



ZEST'US#3-MARS2024

ÉVITEZ LES PÉPINS



2024 : l'origine des viandes transformées doit être indiquée !

Le petit nouveau dans la bande est le Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 ! Tout frais sorti, publié ce 6 mars 2024, ce décret impose désormais aux restaurateurs d'indiquer la provenance des viandes transformées qu'elles soient achetées, déjà préparées ou cuisinées, englobant des produits tels que les saucisses, les produits panés ou encore le jambon !

[En savoir plus](#)

JUS'TE ATTITUDE



Retrouvez nos 3 astuces pour améliorer votre optimisation énergétique et responsabilité environnementale

En savoir plus

PORTRAIT ACIDULÉ



Romain - La Favorite Turbigo

Découvrez son Interview

LIMONADE DU SAVOIR

La formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale rendue obligatoire par décret n°2011_731 du 24 juin 2011 évolue !

L'Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale paru ****au Journal Officiel de la République Française le 21 février 2024, annule et remplace celui datant du 5 octobre 2011 portant sur le même sujet. Les points juteux à retenir sont les suivants :

- Une obligation de formation de 2 heures par période de 7 heures en présence des stagiaires est instaurée, soit 4h de pratique sur la totalité de la formation.

- Les modalités d'enregistrement des organismes de formation sont modifiées, se faisant désormais exclusivement par voie électronique, avec une liste détaillée de pièces à fournir plus conséquente que celle de 2011
- Les organismes de formation doivent solliciter une nouvelle autorisation pour dispenser la formation avant le 31 mars 2024 et pour ceux déjà autorisés avant la parution de l'arrêté (21 février 2024), ils sont autorisés à poursuivre la dispensation de la formation jusqu'au 30 avril 2024.
- Le contenu de la formation est également modifié, notamment avec l'introduction de la délégation des contrôles sanitaires dont nous vous avons déjà parlé lors de l'édition Zest'us de Janvier 2024.

En outre, nous vous rappelons que le Gouvernement a d'ores et déjà prévu plus de 100 000 contrôles sur l'année 2024 ! il est donc primordial de penser à former vos équipes !

Contactez-nous!

CEDR' ACTUALITÉ

La journée mondiale «sans viande» du 20 mars rappelle une tendance cruciale dans le secteur CHR

La journée mondiale «sans viande» du 20 mars rappelle une tendance cruciale dans le secteur CHR : l'adaptation face à une demande croissante pour une alimentation plus responsable et éthique. Cet événement souligne l'importance de considérer des alternatives alimentaires respectueuses de l'environnement, des animaux, et de la santé humaine.

Une étude de février 2023 révèle que près de 40 % des français aspirent à augmenter leur consommation de produits végan. En 2024, ils étaient 32% à vouloir adopter ce régime alimentaire. Ainsi, ces chiffres soulignent l'intérêt pour des alternatives respectueuses de l'environnement, des animaux, et de la santé humaine.

Dans ce contexte, établissements CHR sont appelés à réfléchir à l'intégration de menus végétariens et vegan au sein de leur offre. Cette transition vers le végétarisme et le veganisme, en plus de réduire l'impact environnemental, participe à une meilleure santé publique en diminuant les risques de maladies chroniques. Elle reflète aussi un effort de diversification et d'innovation culinaire, offrant un avantage compétitif face à une clientèle variée et préoccupée par son alimentation.

Les tendances de 2024 en restauration accentuent l'importance de menus durables. Les substituts de viande, légumineuses, tofu, et autres protéines végétales, se prêtent à une multitude de préparations culinaires, de la simple salade à des plats élaborés, attirant ainsi une clientèle diversifiée.

Pour les professionnels du secteur, s'adapter à ces tendances implique non seulement de repenser leur carte, mais aussi de communiquer sur leur engagement en faveur d'une alimentation plus durable et responsable. Les clients apprécient les établissements qui partagent leurs valeurs et sont prêts à soutenir ceux qui contribuent à un changement positif dans l'industrie alimentaire.

La journée mondiale « sans viande » dépasse son statut d'événement ponctuel pour devenir ainsi un symbole d'un changement profond dans les attentes des consommateurs envers la restauration. En adoptant ces nouvelles orientations, les professionnels se positionnent en précurseurs d'une restauration moderne, attentive aux défis contemporains.

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

[Le registre public d'accessibilité \(RPA\) est-il obligatoire même si mon établissement n'est pas accessible aux personnes en situation de handicap?](#)

Oui, même si votre établissement n'est pas encore accessible aux personnes en situation de handicap, vous êtes toujours tenu de rédiger un registre public d'accessibilité. Ce registre doit détailler les mesures que vous avez prises jusqu'à présent pour rendre votre établissement accessible, ainsi que les obstacles restants et les actions prévues pour les lever.

Même si votre établissement n'est pas encore totalement accessible, le registre public d'accessibilité est une exigence légale destinée à favoriser la transparence et à informer le public sur les efforts entrepris en matière d'accessibilité. Il est également important de montrer votre engagement à améliorer l'accessibilité dans le futur.

[Mais si c'est impossible de rendre mon établissement accessible, est-ce obligatoire malgré tout?](#)

Si votre établissement ne peut pas être rendu accessible aux personnes en situation de handicap pour des raisons structurelles ou autres, vous devez toujours rédiger un registre public d'accessibilité. Dans ce cas, le registre devrait expliquer les raisons pour lesquelles

l'accessibilité n'est pas possible et décrire les mesures alternatives mises en place pour répondre aux besoins des personnes en situation de handicap.

CITRON PRESSÉ

La Cité de la Gastronomie Paris-Rungis ouvrira ses portes dans le Val-de-Marne

Prévue pour 2027, la Cité de la Gastronomie Paris-Rungis ouvrira ses portes dans le Val-de-Marne, visant à fusionner gastronomie, arts, et innovation près du marché de Rungis.

Ce projet ambitieux, membre du réseau des "Cités de la gastronomie" célébrant le repas gastronomique français inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO, s'engage en faveur d'une alimentation responsable et d'une gastronomie durable.

Pensé pour réduire l'impact carbone, il s'articulera autour de cinq espaces offrant un parcours expérientiel, des formations pour tous niveaux, et une valorisation de la biodiversité urbaine.

[En savoir plus](#)

La proposition de loi sur l'indication d'une mention "non fait maison" sur les plats industriels servis dans la restauration a été retirée mardi 19 mars, juste avant son examen en commission à l'Assemblée nationale.

Ce retrait fait déjà débat. La ou Stephane Manigold (restaurateur) revendique une victoire des industriels « Le consommateur ne peut pas savoir si le restaurateur a cuisiné ou si c'est le micro-ondes qui a tourné 30 secondes », le Président de l'UMIH Thierry Marx, s'exprime au nom de tous les syndicats du secteur CHR en faveur d'une loi cadre reprenant le texte de 2014 en vue de l'améliorer et de créer un vrai label impliquant des contrôles assidus. Cette mention « non fait maison » paraissait trop négative et préjudiciable pour certains commerces déjà fragilisés.

Une loi cadre devrait donc bientôt être adoptée en faveur d'un « fait maison » plus clair pour les consommateurs.

AGRUMEZ-VOUS

Devinez ce qui se cache dans ce rébus ;)

Cliquez sur l'image pour répondre!



2



Retrouvez toute notre offre de formation sur notre site

Nos formations

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux



Notre adresse postale est la suivante :

12 boulevard de Vincennes, 94120, Fontenay-
sous-Bois

Vous souhaitez modifier les paramètres pour ce
type d'e-mails ?

Vous pouvez mettre à jour vos préférences ou
vous désabonner