamment après ouverture. Hormis pour une offre où la boîte est conçue en carton recyclé avec intérieur en aluminium, tous les emballages sont en matière plastique. La contenance d'une boîte à l'autre est plutôt

variable, puisqu'elle oscille entre 600 g et 1 kg. Mais ce qui retient surtout notre attention, c'est la DDM (Date de Durabilité Minimale) préconisée par les industriels. Cette dernière passe en effet de 4 à 24 mois en fonction des offres. Ainsi, si vous utilisez peu ce type de produit, pensez à ne commander que ce dont vous avez réellement besoin, principalement dans le cas d'une DDM courte.



# Mini macarons assortis

*Mini macarons, parfums assortis, surgelés, pièce de +/- 12,8 g.  
Les macarons sont le plus souvent proposés lors des cocktails ou buffets de desserts. Ils peuvent aussi agrémenter un café gourmand ou une assiette de mignardises.*



Comme on peut le constater, l'ensemble de notre sélection de mini macarons est similaire au niveau de la composition, de la valeur nutritionnelle et des parfums proposés (vanille, chocolat, café, framboise, pistache et citron). Pour quatre sur cinq de nos offres, cela paraît plutôt logique puisqu'elles proviennent du même industriel, et qu'il semble que le cahier des charges soit identique pour tous les distributeurs concernés. Seule différence pour l'un d'entre eux, le conditionnement par boîte de 36 macarons au lieu de 72. Pour la cinquième offre, on remarque par contre que l'industriel n'est pas le même, et ce malgré des données identiques par rapport au reste de la sélection. Quoi qu'il en soit, au vu de ces similitudes, si votre choix ne peut être orienté sur la qualité d'un produit en particulier, il peut toutefois être judicieux de comparer les tarifs des distributeurs ; la

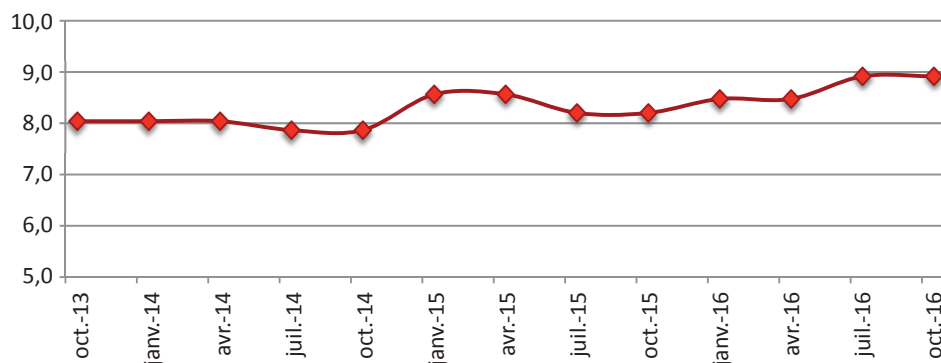
vraie différence se situe peut être à ce niveau. Avec leur poids plume d'environ 12,8 g, nos offres de mini macarons seront sans doute plus à proposer en tant que biscuit d'accompagnement (avec une salade de fruits, une glace, un entremets...), plutôt qu'en tant que dessert. Méfiez-vous néanmoins de sa petite taille, car un macaron apporte quand même 6,4 g de glucides simples et 2,5 g de matières grasses. Ses valeurs seront bien entendu à intégrer dans le calcul de votre dessert final afin de savoir si celui apporte plus de 20 g de glucides par portion, ou alors plus de 15 % de matières grasses. Si la réponse est oui dans le premier cas, la fréquence de présentation sera limitée à 4/20 repas maximum et dans le second cas à 3/20 repas maximum. Si ces fréquences s'appliquent des élèves de maternelles jusqu'aux adultes, notons que les personnes âgées ne sont pas concernées.

## Question d'un acheteur

### A quand remonte l'invention des macarons ?

Ce petit biscuit confectionné avec de la poudre d'amandes, du sucre et du blanc d'œuf, est d'origine très ancienne. Certains pensent qu'il fut créé au Proche Orient, d'autres dans les monastères vénitiens dès la fin du 8<sup>ème</sup> siècle. Ce qui est sûr, c'est qu'il apparaît en France à la renaissance, et que ce n'est que vers 1830, à Paris, que l'idée d'accoler deux macarons ensemble est née.

## Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour une présentation plus originale, ils peuvent être montés en brochette, sur pic bois, avec des fruits frais et/ou des guimauves.

### Thèmes & Recettes

**Festif :** Carrousel de desserts

**Le goût :** Bouchées moelleuses

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	38436	426 kcal	9,5 %	51,0 %	50,0 %	20,0 %	4,9 %	3 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
DAVIGEL	12315526	426 kcal	9,5 %	50,7 %	50,2 %	19,9 %	4,9 %	NC	DAVIGEL Création Brigade
KRILL	679181	426 kcal	9,5 %	50,7 %	50,2 %	19,9 %	4,9 %	3 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
PASSION FROID	153987	426 kcal	9,5 %	50,7 %	50,2 %	19,9 %	4,9 %	3 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSGOURMET	247654	426 kcal	9,5 %	50,7 %	50,2 %	19,9 %	4,9 %	3 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier



## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Repartition parfum	Ingrédients principaux et %	Industriels Marque
BRAKE	38436	cuit, rond, Ø 38 à 40 mm, poids +/- 12,8 g	6 vanilles, 6 pistaches, 6 cafés, 6 framboises, 6 citrons, 6 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
DAVIGEL	12315526	cuit, rond, Ø NC, poids +/- 12,8 g	12 vanilles, 12 pistaches, 12 cafés, 12 framboises, 12 citrons, 12 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	DAVIGEL Création Brigade
KRILL	679181	cuit, rond, Ø 38 à 40 mm, poids +/- 12,8 g	12 vanilles, 12 pistaches, 12 cafés, 12 framboises, 12 citrons, 12 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
PASSION FROID	153987	cuit, rond, Ø 38 à 40 mm, poids +/- 12,8 g	12 vanilles, 12 pistaches, 12 cafés, 12 framboises, 12 citrons, 12 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSFOURMET	247654	cuit, rond, Ø 38 à 40 mm, poids +/- 12,8 g	12 vanilles, 12 pistaches, 12 cafés, 12 framboises, 12 citrons, 12 chocolats	sucre % NC, blanc d'œuf % NC, amande % NC, purée d'amande % NC, fourrage citron 3 %, fourrage framboise 3 %, fourrage chocolat blanc 1 %, chocolat 0,8 %, chocolat noir Sao Tomé 0,8 %, pâte de pistache 0,7 %, arômes naturels de vanille 0,2 % et de café 0,1 %, chocolat blanc 0,2 %, cacao en poudre 0,03 %, grains de vanille épuisée 0,004 %	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier

	Référence	Autres ingrédients *	Colorant Additif Agent de texture	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	38436	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inversé	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 462 g, 36 pièces, barquette alvéolée de 12 pièces, plateau noir, 4 x 462 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
DAVIGEL	12315526	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inversé	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 924 g, 72 pièces, plateau noir, 4 x 924 g	DAVIGEL Création Brigade
KRILL	679181	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inversé	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 924 g, 72 pièces, barquette alvéolée de 12 pièces, plateau noir, 4 x 924 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
PASSION FROID	153987	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inversé	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 924 g, 72 pièces, barquette alvéolée de 12 pièces, plateau noir, 4 x 924 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier
TRANSFOURMET	247654	crème, beurre, amidon de maïs et amidon de maïs modifié, œuf, blanc d'œuf pasteurisé, lait écrémé et entier en poudre, sirop de glucose, extrait de malt d'orge, sirop de sucre inversé	colorant, acidifiant, agent moussant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, sequestrant, stabilisant	18 mois	boîte de 924 g, 72 pièces, barquette alvéolée de 12 pièces, plateau noir, 4 x 924 g	BRIOCHE PASQUIER Brioche Pasquier

\* % non communiqués

## Références

- **Les chiffres clé du foie gras** : CIFOG (Comité interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras).  
<http://lefoiegras.fr/>
- **Guide des espèces à l'usage des professionnels** : édition 2016, SeaWeb.  
<http://guidedesespeces.org/fr/baudroie-lotte>
- **Les desserts préférés des français** : Etude réalisée en 2012 par l'institut TNS Sofres.  
<http://www.francenetinfos.com/les-desserts-preferes-des-francais-50574/>
- **Le foie gras** : Décret n° 1993-999 du 9 août 1993.  
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000714008&categorieLien=id>
- **L'histoire du macaron**  
<http://www.parisbalade.fr/lhistoire-du-macaron>

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