



Dans ce numéro

- 4^{ème} journée Nationale de l'alimentation en EHPAD
- La semaine Fraîch'attitude
- L'indication des allergènes pour les denrées non pré-emballées
- Traces d'allergènes dans les épices
- Nouvelle politique sur le gaspillage alimentaire

A ne pas manquer !

Salon RESTAU'CO

Paris Porte de Versailles
le 4 novembre 2015

L'équipe commerciale de **GV RESTAURATION SERVICES** sera ravie de vous accueillir sur son stand

(Hall 5.2 stand D13)



16 juin 2015



4^e Journée Nationale de l'Alimentation

à l'Hôpital, en EHPAD et Maisons de retraite

La 4^{ème} Journée Nationale de l'Alimentation à L'Hôpital, en EHPAD et en Maisons de retraite, organisée par l'Union Des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration (UDHIR) et par l'Association Française des Diététiciens et des Nutritionnistes (AFDN), vise à modifier le regard des patients, des résidents et du grand public sur l'alimentation en établissements de santé, en les informant sur toute la chaîne de métiers qui y contribuent.

Mardi 16 juin 2015

MENU DU DÉJEUNER

Mousse d'artichaut à la provençale

Parmentier de saumon aux herbes fraîches

ou

Parmentier de lapin à la moutarde

ou

Parmentier de bœuf façon Saxonne

Méli-mélo de salades

Fromage frais, coulis de fruits rouges

Salade de melon à la menthe

Café, Thé, Infusions

La Journée de l'Alimentation à l'Hôpital, en EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes) et en maisons de retraite a obtenu le Haut Patronage et le label PNA (Programme National pour l'Alimentation) du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Le principe de l'évènement est de servir, le 16 juin au déjeuner, le même repas à tous les résidents de ces Etablissements.

GV RESTAURATION SERVICES participera à cette journée en proposant à ses clients de mettre en œuvre le menu élaboré pour l'occasion.



Adoptez la Fraîch'attitude avec GV RESTAURATION SERVICES !

La semaine Fraîch'attitude est une semaine entièrement dédiée aux fruits et légumes frais. Elle a pour vocation de faire découvrir ou redécouvrir ces produits. C'est aussi l'occasion de rappeler les bienfaits des fruits et légumes frais.

Pendant cette semaine, GV RESTAURATION SERVICES propose à ses clients de jouer avec les saveurs, les couleurs et les textures des fruits et légumes en réalisant des recettes variées et originales concoctées par ses Diététiciennes.

Une façon simple et agréable d'allier plaisir et santé.

IDEE RECETTE
MELI-MELO FRAISE EPINARD
Recette concoctée par Marion, diététicienne chez GV RESTAURATION SERVICES

Laver les pousses d'épinard.
Laver les fraises et les couper en brunoise.
Mélanger huile d'olive, vinaigre balsamique, sel et poivre.
Mélanger les pousses d'épinards aux fraises et arrosez de vinaigrette. Bonne dégustation !



N°FR 14/18868

SAS au capital de 53.357,16 €

Siège social : 34, Rue de Paris – 60330 LE PLESSIS BELLEVILLE – Téléphone : 03.44.58.14.21. – Fax : 03.44.58.20.98

E-mail : gvrs@gvrestaurationservices.com – Site : www.gvrestaurationservices.com

SIRET : 402 719 595 000 33 – Code APE : 5629 B – RCS Compiègne – N° Déclaration de formation 22.60.02079.60

Agence de Metz : 4, Rue du Vieux Breuil – 57070 METZ – Tél. : 03.87.65.94.03 – Fax : 03.87.80.49.52 – E-mail : karine.priollaud@gvrestaurationservices.com

Comment mentionner les allergènes pour les denrées non pré-emballées ?

Le règlement européen UE n°1169/2011, appelé règlement « INCO » relatif à l'information des consommateurs est entré en application depuis le 13 décembre pour l'essentiel de ses dispositions.

Il prévoit notamment l'obligation d'informer le consommateur sur la présence de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou intolérances (=14 allergènes listés en annexe II du règlement INCO).

Le décret 2015-447 du 17 avril 2015 est venu préciser les modalités d'application.

Pour les denrées non-pré-emballées, l'information des allergènes est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon à ce qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte (art R112-12)

Pour les établissements de restauration proposant des repas à consommer sur place :

- Soit l'information portée à la connaissance du consommateur liste directement les allergènes présents dans la denrée
- Soit l'information consiste à signaler les modalités selon lesquelles le consommateur peut avoir accès à la liste des allergènes présents dans les denrées. Dans ce cas, le consommateur doit pouvoir prendre connaissance librement et directement de cette liste écrite.



Dérogation pour les établissements de restauration collective :

La restauration collective est également concernée par cette obligation, cependant, **l'information sur les allergènes n'a pas à être donnée au moment de la fourniture du repas, lorsqu'un dispositif permet au consommateur d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivé d'une substance allergène.**

Dans ce cas, le document attestant du refus du consommateur doit être conservé pendant 3 ans après la fourniture du dernier repas.

Cette disposition s'applique à partir du 1^{er} juillet 2015.

 **Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site internet/Rubrique blog**

Des traces d'allergènes dans les épices ?



Une alerte européenne relative à la présence d'amandes dans du paprika en provenance d'Espagne a été lancée mi-mars. Plusieurs retraits ont depuis été effectués en France.

Suite à cela, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a rendu un Avis qui permet de conclure que **le risque allergique peut exister pour des portions apportant plus de 0,1 mg de protéines d'amande et de 0,2 mg de protéines d'arachide par repas.**

Même si le problème semble être accidentel (contamination croisée) plutôt qu'intentionnel (fraude), le risque est présent pour les personnes allergiques.

A noter qu'en France, les cas d'anaphylaxie sévère à l'amande déclarés au Réseau d'Allergovigilance (période 2002/2013) sont moins fréquents que ceux dus à la noisette. **Chez l'adulte, ils représentent 13 % des cas liés aux fruits à coques, contre 26 % dus à la noisette. Chez l'enfant, les cas sont encore plus rares : 2 % contre 16%.**



Pour lire la note de l'ANSES :

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/NUT2015sa0068.pdf>

Nouvelle politique sur le gaspillage alimentaire à venir

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Premier ministre avait confié à Guillaume Garot une mission ayant pour objectif **d'identifier les freins qui persistent tout au long de la chaîne alimentaire et de proposer des adaptations du cadre législatif et réglementaire.**

Dans son rapport du 14 avril 2015, il propose de responsabiliser chaque acteur : Le consommateur, la grande distribution, les industriels, les producteurs mais aussi la restauration commerciale et la **restauration collective.**

Parmi ces propositions :

- ✿ Former les cuisiniers à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✿ Servir la juste portion
- ✿ Promouvoir le « doggy-bag »



Pour lire le rapport :

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport-Gaspillage-alimentaire_cle0ea927.pdf

