

CCTP « mode d'emploi »

# La pomme de terre

Introduite en France à la fin du 16<sup>ème</sup> siècle, la pomme de terre sera pourtant considérée pendant plus de 200 ans comme un simple aliment pour bétail. Aujourd'hui, elle est le "légume" préféré des français.



Brottes Didier  
Responsable qualité



Aline Cettier  
Assistante qualité

Que ce soit en RHD ou à domicile, la pomme de terre est un "légume" incontournable, dont la consommation en France s'élève en moyenne à 3 millions de tonnes. Un peu plus de la moitié de ce volume concerne notamment la pomme de terre brute vendue en l'état. Celle-ci est surtout prisée par les ménages, qui en consomment un peu moins d'1 million de tonnes (soit 32 kg sur les 59 kg d'équivalent en pommes de terre<sup>1</sup> achetées par an et par ménage). Elle est beaucoup moins utilisée par la RHD où ce volume ne représente que 72 000 tonnes. Pour ce secteur, c'est seulement 11,5% de l'ensemble des achats de pommes de terre toutes catégories confondues contre 88,5% pour celui des pommes de terre transformées (59% en surgelé, 15,5% de pommes de terre fraîches prêtes à l'emploi et 15,5% issues de l'appertisation). Notons par ailleurs qu'au niveau de la RHD, la restauration commerciale est la principale

utilisatrice de pommes de terre brutes vendue en l'état, alors que la restauration collective arrive loin derrière. Pour information, un ménage achète en moyenne par an (à et hors domicile), 92 kg d'équivalent en pommes de terre dont 38 kg en surgelées<sup>1</sup>, 35 kg en l'état<sup>1</sup>, 8 kg en purées déshydratées<sup>1</sup>, 6 kg en chips<sup>1</sup> et 6 kg en 5<sup>ème</sup> gamme<sup>1</sup>.

Lettre d'information Profil n° 51, été 2013, UNPT (union nationale des producteurs de pommes de terre).

Etude Restauration Hors Domicile, janvier 2013, CNIPT (Centre National Interprofessionnel de la Pomme de Terre)

<sup>1</sup> Equivalent pommes de terre : coefficient en l'état : 1 ; surgelées et 5<sup>ème</sup> gamme : 1,8 ; déshydratées : 4,5 ; chips : 3,3.

### La sélection du mois

- Purée de pomme de terre complète
- Ecrasé de pomme de terre
- Poêlée de pomme de terre grenaille
- Chips

→ À RETROUVER pages suivantes

## l'avis de ...

HELENE FREY – ECONOME-INTENDANTE DES ACHATS  
Lycée agricole et viticole – Crézancy (02)



« Nous proposons de la purée environ une fois par mois et elle est uniquement servie comme garniture. Nous ne l'employons pas, par exemple, pour préparer des plats composés de type hachis parmentier. On la cuisine à partir d'une préparation déshydratée et non avec des pommes de terre fraîches. Nous n'avons jamais utilisé l'écrasé de pommes de terre ou la poêlée de pommes de terre grenaille et je ne pense pas que l'on s'en servira un jour. On propose plutôt des frites à raison d'une à deux fois tous les quinze jours, ou bien des pommes de terre cubes à rissoler. Le chef de cuisine qui établit les menus se sert d'ailleurs de ces dernières pour préparer des poêlées maison en mélange avec d'autres légumes, ou bien pour réaliser des omelettes campagnardes. Les chips sont, quant à elles, principalement utilisées lors de pique-niques. Ceux-ci peuvent avoir lieu à n'importe quels moments de l'année, notamment lors des sorties dans des exploitations. On en propose également au cours des deux repas organisés pour les fêtes de Noël et lors du barbecue de fin d'année. »

Secteur : public - Type de convives : Primaires, Adolescents, Adultes  
Nombre de couverts/jour : 345 (dont 310 midi / soir)



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.



## Purée de pomme de terre

Purée de pomme de terre, au lait, en granules, sac de 5 kg.

La purée de pomme de terre accompagne le plus souvent les saucisses grillées ou le poulet rôti. Elle peut aussi entrer dans la composition de certains plats composés comme le hachis Parmentier ou la brandade de morue.

On constate que nos offres de purée contiennent dans la désignation les termes "complète" et/ou "au lait". Cela signifie que seul un ajout d'eau peut suffire lors de la mise en œuvre du produit. Le dosage pour l'ensemble de nos offres est de 5 kg de purée déshydratée pour 25 lt d'eau. Les portions recommandées par le GEMRCN étant de 150 g pour les maternelles, 200 g pour les primaires, 230 g pour les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner) et 250 g pour les adolescents, adultes et repas livrés à domicile, il faudra donc respectivement tenir compte, par personne, des proportions purée/eau suivantes : 25 g/125 ml ; 33 g/167 ml ; 38 g/192 ml ;

42 g/208 ml. Côté composition, la teneur en pomme de terre est relativement homogène pour l'ensemble de notre sélection puisqu'elle oscille entre 85 et 91%. Pour quatre de nos offres, on observe un taux de 7% de lait écrémé en poudre contre 1 à 3,5% pour les deux dernières. Toutefois, pour celles-ci, un ajout supplémentaire de protéines de lait ainsi que de poudre de petit-lait ou de lactose a été effectué. Notons aussi la présence d'huile végétale au sein de toutes nos offres, dont cinq avec de l'huile de palme et une avec de l'huile de tournesol.

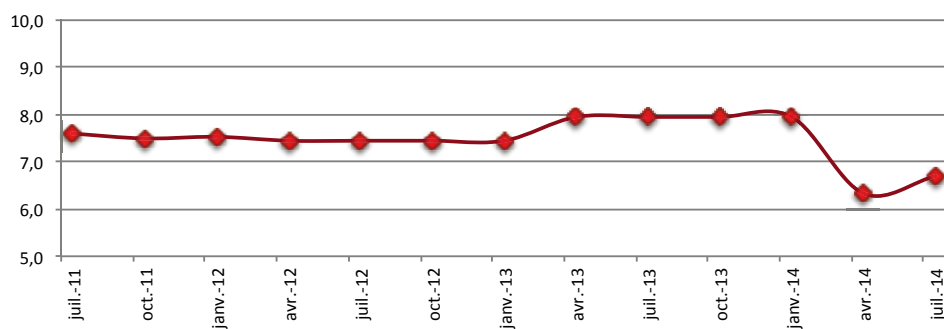


### Question d'un acheteur

**Après ouverture, l'utilisation de la purée complète déshydratée est-elle possible en plusieurs fois ?**

Oui. Le mélange des différents ingrédients est assez homogène pour permettre l'utilisation du produit en plusieurs fois. Veillez par contre à bien refermer le sachet et à le conserver à température ambiante dans un endroit sec.

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Pour apporter un peu plus de saveurs à votre purée, vous pouvez y incorporer de la tapenade ou du basilic finement ciselé.

#### THÈMES & RECETTES

**Le Nord :** Croquettes des Ch'tis  
**Le goût :** Aligot de l'Aubrac

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique*	Protéines*	Glucides*	Lipides*	dont AGS*	Sodium*	Fibres*	Industriels Marque
BRAKE	14613	55 kcal	1,6%	11,2%	0,4%	traces	234 mg	0,9 g	BRAKE Brake
COLIN RHD	1304	60 kcal	1,6%	10,8%	0,9%	0,5%	NC	1,4 g	COLIN RHD SAS Côte Ouest
EPISAVEURS	35105	60 kcal	1,5%	10,9%	0,9%	0,2%	180 mg	1,4 g	PANZANI Panzani Plus
NUTRISENS	810	60 kcal	1,5%	10,8%	0,9%	0,4%	199 mg	1,5 g	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	17256	58 kcal	1,6%	10,7%	0,9%	0,5%	217 mg	1,5 g	ENGEL FOOD SOLUTIONS Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	141	60 kcal	1,6%	10,9%	0,9%	0,5%	217 mg	1,4 g	COLIN PALC Gudvor

\* pour 100 g de purée reconstituée

## Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat Aspect	Type de pomme de terre et %	Type de lait et %	Type de matière grasse et %	Industriels Marque
BRAKE	14613	purée de pomme de terre au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 91%	poudre de petit lait < 4%, lait écrémé en poudre 1%, protéine de lait < 1%	huile de tournesol < 4%	BRAKE Brake
COLIN RHD	1304	purée de pomme de terre complète au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 85%	lait écrémé en poudre 7%	huile de palme %NC	COLIN RHD SAS Côte Ouest
EPISAVEURS	35105	purée de pomme de terre complète	micro-granule, mélange homogène	pomme de terre 85%	lait écrémé en poudre 3,5%, lactose %NC, protéine de lait %NC	huile de palme %NC	PANZANI Panzani Plus
NUTRISENS	810	purée de pomme de terre complète au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 85%	lait écrémé en poudre 7%	huile de palme non hydrogénée 5%	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	17256	purée de pomme de terre au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 86%	lait écrémé en poudre 7%	huile de palme 3%	ENGEL FOOD SOLUTIONS Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	141	purée de pomme de terre complète au lait	granule, mélange homogène	pomme de terre 85%	lait écrémé en poudre 7%	huile de palme %NC	COLIN PALC Gudvor

	Référence	Autres ingrédients et %	Mode d'emploi	Dosage	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	14613	sel 3%, arôme 0,5%, curcuma < 0,5%, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, disperser la purée, réhydrater hors du feu	5 kg pour 25 lt d'eau	15 mois	sachet aluminium, non refermable 5 kg, 1 x 5 kg	BRAKE Brake
COLIN RHD	1304	sel 3%, arôme %NC, curcuma %NC, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet	5 kg pour 25 lt d'eau	18 mois	sachet aluminium, non refermable 5 kg, 1 x 5 kg	COLIN RHD SAS Côte Ouest
EPISAVEURS	35105	sel %NC, arôme %NC, colorant, acidifiant, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet, laisser reposer 3 min	5 kg pour 25 lt d'eau	24 mois	sachet aluminium, en boîte cartonnée non refermable 5 kg, 1 x 5 kg	PANZANI Panzani Plus
NUTRISENS	810	sel %NC, arôme < 1%, curcuma %NC, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet, laisser reposer 2 à 3 min	5 kg pour 25 lt d'eau	12 mois	sachet aluminium, en boîte cartonnée non refermable 5 kg, 1 x 5 kg	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	17256	sel 3%, exhausteur de goût < 1%, curcuma < 1%, colorant, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet, laisser reposer 2 min	5 kg pour 25 lt d'eau	18 mois	sachet aluminium, 5 kg, 1 x 5 kg	ENGEL FOOD SOLUTIONS Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	141	sel 3,3%, arôme %NC, curcuma %NC, antioxydant, émulsifiant, stabilisant	Porter l'eau à ébullition, incorporer la purée hors du feu, remuer au fouet	5 kg pour 25 lt d'eau	18 mois	sachet aluminium, 5 kg, 1 x 5 kg	COLIN PALC Gudvor

Nos offres de purée sont déjà salées et, en fonction des grammages conseillés pour les différentes catégories de population, elles apportent entre 750 mg et 1,25 g de sel par portion. Parmi les objectifs du PNNS<sup>2</sup>, la consommation maximale de sel

souhaitée pour un homme est fixée à 8 g/jour et à 6,5 g/jour pour une femme ou un enfant. Il est donc inutile de resaler cette préparation qui contribue à fournir environ 1/6 à 1/8 de ces apports. A noter que la consommation de sel fixée par l'OMS<sup>3</sup> est

beaucoup plus restrictive puisqu'elle est fixée à 5 g/jour maximum.

<sup>2</sup> Plan National Nutrition Santé  
<sup>3</sup> Organisation Mondiale de la Santé

## Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Ecrasé de pomme de terre, cuisiné à l'huile d'olive, surgelé, pièce de 30 à 120 g.

L'écrasé de pomme de terre se substitue à la purée, tout en apportant une présentation plus soignée. Il peut être agrémenté de girolles ou de garniture forestière.

On observe que la composition de notre sélection d'écrasé de pomme de terre est relativement variable d'un industriel à l'autre. Ainsi, seulement trois d'entre eux sont préparés avec des pommes de terre cuites (entre 75 et 83%). Les trois derniers, qui en contiennent entre 35 et 62%, possèdent aussi de la purée (23 à 24%), et pour deux d'entre eux on remarque en plus l'ajout de flocons de pomme de terre (%NC). Difficile donc pour ces trois offres de connaître la quantité exacte de pomme de terre mise en œuvre. On constate également la présence d'huile d'olive et de crème au sein de chacune de nos offres,

mais en quantité variable. Ainsi, on retrouve entre 3 et 12% d'huile d'olive et 6 à 12% de crème (pour les offres dont les informations nous ont été communiquées). L'offre contenant 12% d'huile d'olive est d'autre part celle qui contient les 12% de crème. Son taux de lipides est donc plus élevé que pour le reste de la sélection : 13,5% contre 6,5 à 11%. Notons enfin, que si les portions en 100 et 120 g sont prêtes à l'emploi, celles en 30 g permettent un assemblage (mélange de plusieurs portions). Si cela occasionne un peu plus de travail, vous gardez toutefois la possibilité de mieux gérer le poids de vos portions.

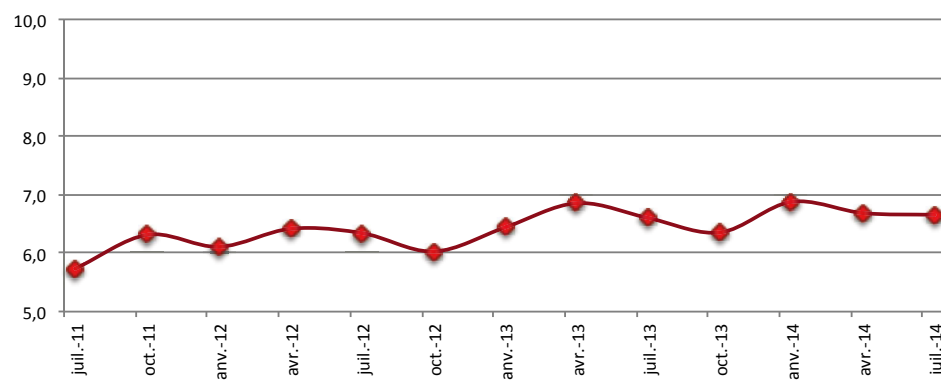


### Question d'un acheteur

#### L'écrasé de pomme de terre est-il toujours présenté en portion individuelle ?

On peut parfois le trouver en barquette à portionner, mais c'est effectivement en portion individuelle, sous forme ronde, que l'écrasé de pomme de terre est le plus fréquemment vendu.

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	71144	170 kcal	1,7%	16,4%	10,5%	2,6%	350 mg	1,7 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	1681799	120 kcal	1,1%	13,0%	6,5%	2,7%	260 mg	2,3 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	176595	118 kcal	2,2%	10,4%	6,6%	3,0%	720 mg	NC	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
PASSION FROID	47004	170 kcal	1,7%	15,4%	11,0%	2,7%	350 mg	1,7 g	CITE MARINE Cité Marine
RELAIS D'OR	4993	118 kcal	2,2%	10,4%	6,6%	3,0%	720 mg	NC	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
TRANSGOURMET	102127	178 kcal	1,7%	11,5%	13,5%	2,7%	300 mg	2,0 g	CITE MARINE Cité Marine

### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Pour une note plus festive, n'hésitez pas à le proposer orné de truffes finement râpées au départ.

#### THÈMES & RECETTES

**Festif :** Parmentier de canard et foie gras poêlé

**La campagne :** Boudin noir et son délice de pomme de terre

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de pomme de terre et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	71144	cuit, rond, Ø supérieur 6,8 cm, Ø inférieur 6 cm, hauteur 3,5 à 4 cm	pomme de terre 83%	huile d'olive vierge extra 10%, crème 6%	sel %NC, ail %NC, épices %NC, muscade %NC	BRAKE Brake
DAVIGEL	1681799	cuit, rond, Ø 8 cm, hauteur NC	pomme de terre 62%, purée de pomme de terre 23%, amidon de pomme de terre %NC	huile d'olive vierge extra 3%, crème 10,5%	protéine de lait %NC, sel 0,7%, épices %NC (ail, muscade, poivre, curcuma), antioxydant, épaississant	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	176595	cuit, rond, Ø 7 cm, hauteur NC	préparation à base de pomme de terre 35%, purée de pomme de terre 23%, flocon de pomme de terre %NC	huile d'olive 3,7%, crème %NC	sel 0,7%, ail en poudre %NC, persil %NC,	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
PASSION FROID	47004	cuit, rond, Ø supérieur +/-6 cm, Ø inférieur +/-5,5 cm, hauteur +/-3 cm	pomme de terre 83%	huile d'olive vierge extra 10%, crème 6%	sel 0,7%, aromates 0,1%, épices 0,1%,	CITE MARINE Cité Marine
RELAIS D'OR	4993	cuit, rond, Ø 7 cm, hauteur NC	préparation à base de pomme de terre 35%, purée de pomme de terre 23%, flocon de pomme de terre %NC	huile d'olive 3,7%, crème %NC	sel 0,7%, ail en poudre %NC, persil %NC,	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
TRANSGOURMET	102127	cuit, rond, Ø +/- 5 cm, hauteur +/-1,5 cm	pomme de terre 75%	huile d'olive vierge extra 12%, crème fraîche 12%	sel 0,8%, épices 0,08%, aromates 0,06%,	CITE MARINE Cité Marine

	Référence	Mode d'emploi	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	71144	sans décongélation : four mixte 175/180 °C 18 min, ou four chaleur statique ou ventilée 160/170 °C 18 à 20 min	France	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, 100 g, vrac, carton de 28 pièces	BRAKE Brake
DAVIGEL	1681799	sans décongélation : four vapeur ou four chaleur sèche 140 °C 14 min, ou en étuve 120 °C 25 min, avec décongélation : four vapeur ou four chaleur sèche 140 °C 7 min, ou four micro-ondes 1 min 30	Allemagne	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, 120 g, vrac, carton de 25 pièces	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	176595	sans décongélation : four 150 °C 20 min puis 15 sec sous la salamandre	France	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, 120 g, vrac, carton de 20 pièces	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
PASSION FROID	47004	sans décongélation : four chaleur sèche 175/220 °C, avec décongélation : four chaleur sèche 175/220 °C	France	25 mois, après décongélation : 24 h	surgelé, IQF, +/- 100 g, vrac, carton de 3 kg, 28 pièces minimum	CITE MARINE Cité Marine
RELAIS D'OR	4993	sans décongélation : four 150 °C 20 min puis 15 sec sous la salamandre	France	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, 120 g, vrac, carton de 20 pièces	TRAITEUR DE PARIS Traiteur de Paris
TRANSGOURMET	102127	sans décongélation : four micro-ondes 750 W 1 min 30 à 2 min (5 pièces), 3 min à 3 min 30 (9 pièces), laisser reposer 1 min, mélanger ou préparer à la casserole en remuant régulièrement	France	18 mois, après décongélation : 24 h	surgelé, IQF, 30 g, vrac, carton de 100 pièces	CITE MARINE Cité Marine

Les grammages à servir pour l'écrasé de pomme de terre sont les mêmes que pour la purée. Si vous souhaitez que votre garniture soit uniquement de type féculent, les portions en 30 g conviennent à toutes les catégories de population. Sinon, comptez deux

portions en 100 g pour les primaires, et deux en 120 g pour les catégories de populations d'âge supérieur. Vous pouvez également associer un mélange féculent / légume (ex : écrasé de pomme de terre / carottes). Si le poids de l'écrasé de pomme de terre est plus élevé que

celui des carottes, votre garniture est à classer dans la catégorie "légumes secs..." du tableau des fréquences GEMRCN. Dans le cas contraire, il est à placer dans la catégorie "légumes cuits..."

## Poêlée de pomme de terre grenaille

Poêlée de pomme de terre grenaille, cuite, surgelée, sachet de 1 à 2,5 kg.

La poêlée de pomme de terre grenaille est généralement proposée en garniture de steaks grillés ou de rosbif.

La quantité de pomme de terre mise en œuvre est pratiquement identique pour cinq sur six de nos offres, puisqu'elle oscille entre 93 et 93,3%, alors que pour celle restante, elle n'est que de 70%. A l'inverse de nos autres offres, pour cette dernière, les pommes de terre ont également été épluchées. Par contre, pour l'ensemble de notre sélection, les pommes de terre sont proposées entières. Par ailleurs, toutes nos offres ont subi une pré-cuisson, d'où la présence d'huile de tournesol et/ou d'huile de colza pour cette étape. Pour les offres contenant plus de 90% de

potatoes, la deuxième phase de cuisson est effectuée pour trois d'entre elles dans de l'huile d'olive (6%) et pour les deux autres, dans du beurre concentré (6%), ce qui constitue, avec l'ajout de sel de Guérande, le seul enrobage de ces poêlées. Ce n'est pas le cas pour l'offre à 70%. En effet, la sauce qui représente 30% de produit fini, est en fait préparée avec un fond brun clair aromatisé, relevé d'une pointe de romarin. D'un point de vue gustatif, cette offre sera donc bien différente du reste de notre sélection.

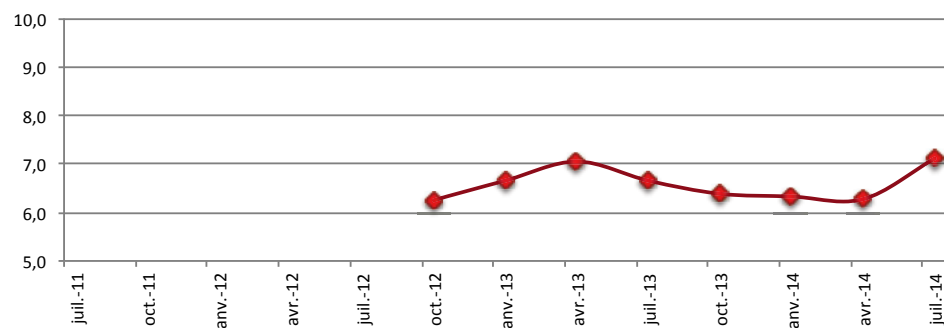


### Question d'un acheteur

**Les pommes de terre possèdent-elles un calibre particulier pour bénéficier de l'appellation "grenaille" ?**

Oui. L'appellation "grenaille à éplucher" est admise pour les pommes de terre de conservation lorsque le calibre est compris entre 28 et 35 mm. Pour les pommes de terre primeur, les tubercules possédant un calibre allant de 17 à 28 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination "grenaille".

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



Pas de données antérieures à octobre 2012

### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Servez-vous de la poêlée de pomme de terre grenaille pour la confection de vos papillotes de poisson.

#### THÈMES & RECETTES

**Le terroir :** Lapin chasseur et sa grenaille  
**Le Pas de Calais :** Coq à la bière aux ch'tites patates

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	39233	153 kcal	2,9%	21,0%	6,0%	1,0%	190 mg	1,5 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	12216570	105 kcal	2,4%	14,7%	3,6%	0,3%	203 mg	1,9 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	105674	126 kcal	2,0%	15,7%	5,6%	2,9%	300 mg	2,3 g	CITE MARINE Cité Marine
PASSION FROID	30145	153 kcal	2,9%	21,2%	5,8%	1,4%	164 mg	2,1 g	CITE GOURMANDE Cité Gourmande
RELAIS D'OR	4988	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	100124	126 kcal	2,0%	15,7%	5,6%	2,9%	300 mg	2,3 g	CITE MARINE Cité Marine

## Comparaison des offres

	Référence	Désignation	Etat, Aspect	Type de pomme de terre et %	Type de matière grasse %	Industriels Marque
BRAKE	39233	pomme grenaille en poêlée au sel de Guérande et huile d'olive	entière, avec peau, dorée à l'huile, assaisonnée, calibre < 35 mm	pomme de terre grenaille dorée 93,3%	huile d'olive vierge extra 6%, huile de tournesol %NC	BRAKE Brake
DAVIGEL	12216570	poêlée de pomme de terre grenaille rôtie au romarin	entière, sans peau, rotie, assaisonnée, calibre grenaille	pomme de terre grenaille 70%	huile d'olive %NC, huile de colza %NC, graisse de poule %NC (fond brun)	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	105674	poêlée de pomme de terre grenaille	entière, avec peau, préfrite, enrobée de beurre et de sel, calibre variable	pomme de terre grenaille préfrite 93%	beurre concentré 6%, huile de tournesol %NC, huile de colza %NC	CITE MARINE Cité Marine
PASSION FROID	30145	grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande	entière, avec peau, préfrite, calibre variable	pomme de terre grenaille préfrite 93,3% (% réel pomme de terre 92%)	huile d'olive 6%, huile de tournesol 1%	CITE GOURMANDE Cité Gourmande
RELAIS D'OR	4988	poêlée de pomme de terre grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande	entière, avec peau, préfrite, enrobée d'huile d'olive et de sel, calibre 28/32 mm	pomme de terre grenaille préfrite 93%	huile d'olive 6%, huile de tournesol %NC, huile de colza %NC	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	100124	poêlée de pomme de terre grenaille	entière, avec peau, préfrite, enrobée de beurre et de sel, calibre variable	pomme de terre grenaille préfrite 93%	beurre concentré 6%, huile de tournesol %NC, huile de colza %NC	CITE MARINE Cité Marine

	Référence	Autres ingrédients et %	Mode d'emploi	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	39233	sel de Guérande 0,6%, poivre %NC	sans décongélation : four 210 °C 16 min, ou à la poêle 20 min	24 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, sachet de 1 kg, 3 x 1 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	12216570	sel 0,2%, fond brun clair aromatisé %NC, arôme %NC, romarin 1,5%, amidon transformé de maïs, maltodextrine et protéine de blé, maltodextrine et amidon de pomme de terre, antioxydant, émulsifiant, épaississant	sans décongélation : four chaleur sèche 190 °C 25 min, ou à la poêle 15 min	18 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, sachet de 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	105674	sel de Guérande 1%	sans décongélation : four 180 °C 10 min, ou à la poêle 12 à 15 min, ou four micro-ondes 650 W 2 min 30	18 mois, après décongélation : 24 h	surgelé, IQF, sachet de 1,5 kg, 2 x 1,5 kg	CITE MARINE Cité Marine
PASSION FROID	30145	sel de Guérande 0,6%	sans décongélation : four chaleur sèche 200 °C en bac gastro ou 145 °C en bac polypropylène avec décongélation : four chaleur sèche 175/220 °C	18 mois, après décongélation : NC	surgelé, IQF, sachet de 1 kg, 3 x 1 kg	CITE GOURMANDE Cité Gourmande
RELAIS D'OR	4988	sel de Guérande 0,6%, poivre %NC	sans décongélation : four 180 °C 10 min, ou à la poêle 12 à 15 min	NC, après décongélation : NC	surgelé, IQF, sachet de 1,5 kg, 2 x 1,5 kg	CITE MARINE Cité Marine
TRANSGOURMET	100124	sel de Guérande 1%	sans décongélation : four 210 °C 10 min, ou à la poêle 15 min, ou four micro-ondes 650 W 2 min 30	18 mois, après décongélation : 24 h	surgelé, IQF, sachet de 1,5 kg, 2 x 1,5 kg	CITE MARINE Cité Marine

Côté portions, le poids à servir (à +/- 10 g) est de 120 g pour les maternelles, 170 g pour les primaires, 200 g pour les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner) et 200 à 250 g pour les adolescents, adultes et repas portés

à domicile. Le produit étant déjà prêt à l'emploi, il n'y aura pas de perte de poids lors de la remise en œuvre. Pour l'offre contenant 70% de pommes de terre, prévoyez des grammages légèrement supérieurs (entre 20 et 30 g de plus)

afin que vos portions ne soient ni trop restreintes en pomme de terre, ni trop copieuses en sauce.

## Chips

Chips de pomme de terre, nature, salées, sachet de 500 g.

Les chips de pomme de terre s'emploient le plus fréquemment lors des cocktails apéritifs ou pour la composition de repas froids.

Les chips nature sont composées exclusivement de trois ingrédients : pommes de terre, huile et sel. Par rapport à notre sélection, on constate que la répartition de ces ingrédients est relativement homogène : entre 63,8 et 64,7% de pommes de terre, 34 à 35% d'huile de tournesol et 1,2 à 1,3% de sel. Les chips peuvent être proposées en tant que garniture lors d'un repas mais seulement à partir de la maternelle. Pour ces derniers, ainsi que pour les primaires et les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner), les portions préconisées par le GEMRCN sont de 30 g. Pour les autres catégories de population, comptez 60 g. Néanmoins, si les chips font partie de la catégorie des légumes secs, féculents ou céréales, elles sont aussi à inclure dans la catégorie des produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de matières grasses (leur taux

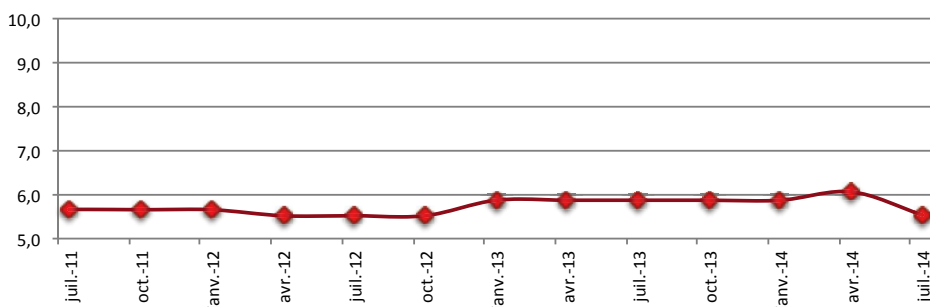
dépassant 30% de lipides). La fréquence d'apparition des chips est donc limitée à 4/20 repas maximum (2/20 pour le dîner des personnes âgées). Une fois ouvertes, les chips doivent être consommées rapidement si l'on ne veut pas voir leurs qualités organoleptiques s'altérer. Si nos offres proposées en sachet de 500 g peuvent être intéressantes (notamment au niveau du coût de revient par portion) il faut toutefois veiller à ce que ce grand contenant soit adapté au nombre de convives et à l'usage auquel on le destine (pique-nique, accompagnement...). Pour répondre à vos besoins, sachez qu'il existe une multitude d'autres grammages, dont des sachets individuels en 30 g, idéals pour les sorties.



### Le saviez-vous ?

Les chips ont été inventées aux USA en 1853, par George Crum. Ce restaurateur, excédé par un client qui refusa deux fois de suite son assiette car il trouvait ses frites trop épaisses, éminça alors les pommes de terre en fines rondelles, les passa en friteuse puis ajouta du sel avant de les servir au client mécontent. Le succès fut garanti !

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	17040	549 kcal	5,2%	51,0%	35,0%	3,2%	472 mg	4,7 g	SIBELL Sibell
EPISAVEURS	17851	549 kcal	5,2%	51,0%	35,0%	3,2%	472 mg	4,7 g	SIBELL Sibell
PRO A PRO	17391	549 kcal	5,2%	51,0%	35,0%	3,2%	472 mg	4,7 g	SIBELL Sibell
TRANSGOURMET	300022	542 kcal	5,5%	51,0%	34,0%	3,1%	520 mg	4,9 g	TRANSGOURMET Economy

## Suggestions du chef

### ASTUCES / IDÉES

Pensez à employer le reste de vos chips en remplacement de la panure ; vous apporterez ainsi du croustillant à vos gratins.

### THÈMES & RECETTES

Angleterre : Fish and crisp  
Le goût : Tortilla aux chips et chorizo



## Comparaison des offres

	Référence	État, aspect	Type de pomme de terre et %	Type d'huile et %	Type de sel et %	Industriels Marque
BRAKE	17040	pétale, nature, salé	pomme de terre 63,8%	huile de tournesol 35%	sel 1,2%	SIBELL Sibell
EPISAVEURS	17851	pétale, nature, salé	pomme de terre 63,8%	huile de tournesol 35%	sel 1,2%	SIBELL Sibell
PRO A PRO	17391	pétale, nature, salé	pomme de terre 63,8%	huile de tournesol 35%	sel 1,2%	SIBELL Sibell
TRANSGOURMET	300022	pétale, nature, salé	pomme de terre 64,7%	huile de tournesol 34%	sel 1,3%	TRANSGOURMET Economy

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLUO	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	17040	pomme de terre : France, huile : UE	France	6 mois	sachet métallisé, 500 g, 6 x 500 g	SIBELL Sibell
EPISAVEURS	17851	pomme de terre : France, huile : UE	France	6 mois	sachet métallisé, 500 g, 6 x 500 g	SIBELL Sibell
PRO A PRO	17391	pomme de terre : France, huile : UE	France	6 mois	sachet métallisé, 500 g, 6 x 500 g	SIBELL Sibell
TRANSGOURMET	300022	pomme de terre : France, UE huile : France, Espagne	France	6 mois	sachet métallisé, 500 g, 6 x 500 g	TRANSGOURMET Economy

### Références

**Restauration hors domicile en 2011** : Etude Restauration hors domicile – Janvier 2013. Centre National Interprofessionnel de la Pomme de Terre. <http://www.cnipt.fr/wp-content/uploads/2014/03/Pomme-de-terre-en-RHD-synth%C3%A8se-janvier-2013.pdf>

**La pomme de terre : un aliment pour tous !** : Lettre d'information Profil n°51, été 2013. Union national des producteurs de pommes de terre. [http://www.producteursdepommesdeterre.org/upload/fckeditor/UNPT\\_Profil\\_N51%283%29.pdf](http://www.producteursdepommesdeterre.org/upload/fckeditor/UNPT_Profil_N51%283%29.pdf)

**Sel** : une diminution des apports, malgré tout insuffisante.

<https://www.anses.fr/fr/content/sel-une-diminution-des-apports-malgr%C3%A9-tout-insuffisante>

**Calibre des pommes de terre grenaille** : art. 419-317, art. 419-335, source Lamy Dove.

**Invention des chips** : [www.grandes-inventions.com/invention-chips](http://www.grandes-inventions.com/invention-chips)

**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**