

RESTO

N° 9 # MAI / JUIN 2019

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
LA LETTRE D'INFORMATION DU **GROUPE IMESTIA** VOUS DIT TOUT !

#QuoiDeNeuf ?

Une mercuriale régionale pour l'Est

#Rencontre

Jean-Pierre Dorval

Responsable restauration
Campéole

#Tendance

Surfez sur la vague du Bentô

#Dossier

PIQUE-NIQUE ET BONNES PRATIQUES

Une nouvelle saison estivale s'annonce.

Dans quelques jours, des milliers de vacanciers se presseront pour se régaler dans les restaurants de loisirs. Mais qu'en est-il des repas pris à l'extérieur du centre lors d'excursion ou de sorties diverses ? Le pique-nique a toujours la cote. En revanche, quelques règles élémentaires sont à respecter pour garantir un niveau d'hygiène optimal.

\\prestarest

[linkedin.com/company/groupe-imestia](https://www.linkedin.com/company/groupe-imestia)

www.groupe-imestia.fr

10 rue James Watt Bât D

93200 Saint-Denis

01 53 56 67 67





QUOI DE NEUF ? UNE MERCURIALE RÉGIONALE POUR L'EST

Nous vous avons parlé il y a quelques mois du lancement de notre première mercuriale régionale en Rhône Alpes. Face à son succès, nous lançons une mercuriale régionale dédiée à la région Est. Les clients des départements : Haut Rhin, Bas Rhin, Meurthe et Moselle, Meuse, Moselle et Vosges pourront désormais commander les spécialités de leur terroir comme par exemple de la véritable saucisse de Strasbourg ou encore une choucroute à la Bière d'Alsace. **Bonne dégustation !**

CRISE PORCINE : LES COURS S'ENVOLENT

Le marché mondial porcin est très perturbé par la Peste Porcine Africaine (PPA) et la réduction du cheptel chinois.

L'épidémie s'est propagée rapidement et devrait entraîner une réduction importante et durable de la production. C'est ainsi qu'après quelques mois de stabilité les cours sont repartis à la hausse.



#Alerte

Agenda

4 JUIN

Congrès du snacking
PAVILLON ROYAL, PARIS

Une journée de conférences, débats et d'échanges lors desquels les nombreux invités feront le point sur l'année écoulée et les perspectives pour l'année 2019-2020, études chiffrées à l'appui.

13 JUIN

Conférence
CESE, PARIS

L'Autre cuisine et l'association Cantines Responsables organisent au CESE Paris un événement autour du rôle de la restauration collective dans notre société.

Inscriptions :
autrecuisine.fr

DU 14 AU 17 JUIN

Salon de la pâtisserie
PORTE DE VERSAILLES
HALL 5.1, PARIS

Venez découvrir 7 univers savoureux et interactifs sur 6 000 m² d'exposition pour la seconde édition du Salon de la Pâtisserie.

Pour en savoir plus :
www.lesalondelapatisserie.fr

DU 12 AU 14 SEPTEMBRE

Espace collectivités,
PARC DES EXPOSITIONS
DE PARIS LE BOURGET

L'Espace Collectivités réunit 250 petites et grandes entreprises et 15 000 élus et cadres territoriaux pour échanger sur les enjeux d'avenir pour les collectivités dans le domaine économique, politique et territorial.

Retrouvez-y nos équipes !



RESTO n°9 # Mai / Juin 2019

Comité de rédaction : Alexandra Bansou, Oscar Caro, Géraldine Le Digol, Yannick Peltier, Annabelle Ripoll, Maëlliss Thierry Emmanuelle Viscuso. Crédits photos : Istock, Groupe Imestia. RESTO est une publication du Groupe Imestia

ISSN : 2609-4509

#ChiffresClés

1^{er} janvier
2022



C'est la date d'entrée en vigueur des objectifs d'approvisionnement en restauration collective en produits de qualité, bio et durable.

Source : Décret d'application - loi égalim du 24 avril 2019

650
millions
de repas

C'est la production prévue pour les cuisines centrales en 2020.

Source : étude Gira Foodservice

SAGA TRAÇABILITE #3 RAPPEL OU RETRAIT D'UN PRODUIT : QUELLE DIFFÉRENCE ?

Les produits de consommation qui présentent des risques pour la santé ou la sécurité des personnes peuvent faire l'objet d'un retrait ou d'un rappel.

Le **retrait** intervient en cas d'anomalie sans incidence sur la santé du consommateur. Il est demandé aux professionnels d'effectuer la traçabilité nécessaire pour retirer les produits des stocks et des rayons.

Le **rappel** intervient lorsque la santé du consommateur risque d'être mise en cause. En plus des mesures précédentes, un rappel est opéré auprès des consommateurs. Les modalités consistent généralement à apposer des affichettes informatives dans les rayons des points de vente et à assurer une alerte des consommateurs via des affichages voire les médias. Ainsi le consommateur est informé des risques encourus et peut détruire ou rapporter les produits. Il peut aussi consulter son médecin s'il est inquiet.

Il n'y a pas de rappel sans retrait mais il peut y avoir un retrait sans rappel !



#ProduitDuMois

VITTEL UP : LA NOUVELLE BOISSON ARÔMATISÉE, FAIBLEMENT SUCRÉE ET CERTIFIÉE BIO DE VITTEL®

Vittel® innove et répond aux besoins des Français en quête de produits sains avec Vittel UP®, une recette simple qui associe de l'eau minérale naturelle Vittel® et des arômes naturels – la pêche et le citron-citron vert – à une pointe de sucre de canne certifié BIO.

Alors que 82 % des Français sont attentifs à leur alimentation¹, Vittel UP® est une boisson faible en sucres avec 1,7 g de sucres et seulement 8 Kcals pour 100 ml², qui permet de se rafraîchir et se faire plaisir sans culpabiliser !

¹ Etude Obsoco - Sept. 2017 / 2 - Données pour 100 ml saveur pêche.
² Pour 100 ml citron/citron-vert : 1,5 g de sucres et 7 Kcals.



#Dossier

PIQUE-NIQUE ET BONNES PRATIQUES

Une nouvelle saison estivale s'annonce. Dans quelques jours, des milliers de vacanciers se presseront pour se régaler dans les restaurants de loisirs. Mais qu'en est-il des repas pris à l'extérieur du centre lors d'excursion ou de sorties diverses ?

Le pique-nique a toujours la cote. En revanche, quelques règles élémentaires sont à respecter pour garantir un niveau d'hygiène optimal.

En centres de vacances, les convives sont amenés à différentes reprises à prendre leur repas en dehors du restaurant. Préparés par les équipes de restauration, ces repas doivent obligatoirement répondre à des normes d'hygiène équivalentes de celles à respecter dans les restaurants.

ATTENTION AUX CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE !

S'agissant de repas très occasionnels, la maîtrise du risque sanitaire est à privilégier à l'équilibre alimentaire. Réglementairement, cette activité n'est pas interdite. Il convient simplement, en fonction des équipements disponibles (chambres froides de stockage, cellules de refroidissement, conteneurs isothermes) et des modalités de transports (nature et durée du transport) de sélectionner des

#Important

**La maîtrise du risque
sanitaire est primordiale !
Soyez toujours
extrêmement vigilants
et respectez les règles
d'hygiène.**

#Zoom

Bien choisir ses aliments

Il convient simplement d'éviter d'utiliser des denrées animales ou d'origine animale peu cuites ou en sauce.



LES ALIMENTS À PRIVILÉGIER

Il est conseillé de privilégier des produits « industriels » correctement emballés et longue conservation, des produits stabilisés tels que le pain, le fromage à pâte cuite, pâté en boîte, les légumes et les fruits crus lavés, les fruits secs, les barres énergétiques, ...



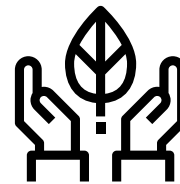
LES ALIMENTS À ÉVITER

Il est déconseillé de fournir des abats, de la viande crue, tranchée, des pâtisseries, des produits surgelés. Toutes les préparations à base d'œuf sont à éviter, à l'exception des œufs cuits durs et conservés dans leur coquille.

Attention, ce matériel doit être testé en amont. Pour cela, placez-les dans un environnement chaud et contrôlez la température régulièrement. N'oubliez pas d'utiliser des plaques eutectiques ayant été placées suffisamment longtemps à l'avance en chambre froide négative et positionnez-les sur le dessus du conteneur. Ces plaques doivent être parfaitement nettoyées après utilisation. Une désinfection rigoureuse des conteneurs et des plaques eutectiques est obligatoire.

« Afin de limiter les risques de contamination des préparations et de multiplication des germes, certaines mesures préventives sont à adopter »

Les boissons doivent être placées dans des conteneurs différents de ceux utilisés pour les denrées pour éviter de les ouvrir trop souvent. Enfin, pensez à toujours séparer l'assaisonnement des salades et des sandwiches afin d'en garantir la fraîcheur.



Rien ne vaut un pique-nique au soleil, tout en restant écoresponsable

denrées et des modes de préparations culinaires élaborées à l'avance adaptées à ces contraintes. Une analyse des risques basée sur le HACCP permettra de mettre en place les mesures préventives adaptées garantissant la salubrité de la denrée et la sécurité du consommateur.

QUELLES MESURES PRÉVENTIVES METTRE EN PLACE ?

Afin de limiter les risques de contamination des préparations et de multiplication des germes, certaines mesures préventives sont à adopter. Tout d'abord, la fabrication des préparations doit avoir lieu au plus près de la date de leur consommation afin de minimiser la durée séparant la préparation de la consommation. Il convient également d'assurer un maintien à température basse des produits transportés à l'aide d'un matériel isotherme ou réfrigérant.

Élaborer un pique-nique le plus respectueux de l'environnement est idéal. Pour cela, pensez à limiter les déchets non recyclable. Bye-bye plastique, privilégiez des couverts en bambou par exemple ou encore mieux, les couverts utilisés dans vos restaurants. Pensez à utiliser des bocaux ou des boîtes hermétiques réutilisables ... Et surtout, sensibilisez vos convives pour que les sites de pique-nique restent préservés après leur passage.

LA QUALITÉ COMME CLÉ D'UNE RESTAURATION RÉUSSIE

En charge de la restauration de près de 50 campings en France, Jean-Pierre Dorval s'apprête à lancer une toute nouvelle saison. Cette année, la qualité s'affiche tout en haut des exigences du Groupe Campéole. Jean-Pierre Dorval nous explique comment.

Soucieux de satisfaire tous les campeurs et de leur offrir les plus belles des vacances, le Groupe de campings Campéole dévoile cette année sa charte qualité. « Environ un tiers de nos campings externalisent la restauration. Nous nous sommes rendu compte, au fil des années, que notre image nous échappait un peu. Nous avons donc fait le choix de rédiger une charte qualité « Ripailles & Cie by Campéole » dans laquelle sont écrites noir sur blanc nos exigences. Nous souhaitons à travers cette charte donner un cadre strict aux gérants de nos restaurants et ainsi, maîtriser notre image » explique Jean-Pierre Dorval.



JEAN-PIERRE DORVAL

RESPONSABLE RESTAURATION
CAMPÉOLE

LE FAIT MAISON ET L'APPROVISIONNEMENT EN CIRCUITS COURTS POUR LES PRODUITS FRAIS

« Dans nos campings, nous proposons de la petite restauration et du snacking et nous sommes très attentifs à la qualité de nos prestations » insiste Jean-Pierre Dorval qui poursuit : « j'ai l'habitude de dire que nous devons servir ce que nous aimerions manger. C'est très important. » Ainsi, les produits préparés sont proscrits. Le fait maison est toujours encouragé. « Ce qui compte aussi pour nous, c'est que nos restaurants utilisent un maximum d'aliments frais, de saison et si possible produits localement. Nous sommes des acteurs de l'économie locale dans les régions dans lesquelles nous sommes implantés, nous avons l'obligation morale de soutenir les producteurs qui nous entourent en favorisant les circuits courts pour nos approvisionnements. »

TRAÇABILITÉ, CONTRÔLE ET SUIVI

La qualité, c'est aussi garantir une traçabilité et un contrôle très exigeant des produits utilisés quotidiennement. Sur ce point, Jean-Pierre Dorval est intransigeant. « Nous travaillons depuis plusieurs années avec Prestarest et c'est un partenaire privilégié pour nous. La traçabilité des produits est irréprochable. Ils assurent aussi pour nous une veille sanitaire, ce qui nous permet de réagir immédiatement en cas de problème sur un produit. C'est précieux. » précise-t-il.

ET BEAUCOUP DE BONNE HUMEUR !

« Dans nos campings, l'ambiance est très importante. La restauration contribue à instaurer de la convivialité autour des campeurs. Nous sommes très attentifs à cela » conclut-il.

#SécuritéAlimentaire



Un plan de maîtrise sanitaire propre à Campéole

Le Groupe Campéole s'engage cette année encore plus dans la sécurité alimentaire en éditant son propre plan de maîtrise sanitaire.

Plus exigeant et plus contraignant que ceux utilisés jusqu'alors, Campéole affirme une nouvelle fois son intention de faire de la qualité, une valeur forte.



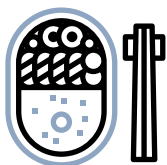
SURFEZ SUR LA VAGUE DU BENTÔ

Original, ludique et très pratique, le Bentô fait aujourd'hui fureur en France. Tout droit venue du Japon, cette boîte-repas dépoussière le traditionnel plat à emporter ou autre panier repas. Grâce à ses différents étages, il permet de contenir un repas complet et équilibré, de l'entrée, au dessert. Malin !

Pas toujours le temps de déjeuner à table au restaurant d'entreprise mais pas forcément envie d'avalier un sandwich derrière son écran d'ordinateur ... les salariés pressés sont souvent tiraillés. Le temps est venu d'innover et de développer l'offre « à emporter ».

UN COFFRET COMPARTIMENTÉ, UNE PRÉSENTATION TOUJOURS TRÈS SOIGNÉE

Grande tendance, le Bentô répond pleinement à cette problématique. En plastique, en métal ou en bois laqué, divisée en plusieurs compartiments et hermétique, cette boîte repas se transporte partout. Le Bentô exige que tout soit coupé pour être mangé facilement avec des baguettes ou une fourchette. Au Japon, le Bentô a développé un véritable art de vivre. Au pays du « kawai » ou le « trop mignon » est légion, la présentation est reine.



Au Japon, la boîte à Bentô est appelée **obento**. Le préfixe **o** a une valeur honorifique un brin affectueuse et s'emploie avec les mots du quotidien, tels que **omizu** (eau), **oniku** (viande), **osushi** (mets de poisson cru et de riz) ou encore **okazu** (garnitures et autres petits plats).



DES REPAS ÉQUILIBRÉS ET COMPLETS

Bien plus nutritif que le sandwich, le Bentô compile l'indispensable d'un repas sain et diététique. Traditionnellement, il se compose d'environ 40% de riz, 30% de protéines animales, 20% de légumes frais et 10% de légumes macérés ou de fruits. Cette composition correspond à une harmonie des saveurs suscitant le contraste des goûts sans brutalité.

DES MENUS QUI PEUVENT AISÉMENT VARIER

Aucune obligation d'y glisser des mets japonais. Le Bentô peut être utilisé comme une lunch box classique. C'est un contenant extrêmement adaptable. Place à l'imagination ! Céréales, riz, pâtes, œufs, viande, poisson, légumes et légumineuses ... tout est permis. Vos convives vont adorer.

#Origines

C'est dans le Japon de l'Ere Kamakura (1185-1333) que la gamelle nippone trouverait son origine. D'abord déclinée sous forme de simples furoshiki (tissus servant à envelopper), elle poursuit son essor pendant l'Ere Moyoma (1568-1600) grâce aux boîtes en bois laqué. C'est à partir de l'Ere Edo (1603-1867) que le bento, qui se déguste entre deux maku (actes) de No, devient plus raffiné et ressemble toujours un peu plus à nos actuels bento.

#EnCeMoment

OH ! LES BEAUX ABRICOTS

Il sent bon l'été, sa peau est douce et sa robe chargée de soleil ... l'abricot arrive en force cette saison. Régalez-vous, c'est un allié tout particulier.

Consommé à maturité, l'abricot atteint un parfait équilibre sucres/acides organiques, concourant à la saveur du fruit. Bien que riche en fibres, l'abricot se digère parfaitement bien grâce aux pectines qu'il contient. Source naturelle de minéraux, l'abricot est vivement recommandé pour les sportifs. Riche en potassium, fer, cuivre et magnésium, il contribue à la recharge minérale et apporte un concentré de glucides au corps. Idéal pour performer dans l'effort ! Super allié bien-être également pour les femmes enceintes, sa teneur en vitamine A favorise la croissance des cellules dans le corps et contribue à renforcer le fonctionnement du système immunitaire. Et côté beauté de la peau, l'abricot n'est pas en reste pour sublimer son éclat. Ses propriétés toniques permettent de combattre les agressions extérieures et surtout, il facilite le bronzage et protège des rayons ultra-violet.

Pour bien le choisir, il faut savoir que contrairement à la banane ou à la poire, l'abricot ne mûrit plus une fois cueilli. Ne vous fiez pas à la coloration du fruit. Elle se produit avant que le fruit ne soit mûr et ne constitue donc en rien une garantie de saveur. Choisissez-le charnu, souple au toucher et surtout parfumé.

#LeSaviezVous?

Originaire de Chine, l'abricotier poussait à l'état sauvage il y a 5 000 ans. Il fut introduit en Occident par Alexandre le Grand qui emprunta la célèbre Route de la Soie.

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Veau



VOLAILLES
Lapin
Pigeon
Poulet



POISSONS
Cabillaud
Merlu
Lieu noir



LÉGUMES
Petit pois
Epinard
Courgette



FRUITS
Cerise
Fraise
Rhubarbe



FROMAGES
Saint-Marcellin
Rocamadour
Brie de Meaux

#OuiChef

Magret de canard aux abricots frais

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 3 magrets de canard
- 500 gr d'abricots frais.
- 30 gr de beurre salé
- 20 cl de vinaigre de Xeres
- 30 cl de vin blanc
- 30 cl de fond de volaille
- Sel, poivre



A l'aide d'un petit couteau inciser et quadriller la peau des magrets, puis placer dans une poêle les trois magrets de canard sur la peau. Faire fondre la peau avant de les retourner. Placer dans cette même poêle les demi-abricots, puis lustrer avec

du beurre fondu les demi-abricots. Ajoutez les magrets et déglacer avec un peu de vinaigre de xérès, de vin blanc et de fond de volaille. Enfournier pour environ 10 à 15 min. Sortir le plat du four, séparer la garniture et la viande. Découper

les magrets à l'aide d'un couteau fin et tranchant. Placer les magrets dans le plat de service et placer autour les abricots cuits. Napper du jus de cuisson. Décorer de feuilles de menthe fraîche ou de persil. Servir aussitôt.