

DÉCLIQ

La Lettre DU CENTRE LOCAL D'ACTION QUALITÉ **LIMOUSIN**

n° 14 Septembre 2006

actualités

Evolution de la réglementation : "paquet hygiène"

Extrait de la brochure "le paquet hygiène" du Ministère de l'agriculture et de la pêche

Depuis le 1^{er} janvier 2006, la réglementation hygiène a évolué avec le paquet hygiène. L'objectif de ce nouveau dispositif réglementaire est d'assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur, de garantir la sécurité sanitaire des aliments et de permettre la libre circulation des produits.

Pour les professionnels : **l'obligation de résultats mais le choix des moyens**

Obligations de :

- se déclarer auprès des autorités compétentes et fournir les mises à jour nécessaires
- coopérer avec les services officiels, notamment lors de retrait et de rappel
- mettre sur le marché des produits sûrs en réalisant les actions suivantes :

- respecter les **bonnes pratiques d'hygiène** qui s'appuient sur des règles générales et spécifiques suivant les secteurs d'activité
- élaborer des procédures fondées sur les principes **HACCP**, qui visent à analyser les dangers et définir les points critiques pour mieux les maîtriser
- s'appuyer sur les **guides de bonnes pratiques d'hygiène** et d'application des principes HACCP validés
- **se former** dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de l'application des principes de l'HACCP
- mettre en place un système de **traçabilité** pour pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de crise
- mettre en place des procédures de retrait et de rappel.

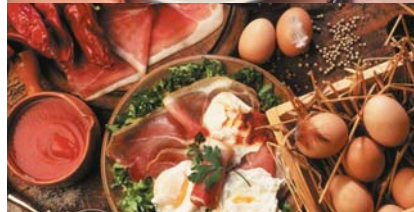
HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

Pour en savoir plus, consultez le site internet :

www.agriculture.gouv.fr

Pour vous conseiller, contactez :

Eva PENELET au 05 55 79 45 02



au sommaire

Dossier hygiène :
information et
formation du personnel

**Un Contrat de
Progrès** pour les
Métiers de Bouche

A lire...

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

**Les Artisans
Gourmands** du
Limousin

Vos contacts en
Limousin

Éva PÉNELET
Chambre Régionale
de Métiers et
de l'Artisanat :
05 55 79 45 02
ou par mail :
e.penelet@crm-limousin.fr

UNE PUBLICATION



Chambre Régionale
de Métiers et de l'Artisanat
Limousin

14, rue de Belfort - 87100 Limoges
tél. : 05 55 79 45 02
fax : 05 55 79 30 29
e-mail : contact@crm-limousin.fr
web : www.crm-limousin.fr

DOSSIER HYGIÈNE : INFORMATION ET FORMATION DU PERSONNEL

OBJECTIF

- informer le personnel des règles d'hygiène
- responsabiliser le personnel afin de limiter les contaminations.

RÉGLEMENTATION

“ (...) Les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent décret et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments. ”

Article 7 - arrêté du 9 mai 1995

RENOI AU GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Éléments de surveillance : formation, information et sensibilisation du personnel à l'hygiène, savoir-faire professionnel

Points clés : Hygiène des manipulateurs

Fiche de bonnes pratiques : Hygiène du personnel

RECOMMANDATIONS

■ Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène

Mettre en place un système d'information 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 des produits à risque, rangement rationnel dans les enceintes de froid, dans la réserve, dans les vitrines...

Ces affichettes permettent un rappel très régulier des principes de base de l'hygiène.

Il est conseillé de les installer à des endroits stratégiques (sortie des toilettes, vestiaire...), sans que celles-ci ne constituent une source de contamination !

■ Formation GBPH

Il est fortement recommandé de faire suivre au personnel une formation au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) appliqué à votre profession : Boucherie, Charcuterie, Traiteur, Restaurateur, Poissonnier détaillant, Pâtisserie, Chocolaterie confiserie, Glacier fabricant monovalent.

La formation au GBPH est d'ailleurs obligatoire pour les entreprises :

- de boucherie ayant signé le cahier des charges pour la découpe des carcasses de bovins de + de 12 mois

- souhaitant demander une dispense d'agrément pour vendre une partie de leur production à des intermédiaires (cantines, restaurants...).

La formation du personnel peut être effectuée dans le cadre de la formation continue en externe, ou en interne par un responsable lui-même formé.

Mettre à disposition du personnel le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène appliqué à votre profession.

Conserver les attestations de stage suivies par le chef d'entreprise et le personnel.

■ Implication du personnel

Tenir informé le personnel des résultats sur les contrôles de fabrication (réunion d'équipe régulière, que les résultats d'analyses soient bons ou mauvais).

Informers les nouveaux salariés des tâches à réaliser et de la marche de l'entreprise.

Recenser les besoins en formation des salariés, mettre en œuvre des actions de formation spécifique au personnel de vente, au personnel de fabrication.

■ Formation aux opérations spécifiques

Faire suivre au personnel une formation spécialisée pour le conditionnement sous vide (indispensable dans le cas de conditionnement sous vide en vue de la remise directe au consommateur ou de la remise à des tiers).

Former le personnel à la réalisation de conserves : utilisation de la sertisseuse, de l'autoclave, bonnes pratiques et risques liés à cette technique.

Si vous souhaitez suivre ou faire suivre à votre personnel une formation au GBPH appliqué à votre profession, contactez votre Organisation Professionnelle ou la CRMA qui organisent régulièrement des sessions de formation.

Ces formations sont généralement prises en charge par les Fonds d'Assurance Formation.



UN CONTRAT DE PROGRÈS POUR Les ENTREPRISES DES MÉTIERS DE BOUCHE

Les Organisations Professionnelles et les Chambres de Métiers et de l'Artisanat de la Région Limousin ont travaillé depuis plusieurs mois, en collaboration avec le Conseil Régional et la Délégation Régionale du Commerce et de l'Artisanat, à l'élaboration d'un Contrat de Progrès destiné à accompagner les entreprises des métiers de bouche dans leur développement.

Ce Contrat de Progrès définit un programme d'actions et des modalités d'aide et de soutien à moyen terme, sur 5 ans.

Les axes de travail sont les suivants :

1. L'adaptation aux évolutions technologiques et réglementaires

- Informer les entreprises sur les évolutions technologiques et réglementaires
- Accompagner les entreprises dans la maîtrise et l'adaptation aux évolutions technologiques et réglementaires
- Soutenir les projets d'investissement

2. Le développement commercial

- Informer les entreprises sur l'évolution des comportements de consommation, l'évolution des marchés, des produits
- Développer les marchés
- Créer de nouveaux services
- Créer de nouveaux produits

3. Le développement des ressources humaines

- Promouvoir les métiers
- Accompagner la transmission reprise
- Sensibiliser, former et accompagner les employeurs dans la Gestion des Ressources Humaines

Ce contrat de progrès, dont le contenu est validé, sera signé par l'ensemble des partenaires au dernier trimestre 2006, le prochain DECLIQ y sera consacré.

Si vous souhaitez plus d'informations, contacter **Eva PENELET au **05 55 79 45 02** !**



à Lire...

Casseroles, amour et crises... ce que cuisiner veut dire

de Jean-Claude KAUFMANN

Edition Armand Colin

Prix indicatif : 20 €

La table est le petit théâtre des familles. Avec ses jeux de rôles, ses répertoires imposés (raconter sa journée), ses délices et ses crises. Car le face-à-face rapproché provoque le meilleur comme le pire. La table est une épreuve de vérité, qui dit l'état exact des relations conjugales et parentales. L'auteur nous entraîne vers les coulisses, la cuisine. Nous pénétrons dans la tête du chef, au plus intime de ses pensées contradictoires. Se débarrasser de la corvée ou réaliser des merveilles ? Question difficile car il ne s'agit pas seulement de faire à manger mais de fabriquer du lien social. Jean-Claude Kaufmann - sociologue, directeur de recherche au CNRS est l'auteur de nombreux livres sur le couple et la vie quotidienne - nous montre comment de façon étonnante la famille se façonne avec les mains. Il croise à sa manière inimitable témoignages vivants (où chacun se reconnaît) et analyse serrée, nourrie d'une érudition historique jamais indigeste.

Cousins Cuisine, des recettes pour donner aux produits d'ici un goût venu d'ailleurs

de Jean-Marc FERRER

et Marie-Hélène RESTOIN EVERT

Culture et Patrimoine en Limousin

Prix indicatif : 15 €

Un livre sur la mixité des origines et le métissage inattendu des saveurs autour d'une région. Une rencontre avec 19 personnalités originaires des 4 coins du monde. Ils ont un point commun : avoir quitté leur pays natal pour s'installer et vivre en Limousin. Ces étrangers sont tous nos "Cousins". Ils ont accepté de nous parler d'eux, de leur vie d'avant et de leur attachement à cette région. Ils communiquent aussi à travers la cuisine, véritable trait d'union entre leurs origines et cette terre d'adoption.

En Limousin, on aime recevoir. On aime convoquer tous les sens, sans ostentation, dans une harmonie surprenante entre sophistication de la table et simplicité des produits du terroir.

Ces recettes familiales, conviviales et faciles à réussir, présentées dans les délicates porcelaines de Limoges, relèvent le goût, l'authenticité et la qualité des produits du terroir limousin que chacun peut facilement se procurer. Redécouvrir une région à travers ceux qui ont fait le choix d'y vivre, de la plus belle des manières... en partageant leur table.

Les tendances et évolutions du marché des produits alimentaires

- Francine a lancé il y a quelques mois la **Fine de Maïs**, aide culinaire pour préparation de potages, sauces, crèmes et pâtisseries. Naturellement sans gluten.
Prix indicatif : 1.90 € les 425 g.

- Royal Champignon lance les **champignons de Paris marinés**, pour salade et apéritif. Présentés en sachets Doypack et avec 3 recettes : piments, pistou et provençale.
Prix indicatif : 1.90 € les 190 g

- Loeul et Pirirot met en valeur son **haché de lapin**. Rebaptisé le 100% lapin, le nouvel emballage affiche les avantages nutritionnels du produit ainsi que l'absence d'additifs et de conservateurs.

Prix indicatif : 3.50 € la barquette de 200 g (2 portions).

Nouveautés nutrition

Chocolat sans sucre ajouté Canderel. 3 références : lait riz soufflé, lait amandes, noir noisettes. Le sucre habituellement ajouté est remplacé par des édulcorants et des fibres.

Lesieur sort une huile d'assaisonnement **ISIO Protect**, combinaison de 4 huiles (colza, olive, pépins de raisin, tournesol), affichant un rapport optimal omega 6 / omega 3.

L'enseigne Casino vient de se doter d'un **logo-curseur nutritionnel**, afin de permettre au consommateur d'identifier rapidement le profil nutritionnel des produits. Les produits sont classés en 3 catégories :

- **plaisir gourmand** à déguster de temps en temps
- **plaisir classique** à favoriser au cours des repas quotidiens
- **plaisir nutrition** à privilégier quand on surveille son alimentation

La Boulangère agrandit sa gamme light avec une nouvelle gamme de pain de mie baptisée **Toastiligne**. 2 recettes, nature et complet, sans sucre ni matière grasse ajoutés. Prix indicatif : 1.15 € (nature) et 1.35 € (complet) le paquet de 12 tranches.

Labeyrie se lance à son tour sur le marché des produits santé / nutrition. Après le saumon fumé allégé en sodium, ce sont les **émincés de canard fumés "équilibre"** : moins de 7% de matière grasse.
Prix indicatif : 4.20 € le pack de 2 portions individuelles.

Si le thème de la nutrition vous intéresse, une action est envisagée visant à former le personnel de vente aux principes de base de la nutrition, et à constituer des groupes de travail d'artisans pour élaborer des produits ayant un avantage nutritionnel.

Contactez **Eva PENELET** au **05 55 79 45 02**

Les artisans GOURMANDS DU LIMOUSIN

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 auprès de nouveaux circuits de distribution.

L'opération baptisée **Artisans Gourmands du Limousin** regroupe 13 artisans qui présentent leurs produits dans un coffret envoyé à 600 épiceries fines, restaurants et comités d'entreprise de la Région Limousin, des départements limitrophes et des grandes villes de France.

Les produits : liqueurs, vins, cidre et jus de pomme, café, pâtes de fruit, gâteaux, chocolats, confitures, coulis, farines, conserves de viande.

L'objectif est de créer une dynamique entre les entreprises adhérentes pour faire connaître les produits et augmenter les ventes : opérations collectives de promotion, participation à des salons professionnels, vente par Internet...

De nouvelles pistes seront exploitées en 2007 (participation à des salons, identification de nouveaux circuits de distribution...), toujours pour développer les ventes hors magasin.

Si vous fabriquez des produits faciles à transporter et que vous êtes intéressés par cette action, contactez **Eva PENELET au **05 55 79 45 02****



VOS CONTACTS EN LIMOUSIN

Chambres de Métiers

8 avenue Alsace Lorraine
19002 TULLE
05 55 29 95 95

5-7 rue de Londres
23011 GUÉRET
05 55 51 95 30

12 avenue Garibaldi
87038 LIMOGES
05 55 45 27 00

Chambre Régionale de Métiers

14 rue de Belfort
87100 LIMOGES
05 55 79 45 02

Services Vétérinaires (DDSV)

1 rue du Dr Ramon
BP 229
19012 TULLE cedex
05 55 29 97 00

9 rue Fayolle
BP 321
23006 GUÉRET cedex
05 55 41 72 20

Immeuble Le Pastel
22 rue des Pénitents Blancs
87000 LIMOGES
05 55 12 90 00

Concurrence, Consommation, Répression des Fraudes (DDCCRF)

Place Martial Brigouleix
19000 TULLE
05 55 21 81 87

17 place Bonnyaud
23000 GUÉRET
05 55 41 73 00

18 bd Victor Hugo
87000 LIMOGES
05 55 45 83 83

Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS)

Rue Sylvain Combes
19000 TULLE
05 55 20 18 83

rue Alexandre Guillon
BP 309
23006 GUÉRET
05 55 51 81 00

24 rue Donzelot
87037 LIMOGES
05 55 11 54 11

