

CCTP « mode d'emploi »

Les produits de pâtisserie-biscuiterie

Jugés trop gras et/ou trop sucrés, les pâtisseries, gâteaux et autres biscuits n'ont souvent pas bonne presse. Pourtant, consommés avec modération, ils peuvent tout à fait être insérés dans une alimentation équilibrée.

L'histoire de la pâtisserie n'est pas récente. Elle s'est notamment développée au 19^{ème} siècle, où de nombreuses créations ont vu le jour (mille-feuille, Paris-Brest, Saint-Honoré...). Aujourd'hui, l'habitude de consommer un aliment sucré en fin de repas est bien ancrée, surtout lors de déjeuners au restaurant, de repas festifs ou familiaux. Une étude menée en 2012¹ révèle que les français sont surtout attirés par les desserts au chocolat, avec à la 1^{ère} place le fondant (24 %), suivi de la mousse (23 %). Toutefois, le chocolat n'est pas plébiscité par toutes les catégories de population. Ainsi, les personnes âgées préfèrent plutôt les tartes (aux pommes en particulier), ou les îles flottantes qui arrivent également en tête des desserts les plus appréciés. La tarte tatin se classe quant à elle en 14^{ème} position.

Au niveau de la biscuiterie et gâteaux de conservation, la consommation par an et par habitant est estimée à 8,39 kg² (3,2 kg de biscuits secs et goûters, 0,46 kg de biscuits aux œufs

et gaufrettes, 3 kg de biscuits pâtisseries, chocolatés et assortiments, et 1,73 kg de gâteaux). Cela représente en moyenne 458 724 tonnes de biscuits et gâteaux, toutes catégories confondues. Les cakes et les gaufrettes (hors gaufrettes chocolat) ne sont pas les plus consommés, puisqu'ils ne représentent respectivement que 2,1 % et 1,4 % des ventes, soit environ 9520 et 6400 tonnes. Les variétés les plus appréciées restent les gâteaux fourrés (17,8 %), avec les biscuits et gaufrettes chocolatés (16,7 %).

¹ Etude réalisée entre le 28 septembre et le 1^{er} octobre 2012 pour le magazine « Gourmand » par TNS-Sofres.

² Chiffres-clés 2013, Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France.

La sélection du mois

- Tarte aux framboises
- Tartelette tatin
- Cake aux fruits confits
- Gaufrette vanille

➔ À RETROUVER pages suivantes



Didier Brottes
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



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.

l'avis de ...



DIDIER DONNADILLE - RESPONSABLE DE PRODUCTION
ESAT Valérie Bonafe - Montredon Labessonnie (81)

« Nous utilisons des cakes en portions individuelles uniquement lors des goûters, à raison d'une fois toutes les cinq semaines environ, et à partir du mois de juin pour les pique-niques. Sinon, les cakes que les élèves préfèrent sont ceux que nous proposons dans les menus et qui sont confectionnés en cuisine. On les garnit soit de raisins secs, soit de fruits confits en cubes, sauf pour les régimes sans sucres. Là, on les prépare nature, avec un peu de chocolat pour donner du goût. Nous essayons également de proposer d'autres pâtisseries faites « maison » mais, quand nous n'avons pas le temps, nous utilisons bien entendu des gâteaux industriels comme la tarte aux framboises prédécoupée. Nous la proposons toutefois rarement car elle est un peu trop acide pour les enfants. Ils préfèrent la tarte au citron beaucoup plus sucrée, ou encore celle au chocolat ou aux pommes. Par contre, la gaufrette est un produit que nous n'utilisons plus. Nous avons peu de rotation et les conditionnements étaient trop importants. Quant à la tartelette tatin, nous n'en proposons tout simplement pas ; ni faite maison, ni industrielle. »

Secteur : Privé - Type de convives : Scolaire, Portage à domicile
Nombre de couverts/jour : 1200



Cake aux fruits confits

Cake garni de fruits confits, en tranche, emballage individuel, pièce de 32 à 40 g.

Le cake aux fruits confits est un produit que l'on utilise fréquemment pour la composition de goûters ou de panier pique-nique.

La composition des cakes n'est pas soumise aux Codes des Usages de la Biscuiterie-Pâtisserie mais on peut la retrouver dans le répertoire professionnel concernant les dénominations de gâteaux⁵. Comme c'est le cas pour l'ensemble de notre sélection, un cake contient donc de la farine, des œufs et des matières grasses. Concernant nos offres, il s'agit de matières grasses végétales dont principalement de l'huile de colza (4 sur 6). L'ajout de ces matières grasses est en général assez important et représente la majorité des lipides présents dans le produit fini (une petite partie étant amenée par le jaune d'œuf). Ainsi, nos offres contiennent entre 12 et 19 % de lipides et, hormis pour l'offre inférieure à 15 %, notre sélection de cakes se retrouve limitée à 3/20 repas maximum pour les maternelles, primaires, adolescents, adultes et repas livrés à domicile. Pour les personnes âgées en institution, cette limitation est de 4/20 repas pour le déjeuner et 2/20 repas pour le dîner. Le sucre, non men-

tionné dans le répertoire puisqu'il n'est pas toujours utilisé (ex : cake salé), est ici présent dans la pâte et les fruits confits. Si la quantité totale mise en œuvre n'est pas indiquée, on observe toutefois que la teneur en sucres simples d'une portion n'est que de 8,8 à 13,4 g. L'offre à 12 % de lipides est donc en fréquence libre car elle contient également moins de 20 g de glucides simples. Par rapport aux fruits utilisés, les quantités varient entre 20,5 et 30 %. Pour toutes nos offres, la moitié environ des fruits est représentée par des raisins secs (11 à 15,5 %). Par contre, seules cinq d'entre elles possèdent de l'orange et de la pastèque confite (ou potiron), dont une, également des cerises confites (8,1 %). Notons que l'offre restante contient quant à elle de la papaye confite et du jus de fruit concentré.

⁵ Répertoire des dénominations et recueil des usages, page 6, octobre 2001, Les Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France.



Question d'un acheteur

Les offres de cake proposées dans la sélection peuvent-elles convenir à toutes les catégories de population ?

Non. Les portions sont trop importantes pour les enfants de moins de 18 mois. Concernant les maternelles et primaires, les grammages recommandés devant être compris entre 20 et 30 g (à +/- 10 %), seule l'offre en 32 g pourra convenir. Pas de problème en revanche pour les catégories d'âges supérieurs (30 à 50 g).

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015

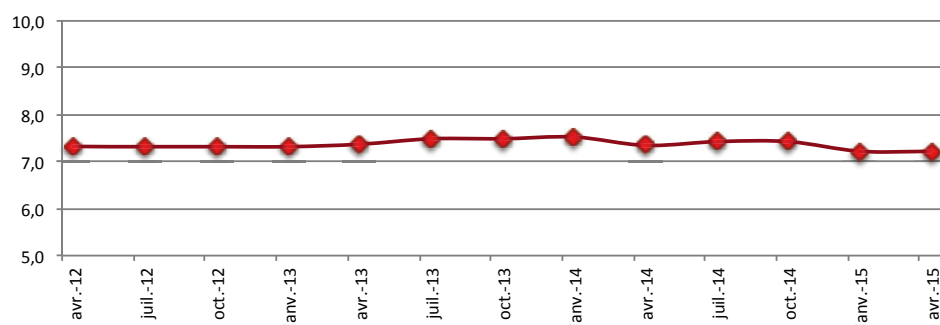


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BDG +	TRAN115	407 kcal	4,3 %	55,5 %	32,9 %	18,3 %	2,8 %	1,5 g	BDG + BDG +
EPISAVEURS	66817	405 kcal	4,8 %	55,0 %	32,0 %	18,0 %	1,7 %	2,0 g	EPISAVEURS Episaveurs
LA TRIADE	05276	413 kcal	5,5 %	60,7 %	24,0 %	12,0 %	5,6 %	NC	SAS LA TRIADE La triade
NUTRISSENS	649	411 kcal	4,0 %	56,0 %	NC	19,0 %	NC	NC	NUTRISSENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	13429	396 kcal	4,5 %	56,5 %	35,4 %	16,4 %	1,4 %	2,4 g	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier
TRANSGOURMET	838722	396 kcal	4,5 %	56,5 %	35,4 %	16,4 %	1,4 %	2,4 g	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier

Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Les cakes aux fruits confits peuvent aussi être proposés pour varier vos offres du petit déjeuner.

THÈMES & RECETTES

L'Angleterre : Tea time cake

Les fruits : Gâteau multi-fruits

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de féculent et %	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Type d'œuf et %	Industriels Marque
BDG +	TRAN115	tranche, longueur 11 cm, largeur 8 cm, épaisseur 1,5 cm	farine de blé 24 %	sucre 17 %	huile de tournesol 15 %	œuf liquide pasteurisé 10 %	BDG + BDG +
EPISAVEURS	66817	tranche, longueur 7,2 cm, largeur 7 cm, épaisseur 1,1 cm	farine de blé % NC	sirop de glucose/fructose % NC, sucre % NC	huile de colza % NC	œuf % NC	EPISAVEURS Episaveurs
LA TRIADE	05276	tranche, longueur 7 cm, largeur 7 cm, épaisseur 1 cm	farine de blé 14 %, farine de froment % NC	sirop de glucose/fructose % NC, dextrose % NC, sirop de sucre inverti % NC	huile et graisse de palme et de colza % NC	œuf frais 10 %	SAS LA TRIADE La triade
NUTRISENS	649	tranche, dimensions NC	farine de blé % NC	sirop de glucose/fructose % NC, sucre % NC	matière grasse végétale % NC	œuf % NC	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	13429	tranche, longueur 7 cm, largeur 6,5 cm, épaisseur 1 cm	farine de blé 20 à 25 %	sucre et sirop de glucose/fructose 10 à 20 %	huile de colza 15 à 20 %	œuf frais 15 à 20 %	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier
TRANSGOURMET	838722	tranche, longueur 7 cm, largeur 6,5 cm, épaisseur 1 cm	farine de blé 20 à 25 %	sucre et sirop de glucose/fructose 10 à 20 %	huile de colza 15 à 20 %	œuf frais 15 à 20 %	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier

	Référence	Type de fruit et %	Arômes Additifs Agents de texture	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BDG +	TRAN115	raisin sec 11 %, fruit confit 14 % dont écorce d'orange confite % NC et potiron confit % NC	arôme 0,3 %, colorant, acidifiant, conservateur, émulsifiant, épaississant, humectant, poudre à lever	UE	entrepôt : NC, client : 165 jours	32 g, emballage individuel, 90 x 32 g	BDG + BDG +
EPISAVEURS	66817	raisin sec 12 %, fruit confit 11,9 % dont écorce d'orange confite % NC et cube de pastèque confit % NC	arôme orange, colorant, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, poudre à lever, stabilisant	France	entrepôt : 365 jours, client : NC	35 g, emballage individuel, 120 x 35 g	EPISAVEURS Episaveurs
LA TRIADE	05276	fruit 20,5 % dont raisin sec % NC, papaye confite % NC et jus de fruit concentré % NC	arôme, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, lécithine de soja, poudre à lever, stabilisant	France	entrepôt : NC, client : 120 jours	37 g, emballage individuel, 100 x 37 g	SAS LA TRIADE La triade
NUTRISENS	649	raisin macéré 13,3 %, cerise confite 8,1 %, pastèque confite 6 %, écorce d'orange confite 2,6 %	arôme, colorant, acidifiant, amidon modifié de maïs, conservateur, émulsifiant, poudre à lever, stabilisant	NC	entrepôt : NC, client : 120 jours	40 g, emballage individuel, 120 x 40 g	NUTRISENS RESTAURATION Nutrisens
PRO A PRO	13429	raisin sec 15,5 %, écorce d'orange confite 3,9 %, pastèque confite 6,2 %	arôme naturel orange < 2 %, colorant, amidon modifié, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, poudre à lever, stabilisant	France	entrepôt : 150 jours, client : 68 jours	35 g, emballage individuel, 120 x 35 g	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier
TRANSGOURMET	838722	raisin sec 15,5 %, écorce d'orange confite 3,9 %, pastèque confite 6,2 %	arôme naturel orange < 2 %, colorant, amidon modifié, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, poudre à lever, stabilisant	France	entrepôt : 150 jours, client : 68 jours	35 g, emballage individuel, 120 x 35 g	GOÛTERS MAGIQUES RESTAURATION Le Ster le Pâtissier

La présentation en sachet individuel de nos offres est idéale lors de pique-niques ou pour une présentation sur buffet, car elle offre une bonne sécurité en matière d'hygiène. Par contre, elle génère plus de déchets et un coût portion plus onéreux

par rapport à un cake à partager. N'hésitez donc pas à vous servir de l'un ou de l'autre en fonction des circonstances. Par ailleurs, on remarque que l'offre la plus légère (32 g) est également celle dont les dimensions sont les plus importantes

(11 x 8 cm contre 7 x 7 cm en moyenne pour le reste de nos offres). L'explication réside peut-être dans une pâte plus aérée, mais ceci n'est qu'une supposition. Quoi qu'il en soit, il est sûr que servi en dessert, cette offre aura plus de cachet.