

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



Tarte aux framboises

Tarte aux framboises, surgelée, entière, pièce de 800 à 950 g.

La tarte aux framboises peut être proposée telle quelle ou employée pour la composition de buffets de desserts. On peut l'agrémenter d'une boule de sorbet ou de crème chantilly.

L'ensemble de notre sélection est réalisée avec de la pâte sablée (ou de type sablée). Pour trois de nos offres, cette pâte est proposée « pur beurre » alors que pour les trois restantes, cette indication n'est pas mentionnée. Au sein de ces dernières, on constate effectivement la présence d'autres matières grasses d'origines végétales (palme et colza) et il semble bien que celles-ci soient utilisées pour la confection de la pâte. En effet, comme on peut le voir pour l'une des offres, le taux de matières grasses végétales présent est de 6,8 % alors qu'elle ne possède que 0,7 % de beurre (contre environ 6 % pour les offres pur beurre). Par ailleurs, la quantité de pâte mise en œuvre (qui n'est indiquée que pour trois offres), est assez homogène (33,2 à 36 %). La teneur en framboises entières (renseignée par tous les indus-

triels) est en revanche beaucoup plus variable puisqu'elle oscille entre 29,5 et 45 %. Toutefois, l'utilisation de purée de framboises (3,7 à 7,1 %) pour la confection des différentes préparations (gelée, compotée) permet de réduire cet écart. Ainsi, parmi nos six offres, cinq contiennent entre 40 et 45 % de framboises entières et de purée de framboises réunies. L'offre restante n'en possède quant à elle que 36,4 %, mais on constate la présence de compote de pomme (pourcentage non communiqué). On note également l'emploi d'une crème à la frangipane au sein de deux offres, dont 10,3 % pour l'une d'elle. Enfin, toutes nos offres sont proposées avec un nappage et pour celles dont l'information nous a été communiquée, on note des teneurs quasiment identiques (6,4 à 6,5 %).



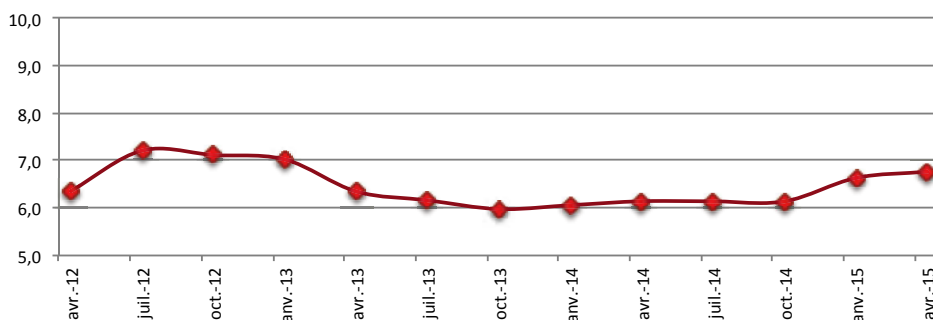
Question d'un acheteur

Doit-on limiter la fréquence d'apparition des tartes aux framboises dans les menus ?

Non. Si vous choisissez l'une des offres présentées et que vous respectez les grammages recommandés par le GEMRCN³, la tarte aux framboises n'est pas limitée. En effet, notre sélection contient moins de 15 % de lipides, et pour des portions de 80 g, la teneur en glucides simples reste inférieure à 20 g.

³ Maternelles et primaires : 40 à 60 g - Adolescents, adultes, repas livrés à domicile et personnes âgées en institution : 60 à 80 g.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus « punchy », servez votre tarte avec une crème au citron vert et décorez-la avec des éclats de pistache au départ.

THÈMES & RECETTES

Les couleurs : Tarte estivale
La nature : Tarte aux ronces des jardins

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	73443	257 kcal	4,2 %	37,3 %	17,6 %	9,5 %	3,8 %	2,8 g	BRAKE Les Economes
DAVIGEL	12265238	243 kcal	2,7 %	37,0 %	23,5 %	8,6 %	5,3 %	3,2 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	118298	236 kcal	2,9 %	38,7 %	23,3 %	6,9 %	4,2 %	3,8 g	BONCOLAC Boncolac
PASSION FROID	133126	251 kcal	3,8 %	33,1 %	19,3 %	10,7 %	5,5 %	3,6 g	BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935293	236 kcal	2,9 %	38,7 %	23,3 %	6,9 %	4,2 %	3,8 g	BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	300437	226 kcal	2,7 %	37,7 %	23,3 %	6,4 %	3,9 %	3,6 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et % sur produit fini	Matière première et %	Industriels Marque
BRAKE	73443	ronde, Ø 24,5 cm, prédécoupée en 10 parts, cuite	pâte sucrée 35,9 %, framboise 29,5 %, préparation de fruit framboise 10,3 %, crème frangipane 17,9 %, nappage 6,4 %	farine de blé 18,5 %, fécule de pomme de terre 0,5 %, sucre 12 %, sirop de glucose/fructose 3,2 %, saccharose 2,5 %, huile et graisse de palme et de colza 6,8 %, beurre concentré 0,7 %, œuf entier 10,4 %, blanc d'œuf 0,2 %, lait écrémé en poudre 1,1 %	BRAKE Les Economes
DAVIGEL	12265238	ronde, Ø 27 cm, entière, cuite	pâte sablée 36 %, framboise 45 %, préparation de fruit % NC, nappage % NC	farine de froment % NC, sucre % NC, sirop de glucose/fructose % NC, beurre % NC, huile de palme % NC, graisse de palme fractionnée % NC, œuf entier % NC, poudre de petit lait enrichie en protéines % NC, lactosérum en poudre % NC	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	118298	ronde, Ø 27 cm, entière, cuite	pâte sablée au beurre % NC, framboise 40,6 %, compotée à la framboise % NC, nappage % NC	farine de blé % NC, sucre % NC, sirop de glucose % NC, beurre pâtissier 6 %, œuf entier % NC	BONCOLAC Boncolac
PASSION FROID	133126	ronde, Ø 25,8 cm, entière, cuite	pâte sablée % NC, framboise 32 %, préparation à la framboise % NC, nappage 6,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, sirop de glucose % NC, beurre pâtissier 4,8 %, matière grasse de palme % NC, œuf entier % NC, lactosérum % NC, crème déshydratée % NC, lait écrémé en poudre % NC	BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935293	ronde, Ø 27 cm, entière, cuite	pâte sablée au beurre % NC, framboise 37 %, préparation à la framboise % NC, nappage 6,5 %	farine de blé % NC, sucre % NC, sirop de glucose % NC, beurre pâtissier % NC, œuf entier 2,9 %	BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	300437	ronde, Ø 26 cm, entière, cuite	pâte sablée pur beurre 33,2 %, framboise 41,5 %, gelée de framboise 21,4 %, nappage 6,4 %	farine de blé 17,1 %, sucre 17,4 %, sirop de glucose 4,3 %, beurre pâtissier 5,6 %, œuf entier 2,9 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Type de fruit et %	Arômes Additifs Agents de texture	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73443	framboise 32,9 %, purée de framboise 6,8 %, purée de framboise concentrée 0,3 %, amande en poudre 0,5 %	arôme naturel < 0,1 %, arôme < 0,1 %, sel < 0,1 %, colorant, acidifiant, amidon modifié de maïs, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant, gélifiant, poudre à lever	France	12 mois	surgelée, IQF, 700 g, moule aluminium, emballage flow pack, 6 x 700 g	BRAKE Les Economes
DAVIGEL	12265238	framboise 45 %	acidifiant, amidon modifié, correcteur d'acidité, épaississant, gélifiant, poudre à lever	Allemagne	18 mois	surgelée, 950 g, emballage flow pack, 2 x 950 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	118298	framboise 40,6 %, purée de framboise 3,7 %	arôme naturel de framboise % NC, acidifiant, gélifiant, poudre à lever	France	NC	surgelée, 800 g, moule aluminium, emballage flow pack, 2 x 800 g	BONCOLAC Boncolac
PASSION FROID	133126	framboise 32 %, purée de framboise 4,4 %, compote de pomme % NC, poudre d'amande 2 %	arôme naturel de framboise % NC, sel % NC, colorant, acidifiant, amidon de blé, antioxydant, gélifiant, poudre à lever, stabilisant	France	24 mois	surgelée, IQF, 915 g, moule cannelé aluminium, 2 x 915 g	BONCOLAC Boncolac
RELAIS D'OR MIKO	935293	framboise 37 %, purée de framboise 3,7 %	arôme naturel de framboise % NC, acidifiant, gélifiant, poudre à lever	France	18 mois	surgelée, 800 g, moule aluminium, emballage flow pack, 2 x 800 g	BONCOLAC Boncolac
TRANSGOURMET	300437	framboise 41,5 %, purée de framboise 3,9 %	arôme naturel de framboise 0,15 %, acidifiant, gélifiant, poudre à lever	France	24 mois	surgelée, 880 g, moule cannelé aluminium, emballage flow pack, 2 x 880 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Parmi nos six offres, une seule est proposée détaillée en portion. Cette découpe préalable permet d'avoir 10 parts identiques et visuellement correctes. On note toutefois que cette offre ne pourra convenir qu'à partir de la

catégorie « adolescents » puisque les portions pèsent 70 g. Les offres restantes permettent quant à elles de réaliser les portions souhaitées. Afin de vous faciliter la découpe et pour que votre part de tarte conserve une bonne tenue, mieux

vaut miser sur le grammage le plus haut du GEMRCN en fonction de la catégorie de population, soit 16 parts de 57 à 60 g et 12 parts de 76 à 79 g pour les tartes de 880, 915 et 950 g, contre 14 parts de 57 g et 10 parts de 80 g pour celles de 800 g.