

Les bonnes pratiques

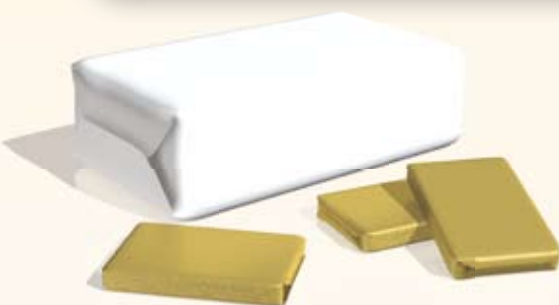
Voici les bonnes pratiques courantes et usuelles qui vous permettront d'élaborer un appel d'offres complet en produits laitiers.

Les lots : un par catégorie

La première démarche consiste à établir un lot pour chaque catégorie de produit laitier. Pour répondre à tous les critères évoqués (lire pages précédentes), votre appel d'offres doit comporter 5 lots :

- un lot beurre
- un lot lait
- un lot ultra-frais
- un lot crème
- un lot fromage

En fonction de l'importance de chacun des lots, il est possible de les regrouper comme par exemple : lot lait + beurre ou lot lait + beurre + crème



1 Le lot BEURRE : pour la cuisine, pour déguster, pour tartiner

Pour satisfaire à tous les usages, inscrivez 3 beurres différents :

- pour la cuisine : un beurre pasteurisé en 250 g ou 500 g
- pour déguster : un beurre extra-fin en micropain 10 g
- pour tartiner : un beurre léger en barquette 1 kg

2 Le lot ULTRA-FRAIS : yaourts, desserts et fromages frais

La demande de produits ultra-frais recouvre 3 grandes familles : les yaourts, les desserts et les fromages frais.

Yaourts et lait fermentés

Pour les yaourts, la demande doit être notifiée par type et par recette :

- yaourts naturels : naturels, naturels au lait entier, naturels sucrés, naturels biologiques
- yaourts aromatisés : aromatisés, aromatisés biologiques
- yaourts aux fruits avec morceaux : fruits, fruits au lait entier
- yaourts aux fruits sans morceaux
- yaourts allégés : naturels allégés, aromatisés allégés, fruits allégés
- laits fermentés au bifidus : laits fermentés naturels, laits fermentés aromatisés, laits fermentés aux fruits

Desserts

L'éventail des desserts doit être mentionné par recette :

- laits gélifiés aromatisés
- crèmes caramel
- flans nappés caramel
- riz au lait
- liégeois
- semoules au lait
- crèmes desserts
- gâteaux de riz
- mousses
- gâteaux de semoule
- crèmes aux œufs

Fromages frais

Cette famille combine 4 critères :

- la recette : fromage blanc, petit suisse, fromage de campagne
- le grammage : 50 g, 60 g, 100 g, vrac (seau)
- le taux de matière grasse, indiqué sur poids total : 0 %, 3 %, 7,6%
- la variété : naturels, naturels sucrés, fruits, aromatisés

Pour de plus amples renseignements sur le lot ultra-frais : recettes, variétés, parfums, grammages et conditionnements, prenez conseil auprès de votre spécialiste !



3 Le lot FROMAGE

Le lot fromage se décline en 3 catégories :

les fromages en portions, les fromages entiers et les fromages ingrédients.

Les fromages en portions

Pour varier les menus, demandez une référence, voire deux, par famille de fromages portions :

- pâtes molles en 30 g à 35 g
- pâtes fraîches natures de 16,6 à 25 g
- pâtes fraîches aromatisées en 16,6 g
- fromages fondus de 16,6 à 20 g
- pâtes pressées cuites de 20 à 30 g
- pâtes pressées non cuites de 20 à 30 g
- pâtes persillées de 20 à 25 g
- chèvres en 20 g

Pour garantir un apport de calcium suffisant à vos convives, précisez systématiquement le taux de calcium souhaité par portion, sachant que le taux de prescription du GEMRCN, pour au moins 8 menus sur 20, est de 150 mg de calcium par portion.

Par ailleurs, pour certaines familles, l'offre de produit est disponible en plusieurs grammages. Ainsi, n'hésitez pas à préciser dans votre cahier des charges le grammage, la particularité « portion individuelle » (pour un gain de temps et plus de praticité), et bien sûr le taux de calcium. Prenez conseil auprès de votre interlocuteur privilégié pour vous aider à affiner votre choix.

Les fromages entiers à découper

Là encore, la nécessité de varier les menus doit vous engager à formuler au moins une demande par famille de produit :

- pâte molle
- pâte pressée
- pâte pressée non cuite
- pâte persillée
- Chèvre
- Brebis

Pour connaître les différentes spécialités qui agrémentent les fins de repas (spécificités, poids, coupe), renseignez-vous auprès de votre conseiller spécialisé en produits laitiers.

Les fromages ingrédients

Le fromage est un ingrédient clé en cuisine. Il est utilisé en entrée froide, en salade, en gratin, en plat principal, en sandwich. Pour que les chefs puissent l'utiliser en toutes circonstances et l'intégrer dans tous leurs menus, il est recommandé d'inscrire des fromages pour l'ensemble des usages.

. Entrée froide / salade :

- dés de fromages en barquette en précisant la variété (Emmental, Roquefort, Brebis, Chèvre) et la présentation (frais ou surgelé)
- Mozzarella fraîche en pain ferme de 1 kg
- Mozzarella mini 5 g en seau de 1 kg
- Mozzarella en brin ou en cossette
- Ricotta en pot
- Panés de fromage en 100 g, précuits à la vapeur, avec rapport protéines / lipides >1

. Sandwich

- tranche de fromage, en précisant la variété : Emmental, Mozzarella

. Plat / gratin

- fromage français râpé en 1kg

Votre interlocuteur privilégié vous renseignera sur les différents grammages et conditionnements proposés.

4 Le lot LAIT

Le lot de lait doit allier les recommandations nutritionnelles et la facilité d'emploi dans l'ensemble des usages, avec 2 types de produits :

- lait UHT demi-écrémé en précisant le conditionnement : brique 1L, bouteille 1L, outre 10 L
- coupelle de lait 10 g



5 Le lot CRÈME

La majorité des recettes peut être réalisée à l'aide de crème fraîche épaisse et de crème liquide. Pour les desserts, n'oubliez pas l'incontournable crème anglaise.

Pour constituer le lot crème, retenez :

- crème fraîche en seau 5L pour les usages traditionnels
- crème UHT liquide « liaisons et cuissons » pour les usages cuisines (sauces, gratins, appareils, entremets)
- crème anglaise UHT 1L à la vanille Bourbon

