

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<sup>ème</sup> 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 2012<sup>1</sup> révèle que les français sont surtout attirés par les desserts au chocolat, avec à la 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> position. Au niveau de la biscuiterie et gâteaux de conservation, la consommation par an et par habitant est estimée à 8,39 kg<sup>2</sup> (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 %).

<sup>1</sup> Etude réalisée entre le 28 septembre et le 1<sup>er</sup> octobre 2012 pour le magazine « Gourmand » par TNS-Sofres.

<sup>2</sup> 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

## 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



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.



## Tartelette tatin

Tartelette aux pommes, façon tatin, surgelée, pièce de 120 à 150 g.

La tartelette tatin est traditionnellement servie tiède avec une touche de crème fraîche ou une boule de glace vanille.

Parmi nos six offres, on constate que deux sont préparées avec une pâte sablée (ou de type sablée) alors que les autres sont réalisées avec une pâte brisée. Une différence de texture sera donc à prévoir. Par ailleurs, si l'information n'est pas toujours précisée, on peut déduire que toutes ces pâtes sont à base de beurre car c'est la seule matière grasse présente au sein de nos offres. Quant à la quantité de pâte mise en œuvre dans le produit fini, elle est très variable puisque qu'elle oscille entre 11 et 20,9 % selon nos offres (pour les industriels ayant bien voulu nous communiquer cette information). Il est évident que plus la tarte possède de pâte, moins la quantité de garniture (pommes + préparation caramel) est importante. Il semble pourtant qu'au niveau de la garniture, ce soit surtout la teneur en pommes qui se retrouve impactée (68 à 80,5 %) alors

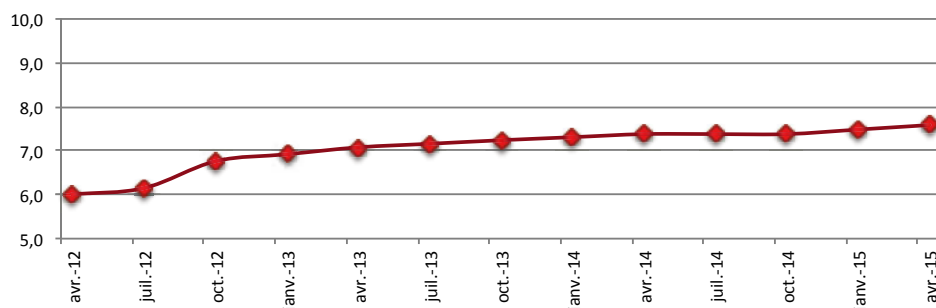
que le pourcentage de préparation caramel est plus homogène (10 à 12,5 %). Néanmoins, la présence plus ou moins élevée de ces ingrédients n'indique pas qu'une de nos offres soit de meilleure qualité par rapport à l'autre. Là encore, tout est question de goût. Au niveau des fréquences de service, nos offres ne sont pas limitées par leur teneur en lipides puisqu'elles en contiennent moins de 15 %. En revanche, la teneur en glucides simples par tartelette entière est comprise entre 25,8 et 44,4 g. Toutefois, en respectant les grammages recommandés par le GEMRCN (voir commentaires page suivante), seule la tartelette contenant 44,4 g de glucides sera limitée à 4/20 repas maximum pour les scolaires, adolescents, adultes et repas livrés à domicile et ce, même coupée en deux.



### Le saviez-vous ?

L'invention de la tarte tatin est souvent attribuée à Caroline Tatin qui tenait, avec sa sœur Stéphanie, un restaurant à Lamotte-Beuvron (Loir et Cher), à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Si certains prétendent que Caroline créa cette recette en plein coup de feu, d'autres affirment au contraire qu'elle la tenait d'une de ses connaissances. Ce qui est sûr, c'est qu'elle contribua à la renommée de ce dessert.

### Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation plus colorée, proposez vos tartelettes rehaussées d'un coulis de kiwi et de quelques cubes d'ananas.

#### THÈMES & RECETTES

**Terroir :** Tartelette du bocage normand  
**Le goût :** Délice caramélisé

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Fibres	Industriels Marque
BRAKE	6872	229 kcal	2,1 %	40,3 %	27,7 %	6,1 %	3,7 %	2,6 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	12046279	220 kcal	1,2 %	36,7 %	29,6 %	7,2 %	5,1 %	1,9 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	106279	231 kcal	1,8 %	41,0 %	28,0 %	6,1 %	3,9 %	2,8 g	POMONE NC
PASSION FROID	98715	239 kcal	1,0 %	40,0 %	25,0 %	8,0 %	6,0 %	1,5 g	LES DEMOISELLES TATIN Les Demoiselles Tatin
RELAIS D'OR MIKO	935490	207 kcal	2,0 %	31,4 %	21,5 %	8,1 %	4,1 %	NC	DELMOTTE Delmotte
TRANSGOURMET	300242	228 kcal	1,5 %	37,5 %	24,4 %	7,5 %	5,1 %	2,1 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et % sur produit fini	Matière première et %	Industriels Marque
BRAKE	6872	ronde, Ø 10,9 cm, cuite	pâte sucrée pur beurre 20,9 %, pomme 68 %, préparation caramel 11,9 % (dont sucre 8,5 % et beurre 3,4 %)	farine de blé 10,4 %, sucre 12,5 %, beurre 7,2 %, œuf entier 1,6 %	BRAKE Brake
DAVIGEL	12046279	ronde, Ø 9,5 cm, cuite	pâte brisée % NC, pomme % NC, préparation caramel % NC	farine de froment % NC, sucre % NC, beurre concentré % NC	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	106279	ronde, Ø 10 cm, cuite	pâte brisée 18,7 %, pomme 68,7 %, préparation caramel 12,5 %	farine de blé 13,6 %, sucre % NC, sirop de glucose/fructose % NC, sucre caramélisé % NC, beurre 6,8 %	POMONE NC
PASSION FROID	98715	ronde, Ø 10 cm, cuite	pâte % NC, type NC, pomme % NC, préparation caramel % NC	farine de blé % NC, sucre % NC, beurre % NC	LES DEMOISELLES TATIN Les Demoiselles Tatin
RELAIS D'OR MIKO	935490	ronde, Ø 9 cm, cuite	pâte brisée 16,7 %, pomme 71,4 %, préparation caramel (dont caramel 2,1 %)	farine % NC, sucre 5,8 %, beurre % NC	DELMOTTE Delmotte
TRANSGOURMET	300242	ronde, Ø 9,5 cm, cuite	pâte sablée pur beurre 16 %, pomme 72 %, préparation caramel 10 %	farine de froment 8 %, sucre % NC, beurre concentré 4 %, œuf frais < 2 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Type de fruit et %	Arômes Additifs Agents de texture	Pays de transformation	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	6872	pomme 68 %	colorant, poudre à lever	France	18 mois	surgelée, IQF, 130 g, moule aluminium, séparation par intercalaire, 24 x 130 g	BRAKE Brake
DAVIGEL	12046279	pomme 80 %	antioxydant	France	18 mois	surgelée, IQF, 150 g, barquette 4 tartes, sous flow pack, 24 x 150 g	DAVIGEL Création Brigade
FRANCE FRAIS	106279	pomme 68,7 %	sel 0,2 %, colorant, acidifiant	France	18 mois	surgelée, 120 g, alvéole filmée de 4 tartes, 20 x 120 g	POMONE NC
PASSION FROID	98715	pomme % NC	sel % NC	France	18 mois	surgelée, 120 g, présentation NC, 18 x 120 g	LES DEMOISELLES TATIN Les Demoiselles Tatin
RELAIS D'OR MIKO	935490	pomme 71,4 %	NC	France	18 mois	surgelée, IQF, 120 g, alvéole individuelle, 18 x 120 g	DELMOTTE Delmotte
TRANSGOURMET	300242	pomme 72 %	antioxydant, poudre à lever	France	18 mois	surgelée, IQF, 135 g, alvéole individuelle, 10 x 135 g	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Bien que les tartelettes tatin soient considérées comme des pâtisseries individuelles, leur poids (entre 120 et 150 g) reste trop important pour une portion, et ce, quelle que soit la catégorie de population. Découpées en deux, elles permettent en revanche d'obtenir des

parts comprises entre 60 et 75 g. Pour les maternelles et les primaires, vous pouvez également les détailler en trois et obtenir des parts de 40 à 50 g, ce que vous devrez d'ailleurs faire avec les offres en 135 et 150 g. Certes, ce découpage est peu attrayant mais il vous permettra de

rester conforme aux grammages recommandés par le GEMRCN<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> Maternelles et primaires : 40 à 60 g - Adolescents, adultes, repas livrés à domicile et personnes âgées en institution : 60 à 80 g.