



## Dans ce numéro

- 2016 : année internationale des légumineuses
- La nouvelle politique des suites des contrôles officiels
- Nouveaux facteurs de pénibilité à intégrer dans l'évaluation des risques professionnels



2016 sera l'« Année Internationale des Légumineuses » avec comme objectifs :

- De sensibiliser l'opinion publique aux avantages nutritionnels des légumineuses,
- D'attirer l'attention sur l'importance des légumineuses pour une production alimentaire durable et une alimentation équilibrée.
- De promouvoir la valeur et l'utilisation des légumineuses dans l'ensemble du système alimentaire, ainsi que leurs avantages en terme de fertilité des sols, de lutte contre le changement climatique et contre la malnutrition;
- D'encourager les connexions tout au long de la chaîne alimentaire pour favoriser la production de légumineuses et la recherche, mieux utiliser la rotation des cultures et relever les défis de leur commercialisation.

## Le saviez-vous ?

Il faut :50l d'eau pour produire 1kg de pois cassés ou lentilles contre 4325l pour 1kg de volaille, 5520l pour 1kg de mouton et 13000l pour 1kg de bœuf



**Tout au long de l'année, GV RESTAURATION SERVICES mettra à l'honneur les légumineuses en les intégrant dans ses menus à travers des recettes originales.**

Afin de mieux faire connaître les légumineuses, le Pôle diététique publiera chaque trimestre une **fiche qui permettra à tous de découvrir les bienfaits des légumineuses.**

Des **idées recettes** seront également proposées.

**A ne pas manquer : Les prochains évènements à l'honneur dans les menus GV RESTAURATION SERVICES**



Les fêtes de Pâques



La fraîche attitude



UEFA  
EURO2016  
FRANCE

L'Euro de football



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 : gvs@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.priolaud@gvrestaurationservices.com

## Contrôles officiels : Nouvelle politique de suites



Afin d'harmoniser les évaluations et de clarifier des rapports, les outils d'inspections utilisés par les Services Officiels ont été rénovés. La grille a ainsi été simplifiée, ce qui devrait en faciliter la lecture et le vade-mecum a été revu (document qui explicite chaque exigence de la grille).

La **réactivité du Professionnel** sera maintenant évaluée dans la grille. La **traçabilité des mesures correctives** suite aux différentes non-conformités est donc **essentielle** (suite à des audits internes ou externes, à des analyses non-conformes, à des résultats d'inspections, à des non-conformités mises en évidence lors de la surveillance des points déterminants...).

La **politique des suites** a également été modifiée (article L.233-1 du code rural et de la pêche maritime). Ainsi, l'absence de réaction suite à une mise en demeure (note C) pourra conduire à de nouvelles actions : la **consignation de somme et l'exécution d'office**, l'idée étant d'inciter le Professionnel à effectuer les travaux nécessaires à la mise en conformité de son Etablissement.

La **consignation de sommes** permettra aux autorités d'ordonner à l'Exploitant de consigner une somme nécessaire à la réalisation des travaux. Cette somme sera bloquée par la Caisse des dépôts et restituée à l'Exploitant au fur et à mesure que ce dernier justifiera de l'avancement des travaux.

En l'absence de réalisation des travaux, le Préfet pourra ensuite ordonner **l'exécution d'office** en utilisant les sommes consignées ou faire suspendre l'activité.

## Risques professionnels : de nouveaux facteurs de pénibilité

Le compte personnel de **prévention de la pénibilité** est ouvert à chaque travailleur exposé, au-delà de certains seuils, après application des mesures de protection collective et individuelle à un ou plusieurs facteurs de pénibilité.

A partir du 1er juillet 2016, ce sont **10 facteurs** que l'employeur devra prendre en compte lors de son évaluation des risques, soit 6 de plus que ceux déjà en application\* depuis le 1er janvier 2015.

Il incombe alors à tout employeur :

- **D'évaluer les risques professionnels liés à ses activités**, de **retranscrire les résultats de son évaluation dans le document unique**,
- **D'évaluer si les « seuils de pénibilité » réglementaires sont dépassés**,
- **De déclarer** l'exposition des travailleurs à ces facteurs de risques professionnels.



Les 10 facteurs de pénibilité au travail sont regroupés dans 3 grandes catégories de risques :

- **Ceux liés aux contraintes physiques** : manutentions manuelles de charge, postures pénibles, vibrations mécaniques,
- **Ceux liés à l'environnement physique agressif** : agents chimiques dangereux, activités exercées en milieu hyperbare\*, températures extrêmes, bruits.
- **Ceux liés au rythme de travail** : travail de nuit\*, travail en équipes successives alternantes\*, travail répétitif\*.

 Pour en savoir plus : <http://www.inrs.fr/demarche/penibilite/ce-qu-il-faut-retenir.html>

## Le saviez-vous ? (Source : Syndicat du chocolat-2014)

- 🍫 **Pâques** représente **4% des ventes annuelles** de chocolat (contre 9% pour Noël)
- 🍫 Consommation en France : **405000 t de chocolat** (7<sup>ème</sup> pays en Europe)
- 🍫 Chaque français en consomme **6.7kg par an** soit **4,7g par jour**
- 🍫 **Un carré de chocolat noir de 10 g** couvre **5,5% des VNR** (Valeurs Nutritionnelles de Référence) en **magnésium**.



*Joyeuses fêtes de Pâques !*