

CCTP « mode d'emploi »

Le Royaume-Uni

A l'occasion de la 8^{ème} coupe du monde de rugby, faisons un petit tour du côté de l'Angleterre pour y découvrir quelques produits typiques.

Parmi notre sélection de produits nous avons les fameux haricots blancs en conserve ou « baked beans ». Accompagnés de pain de mie frit ou grillé, il s'agit d'un plat typique du petit déjeuner anglais (beans on toast). Rappelons que pour l'année 2013, 69 % des ventes de légumes secs en conserve se sont fait auprès de la restauration collective contre 31 % en restauration commerciale. Si le marché des légumes secs en conserve était en baisse de 5 % par rapport à 2012, il est toutefois resté stable en valeur. Outre Manche, le « Rosbeef » est un autre produit incontournable de la gastronomie. En effet, ce rôti de bœuf cuit au four reste le plat dominical par excellence. Soulignons que la France est le 1^{er} producteur européen de viande bovine devant l'Allemagne et l'Italie alors que le Royaume-Uni arrive à la 4^{ème} place. Quant aux muffins, s'ils sont nés il y a bien longtemps au Pays de Galles, tout laisse à penser qu'ils

sont en train de conquérir la planète. Très répandus aux Etats-Unis, on les consomme aussi chez nous, que ce soit en fin de repas ou parmi les offres de snacking. Ils ont tellement le vent en poupe qu'on les retrouve associés à une marque de chocolat au lait très connue. On s'en inspire aussi pour créer de nouvelles pâtisseries hybrides. Cette récente tendance consiste à mélanger des recettes de desserts connus pour créer de nouveaux produits ; c'est ainsi que sont nés les « Muffinoiseries® » ou le « Duffin » qui lui est issu du croisement entre le donut et le muffin.

La sélection du mois

- Haricots blancs à la tomate
- Rosbeef
- Cheddar
- Muffin aux pépites de chocolat

➔ À RETROUVER pages suivantes

l'avis de ...

M. OLLAT - CHEF DE CUISINE
EHPAD Les Minimes - Bourg de Péage (26)

« Nous cuisinons nous-mêmes les haricots blancs à la tomate. Ce n'est pas par déception de la conserve mais nous préférons simplement acheter nos haricots secs et les préparer avec une sauce tomate maison. On les accompagne généralement de saucisses de Toulouse ou d'une cuisse de poulet cuite à la graisse de canard. C'est un plat très apprécié par les convives que nous proposons au moins une fois par trimestre. Nous utilisons le rosbeef uniquement froid et essentiellement l'été, coupé en tranches très fines et accompagné de cornichons. On le sert également le soir avec une salade verte. C'est un produit qui plaît bien. Le cheddar est quant à lui un fromage que nous n'utilisons pas, nos convives ayant plutôt des goûts traditionnels. Nous avons déjà essayé de proposer des produits moins classiques lors de repas à thème, comme par exemple un repas chinois, mais ils n'apprécient pas ce type de cuisine, ils préfèrent la caillette... On reste donc sur des thèmes plus basiques comme la paëlla, la choucroute ou les barbecues en période estivale. Pour ce qui est des muffins, avant on utilisait ce type de produit au goûter mais nous avons changé d'organisation en proposant plutôt des biscuits secs, accompagnés de jus de fruits, de lait, de compote ou de yaourt à boire... Cela nous permet d'avoir un goûter plus qualitatif nutritionnellement et d'atteindre plus facilement les 5 fruits et légumes par jour. »

Secteur : Privé - Type de convives : Personnes âgées
Nombre de couverts/jour : 300



Céline Ciantar
Ingénieur Agroalimentaire



Aline Cettier
Assistante qualité



Collectivités Express, en partenariat avec la **Société VICI**, vous propose depuis **10 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.



Haricots blancs

Haricots blancs cuisinés à la tomate, appertisés, en boîte 5/1.

Les haricots blancs sont généralement servis en accompagnement de viandes grillées ou mijotées, notamment avec celle d'agneau. Ils peuvent aussi être utilisés pour la confection du célèbre cassoulet.

On observe que nos offres de haricots blancs à la tomate ont toutes un poids net identique. Rien d'étonnant à cela puisqu'elles sont soumises à la même réglementation. Il s'agit de la décision n° 92 émise par le CTCPA¹, qui concerne plus précisément les conserves de légumineuses sèches trempées. Ce texte définit notamment que pour une boîte 5/1 d'une capacité de 4250 ml, le poids net total devra être de 4 kg. Par contre, ce qui peut nous en apprendre plus sur le produit et nous permettre de différencier les réponses, c'est le poids net égoutté (PNE). En effet, ce dernier dépend du calibre des haricots blancs mis en œuvre : le PNE est de 2505 g pour les haricots de petit calibre (longueur < 15 mm), et de 2655 g pour des haricots de calibre moyen (longueur comprise entre 15 et 25 mm). Dans notre tableau, trois offres ont un poids net égoutté de

2505 g, alors que pour l'offre restante il est de 2655 g ; cela vous permet donc de choisir, en fonction du calibre, le haricot avec lequel vous préférez travailler. Au niveau nutritionnel, avec des valeurs comprises entre 5,4 et 5,7 g pour 100 g, les haricots blancs sont une source de fibres intéressante. Rappelons d'ailleurs, que parmi les objectifs du PNNS figurent l'augmentation des apports en glucides complexes et en fibres chez les adultes et les enfants, avec la volonté de doubler chez les adultes, la proportion de personnes ayant des apports en fibres > à 25 g par jour. Pour ce qui est des portions, une boîte 5/1 vous permettra d'en réaliser 15 de 250 à 280 g pour les adolescents et les adultes, 20 de 200 g pour les enfants en classe élémentaire et les personnes âgées en institution et 26 de 150 g pour les enfants en maternelle.

¹ Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles

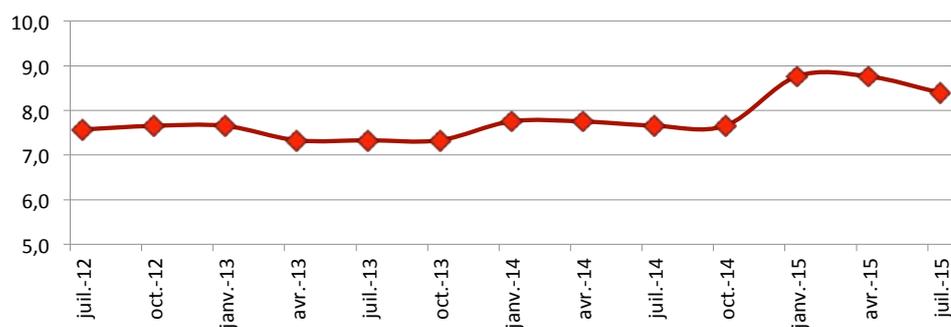


Question d'un acheteur

Les boîtes de conserve sont-elles toujours recyclables ?

Oui, qu'elles soient en acier ou en aluminium, les boîtes de conserve présentent un énorme avantage sur le plan environnemental : elles sont recyclables à 100 %. En France, le taux de recyclage des emballages en acier est de 71 % et d'environ 50 % pour l'aluminium.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une utilisation originale, servez-vous des haricots à la tomate pour réaliser une soupe froide au basilic agrémentée de fines tranches de chorizo.

THÈMES & RECETTES

Les îles : Guernsey bean jar

Le goût : Salade aigre-douce au piccalilli

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Sel	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	16123	88 kcal	5,7 %	12,0 %	0,7 %	0,4 %	0,9 g	5,4 g	CIE GENERALE DE CONSERVES Maingourd
EPISAVEURS	10996	84 kcal	6,4 %	10,3 %	0,5 %	0,6 %	0,5 g	5,7 g	BONDUELLE Valfray
PRO A PRO	10397	88 kcal	5,7 %	12,0 %	0,8 %	0,7 %	0,8 g	5,4 g	PRO A PRO Les Jardins d'Adrien
TRANSGOURMET	300187	88 kcal	5,7 %	12,0 %	0,8 %	0,7 %	0,8 g	5,4 g	TRANSGOURMET Transgourmet Economie

Comparaison des offres

	Référence	Type de féculent et %	Type de tomate et %	pH	Arôme	Industriels Marque
BRAKE	16123	haricots blanc sec trempé % NC, calibre ≤ 15 mm et ≥ 25 mm	purée de tomates double concentré 1,4 %	4,9 à 5,5	arôme naturel	CIE GENERALE DE CONSERVES Maingourd
EPISAVEURS	10996	haricots blanc sec trempé % NC, calibre ≤ 15 mm et ≥ 25 mm	tomates double concentré 2 %	5,4 à 5,8	arôme naturel	BONDUELLE Valfray
PRO A PRO	10397	haricots blanc sec trempé % NC, calibre ≤ 15 mm et ≥ 25 mm	purée de tomates double concentré 1,3 %	5,7 à 6,1	arôme naturel	PRO A PRO Les Jardins d'Adrien
TRANSGOURMET	300187	haricots blanc sec trempé % NC, calibre < 15 mm	purée de tomates double concentré 1,3 %	4,9 à 5,5	arôme naturel	TRANSGOURMET Transgourmet Economie

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	16123	haricot : USA, Canada, Ethiopie, Chine, purée de tomates : Espagne, Italie, France, Portugal	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 4000 g, poids net égoutté 2505 g, 3 x 5/1	CIE GENERALE DE CONSERVES Maingourd
EPISAVEURS	10996	NC	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 4000 g, poids net égoutté 2505 g, 3 x 5/1	BONDUELLE Valfray
PRO A PRO	10397	USA, Canada, Ethiopie, Chine	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 4000 g, poids net égoutté 2505 g, 3 x 5/1	PRO A PRO Les Jardins d'Adrien
TRANSGOURMET	300187	haricot : USA, Canada, Ethiopie, Chine, purée de tomates : Espagne, Italie, France, Portugal	France	4 ans	bt 5/1, stérilisée, poids net 4000 g, poids net égoutté 2655 g, 3 x 5/1	TRANSGOURMET Transgourmet Economie

Nos offres de haricots blancs sont toutes suivies de la mention « à la tomate ». Selon la réglementation, cette dénomination implique que la sauce doit être cuisinée, posséder une certaine consistance et être aromatisée afin que la préparation ait une odeur et une saveur caractéristiques de tomate. Contrairement aux haricots blancs « à la graisse » ou « cuisinés à la graisse » qui eux doivent contenir au minimum 3 % de graisse alimentaire par rapport au poids

net total, la quantité de tomate n'est pas imposée. On observe que nos offres en contiennent entre 1,3 et 2 %, sous forme de double concentré. Au vu de la liste d'ingrédients, l'aspect « cuisiné » des produits de notre comparatif semble assez sommaire et il vous faudra certainement les accommodés en leurs apportant votre petite touche personnelle. Sachez qu'il existe sur le marché des offres plus abouties contenant par exemple de l'oignon pour plus de saveur.



Rosbeef

Rôti de bœuf, cuit, entier sous-vide, pièce de 1,8 à 2,6 kg.

Une fois tranché, le rôti de bœuf est le plus souvent accompagné de légumes verts ou de pommes de terre. Il peut être nappé d'un jus ou simplement accompagné de moutarde. Le rôti de bœuf peut aussi être utilisé pour la confection d'assiettes anglaises ou de plateaux repas.

On observe que certains rôtis de notre comparatif contiennent de la gélatine bovine, utilisée ici pour ses propriétés liantes. Lors de la fabrication des rôtis, la gélatine est saupoudrée à l'emplacement de l'os et des excédents de graisse qui ont été préalablement retirés. La gélatine colle les morceaux entre eux et lie le jus rendu à la cuisson en quantité plus ou moins importante. Ce procédé améliore la présentation des rôtis et assure leur bonne tenue au tranchage. Le rôti de bœuf cuit n'est toutefois pas un produit réputé pour avoir une mauvaise tenue au tranchage, l'intérêt se situe plutôt au niveau de la réduction d'exsudat en le stockant dans le produit. On remarque qu'une des offres est certifiée NF. Cette norme (AFNOR NF V 46-003) porte sur les viandes cuites dans leur conditionnement final et ne s'applique qu'aux produits réfrigérés destinés à la restauration hors foyer. Elle garantit entre autre que le rôti de bœuf ne contient

aucun ajout d'eau, d'additifs ou de gélatine, ce qui permet de conserver les propriétés organoleptiques spécifiques de la viande cuite n'ayant subi aucun autre traitement que la cuisson. Côté nutrition, les teneurs en protéines des offres oscillent entre 21 et 28,1 %, ce qui en fait des produits riches en protéines. Concernant les matières grasses, les valeurs vont de 2 à 7,2 % ; malgré ces disparités, les rôtis cuits contiennent tout de même peu de lipides et possèdent un rapport Protéines/Lipides > 1. Ils peuvent donc sans problème, en fonction des recommandations du GEMRCN, être servis 4 fois minimum sur 20 repas successifs lorsqu'on les propose en plat protidique, puisqu'ils entrent notamment dans la catégorie des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie. Par ailleurs, comme ils contiennent moins de 15 % de MG, leur fréquence de présentation ne sera pas limitée si vous préférez les présenter en entrée.



Question d'un acheteur

Quel est le grammage recommandé par le GEMRCN pour les rôtis de bœuf cuits ?

Quelque soit le type de viande, le GEMRCN recommande une quantité net à consommer de 80 à 100 g de rôti cuit pour les adolescents et adultes, 80 g pour les personnes âgées en institution, lors du déjeuner et 60 g pour le dîner ainsi que pour les enfants en classe élémentaire et de 40 g pour les maternelles.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

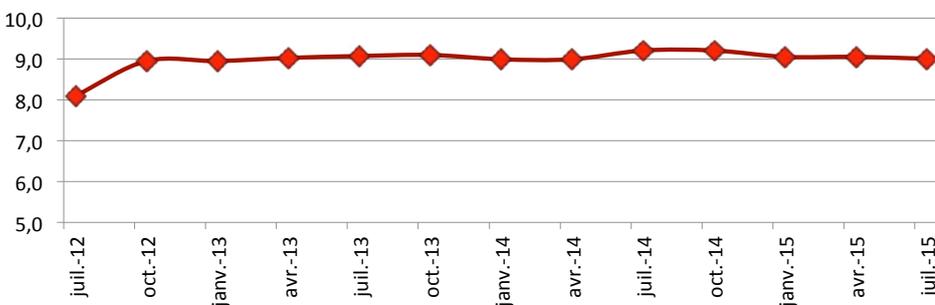


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	P/L	Industriels Marque
BRAKE	45910	115 kcal	22,0 %	/	3,0 %	1,0 %	1,0 g	7,33	SOCOPA Socopa
DAVIGEL	1682601	111 kcal	23,2 %	0,1 %	2,0 %	0,8 %	1,2 g	11,60	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	551873	178 kcal	28,1 %	0,9 %	7,2 %	3,5 %	0,8 g	3,90	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
PASSION FROID	2963	115 kcal	22,0 %	/	3,0 %	1,0 %	1,0 g	7,33	SOCOPA NC
PRO A PRO	14817	111 kcal	21,0 %	/	3,0 %	0,5 %	1,0 g	7,00	SOCOPA Socopa
TRANSGOURMET	822637	110 kcal	21,0 %	< 0,5 %	2,9 %	1,0 %	1,3 g	7,24	BEAUVILLET RESTAURATION Beauvillet

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Réaliser de savoureux carpaccios en tranchant finement le rôti de bœuf cuit et pour une note plus britannique ajouter une pointe de sauce Worcestershire et de curry à votre marinade.

THÈMES & RECETTES

Le terroir : Rôti de bœuf pommes au four
L'Angleterre : Sunday roast and Yorkshire pudding

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Jus de cuisson et %	Type de gélatine et %	Arôme et % Épices et %	Industriels Marque
BRAKE	45910	cuit	viande bovine 96 %, macreuse ou tranche	12 % maximum sur produit fini	gélatine bovine 0,5 %	arôme naturel % NC, extraits d'épices naturels % NC	SOCOPA Socopa
DAVIGEL	1682601	cuit	viande bovine % NC, macreuse	NC	NC	épices % NC	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	551873	cuit	viande bovine 98,9 %, macreuse, tranche grasse ou tende de tranche	NC	NC	poivre 0,1 %, ail 0,2 %	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
PASSION FROID	2963	cuit	viande bovine 96 %, macreuse	12 % maximum sur produit fini	gélatine bovine 0,5 %	arôme naturel % NC	SOCOPA NC
PRO A PRO	14817	cuit NF (Norme AFNOR)	viande bovine 97 %, VBF, macreuse	12 % maximum sur produit fini	NC	arôme naturel % NC, poivre blanc % NC	SOCOPA Socopa
TRANSGOURMET	822637	cuit	viande bovine 94,7 %, macreuse, tranche grasse ou tende de tranche	NC	gélatine bovine 0,5 %	arôme 0,5 %, poivre blanc 0,1 %	BEAUVALLLET RESTAURATION Beauvallet

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	45910	né : UE élevé : UE abattu : UE	France	31 jours	sous vide, pièce de 2,25 kg, 1 x 2,25 kg	SOCOPA Socopa
DAVIGEL	1682601	né : UE élevé : UE abattu : UE	France	31 jours	sous vide, pièce de 1,8 à 2,6 kg, 3 x 1,8 à 2,6 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	551873	né : UE élevé : UE abattu : UE	France	30 jours	sous vide, pièce de 2,027 kg, 3 x 2,027 kg	FRANCE FRAIS Terres de Fraîcheur
PASSION FROID	2963	né : UE/Pays tiers élevé : UE/Pays tiers abattu : UE/Pays tiers	France	31 jours	sous vide, pièce de 2 kg, 3 x 2 kg	SOCOPA NC
PRO A PRO	14817	né : France élevé : France abattu : France	France	31 jours	sous vide, pièce de 2,3 kg (+/- 400 g), 3 x 2,3 kg	SOCOPA Socopa
TRANSGOURMET	822637	né : UE élevé : UE abattu : UE	France	31 jours	sous vide, pièce de 2,2 kg, 3 x 2,2 kg	BEAUVALLLET RESTAURATION Beauvallet

Parmi les différentes offres, une seule porte la mention VBF ; cette dernière implique que le produit est élaboré à partir de bœuf né, élevé et abattu en France. Si ces indications sont obligatoires pour la viande bovine depuis le 1^{er} septembre 2000 (règlement CE n° 1825/2000), rap-

pelons que les mentions relatives aux lieux d'élevage et d'abattage sur l'étiquetage des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles sont également devenues obligatoires depuis le 1^{er} avril 2015, conformément au règlement UE

n° 1337/2013. En complément à ce règlement, le parlement européen a adopté en janvier, une résolution relative à l'étiquetage du pays d'origine de la viande utilisée comme ingrédients, notamment pour celle présente dans les lasagnes...

Cheddar

Cheddar rouge, au lait de vache pasteurisé, bloc de 2,5 à 5 kg.

Le cheddar est un fromage incontournable de la gastronomie anglaise, où il sert à la confection de nombreux sandwiches. Il peut également être proposé lors du petit déjeuner ou en fin de repas.

On constate qu'hormis une offre, l'ensemble de notre sélection de pains de cheddar est représentée par des cheddars rouges. La couleur de ces fromages provient du colorant alimentaire E160b, plus connu sous le nom de roucou ou rocou. Il s'agit d'un colorant d'origine végétale dont le pigment rouge-orangé est extrait de l'enveloppe de la graine du fruit du Rocouyer (arbuste d'Amérique tropicale). On retrouve ce colorant dans de nombreux autres fromages comme la boulette d'Avesnes, la mimolette, le livarot... C'est également à lui que l'on doit la célèbre couleur du haddock. Notons que toutes nos offres de cheddar, rouge ou non, en contiennent. Il sera donc difficile d'utiliser ce critère pour déterminer votre choix. D'un point de vue nutritionnel, on constate que

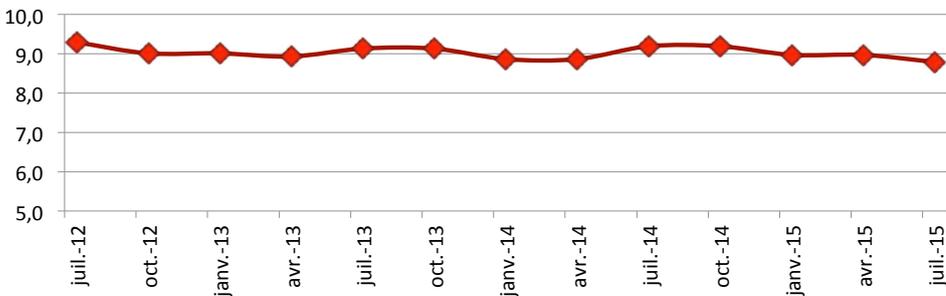
les valeurs en calcium des différentes offres de notre comparatif sont relativement homogènes puisqu'elles se situent entre 721 et 739 mg. Il vous faudra néanmoins être vigilant au niveau des fréquences de présentation recommandées par le GEMRCN. En effet, si vous décidez de proposer des portions de cheddar à vos convives, les teneurs en calcium seront différentes selon le poids de ces dernières. Ainsi, si vous servez des portions allant de 16 à 20 g elles pourront être présentées 4 fois minimum sur 20 repas successifs puisqu'elles auront une teneur en calcium comprise entre 100 et 150 mg. Pour les portions supérieures à 20 g, la fréquence sera de 8 fois minimum sur 20 repas successifs car elles apporteront plus de 150 mg de calcium.



Le saviez-vous ?

Le cheddar est un fromage anglais créé au début du 12^{ème} siècle dans le comté de Somerset (Sud-Ouest de l'Angleterre), dans les gorges de Cheddar. Importé au 19^{ème} siècle par des immigrants aux Etats-Unis et au Canada, il remporta un vif succès. Depuis, c'est l'un des fromages les plus consommés au monde et sa production a largement dépassé les frontières anglaises.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Le cheddar peut être une alternative colorée à l'emmental, que ce soit en cubes dans vos salades composées ou râpé en accompagnement des pâtes et potages.

THÈMES & RECETTES

Pique nique : Club londonien

Le Nord : Welsh au bacon

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80228	396 kcal	25,0 %	/	33,0 %	21,0 %	1,6 g	721 mg	LOSFELD DISTRIBUTION César Losfeld
FRANCE FRAIS	61308	410 kcal	25,0 %	0,1 %	34,4 %	21,7 %	1,8 g	721 mg	PER INTER NC
PASSION FROID	49334	416 kcal	25,4 %	0,1 %	34,9 %	21,7 %	1,8 g	739 mg	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	55716	416 kcal	25,4 %	0,1 %	34,9 %	21,7 %	1,8 g	739 mg	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	640565	417 kcal	30,0 %	/	33,0 %	NC	NC	NC	PROLAIDIS Galloway

Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Affinage	Type de produit laitier et %	Type de ferments et % Type de présure et %	Colorant	Industriels Marque
BRAKE	80228	cheddar rouge	4 semaines	lait de vache pasteurisé écrémé 97,8 %	ferments lactiques 0,6 %, présure 0,02 %	E160b (Rocou)	LOSFELD DISTRIBUTION César Losfeld
FRANCE FRAIS	61308	cheddar rouge jeune	3 mois	lait de vache pasteurisé 98,9 %	ferments lactiques 0,9 %, présure microbienne 0,008 %	E160b (Rocou)	PER INTER NC
PASSION FROID	49334	cheddar rouge jeune	NC	lait de vache pasteurisé +/- 98 %	ferments lactiques 0,01 %, présure microbienne 0,02 %	E160b (Rocou)	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	55716	cheddar rouge jeune	NC	lait de vache pasteurisé +/- 98 %	ferments lactiques 0,01 %, présure microbienne 0,02 %	E160b (Rocou)	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	640565	NC	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments lactiques % NC, présure % NC	E160b (Rocou)	PROLAIDIS Galloway

	Référence	Allergènes majeurs	Subvention « lait aux écoles »	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80228	lait	catégorie V	UE	Pays-Bas	75 jours	pain rectangulaire, 5 kg, 4 x 5 kg	LOSFELD DISTRIBUTION César Losfeld
FRANCE FRAIS	61308	lait	catégorie V	lait : UK, ferments : USA, sel : UK, colorant : Brésil, présure : Danemark	Grande-Bretagne	45 jours	pain rectangulaire, 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	PER INTER NC
PASSION FROID	49334	lait	catégorie V	NC	Royaume-Uni, Irlande	45 jours	pain rectangulaire, 5 kg, 4 x 5 kg	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	55716	lait	catégorie V	NC	Royaume-Uni, Irlande	45 jours	pain rectangulaire, 5 kg, 4 x 5 kg	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	640565	lait	catégorie V	NC	NC	60 jours	pain rectangulaire, 2,5 kg, 4 x 2,5 kg	PROLAIDIS Galloway

La présentation en pain rectangulaire permet de nombreuses utilisations, que ce soit en tant que fromage ingrédient, pour la dégustation sur plateau ou en portion individuelle. On observe des disparités importantes au niveau du poids des pains de cheddar puisque ce dernier varie du simple au double, soit de 2,5 à 5 kg. Ce critère peut être déterminant pour faire votre choix et vous permettre ainsi de limiter les risques de gaspillage. Dans cette même

optique, la DLC peut, elle aussi, être retenue comme facteur important de votre sélection. En effet, les DLC des produits de notre comparatif oscillent entre de 45 à 75 jours. La lutte contre le gaspillage alimentaire est une préoccupation qui ne cesse de croître, notamment en restauration ; la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire qui a lieu le 16 octobre pourrait donc être une bonne occasion pour sensibiliser vos convives.



Muffin

Muffin nature, aux pépites de chocolat, surgelé, pièce de 40 à 85 g.

Les muffins aux pépites de chocolat se substituent aisément aux madeleines. Ils sont le plus souvent servis seuls en fin de repas ou lors du goûter mais peuvent aussi être utilisés pour les repas tirés du sac.

Parmi nos cinq offres de muffins, on observe des disparités au niveau de la quantité de chocolat mis en œuvre. En effet, le muffin le moins pourvu en possède 6,5 % alors qu'un autre en contient 10,1 % et que les trois offres les plus garnies en renferment 13 %. L'écart varie donc du simple au double selon les industriels. On observe un écart identique au niveau du poids des muffins puisque le plus petit pèse 40 g tandis que le plus gros affiche un poids de 85 g. Notons également la présence de trois offres de poids intermédiaires relativement proches de celle à 85 g, composées de deux produits à 80 g et d'un à 82 g. Ces disparités sont à prendre en compte en fonction des catégories de population que vous servez. Rappelons que les grammages recommandés par le GEMRCN (à +/- 10 %) sont de : 60 à 80 g

pour les adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile ou en institution et de 40 à 60 g pour les enfants en classe élémentaire ou maternelle. Côté praticité, deux offres sont proposées en sachet individuel, une en sachet de 12 pièces et deux correspondent à des muffins en vrac. Chaque présentation offre des avantages et des inconvénients : l'une permettra de garder intact les qualités organoleptiques du produit alors que d'autres génèreront moins de déchets ou seront un compromis entre les deux... Le conditionnement des produits peut aussi vous guider dans votre choix. En effet, les muffins sont vendus en carton de 24 à 125 pièces, en passant par 36 ou 48 pour les offres intermédiaires ; cela vous laisse un large choix et vous permet de commander le nombre le plus adapté à votre structure.

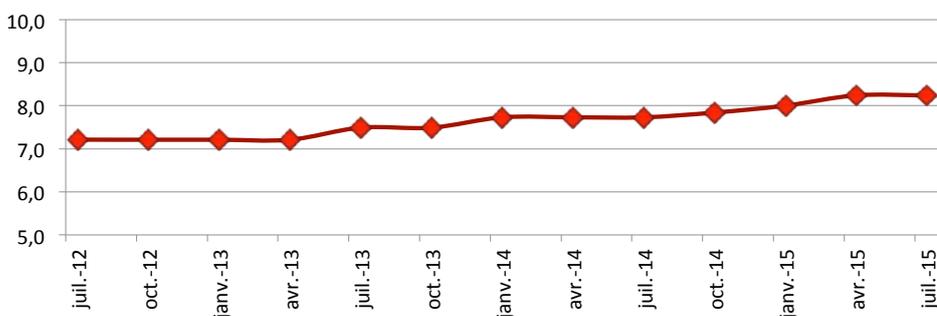


Question d'un acheteur

Quelle est la fréquence de présentation recommandée pour les muffins ?

Les muffins peuvent être servis 3 fois au maximum sur 20 repas successifs car leur teneur en matières grasses est supérieure à 15 %. Nos offres ont d'ailleurs des teneurs en lipides relativement homogènes puisqu'elles sont toutes comprises entre 22,1 et 23 %, d'où leur limitation par le GEMRCN.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour réaliser une assiette « anglaise » de desserts, il vous suffit d'accompagner vos muffins de cubes de salade de fruits en gelée et d'un trait de coulis à base de marmelade d'orange...

THÈMES & RECETTES

Pays de Galles : Wales chocolate muffin
Halloween : Muffin aux éclats de choc !

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucre	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	70021	426 kcal	5,7 %	49,4 %	28,7 %	22,5 %	5,6 %	0,5 g	DAWN FOODS FRANCE Dawn
DAVIGEL	1682284	421 kcal	5,2 %	49,5 %	28,0 %	22,4 %	4,9 %	1,0 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	174752	423 kcal	5,1 %	50,2 %	29,0 %	22,1 %	4,9 %	0,6 g	NC
PASSION FROID	20486	426 kcal	5,5 %	48,0 %	28,3 %	23,1 %	3,8 %	0,5 g	COOKIE CREATIONS Colorado Cookie co.
TRANSGOURMET	233706	426 kcal	6,0 %	48,0 %	28,0 %	23,0 %	4,1 %	0,7 g	COOKIE CREATIONS Colorado Cookie co.

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de féculent et %	Type de matière grasse et %	Type de sucre et %	Type d'œuf et %	Arôme	Additif Agent de texture Colorant	Industriels Marque
BRAKE	70021	rond	pâte 87 %, pépité de chocolat 13 %	farine de froment % NC	huile végétale % NC	sucres % NC, dextrose de maïs % NC	poudre d'œuf % NC, blanc d'œuf en poudre % NC	arôme	amidon modifié de maïs, poudre à lever, colorant	DAWN FOODS FRANCE DAWN
DAVIGEL	1682284	rond	pâte 87 %, chocolat à croquer 13 %	farine de froment % NC	huile de colza et palme % NC	sucres % NC, dextrose % NC	poudre d'œuf % NC, blanc d'œuf en poudre % NC	arôme	amidon modifié, poudre de lactosérum, poudre à lever, émulsifiant, stabilisant, colorant	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	174752	rond	pâte 87 %, pépité de chocolat 13 %	farine de froment 30 %	huile végétale 15 %	sucres 20 %, dextrose % NC	poudre d'œuf entier 3 %	arôme	amidon modifié, agent de lactosérum, poudre à lever, poudre de protéines, émulsifiant, stabilisant, colorant	NC
PASSION FROID	20486	rond	pâte 93,5 %, pépité de chocolat noir 6,5 %	farine de blé 24 %	huile de colza 16 %	sucres 22 %, dextrose % NC	œuf entier pasteurisé 19 %	arôme naturel de vanille	amidon de blé, poudre à lever, émulsifiant, épaississant	COOKIE CREATIONS Colorado Cookie Co.
TRANSGOURMET	233706	rond	pâte 89,1 %, mini pépité de chocolat noir 13 %	farine de blé 21,5 %	huile de colza 15,5 %	sucres semoule 21 %, dextrose % NC	œuf entier pasteurisé 18 %	arôme naturel de vanille	amidon de blé, poudre à lever, émulsifiant, épaississant	COOKIE CREATIONS Colorado Cookie Co.

	Référence	Allergènes majeurs	Mode d'emploi	Origine matière première	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70021	gluten, lait, œuf, soja	décongélation 1 h à 1h30 à température ambiante	UE	Angleterre	9 mois	surgelé, 80 g, caissette papier « cup », vrac, 24 x 80 g	DAWN FOODS FRANCE DAWN
DAVIGEL	1682284	gluten, lait, œuf, soja	décongélation 30 min dans l'emballage d'origine	NC	Pays-Bas	12 mois	surgelé, 80 g, collerette papier, sachet individuel, 24 x 80 g	DAVIGEL Davigel surgelé
FRANCE FRAIS	174752	gluten, lait, œuf, soja	décongélation 1 h	UE	Allemagne	9 mois	surgelé, 82 g, vrac, 36 x 82 g	NC
PASSION FROID	20486	gluten, œuf, soja	décongélation en chambre positive, avec ou sans décongélation au four à 90°C sur tôle à pâtisserie	Belgique, France	France	12 mois	surgelé, 40 g, caissette papier, sachet individuel, 125 x 40 g	COOKIE CREATIONS Colorado Cookie co.
TRANSGOURMET	233706	gluten, œuf, soja	NC	NC	France	12 mois	surgelé, 85 g, caissette papier, sachet 12 muffins, 48 x 85 g	COOKIE CREATIONS Colorado Cookie co.

Références

L'essentiel de la filière viande bovine française 2014. Chiffres filière - Document INTERBEV 2014.

Les légumes en conserve et surgelés sur le marché de la restauration hors foyer en 2013 (Source UNILET).

<http://www.franceagrimer.fr/filiere-fruit-et-legumes/Informations-economiques/Etudes-et-syntheses/%28offset%29/10?SearchText=>

Gaspillage alimentaire en restauration collective : <http://alimentation.gouv.fr/en-restauration-collective,3160>

Des guides pour réduire le gaspillage à la cantine : <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-restauration-collective-guides>

CTCPA Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : Décision n° 92 - Légumineuses (janvier 2003) + annexes.

<http://ogi.ctcpa.eu/upload/files/D92-legumineuses-2003-annexes.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