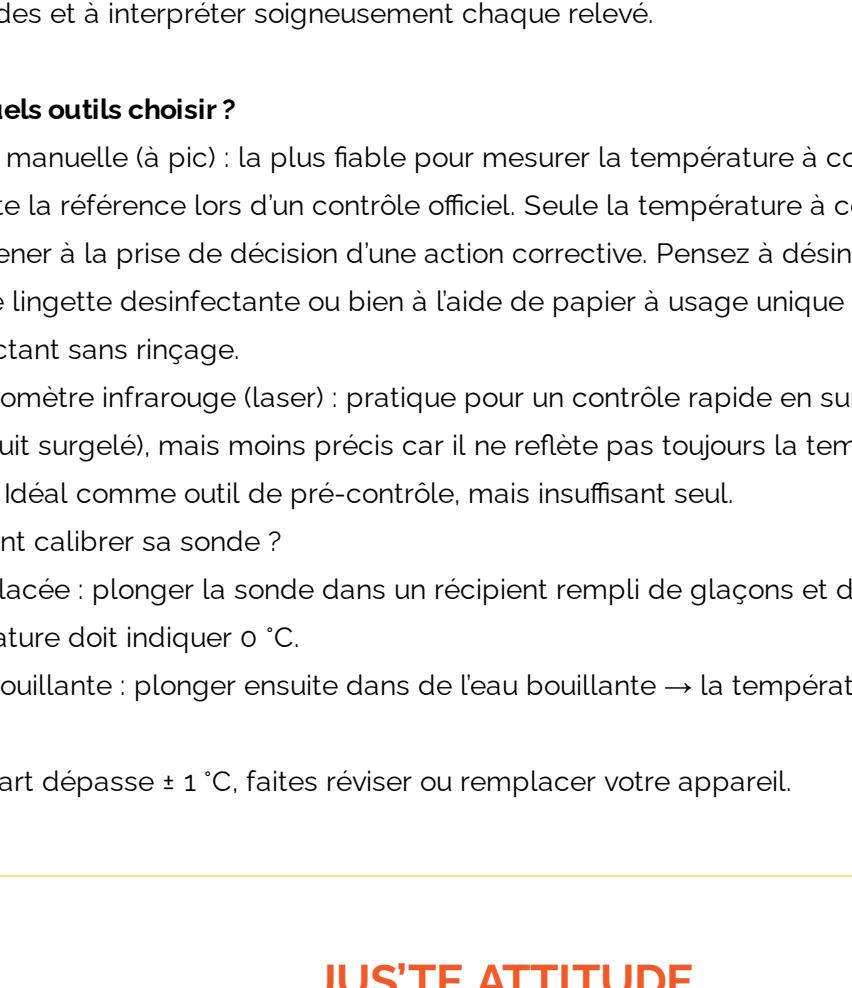




La Newsletter accueillie d'Orange.

ZEST'US#18-aout2025

EVITEZ LES PÉPINS

Tolérance de température : gare aux idées toutes faites surtout l'été !

Chez de nombreux professionnels alimentaires, il est encore trop souvent inscrit la notion de « tolérance +2°C » sur des documents d'enregistrement des températures pour les zones de stockage ou pour la réception des marchandises.

Or, la température réglementaire à respecter en froid positif est stricte — par exemple, la viande hachée doit être conservée et transportée entre 0°C et +2°C.

Certes, votre appareil de mesure peut afficher ± 1°C autour de la valeur lue, ce qui offre une marge d'incertitude, mais ne vous y trompez pas : ce n'est pas une tolérance officielle de 2°C à appliquer aveuglément. Pour éviter les constats de non-conformité, veillez à calibrer vos sondes et à interpréter soigneusement chaque relevé.

Alors quels outils choisir ?

- Sonde manuelle (à pic) : la plus fiable pour mesurer la température à cœur des aliments. Elle reste la référence lors d'un contrôle officiel. Seule la température à cœur d'un produit peut mener à la prise de décision d'une action corrective. Pensez à désinfecter la sonde à l'aide de lingette désinfectante ou bien à l'aide de papier à usage unique et d'un produit désinfectant sans rinçage.

- Thermomètre infrarouge (laser) : pratique pour un contrôle rapide en surface (ex. sous vide ou produit surgelé), mais moins précis car il ne reflète pas toujours la température réelle du produit. Idéal comme outil de pré-contôle, mais insuffisant seul.

Comment calibrer sa sonde ?

1. Eau glacée : plonger la sonde dans un récipient rempli de glaçons et d'eau → la température doit indiquer 0°C.
2. Eau bouillante : plonger ensuite dans de l'eau bouillante → la température doit indiquer 100°C.
3. Si l'écart dépasse ± 1°C, faites réviser ou remplacer votre appareil.

JUS'TE ATTITUDE

Vers une alimentation saine et durable : l'initiative européenne**Qu'est-ce que cette initiative citoyenne ?**

Le 8 juillet 2025, la Commission européenne a enregistré l'initiative citoyenne « L'alimentation est un droit humain pour tous ! (aussi appelée « Manger est un droit humain pour toutes et tous ! Garantir des systèmes alimentaires sains, justes et durables »).

Son objectif : inscrire dans le droit de l'Union le droit à une alimentation saine et durable pour tous les citoyens.

Les organisateurs demandent à l'UE de renforcer ses politiques afin de promouvoir :

- des systèmes alimentaires sains, justes, humains et durables,
- une meilleure qualité nutritionnelle,
- une accessibilité économique,
- une lutte renforcée contre le gaspillage alimentaire,
- et un respect accru du bien-être animal.

Source : [Commission européenne - Press Corner](#)

[Lire l'article entier](#)**Fin des vacances ? 21 restos parisiens pour prolonger le voyage**

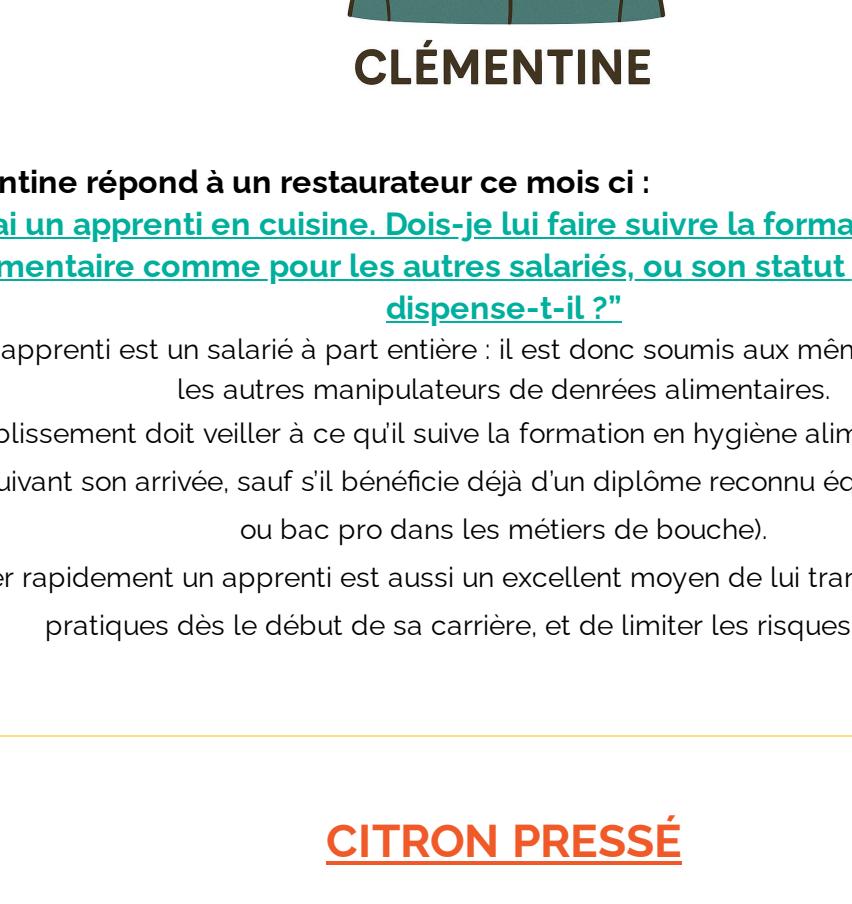
Valises rangées, nostalgie activée... et si vous prolongez l'été sans quitter Paris ? Voici 21 restaurants « vacances » où l'on voyage par la déco et l'assiette : Méditerranée, Liban, Asie, Amérique latine, Inde, Indonésie. L'idée : retrouver les vibes de vacances (terrasses, rooftops, cuisine du soleil, épices, cocktails) le temps d'un dîner.

Gardez en tête que ces restaurants vacances Paris sont prisés : réservez à l'avance, surtout le week-end, et n'hésitez pas à viser le premier ou le second service.

Bon périple !

[Lire l'article entier](#)

LIMONADE DU SAVOIR

**Développement durable et attractivité : Le label Clef Verte pour les CHR en France**

En 2025, le label Clef Verte (Green Key) atteint un niveau record de popularité en France, avec plus de 2 400 établissements labellisés (hôtels, campings, gîtes, chambres d'hôtes, restaurants, etc.). Ce succès reflète l'engouement croissant du secteur pour le tourisme durable et l'écoresponsabilité. Selon une étude de 2023, 77 % des voyageurs français souhaitent voyager de manière plus durable et 62 % se sentiront plus à l'aise de séjourner dans un hébergement affichant un label écologique.

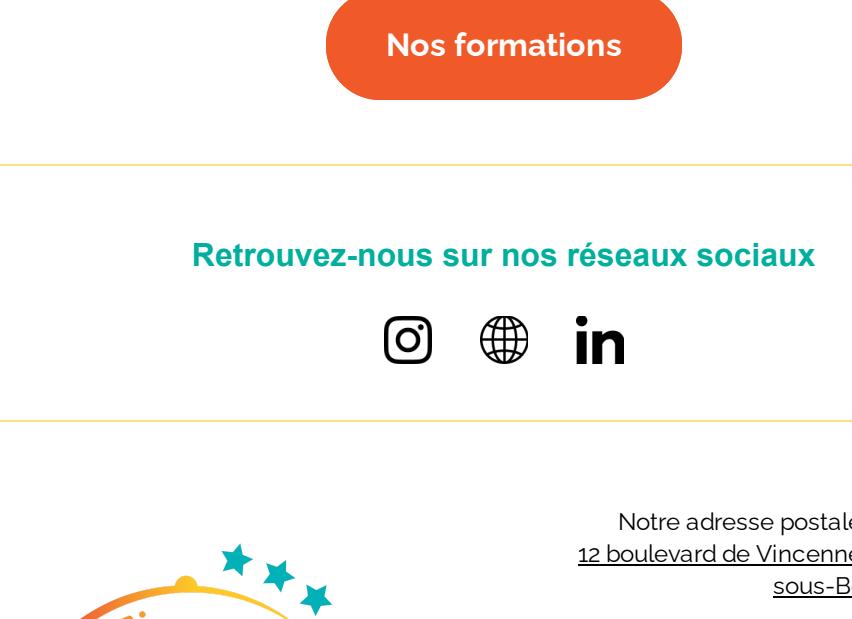
Face à ces attentes, intégrer le développement durable devient un levier d'attractivité majeur pour les professionnels des cafés, hôtels, restaurants (CHR). Le label Clef Verte s'impose comme un outil clé pour valoriser vos engagements en tourisme durable et vous démarquer sur un marché en pleine évolution.

Pourquoi est-ce important pour le secteur CHR ?

- Attentes clients : la demande pour des plats sains, locaux et respectueux de l'environnement explose. Les consommateurs exigent transparence, traçabilité et engagement.

- Transition écologique : l'Europe pousse déjà à réduire les émissions carbones « du champ à l'assiette ». L'initiative renforce cette dynamique, avec un accent sur la gestion durable de l'eau et le bien-être animal.

- Évolutions sociétales : près d'un cinquième des Européens est en insécurité alimentaire. L'accès à une nourriture de qualité, abordable et durable devient un sujet central.

[Lire l'article entier](#)**Foodbusiness : comment gérer un client insatisfait ?**

Dans le secteur CHR (cafés, hôtels, restaurants), vous serez forcément confronté un jour ou l'autre à un client mécontent. Qu'il s'agisse d'un plat raté dans un restaurant ou d'un problème de chambre dans un hôtel, savoir **gérer un client insatisfait** est une compétence indispensable pour protéger votre réputation et fidéliser votre clientèle.

On dit souvent qu'un client mécontent le fait savoir à bien plus de monde qu'un client satisfait – surtout à l'ère des réseaux sociaux et des avis en ligne. À l'inverse, un client dont la plainte est traitée avec brio peut ressortir encore **plus fidèle** qu'avant son mécontentement.

Dès lors, comment transformer une expérience négative en opportunité ? Voici un guide professionnel et pédagogique rempli de conseils pratiques pour vos équipes (serveurs, responsables de salle, direction), afin de **désamorcer la crise, apaiser le client et rattraper une situation délicate**.

[Lire l'article entier](#)

CEDR' ACTUALITÉ

Salons CHR second semestre 2025 : les événements incontournables

Les cafés, hôtels et restaurants (CHR) évoluent dans un contexte en pleine mutation : digitalisation, transition écologique, nouvelles attentes clients. Participer aux salons et conférences spécialisés permet de :

- suivre les tendances du secteur,

- rencontrer des fournisseurs et partenaires,

- tester de nouvelles solutions,

- anticiper les évolutions réglementaires et sociétales.

En 2025, plusieurs événements majeurs marqueront la rentrée.

[Lire l'article entier](#)

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

CLÉMENTINE

Clémentine répond à un restaurateur ce mois-ci :

"J'ai un apprenti en cuisine. Dois-je faire suivre la formation hygiène alimentaire comme pour les autres salariés, ou son statut particulier le dispense-t-il ?"

Oui, un apprenti est un salarié à part entière : il est donc soumis aux mêmes obligations que les autres manipulateurs de denrées alimentaires.

- L'établissement doit veiller à ce qu'il suive la formation en hygiène alimentaire dans les 6 mois suivant son arrivée, sauf si bénéfice déjà d'un diplôme reconnu équivalent (CAP, BEP ou bac pro dans les métiers de la bouche).

- Former rapidement un apprenti est aussi un excellent moyen de lui transmettre de bonnes pratiques dès le début de sa carrière, et de limiter les risques d'erreur.

[Lire l'article entier](#)

CITRON PRESSÉ

Cyril Lignac dévoile « Glacé », sa nouvelle collection de glaces artisanales à Saint-Tropez

Cyril Lignac enrichit son offre sucrée avec « Glacé », une nouvelle collection de glaces artisanales lancée cet été à Saint-Tropez.

<https://www.cyrilignac.fr/article/desserts-bord-de-tasse/cyril-lignac-devoile-glace-sa-nouvelle-collection-de-glaces-artisanales-a-saint-tropez/>

utm_source=brevo&utm_campaign=ACDC_CHR_T_250825_MEMBRES&utm_medium=email

utm_source=brevo&utm_campaign=ACDC_CHR_T_25082

