

Aubergine grillée marinée

Tranches d'aubergines grillées et marinées dans l'huile, barquette ou seau de 0,95 à 1 kg, les aubergines marinées font partie de l'assortiment traditionnel des antipasti. Elles peuvent également être employées comme garniture de pizza ou de sandwich.



Alors qu'elle occupe le 9^e rang mondial, l'aubergine se classe seulement à la 17^e place des légumes les plus consommés en France. Notre habitude de la cuisiner principalement en ratatouille nous fait parfois oublier qu'elle peut être apprêtée de nombreuses façons, comme c'est le cas des offres de notre comparatif où elles sont proposées grillées et marinées dans l'huile. Présentées avec du pain grillé, elles peuvent constituer une entrée à elles seules. Dans ce cas, il convient de les égoutter. Côté portions, aucune indication précise n'est fournie par le GEMRCN, mais vous pouvez néanmoins vous appuyer sur les valeurs moyennes définies pour les légumes cuits d'entrée à savoir, 50 g pour les maternelles, 70 g pour les élémentaires, les personnes âgées en institution (déjeuner ou dîner) et les repas portés à domicile, 90 à 120 g pour les adolescents et adultes. Si l'on se réfère aux valeurs nutritionnelles qui nous ont été communiquées par

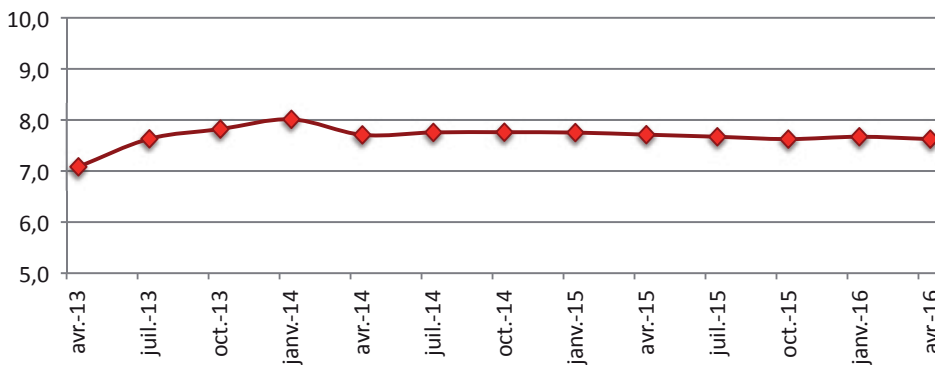
trois distributeurs sur quatre, on constate que la teneur en lipides est inférieure à 15 %. Nos offres se retrouvent donc normalement en fréquence libre. Attention toutefois, car pour deux d'entre elles il est indiqué que ces valeurs sont fournies sur les aubergines égouttées. Avec des teneurs en huile d'environ 30 % dans le produit fini, il faut donc être sûr de réaliser un égouttage assez important pour obtenir une préparation ne dépassant pas 15 % de lipides. Au niveau de la 3^e offre, il semble que les données soient sur le produit fini. Si cela paraît un peu surprenant, l'absence de pourcentages concernant la teneur en huile ne nous permet toutefois pas d'établir un comparatif avec les autres offres. On constate par ailleurs que trois industriels préconisent une conservation du produit avant ouverture en enceinte réfrigérée (0/+ 4 °C), alors que le dernier indique un stockage à température ambiante (température < à 25 °C).

Question d'un acheteur

Les aubergines étant proposées dans l'huile, peut-on les conserver plusieurs jours après ouverture ?

D'après les données fournies par deux industriels, vous pouvez conserver vos aubergines entre deux à sept jours, ce qui est plutôt court. Le mieux étant de les laisser dans leur contenant d'origine (trois offres ayant l'avantage d'avoir un couvercle refermable), bien recouverte de leur huile d'origine, en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Roulées et garnies d'une farce à base de céréales et de fromages de brebis, vous obtiendrez des mini paupiettes végéta-riennes originales.

Thèmes & Recettes

L'Italie : Bruschetta de la Mama
La Grèce : Papillote de sardines à la crétoise

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	49733	102 kcal*	1,3 %*	8,1 %*	3,8 %*	7,0 %*	0,7 %*	0,74 g*	3,7 g*	SPECIALITES DU MONDE Maison des Gourmets
FRANCE FRAIS	551218	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	BELDIVA Beldiva
PRO A PRO	9478	118 kcal	1,1 %	18,3 %	4,2 %	4,3 %	0,4 %	1,49 g	3,4 g	PER INTER Michelangelo
TRANSGOURMET	833630	48 kcal*	1,6 %*	3,6 %*	3,6 %*	3,0 %*	1,0 %*	3,60 g*	1,5 g*	COPAİM Copaım

*Valeurs nutritionnelles sur aubergine égouttée

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de légume et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Colorant Additif Agent de texture	Industriels Marque
BRAKE	49733	tranche ovale, épaisseur 1 cm, longueur 20 à 25 cm grillée, marinée dans l'huile	aubergine grillée 68,2 %	huile de tournesol 29,2 %	vinaigre de vin 0,5 %, vinaigre balsamique 0,25 %, persil 0,25 %, ail 0,24 %, piment 0,25 %, romarin 0,25 %, basilic 0,25 %	colorant, antioxygène	SPECIALITES DU MONDE Maison des Gourmets
FRANCE FRAIS	551218	tranche ovale, épaisseur NC, longueur NC, grillée, marinée dans l'huile	aubergine grillée 74,3 %	huile de tournesol ou colza % NC	vinaigre d'alcool % NC, ail % NC, herbes de Provence % NC, poivre % NC	acidifiant	BELDIVA Beldiva
PRO A PRO	9478	tranche ovale, épaisseur NC, longueur NC, grillée, marinée dans l'huile	aubergine grillée 63 %	huile de tournesol % NC	vinaigre de vin % NC, sucre % NC, sirop de glucose-fructose % NC, ail % NC, persil % NC, arôme % NC, arôme naturel de céleri % NC	antioxydant, correcteur d'acidité	PER INTER Michelangela
TRANSFOURMET	833630	tranche ovale, épaisseur 0,5 à 0,7 cm, longueur 6 à 16 cm grillée, marinée dans l'huile	aubergine grillée 63 %	huile de tournesol 30 %	vinaigre de vin (traces), assaisonnement 4,4 % (piment, ail, origan, coriandre)	antioxygène, conservateur, correcteur d'acidité	COPAIM Copaim

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Mode de conservation	Durée et mode de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	49733	Italie	Italie	6 mois	enceinte réfrigérée, 0/+ 4 °C	NC, enceinte réfrigérée, 0/+ 4 °C	barquette plastique, pasteurisée, thermoscellée, avec couvercle refermable, poids net 1 kg, poids net égoutté 0,7 kg, 4 x 1 kg	SPECIALITES DU MONDE Maison des Gourmets
FRANCE FRAIS	551218	NC	NC	6 mois	enceinte réfrigérée, 0/+ 4 °C	2 jours, enceinte réfrigérée, 0/+ 4 °C	seau plastique, pasteurisé, avec couvercle refermable, poids net 1 kg, poids net égoutté NC, 4 x 1 kg	BELDIVA Beldiva
PRO A PRO	9478	NC	Italie	2 mois	température ambiante, < 25 °C	NC, enceinte réfrigérée, 0/+ 4 °C	barquette plastique, pasteurisée, sans couvercle refermable, poids net 0,95 kg, poids net égoutté 0,6 kg, 4 x 0,95 kg	PER INTER Michelangela
TRANSFOURMET	833630	Italie	Italie	2 mois	enceinte réfrigérée, 0/+ 4 °C	7 jours, enceinte réfrigérée, 0/+ 4 °C	barquette plastique, pasteurisée, thermoscellée, avec couvercle refermable, poids net 1 kg, poids net égoutté 0,7 kg, 2 x 1 kg	COPAIM Copaim

Références

- **Achats de fruits et légumes frais par les ménages français** : Édition mars 2015, données 2014, FranceAgrimer.
<http://www.franceagrimer.fr/content/download/37755/347083/file/2014-bilan%20achats%20de%20fruits%20et%20%20C3%A9gumes.pdf>
- **Consommation de légumes en France** : Les chiffres clés.
<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/filiere-et-metiers/les-chiffres-cles/les-produits-les-plus-consommes>
- **L'allergie et l'intolérance alimentaire** : EUFIC (European Food Information Council).
<http://www.eufic.org/article/fr/expid/basics-allergie-intolerance-alimentaire/>
- **Allergènes alimentaires** : L'étiquetage des ingrédients allergènes.
<http://www.economie.gouv.fr/dgcrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Allergene-alimentaire>
- Valeurs nutritionnelles des poivrons
<https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/>
- Échelle de Scoville
<http://www.newsjs.com/url.php?p=http://www.sciencesetavenir.fr/nutrition/aliments/20160122.OBS3190/google-rend-hommage-a-l-inventeur-de-l-echelle-pour-classer-les-piments.html>
- La consommation d'aubergine
<http://www.fondation-louisbonduelle.org/france/fr/connaitre-les-legumes/atouts-nutritionnels-des-legumes/aubergine-3.html#axzz43YI6gfpq>

GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.

Base de données AIDOMENU, Évolutions tarifaires SARA, Panel d'acheteurs de collectivités