

# Décliq

La Lettre des métiers de bouche en Limousin

n° 21 - Avril 2009

## Actualités



### Les Artisans Gourmands à la Foire Expo de Limoges

Pour développer les ventes hors magasin, l'association régionale des artisans des métiers de bouche a mis en place une opération de valorisation des produits baptisée « Artisans Gourmands du Limousin ». Cette association regroupe 8 artisans dont les produits sont des liqueurs, vins, cidres et jus de pomme, cafés, pâtes de fruit, gâteaux, chocolats, sablés, farines, conserves de viande, saucissons...

L'objectif est de créer une dynamique entre les entreprises adhérentes pour faire connaître les produits et trouver de nouveaux circuits de distribution (opérations collectives de promotion, participation à des salons professionnels, vente par Internet...).

Cette année, les Artisans Gourmands du Limousin participent à la Foire Expo de Limoges du 15 au 24 mai. Deux artisans gourmands y représentent l'association : M. Tourbier, président des Artisans Gourmands, confiseur chocolatier à Saint-Léonard-de-Noblat dont les spécialités sont les pâtes de fruits et les nougats et M. Raynal, boulanger pâtissier à Soursac, dont les spécialités sont les sablés corréziens.

**Si vous fabriquez des produits faciles à transporter et que vous êtes intéressés par cette action, contactez Elsa EBRARD à la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat au 05 55 79 45 02**

## Au sommaire

### DOSSIER TECHNIQUE

- Hygiène des manipulateurs
- Dégorgation d'agrément : pensez à la renouveler !
- Conception des locaux, l'hygiène et la sécurité réconciliées

### Les tendances et évolutions du marché des produits alimentaires

- Les dernières innovations des industriels...
- SIRHA 2009 : entre tradition et modernité
- Le repas depuis 45 ans : moins de produits frais, plus de plats préparés
- Baromètre des perceptions alimentaires et de la politique alimentaire
- Quelles charcuteries pour quels consommateurs ?

### Les pages NUTRITION

- Viennoiseries : sus au mauvais gras Bilan médiocre pour les croissants ordinaires
- Action Nutrition : Accompagnement des entreprises artisanales limousines dans l'amélioration nutritionnelle de leurs produits

### Les pôles d'innovation technologiques alimentaires



**Votre contact : Elsa EBRARD**  
Tél. : 05 55 79 45 02  
Courriel : e.ebrard@crma-limousin.fr

Directeur de la publication :  
**Jean-Claude PIERRE**

Responsables de la rédaction :  
**Claude BARRIÈRE, Elsa EBRARD**

Un document de la **CHAMBRE RÉGIONALE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU LIMOUSIN**

14 rue de Belfort 87100 LIMOGES  
Tél. : 05 55 79 45 02 - Fax : 05 55 79 30 29

Courriel : contact@crma-limousin.fr  
Web : www.crma-limousin.fr



# DOSSIER technique

## Hygiène des Manipulateurs



**OBJECTIF : Limiter l'apport de germes provenant des manipulateurs**

**Mettre en place les moyens nécessaires pour que les manipulateurs puissent avoir une bonne hygiène corporelle : lave-mains équipés en nombre suffisant et judicieusement implantés, bloc sanitaire entretenu, tenue de travail propre, complète et renouvelée**

### Lavage des mains

#### Réglementation\* :

« Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains ».

#### Recommandations :

- Équiper le laboratoire de lave-mains à commande non manuelle permettant un lavage et un séchage hygiéniques : alimentation en eau chaude et froide, savon liquide, brosse à ongles, essuyage des mains à usage unique (papier, dérouleur de tissu).
- Proscrire l'utilisation du torchon pour l'essuyage des mains.

#### Un lavage des mains efficace comporte 5 étapes :

- Bien passer les mains sous l'eau.
- Se frotter jusqu'aux avant bras avec le savon une vingtaine de secondes.
- Se brosser les ongles après des opérations très souillantes.
- Rincer en direction des doigts.
- Sécher soigneusement avec un système d'essuyage à usage unique.

#### Quand se laver les mains ?

- **AVANT** : chaque reprise de travail, la réalisation d'opérations sensibles, la manipulation de denrées fragiles.
- **APRÈS** : être allé aux toilettes, s'être mouché, avoir manipulé des légumes, de la volaille, des œufs ou du gibier, avoir manipulé de l'argent, la prise de médicaments, une pause, une opération contaminante.

### Tenue vestimentaire

#### Réglementation\* :

« Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection ».

#### Recommandations :

- Prévoir une tenue de travail de couleur claire, complète (chausures, pantalon, veste ou chemise, tablier, coiffe).
- Assurer une rotation fréquente de la tenue.
- Veiller à ce que le linge sale soit stocké à l'écart du linge propre.
- Avoir une hygiène corporelle satisfaisante (cheveux propres et courts ou retenus, ongles courts et propres, mains lavées...).

### Vestiaire

#### Réglementation\* :

« Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel ».

#### Recommandations :

- Mettre à disposition du personnel un vestiaire permettant de déposer les vêtements de ville et les effets personnels.



- De préférence avec 2 compartiments : un pour les vêtements de ville et un pour la tenue de travail.

### Bloc sanitaire

#### Réglementation\* :

« Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique ».

#### Recommandations :

- Mettre à disposition du personnel des toilettes équipées d'une cuvette et de chasse d'eau.
- Le bloc sanitaire ne doit pas communiquer directement avec les locaux de fabrication.
- Prévoir un lave-mains avec distributeur de savon et de papier à usage unique.

### Prévention des risques

#### Réglementation\* :

« Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes ».

#### Recommandations :

- Désinfecter et protéger les blessures.

### Formation

#### Réglementation\* :

« Les exploitants [...] doivent veiller : 1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle; 2) à ce que les personnes responsables [...] aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP. [...] »

#### Recommandations :

- Sensibiliser le personnel sur les grands principes d'hygiène : affichettes sur l'obligation de se laver les mains au retour des toilettes et après chaque manipulation contaminante, connaissances de produits à risque...
- Formation renouvelée du chef d'entreprise et du personnel à l'hygiène.

# Les tendances et évolutions

## Les dernières innovations des industriels...

### Les nouveaux produits de l'agro-alimentaire vus pour vous dans les revues professionnelles

→ **Tendriade** lance les paupiettes aux 5 légumes : la farce est cuisinée avec des haricots, des petits pois, des carottes et des poivrons en brunoise. Il propose également un rôti de veau et son jus de cuisson à mettre directement au four (la barquette est en aluminium et le jus de cuisson est déjà prêt et assaisonné).

→ **Douce France** propose une nouvelle gamme de 3 recettes d'émincés de poulet en sauce : crème & champignons, basquaise et aigre-douce avec des morceaux de légumes. La portion de 280 g peut être préparée au micro-ondes ou bain-marie : PVC = 3,40 □.

→ **J.C. David** a développé un parmentier de haddock surgelé à la boulonnaise avec comme base un filet de haddock fumé à l'ancienne et également crème fraîche, huile d'olive, noix de muscade, ciboulette, ail et jus de citron ; Barquette de 500 g à réchauffer au four à micro-ondes ou traditionnel (PVC = 5,30 □ environ).

→ **Valtero** renforce son offre en gros conditionnements à prix économique qui a eu un vif succès l'été dernier. 4 caissettes familiales de 1,8 kg sont proposées : par exemple, 4 côtes de porc tex mex, 9 chipolatas, 9 merguez - objectif de 15 □ max. L'industriel présente aussi des créations originales : une barquette de 4 steaks hachés aromatisés kebab avec dosettes de sauce blanche (480 g) ; 2 pavés marinés, façon maître d'hôtel et 2 pavés marinés à l'italienne (240 g).

→ **Davigel-Davifrais** propose 2 nouvelles salades de pâtes en conditionnement de 2,6 kg :

- la salade « **pastaïa** » à base de pâtes en forme d'anneau dans une recette d'inspiration espagnole avec queues de crevettes et dés de chorizo, tomates et tomates confites et un assaisonnement à la tomate et aux crustacés relevé de safran et piment de Cayenne.

- la salade « **Tourbillon de poulet** », composée de pâtes de forme originale et de petits légumes (tomates, courgettes) associés à des morceaux de poulet et un assaisonnement de sauce au fromage.

→ **Le groupement de meuniers** propose le Cérébrun (un pain aux apports nutritionnels variés - riche en protéines, en fibres, en magnésium, en phosphore et en oméga 3). Il se décline en petits pains de 60 g : les P'tits Cérébruns. Différentes versions sont proposées : chocolat blanc, aux raisins, noisettes et le mélange 6 graines (Pavot, cumin...).

→ **Les Comtes de la Marche** lance un moelleux au chocolat labellisé bio et Max Havelaar. Le produit est disponible en format familial de 250 g et devrait se décliner en portion individuelle de 4,50 g.

→ **Alsa** innove encore sur le marché dynamique des desserts à préparer. Il lance une levure chimique « spécial gâteaux en machine à pain » adaptée à la cuisson lente des machines à pain avec 8 idées recettes au dos des 6 sachets de 8 g (PVC = 1,25 □), un riz au lait signé Mamie (8 parts - 2,85 □), un fondant noir intense (8 portions - 4,20 □), des petits moelleux au chocolat (4 moelleux - 3,90 □), une tarte au citron meringuée (8 parts - 3,90 €), du sucre gélifiant sans cuisson Vit'fruits (2,200 g - 2,50 □) et une crème frangipane Secrets pâtisseries (200 g - 2,75 □).

→ **Ker Cadélaç** lance une gamme de pâtisseries sans sucre ajouté et réalisées avec du maltitol, destinée au marché de la restauration collective et plus précisément aux personnes souffrant d'une pathologie comme le diabète. 4 références présentées en sachets individuels colorés : madeleines (25 g), mini-cake citron (30 g), mini-cake framboise (30 g) et mini-cake cacao (30 g).



## Outil de Conception des locaux

Le site [www.agrobat.fr](http://www.agrobat.fr) est en ligne depuis fin 2008 : il permet aux maîtres d'ouvrage et aux industriels, d'insérer dans leur cahier des charges des exigences concernant la sécurité du personnel.

## Dérogation d'agrément pensez à la renouveler !

Elle concerne les « établissements de commerce de détail » fournissant des denrées d'origine animale à « un autre établissement de commerce de détail », il s'agit de remise indirecte. À titre d'exemple, une réception pour un mariage, la vente en boutique ou sur un marché, la livraison de plateaux repas à des entreprises locales (20 à 30 km) sont de la remise directe et ne sont pas tenus à la dérogation d'agrément.

### Les limites de la dérogation d'agrément sont :

- 80 km maximum entre l'entreprise et le client.
- Quantité cédée aux intermédiaires égale au maximum à 30% de la production totale en poids.

### Quantité maximale cédée par catégories de produits et par semaine :

- 800 kg pour les viandes sauf les viandes hachées.
- 250 kg pour les produits transformés à base de viande (charcuteries, plats cuisinés, préparations de viande...).

- 250 kg pour les produits transformés à base de produits de la pêche (terrines, plats cuisinés, produits fumés...).
- 250 kg pour les produits laitiers.
- 100 kg pour les escargots.
- 400 repas destinés à la restauration collective.

### Au-delà de ces limites, il faut effectuer une demande d'agrément.

Il est possible que la livraison à un tiers représente plus de 30% de la production totale en poids, tout en respectant les quantités limites fixées par catégories de produits, soit 100 kg par semaine pour les produits transformés à base de viande ou 250 kg par semaine pour les viandes.

La dérogation doit être renouvelée tous les ans : elle est à l'initiative du professionnel, à l'aide d'un formulaire qui peut être demandé à la Direction des Services Vétérinaires. Ce document doit être complété et retourné à la DDSV (prendre soin de conserver une copie avant envoi).



# DU MARCHÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

## SIRHA 2009 entre tradition et modernité

Source : filière Pain Gourmand, janvier 2009 n° 1

Malgré un contexte morose, les professionnels du secteur continuent d'innover.

### Les principales tendances du salon ont été :

- **le Métissage** avec des inspirations d'autres continents, marchés, process. Cela permet de créer des mélanges de saveurs, des textures innovantes, des nouvelles sensations. Le Four à Idées propose des mini-macarons salés au foie gras, saumon fumé et boudin blanc truffé. Paris Caramels lance des caramels au beurre et lait de chèvre et au sarrazin torréfié. Traiteur de Paris lance des mini-brochettes apéritives déclinées en 2 recettes : abricots secs/chèvre mariné/pain d'épice et jambon sec/mozzarella/tomates confites.
- **la Praticité** à travers les produits « gain », « temps », « services ». Entremont propose du comté en tranches au format panini. Galbani conditionne son fromage à pizza en bac, plus simple à utiliser. Ker Cadéac lance un brownie à partager en format 1 kg, livré avec un plan de découpe de 21 ou 30 parts.

- **le Premium** pour les plaisirs haut de gamme. Rougié propose une préparation pour crème brûlée au foie gras de canard.
- **Fruit** : ils se glissent dans toutes les préparations. 'Bar à fruits' de Folliets est une machine qui permet de préparer rapidement des smoothies, jus de fruits et cocktails 100% fruits, 100% naturels à partir de concentrés de fruits.
- **Développement durable et éthique**. Les Délices du Palais lancent le 1<sup>er</sup> entremets au chocolat certifié commerce équitable, élaboré avec du cacao et du sucre issus des filières certifiées.
- **l'offre bio** continue de s'enrichir. Hilcona présente un concept de pâtes et sauces surgelées 100% bio.

## Le repas depuis 45 ans :

moins de produits frais,

plus de plats préparés

(Source : Danielle Besson, division Synthèse des biens et services, Insee N°1208 – septembre 2008)

Depuis 1960, la part des dépenses consacrée à l'alimentation à domicile dans le budget de consommation des ménages a baissé de moitié, passant de 25% à 12% en 2006. La part des produits pouvant relever du dessert, comme les produits sucrés, les fruits ou les yaourts, s'est accrue pour atteindre 26% en 2006. La part des autres produits pouvant être consommés en dehors des repas (lait, fromages, pain, céréales...) s'est réduite. La part des produits transformés à base de viande, de poisson et de légumes a plus que doublé pour atteindre 41% en 2006.

Comparé aux autres ménages européens, les français se distinguent par une préférence pour la viande; la part du budget alimentaire consacrée aux légumes et aux féculents y est parmi les moins importantes.

## Baromètre des perceptions alimentaires et de la politique alimentaire

(source : Étude réalisée par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche – septembre 2008)

### Les principaux résultats sont :

- une forte inflation sur les produits alimentaires de +6,7% en un an (attention portée au prix plus importante et baisse des dépenses alimentaires en volume en un an).
- Une progression du nombre de personnes fréquentant le hard discount.
- Les 3 critères primordiaux sont le prix, la proximité géographique et la qualité des produits.
- La dimension santé perd de son importance.
- Un retour aux valeurs traditionnelles culinaires.
- Le risque « pesticides » est le risque qui inquiète le plus en 2008.
- Augmentation de la confiance des consommateurs dans les petits commerçants et les agriculteurs dont l'image progresse fortement entre 2007 et 2008.

## Quelles charcuteries pour quels consommateurs ?

(Source : Linéaires, janvier 2009 n° 243)

Le Centre d'Information des charcuteries et produits traiteur a sélectionné quelques spécialités, à proposer selon le type de clientèle qui se présente :

- **les classiques**. Les repas sont très structurés, pris à table et en famille. Ils aiment cuisiner, adorent les plats régionaux et les sauces. Produits : saucisses à cuire traditionnelles (Morteau, Montbéliard, Toulouse), andouillettes (public plutôt masculin), pâtés et terrines, galantines.
- **les bobos**. Habitants des centres-villes, à fort pouvoir d'achat, ils adorent la vie urbaine mais veulent nouer des liens avec la campagne. Ils sont prêts à mettre le prix dans de bons produits. Les repas sont modernes (ex : apéritif dînatoire). Produits : Rillettes, Charcuteries à tapas (chiffonnades de jambon, dés de jambon cuit ou d'andouille), aides culinaires (lardons).
- **les nomades**. Jeunes urbains adeptes du snacking, ils mangent en faisant autre chose (ordinateur, plateau télé, shopping). Plus attentifs au prix qu'à leur impact sur la santé. Produits : saucisses et saucissons secs, Chorizo, Hot-dog.
- **Les sportifs**. Attachés au profil nutritionnel, ils apprécient la convivialité des repas mais ne passent pas beaucoup de temps à les préparer. Produits : jambons secs, boudins noirs, mousses et pâtés de foie (riches en Fer).
- **Les bien-être**. Ils recherchent des produits sains, peu transformés, se méfient des additifs industriels et sont soucieux de leur équilibre alimentaire. Produits : jambons cuits et charcuteries de volaille (pauvres en matières grasses), andouilles (peu de matières grasses, peu de calories), tripes (peu de sel, peu de gras, peu de calories).



# Les pages NUTRITION

## Viennoiseries

### SUS AU MAUVAIS GRAS

#### Bilan médiocre pour les croissants ordinaires

((source : 40 Millions de consommateurs – février 2009))

Concernant la qualité nutritionnelle, la principale différence d'un produit à l'autre est la nature, la quantité et la qualité de la matière grasse. Il s'agit soit de beurre, soit de matières grasses végétales dont les composants sont des acides gras.

**On distingue 4 catégories principales d'acides gras :**

**Les acides gras trans :** naturellement présents dans la viande et les produits laitiers ; accompagnent aussi les huiles mal hydrogénées (il faut les éviter).

**Les acides gras saturés :** présents dans les graisses animales (viande, beurre...) et végétales (huile de palme, de coprah...); ne doivent pas être consommés en excès.

**Les acides gras monoinsaturés** dont le principal est l'acide oléique (apporté par les huiles d'olive, le colza); il est considéré comme « neutre ».

**Les acides gras polyinsaturés** dont deux sont essentiels : l'acide linoléique, précurseur de la famille des oméga 6 que l'on trouve dans les produits à base de tournesol et de maïs; et l'acide alpha-linolénique, précurseur de la famille des oméga 3 associé aux colza, soja et noix.

Le magazine a comparé 50 croissants, dont 30 croissants industriels et 20 croissants fabriqués par des artisans boulangers. 16 croissants sur 50 ont une teneur en acides gras trans qui dépasse les 1% recommandés par L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA).

Ce sont les croissants ordinaires qui sont les plus concernés avec les teneurs les plus élevées pour ceux qui proviennent de boulangeries artisanales. Mais les artisans ne sont pas directement en cause. Les trans sont déjà présents dans les matières grasses qu'ils achètent pour fabriquer leurs viennoiseries : ce sont donc aux fournisseurs de mieux maîtriser l'hydrogénation des huiles végétales. 2 croissants artisanaux au beurre ont une teneur supérieure au 1% recommandé. Or, le beurre contient une bonne dose de trans, ce qui explique ce résultat. A priori, ces trans n'ont pas les mêmes effets sur la santé que ceux qui proviennent de l'hydrogénation des huiles végétales.

Concernant les brioches, aucune des 27 références de l'échantillon ne dépasse le seuil de 1%. Il s'agit uniquement de brioches pré-tranchées et pas artisanales.

Concernant le sucre et le sel, les brioches sont en moyenne deux fois plus sucrées que les croissants, et ces derniers sont un peu plus salés que les brioches. Mais des efforts de réduction restent à faire que ce soit pour le sel ou le sucre.



## Action Nutrition

### Accompagnement des entreprises artisanales limousines dans l'amélioration nutritionnelle de leurs produits

La Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat du Limousin lance cette année, une action sur l'amélioration nutritionnelle de produits, par corps de métier qui permettrait aux artisans de gagner des parts de marché; certains types de consommateurs cherchant des produits artisanaux, améliorés du point de vue nutritionnel.

Pour cela, elle va faire intervenir Nutriceconcept spécialisé en conseil et formation en nutrition. Accretio spécialisé en marketing travaillera également sur le projet.

L'objectif est, cette année, de se concentrer sur le secteur de la boulangerie pâtisserie. Il s'agira de faire un état des lieux des attentes des consommateurs sur ce thème, puis d'analyser ce que proposent les boulangers pâtisseries de la région, avant de proposer des axes de travail et de les mettre en œuvre par département.

→ Si vous mettez en place vis-à-vis de votre clientèle des actions sur la nutrition ou souhaitez agir dans ce sens, contactez Elsa EBRARD au 05 55 79 45 02.





## Les Pôles d'Innovation Technologiques alimentaires

Les Pôles d'innovation sont des centres de ressources capables d'identifier des solutions adaptées aux besoins des petites entreprises et de les accompagner dans leurs démarches de développement par les technologies et l'innovation.

Ils recherchent et diffusent un ensemble de solutions techniques et organisationnelles adaptées aux besoins des petites entreprises, se positionnent comme interlocuteurs des différents partenaires techniques et institutionnels susceptibles de coopérer avec le secteur des petites entreprises et jouent ainsi un rôle déterminant d'interface.

Dans le secteur des Métiers de Bouche, il existe 5 pôles spécialisés dans des secteurs différents.

### Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP)

150 boulevard de l'Europe  
BP 1032 76171 ROUEN  
Tél. 02 35 58 17 77 - Fax 02 35 58 17 86

[poleinnovation@inbp.com](mailto:poleinnovation@inbp.com)  
[www.inbpinnov.com](http://www.inbpinnov.com)



### Association de Recherche, Développement et d'Assistance Technologique pour les métiers de la viande (ARDATmv)

Pôle d'Innovation Technologique  
98 boulevard Pereire 75850 PARIS Cedex 17  
Tél. 01 40 53 47 50 - Fax 01 43 80 23 85

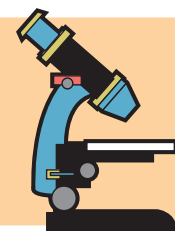
[pit@boucherie-france.org](mailto:pit@boucherie-france.org)  
[www.boucherie-france.org](http://www.boucherie-france.org)



### Institut de Recherches Appliquées au Contrôle de la Qualité (INRACQ)

7 rue Eiffel  
BP 30563 62008 ARRAS Cedex  
Tél. 03 21 21 30 97 - Fax 03 21 21 30 87

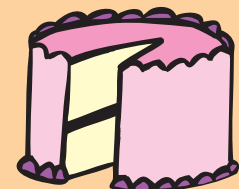
[e.kalinowski@cma-arras.fr](mailto:e.kalinowski@cma-arras.fr)  
[www.artisanat-npdc.fr](http://www.artisanat-npdc.fr)



### Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie (CTMP)

31 rue Marius AUFAN  
92300 Levallois-Perret  
Tél. 01 40 89 96 70 - Fax : 01 40 89 96 76

[contact@confederationdelapatisserie.com](mailto:contact@confederationdelapatisserie.com)  
[www.patisserie-artisanale.com](http://www.patisserie-artisanale.com)



### Centre de recherche et de développement des artisans Charcutiers Traiteurs et Traiteurs Organisateur de Réception (CEPROC)

21 rue Goubet 75019 PARIS  
Tél. 01 42 39 71 20 - Fax 01 42 39 71 15

[pit@ceproc.com](mailto:pit@ceproc.com)  
[www.ceproc.com](http://www.ceproc.com)

