



Syndicat des fabricants de Produits Traiteurs Frais

44, rue d'Alésia 75682 Paris - Cedex 14
Tél. : 01 53 91 44 44 - Fax : 01 53 91 44 70
synafap@adepale.org

www.adepale.org



SYNAFAP est membre de ADEPALE

Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Elaborés

ADISUR	FIAC	P.F.D	SYNAFAP	SYNDEPAL	STF
Surimi	Aliments Conservés	Produits à base de Fruits, sucres et Dérivés	Produits Traiteurs Frais	Produits Alimentaires Déshydratés	Saumon et Truite Fumés

SYNAFAP / SOPEXA - 755 670 110 RCS PARIS - Conception : FEMININ

Guide

des produits traiteurs frais

pour les Professionnels
de la Restauration



Syndicat des fabricants de Produits Traiteurs Frais

SYNAFAP est membre d'ADEPALE Association Des Entreprises de Produits ALimentaires Elaborés

édito



Photo : P. ASSET

2

Madame, Monsieur,

Aujourd'hui les produits traiteurs frais présentent des gammes variées et adaptées aux professionnels de la restauration, comme le confirme la rapide croissance des ventes.

A travers des innovations constantes, une grande souplesse d'utilisation et des qualités organoleptiques préservées, les fabricants mettent à votre disposition des produits vous permettant d'exercer vos talents en toute sécurité.

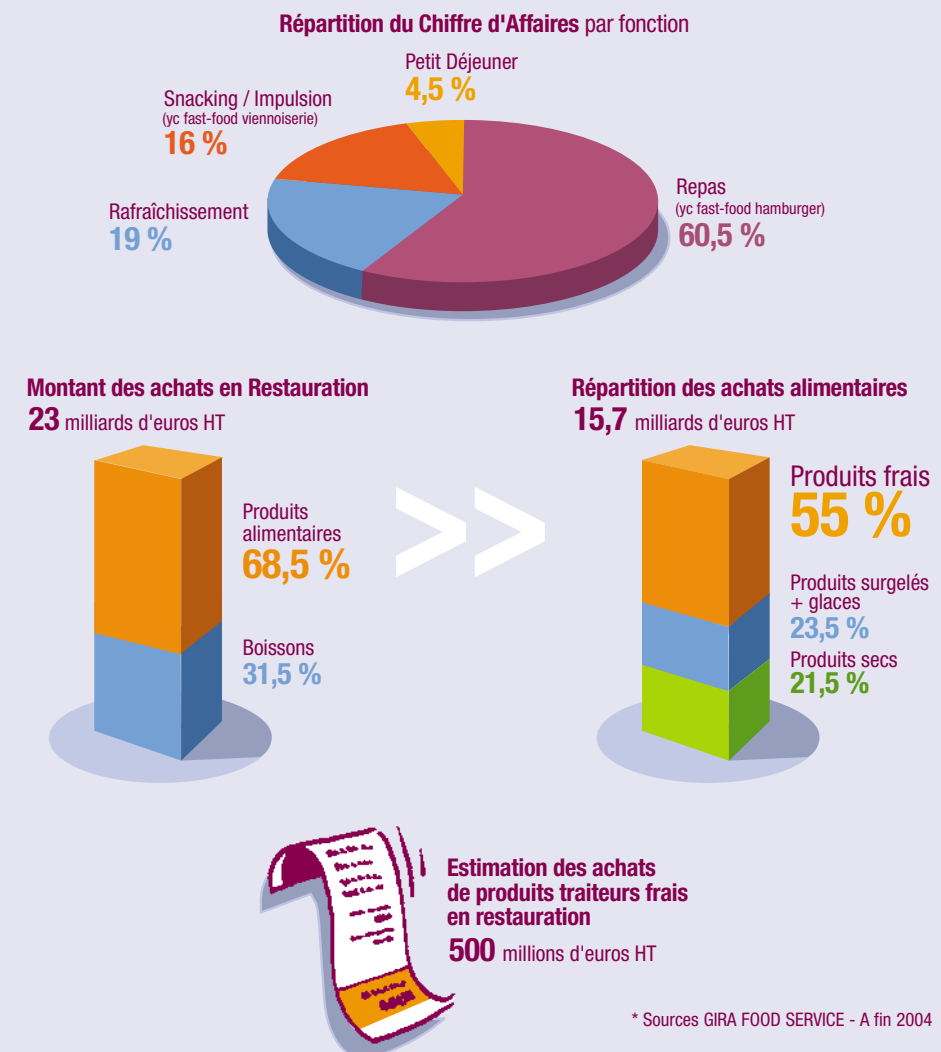
Ce guide a pour but de mieux vous faire connaître les produits traiteurs frais spécifiquement conçus et adaptés à votre métier.

Nous espérons qu'il répondra à vos attentes et vous aidera à satisfaire des clients de plus en plus exigeants, tout en maîtrisant parfaitement vos coûts.

Bernard Thépot
Président du Synafap

3

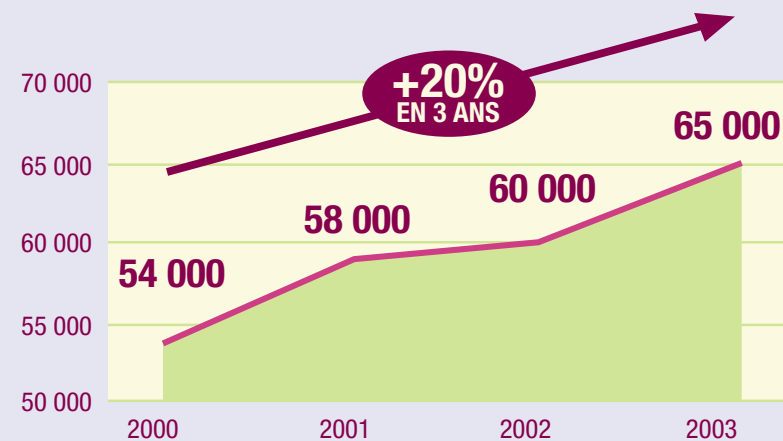
		Les familles de produits traiteurs Frais		sommaire	
		14 Salades			
		15 Plats cuisinés			
		16 Panés			
		17 Tartes salées & pizzas			
		18 Crêpes & galettes			
		19 Pâtes & quenelles fraîches			
		20 Charcuteries pâtisseries			
		21 Produits exotiques			
		22 Appareils & garnitures			
		23 Sauces			
		24 Sandwiches			
		25 Desserts			
Données du marché			10		28
				Réglementation & mémo technique	34
	6	Les atouts des produits traiteurs frais	12		Logistique & gestion
				30	
				Le Synafap Ses missions Ses adhérents	
4				5	





Données du marché Les produits traiteurs frais en restauration

Evolution du marché des produits traiteurs frais en restauration (en tonnage)*



8

* Source ADEPALE - Rapport économique 2003 sur la base des déclarations faites à ADEPALE par l'ensemble des fabricants adhérents et non adhérents au SYNAFAP membre d'ADEPALE.

Répartition du marché
des produits traiteurs frais en restauration*

En tonnes nettes	Total 2003	Poids de chaque segment
Salades	11 859	18,3 %
Tartes salées	1 410	2,18 %
dont Pizzas	879	1,36 %
Blinis / Crêpes	495	0,76 %
Charcuteries pâtisseries	10 719	16,5 %
dont sandwiches soit 59 millions de sandwiches	8 793	13,6 %
Préparations cuisinées	21 125	32,6 %
dont plats cuisinés	17 627	27,2 %
Pâtes fraîches	2 168	3,35 %
Quenelles	527	0,81 %
Panés	8 984	13,87 %
Potages / Soupes	1 707	2,64 %
Sauces	1 727	2,67 %
Appareils / Garnitures	649	1 %
Desserts	3 375	5,21 %
	64 745	
	+ 9,8 % vs 2002	

9

Les atouts des produits traiteurs frais

Saveur

Maîtrise

Souplesse

Innovation

Diversité

Facilité

10

Saveur et goût
+
Constance des recettes
+
Diversité de l'offre
et innovations permanentes
+
Garantie des apports nutritionnels
+
Souplesse d'utilisation
et rapidité de mise en œuvre
+
Traçabilité
et sécurité alimentaire
+
Maîtrise du coût portion
=

LES ATOUTS DES PRODUITS TRAITEURS FRAIS 11



Les familles de produits traiteurs frais

	Entrée	Plat principal	Dessert	Snacking	Aides culinaires	
Salades						P.14
Plats cuisinés						P.15
Panés						P.16
Tartes salées & pizzas						P.17
Crêpes & galettes						P.18
Pâtes & quenelles fraîches						P.19
Charcuteries pâtisseries						P.20
Produits exotiques						P.21
Appareils & garnitures						P.22
Sauces						P.23
Sandwiches						P.24
Desserts						P.25

Entrée Plat principal Snacking Aides culinaires



Les « incontournables »

- > Carottes râpées vinaigrette
- > Taboulé oriental
- > Céleri remoulade
- > Piémontaise

14

Conseils de remise en œuvre

- Les salades traiteur sont prêtes à servir. Elles s'utilisent pour composer des assiettes de crudités, proposer un buffet d'entrées, éventuellement comme ingrédients de préparations plus élaborées (demi pamplemousse ou avocat garni...) ou encore éventuellement comme garnitures de sandwiches.
- Lorsqu'elles sont présentées dans des saladiers, les salades doivent être remuées régulièrement pour conserver leur aspect frais.

Les Salades Traiteurs

Astuces

- Pour la présentation de vos buffets de salades : indiquer le nom des produits et éventuellement les principaux ingrédients à côté de vos saladiers. Cela permettra au client de mieux identifier la recette mais aussi de le fidéliser.

Durée de vie

- La durée de vie des produits de la catégorie varie entre 10 et 21 jours.

Points critiques Qualité

- Le bon respect de la chaîne du froid (0°C à +4°C) garantit la qualité et la fraîcheur des produits.
- Les produits doivent être consommés dans les 48 heures après ouverture.

Saisonnalité

- Les salades traiteur sont très consommées lors de la période estivale. Cependant le large choix de produits permet d'offrir tout au long de l'année des recettes de saison.

- Produits frais élaborés sous contrôles qualité stricts.
- Une durée de vie qui favorise la souplesse dans la gestion des approvisionnements.
- Recettes prêtes à servir.
- Garantie d'une meilleure gestion du « food cost ».
- Qualité constante tout au long de l'année.
- Praticité et rapidité de mise en œuvre.
- Pluralité des recettes.

Entrée Plat principal Snacking



Les « incontournables »

Les grands classiques de la cuisine française :

- > Blanquette de veau
- > Coq au vin
- > Bœuf bourguignon
- > Poulet à la basquaise
- > Rognons à la moutarde
- > Saumon à l'oseille

Mais également :

- > Paëlla
- > Couscous
- > Lasagnes

Conseils de remise en œuvre

- Avant ouverture, remuer doucement le sachet ou la barquette pour garantir une bonne homogénéité de la sauce ou des accompagnements.
- La qualité gustative finale du produit dépend principalement de la qualité du réchauffage : préférer un temps de réchauffage plus long avec une température plus basse.
- Les températures de réchauffage à cœur idéales sont comprises entre 57°C et 68°C.
- Les plats cuisinés peuvent être réchauffés au bain-marie, au four micro-ondes ou au four vapeur.
- Au bain-marie (eau de 65° à 75°C) : pendant 10 à 12 minutes en mono-portions et de 20 à 25 minutes pour les multi-portions.
- Au four micro-ondes : 2 à 3 minutes par portion (300 g.) pour une puissance de 1000 W restitués.
- Au four vapeur basse pression : compter 20 minutes par kilo à puissance maximale.
- Au four vapeur haute pression, mettre les produits dans un bac « gastro », bien les couvrir pour éviter de délier la sauce, et réchauffer 10 minutes par kilo à puissance maximale.

Les Plats Cuisinés

Astuces

- Jouer sur les couleurs et les contrastes pendant le dressage de l'assiette, utiliser des herbes aromatiques fraîches ou des petites tomates cerises.
- Pour animer votre menu ne pas hésiter à questionner votre fabricant sur ses « recettes du mois » et ses produits de fin d'année (Gibiers et Volailles festives par exemple).

Durée de vie

- De 10 à 30 jours en fonction des produits.

Points critiques Qualité

- Toujours respecter la chaîne du froid (0°C à + 4°C).
- Un sachet ou une barquette doit être utilisé dans les 24 heures après ouverture et ne doit pas être remis en température plusieurs fois.
- A conserver au réfrigérateur après ouverture.
- Bien respecter les temps et températures de réchauffage indiqués par le fabricant afin de pas "recuire" le produit.

- Le respect des saveurs et la parfaite restitution des qualités organoleptiques grâce à la technologie de cuisson sous-vide.
- La diversité des recettes et notamment les gammes thématiques et festives qui permettent une rotation des cartes et menus.
- La praticité d'utilisation et la rapidité de remise en œuvre.

15



Les « incontournables »

- > Cordon bleu
- > Escalope de dinde viennoise
- > Nuggets de filet de poulet

16

Conseils de remise en œuvre

- Les produits sont cuits à cœur, une simple remise en température au four suffit et garantit un niveau de lipides assez faible.
- Pas d'utilisation d'huile pour le réchauffage.
- Le réchauffage des produits au four à micro-ondes est vivement déconseillé.

Les Panés de Volaille Frais

Astuces

- Ces produits panés peuvent être accompagnés de légumes verts, de salade verte avec quelques rondelles de tomates voire d'une petite rondelle de citron pour l'escalope de dinde à la viennoise.

Durée de vie

- Cordon bleu : 21 jours.
- Escalope de dinde viennoise : 21 jours.
- Nuggets de filet de poulet : 21 jours.

Points critiques Qualité

- Toujours respecter la chaîne du froid (0°C à +4°C).
- Les barquettes doivent être conservées au réfrigérateur et utilisées 24 heures après ouverture.

Atouts nutritionnels

	Cordon bleu (2 compositions)	Escalope de dinde viennoise	Nuggets de filet de poulet
Lipides	Environ 11,5 %	7 %	10 %
Protéines/Lipides	De 1 à 1,22	2,60	1,5

- Les viandes de dinde et de poulet possèdent de grandes qualités nutritionnelles telles une richesse en protéines de bonne qualité, une pauvreté en lipides, des vitamines et minéraux en quantité ou encore un fort pouvoir rassasiant.

- Produits déjà cuits ne nécessitant qu'un court réchauffage.
- Produits portionnés, adaptés à la restauration collective et commerciale (portions modulables pour les nuggets de filet de poulet).



Les « incontournables »

- > Quiche Lorraine
- > Tarte aux fromages
- > Tarte saumon oseille
- > Tarte aux poireaux
- > Pizza au chorizo
- > Pizza au jambon
- > Pizza au chèvre
- > Pizza aux 3 fromages

Conseils de présentation et remise en œuvre

- Remettre les produits en température, entre 7 à 15 minutes selon les recettes, dans un four traditionnel préchauffé à 200/220°C. Ce sont des produits fragiles au four, il faut bien surveiller pour éviter un brunissement élevé ou une "sur-cuisson".
- Après remise en température, garder les produits couverts pour éviter le dessèchement.
- Attention à la fragilité de la pâte lors de la découpe.
- L'usage du four à micro-ondes est vivement déconseillé pour les pizzas et les tartes salées.

Les Tartes Salées & Pizzas

Astuces

- Proposer les tartes salées et pizzas en entrée mais aussi en plat principal avec une salade verte, qui apportera couleur et fraîcheur.
- Bien servir les tartes salées chaudes à cœur.
- Pour une offre snacking, offrez plutôt des tartes salées et pizzas aux visuels artisanaux « fait maison ».
- Découpées en petits carrés, les pizzas et les tartes salées peuvent être servies à l'apéritif.

Durée de vie

- Entre 12 à 15 jours pour les pizzas.
- De 15 à 25 jours pour les tartes salées en fonction des recettes.

Points critiques Qualité

- Toujours respecter la chaîne du froid (0°C à +4°C).
- Pour les produits découpés à la commande, protéger la partie entamée avec du film alimentaire pour éviter le dessèchement, ou enlever l'entame avant de couper une nouvelle part.
- Nettoyer régulièrement la lame du couteau.

- Diversité des recettes et des formats.
- Pluralité des usages : à l'apéritif, en entrée, en plat principal ou « sur le pouce ».

17

Entrée

Plat principal

Dessert

Snacking



Les « incontournables »

> Pâtes liquides pour galettes, crêpes et gaufres
> Crêpes et galettes “nature”
> Crêpes et galettes « roulées » ou « pliées » : jambon-fromage, jambon-champignon, jambon-œuf-fromage
> Crêpes garnies sucrées : au chocolat, aux pommes, à la confiture

18

Conseils de remise en œuvre

- **Pâtes liquides pour galettes et crêpes :**
Le mieux est de disposer d'un bilig (plaque chauffante électrique ou gaz). Sinon, une poêle anti-adhésive peut suffire. Faites bien chauffer votre bilig et graissez-le avant chaque crêpe.
=> Il faut prendre en considération une perte approximative de 30%. Avec un litre de pâte liquide, vous pouvez réaliser environ 12 crêpes ou galettes (diamètre de 30 cm).
- **Galettes et crêpes nature :**
Le garnissage à froid est déconseillé. Il est préférable de réchauffer légèrement les crêpes ou galettes avant garnissage pour

qu'elles retrouvent leur souplesse. (quelques minutes au four vapeur peuvent suffire)

- **Galettes et crêpes garnies :**
A la poêle : 6 à 7 minutes à feu très doux avec une noix de beurre (sans retourner la galette).
Au four micro ondes : 2 minutes 750W.
Au four thermique : four chaud th. 8, 7 minutes avec une noix de beurre. Recouvrir le plat d'un papier aluminium pendant la cuisson.
Les crêpes garnies sucrées peuvent être dégustées froides ou chaudes mais sont meilleures une fois réchauffées.

Les Crêpes & Galettes

Astuces

- Tous les types de garnitures peuvent être utilisés, alors faites confiance à votre imagination !

Durée de vie

- Pour les pâtes liquides : environ 15 jours.
- Pour les crêpes et galettes natures : environ 10 à 12 jours.
- Pour les galettes et crêpes garnies : environ de 10 à 14 jours.

Points critiques Qualité

- Pâtes liquides : à conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 24 h après ouverture.
- Galettes et crêpes nature : une fois la barquette ouverte, conservez au réfrigérateur et utiliser rapidement pour éviter le dessèchement.

Saisonnalité des produits

- Très forte consommation à l'occasion de la Chandeleur et Mardi gras.


Atouts nutritionnels

- Les galettes et crêpes nature sont riches en céréales donc en glucides complexes.
Valeurs nutritionnelles approximatives (pour 100 g)
Galettes blé noir :
175 kcal / protides : 8.2 g, glucides : 30.5 g, lipides : 2.3g.
Crêpes de froment sucrées :
285 kcal / lipides : 8.2 g, protides : 7.9 g, glucides : 44.8 g.
- En fonction de la garniture utilisée, le produit peut être plus ou moins calorique.

- **La galette est un produit original et unique.**
- **Pâte liquide : moins de risque sanitaire par rapport à une fabrication artisanale (présence d'œuf).**

Entrée

Plat principal



Les « incontournables »

Quenelles Fraîches :
> Quenelles Lyonnaises nature, au Brochet ou à la Volaille
> Mini quenelles Nature

Pâtes Fraîches :
> Pâtes simples : Tagliatelles, Gnocchi
> Pâtes extrudées : Fusilli, Macaroni, Lumaconi, Campanelle, Conchiglie
> Pâtes farcies : Ravioli, Cappelletti, Tortellini et Cannelloni

19

Conseils de remise en œuvre

- **PÂTES FRAÎCHES :**
Pâtes farcies
Plongez les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Remuez jusqu'à reprise de l'ébullition et laissez cuire à feu doux pendant 8 à 9 minutes selon les produits. Égouttez et accordez à votre convenance.
Pâtes simples
Plongez les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Remuez jusqu'à reprise de l'ébullition et laissez cuire à feu doux pendant 3 à 4 minutes selon les produits. Pour les gnocchi, laissez cuire 1 minute. Égouttez et accordez à votre convenance.
Pâtes extrudées
Elles se préparent comme des pâtes simples et elles permettent de consommer les pâtes fraîches en salade et en gratin.
- **QUENELLES FRAÎCHES :**
Au four : Placez les quenelles dans un plat beurré. Parsemez d'une noisette de beurre ou nappez les d'une sauce de votre choix (tomate, béchamel, aurore, Nantua, financière). Laissez cuire à four moyen (th. 7) pendant 20-25 minutes. Retirez du four et servez aussitôt.
A la casserole : Disposez les quenelles dans une casserole, nappez les d'une sauce de votre choix, couvrez et laissez cuire 20 minutes à feu doux. Ne découvrez qu'au moment de servir.
Pour plus de saveur, vous pouvez pocher les quenelles en eau bouillante avant la cuisson. Vous pouvez servir les quenelles en entrée, en plat principal ou encore en accompagnement de légumes, d'un poisson ou d'une viande (éviter avec les féculents).

Les Pâtes & Quenelles Fraîches

Astuces

- **Astuce gourmande «quenelles» :**
Découpez les quenelles en rondelles, faites les revenir dans une poêle avec un peu de beurre pendant 5 minutes, déposez-les sur une salade verte.
- **Astuce gourmande «pâtes fraîches» :**
Vous pouvez faire revenir vos pâtes avec un peu de beurre dans une poêle et saupoudrer de parmesan.

Durée de vie

- Quenelles Fraîches : 14 jours.
- Pâtes Fraîches : 21 jours.

Points critiques Qualité

- Conditionné sous atmosphère protectrice.
- A conserver entre 0°C et +4°C.

Saisonnalité des produits

- Les pâtes fraîches se consomment toute l'année.
- Les quenelles fraîches se consomment plus souvent en automne et hiver. Pour désaisonnaliser les quenelles, les mini-quenelles peuvent être dégustées à l'apéritif sur des piques en bois, se préparer au barbecue en brochette et également agrémenter une salade de saison.

- Des produits nutritionnels et énergétiques de par leur composition (semoule de blé dur, œuf...)
- Possibilités d'animer les menus autour de différents thèmes : spécialités régionales (quenelles), saveurs d'Italie pour les pâtes...
- Un « rendement » avantageux :
 - les quenelles se développent d'un minimum de 40% à la cuisson
 - le rendement après cuisson est de 1.6 pour les pâtes farcies à 1.9 pour les pâtes simples.
- Rapidité et simplicité de mise en œuvre.
- Multiplicité des usages et des accompagnements.

Entrée Plat principal Snacking



Suggestion de présentation

Les « incontournables »

- > Feuilleté jambon-fromage
- > Friands à la viande,
- > Bouchée à la Reine
- > Roulé au fromage
- > Croissant au jambon
- > Croque-monsieur
- > Pâtés en croûte

20

Conseils de remise en œuvre

- Très pratiques, ces produits se réchauffent en 12 à 15 minutes (selon les recettes) dans un four préchauffé à 180°C. Si vous dépassez ce temps, veillez à ce que les produits ne se dessèchent pas.
- Le réchauffage de ces produits au four à micro-ondes est vivement déconseillé.

Les Charcuteries Pâtissières

Astuces

- Proposez ces produits comme une entrée gourmande ou un plat principal léger.
- Proposez-les accompagnés d'une salade de saison assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de noix ou tout simplement seuls. Disposez alors une feuille de salade sous les produits et des tomates cerise en décoration.
- Veillez à ce que les produits soient encore bien chauds lorsque vous les servez.
- Quelques accords produits/vins* :
 - Friands / Bouchées à la Reine : vin rouge type Bourgueil.
 - Croissants / roulés : vin rouge de Loire.

* A consommer avec modération.

Durée de vie

- Bouchée : 8 jours.
- Autres produits : 10 à 20 jours (en fonction des produits).

Points critiques Qualité

- Penser à recouvrir les produits pour éviter le dessèchement, notamment pour les produits dont la garniture est visible et ceux recouverts de fromage râpé.
- Bien respecter la chaîne du froid (0°C à +4°C).

• Il existe des produits « basiques » pour tous les jours et des spécialités plus festives (pour Noël, Pâques...) ou plus occasionnelles (pour les week-ends, Halloween, St Valentin...).

• Pratique, la diversité des recettes et des formes vous permet de varier régulièrement votre carte et/ou vos menus!

Entrée Plat principal Dessert Snacking



Suggestion de présentation

Les « incontournables »

Entrées :

- > Nems
- > Acras
- > Samoussas
- > Beignets de crevettes

Plats & accompagnements :

- > Sauté de Porc Caramel
- > Emincé de Bœuf aux Champignons noirs
- > Riz Cantonnais
- > Tajine Poulet Citron Olives
- > Tajine d'agneau

Conseils de remise en œuvre

Entrées Exotiques :

- Les remettre en température au four 7 à 12 minutes à 200°C, ou 3 minutes dans de l'huile chaude en retournant les produits régulièrement.
- Ne pas utiliser le four micro-ondes.

Plats & accompagnements :

- Ils sont à remettre en température au bain-marie (eau de 80° à 90°C) pendant 30 minutes directement dans leurs sachets ou barquettes.

- Les produits peuvent être également réchauffés plus rapidement 2 à 3 minutes par portion au four micro-ondes à 1000W.

- Pour un plat cuisiné, prévoir des portions de 300 g environ par personne plus accompagnement.

- Avant ouverture, remuer doucement le sachet ou la barquette pour garantir une bonne homogénéité de la sauce ou des accompagnements.

Les Produits Exotiques

Astuces

Pour un repas chinois, vous pouvez éventuellement proposer à vos convives des baguettes en complément des couverts.

Entrées Exotiques

- Pour servir de vrais nems vietnamiens, n'oubliez pas la menthe fraîche et la salade verte.
- Vos convives apprécieront un Bandol Rouge* avec la plupart des entrées exotiques.

Plats & accompagnements cuisinés Exotiques

- Du fenouil braisé au citron vert fera un excellent accompagnement de Tajine.
- Jouer sur les couleurs et les contrastes pendant le dressage de l'assiette, utiliser de la menthe fraîche émincée, de la citronnelle ou du poivre de Szechuan.
- Utiliser du riz thaï ou des nouilles chinoises en accompagnement.

Accord Met / Vin

- Sauté de Porc Caramel / Côte de Provence rosé*
- Emincé de Bœuf aux Champignons noirs / Saké*
- Riz Cantonnais / Bandol Rouge*
- Tajine / Sidi Brahim ou Boulaouane*

* A consommer avec modération.

Durée de vie

- Jusqu'à 30 jours en fonction des produits.

Points critiques Qualité

- Toujours respecter la chaîne du froid (0°C à +4°C).
- Un sachet ou une barquette entamé doit être conservé au réfrigérateur et utilisé dans les 24 heures.

- Des produits qui permettent de proposer des animations thématiques.
- Idéal en offre complémentaire ou pour apporter une note originale à vos buffets et cocktails.

21

Aides culinaires



Suggestion de présentation

Les « incontournables »

Sauces à garniture :
Bolognaise et Carbonara

« Tartinables » :
Tarama, Tatziki, Guacamole,
Thon Mayonnaise, Surimi/Crabe
Mayonnaise, Poulet Mayonnaise,
Poulet sauce Curry,
Saumon / Mayonnaise,
Crevettes / Mayonnaise.

22

Conseils de présentation et remise en œuvre

Les sauces à garnitures (Carbonara et Bolognaise) :

- Au bain-marie (eau de 80° à 90°C) : pendant 30 minutes directement dans leurs poches ou barquettes.
- Au four micro-ondes : 2 à 3 minutes la portion pour une puissance de 1000W.
- Au four vapeur basse pression : compter 20 minutes par kilo à puissance maximale directement dans leurs poches ou barquettes.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des fours vapeurs à haute pression qui peuvent délier la sauce à garniture.
- Avant de dresser les assiettes, bien remuer la sauce avec une cuillère ou secouer doucement la poche/barquette pour garantir une bonne homogénéité du produit.

Les Appareils & Garnitures

Les Tartinables :

- Ce sont des compositions fraîches pour vous permettre d'élaborer toute une palette de recettes.
- Elles s'utilisent telles quelles à la sortie de chambre froide.
- Elles ont de multiples utilisations à froid comme à chaud : en sandwiches froids (baguette, clubs, suédois, croissants, enroulés, tortillas, bagels) et tartines froides, en sandwiches chauds comme les Pita - Panini, en tartines et pizzas chaudes, et pourquoi pas sur une pâte feuilletée chaude (avec des Tartinables à base d'huile d'olive), en salades composés (avec des crudités, blé, pâtes, riz, pommes de terre, ou même en macédoine de légumes), en canapé, en garniture de légumes.
- 50 à 60 grammes de tartinable suffisent pour un sandwich ou une salade.

Astuces

- Accord Sauce / Vin
- Sauce Bolognaise / Rosé de Provence*
 - Sauce Carbonara / Chianti ou Valpolicella*

Les tartinables

- Pour obtenir plus facilement des plateaux de canapés variés,

** A consommer avec modération.*

utilisez une poche à pâtisserie et fourrer vos petits fonds de tartes salées précuits, pains surprises ou crudités (petites demi-tomates, larges rondelles de concombres) d'une préparation au Saumon, Crevettes ou même Poulet Curry par exemple.

Durée de vie

- De 21 à 30 jours en fonction des produits.

Points critiques Qualité

- Bien respecter la chaîne du froid (0°C à +4°C).
- Pour éviter le dessèchement, maintenez les produits couverts pendant le stockage et conservez les au réfrigérateur.

- Variété des recettes notamment grâce à la « tartinable » du mois.
- Diversité des usages et des possibilités d'assemblages.

Aides culinaires



Suggestion de présentation

Les « incontournables »

Pour les viandes :

- > Sauce poivre vert
- > Sauce béarnaise
- > Sauce au roquefort
- > Sauce madère aux champignons
- > Sauce curry

Pour les poissons :

- > Sauce hollandaise
- > Sauce américaine
- > Sauce à l'oseille
- > Sauce beurre blanc

Conseils de remise en œuvre

Les sauces peuvent être réchauffées au bain-marie, au four micro-ondes ou au four vapeur :

- Au bain-marie (eau de 80° à 90°C) : pendant 30 minutes directement dans leurs sachets ou barquettes.
- Au four micro-ondes : 2 à 3 minutes la portion pour une puissance de 1000W.
- Au four vapeur basse pression : compter 20 minutes par kilo à puissance maximale directement dans leurs poches ou barquettes.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des fours vapeurs à haute pression qui peuvent délier la sauce.
- Avant de dresser les assiettes, bien remuer la sauce avec une cuillère ou secouer doucement la poche/barquette pour garantir une bonne homogénéité.

Les Sauces Prêtes à l'Emploi

Astuces

Quelques accords Sauces/Vins :

- Sauce Poivre Vert / Bordeaux Côtes de Castillon ou Irouleguy*
- Sauce à l'oseille / Tokay Pinot Gris ou Jurançon sec*
- Sauce Hollandaise / Champagne ou Edeltzwick*
- Sauce Américaine / Bourgogne Blanc ou Pouilly Fumé*

** A consommer avec modération*

Durée de vie

- De 14 à 30 jours en fonction des produits.

Points critiques Qualité


- Toujours respecter la chaîne du froid (0°C à +4°C).
- Un sachet ou une barquette doit être utilisé dans les 24 heures après ouverture et ne doit pas être remis en température plusieurs fois.

- Une solution idéale pour les assemblages de plats.
- Un gain de temps et un dosage au plus juste qui limite la perte de produit.
- Une diversité des recettes.
- Une saveur préservée.

23

Plat principal

Snacking



Suggestion de présentation

Les « incontournables »

> Les pains :
pain de mie, pain viennois,
pain suédois ou polaire

> Les garnitures :
jambon, charcuterie,
volaille et produits de la mer

> Les formats :
sandwiches clubs simples,
sandwiches grand format club
ou viennois

24

Conseils de présentation

• Proposer à la vente des sandwiches avec un maximum de fraîcheur.

• Faire tourner l'offre assez régulièrement.

Les Sandwiches

Astuces

• Proposer un repas équilibré grâce à une formule qui comprend un sandwich, un laitage et/ou un fruit.

Durée de vie

• La durée de vie des sandwiches dépend de la garniture et varie par conséquent de 3 à 10 jours.

Points critiques Qualité

• Respecter scrupuleusement la chaîne du froid : les produits doivent impérativement être conservés à une température comprise entre 0°C et +4°C.

Saisonnalité des produits

• Les ventes de sandwiches sont plus fortes durant la période estivale en RHD, mais variables selon les différents circuits.

Atouts nutritionnels

APPORTS CALORIQUES DES PRODUITS*

FAIBLES	MOYENS	FORTS
Environ 200 Kcal et moins	250 à 300 Kcal	300 Kcal et plus
100% crudités	Thon / Surimi	Salami / Rosette
Crudités / œuf	Poulet ou Dinde	Produits mixtes
Produits "Forme"	Plutôt sans mayonnaise	Fromage +
Sans mayonnaise	Jambon / crudités	Multi-composants, riches

* sur la base d'un sandwich Club de 120 à 150 g.

• Constance de la qualité et des recettes.

• Variété de l'offre pour permettre de ne pas lasser les consommateurs et de répondre à leurs attentes en terme de diversité aussi bien au niveau des garnitures que des pains.

• Hygiène garantie.

• Produits conditionnés sous atmosphère protectrice.

Dessert

Snacking



Suggestion de présentation

Conseils de présentation et remise en œuvre

• Les salades élaborées à partir de fruits frais sont à utiliser telles quelles à la sortie de la chambre froide.

• Dresser vos assiettes de carpaccios de fruits pendant la mise en place du matin et couvrir chaque assiette de film alimentaire pour éviter le dessèchement.

Les Desserts

Astuces

• Pour une assiette plus appétissante, rajouter une feuille de menthe fraîche et/ou une fraise coupée en quatre.

• Pour une assiette plus spectaculaire, ajouter un filet de Kirsch ou de Rhum pour parfumer et flamber l'assiette devant les convives.

• Variez les plaisirs avec des desserts équilibrés (salades de fruits) et des desserts plus gourmands (les pâtisseries). La touche sucrée pour terminer un repas est toujours très appréciée !

Durée de vie

• Jusqu'à 21 jours pour les salades élaborées à base de fruits frais.

• Jusqu'à 12 jours pour les fruits frais conditionnés sous atmosphère contrôlée.

• Jusqu'à 21 jours pour les pâtisseries fraîches (découpées et pré-découpées).

Points critiques Qualité

• Bien respecter la chaîne du froid (0°C à +4°C).

• Pour éviter le dessèchement, il faut garder les salades de fruit couvertes pendant le stockage.

Les « incontournables »

> Cocktail 4 ou 5 fruits

> Segments d'oranges

> Carpaccios d'ananas

> Salade de mangue

> Salade de melon

> Tarte aux pommes

> Flan pâtissier

> Tarte au chocolat

> Tarte au citron

• Gain de temps.

• Pratique pour des assemblages ou présentation de desserts plus sophistiqués.

• Les desserts sont source d'augmentation du ticket repas moyen. N'oubliez pas de les proposer !

25



Logistique et gestion

26

► **ENTREPOSAGE EN CHAMBRE FROIDE :**

- Vérifier le bon fonctionnement de la chambre froide.
- Vérifier que l'ensemble des produits traiteurs n'est pas entreposé à même le sol.
- Contrôler ou faire contrôler systématiquement les DLC sur l'ensemble des produits traiteurs (respecter l'ordre des DLC dans l'utilisation des produits d'une même référence, principe du "first in, first out").
- Ne pas entreposer de cartons, sources de bactéries.

► **TRAÇABILITÉ DES PRODUITS :**

- Noter dans un cahier spécial les références des produits (DLC et n° de lots) reçus par jour de fabrication.
- Concernant la DLC, préciser qu'elle n'est valable que pour le produit conditionné.
- Veiller à ce que la durée de vie des produits après déconditionnement soit bien respectée.

► **CHAÎNE DU FROID :**

- Ranger les produits au froid immédiatement après réception.
- Respecter la température de conservation, entre 0 °C et + 4 °C.
- Veiller à maintenir les portes fermées.
- Vérifier les températures et locaux de stockage régulièrement.
- Entretenir les meubles frigorifiques de présentation : nettoyage, désinfection et dégivrage.
- Respecter les bonnes conditions de chargement des meubles : pas de surcharge, pas de produits hors froid...

► **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :**

La garantie de la sécurité alimentaire passe par :

- Une analyse des dangers potentiels (ils sont de trois ordres : microbiologiques comme la *Listeria monocytogenes*, chimiques comme les pesticides ou physiques du type "présence de corps étrangers").
- Une surveillance effectuée par les professionnels et des contrôles réguliers assurés par les services officiels.
- De bonnes pratiques d'hygiène du producteur au consommateur.

VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES À LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Vérifier les produits reçus (leur intégrité, leur DLC, leur aspect,...)

NB on se place dans le cas d'un échange entre professionnels.

MENTIONS	SUR LE CONDITIONNEMENT	SUR L'EMBALLAGE (ou le conditionnement s'il est confondu avec l'emballage)	SUR L'EMBALLAGE EXTÉRIEUR (ex. carton de regroupement)	SUR LES DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
DÉNOMINATION DE VENTE		✗	✗	✗
LISTE DES INGREDIENTS		✓		✓
QUANTITÉ NETTE		✓		✓
DLC		✗	✗	✗
CONDITIONS DE CONSERVATION (T°...)		✗	✗	✗
RESPONSABLE DE LA COMMERCIALISATION (NOM OU RAISON SOCIALE, ADRESSE)		✗	✗	✗
MODE D'EMPLOI (CHAQUE FOIS QUE NÉCESSAIRE)		✓		✓
ORIGINE (CHAQUE FOIS QUE NÉCESSAIRE)		✓		✓
IDENTIFICATION DU LOT DE FABRICATION		✗	✓	✓
CONDITIONNÉ SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE (CHAQUE FOIS QUE NÉCESSAIRE)		✓		✓
ESTAMPILLE SANITAIRE (CHAQUE FOIS QUE NÉCESSAIRE)		✗	✗	
DATE DE FABRICATION - JOUR OU QUANTIÈME (PLATS CUISINÉS À BASE DE VIANDE)	✗			
POUR LES PRÉEMBALLAGES À QUANTITÉ NOMINALE CONSTANTE, QUANTITÉ NETTE ET IDENTIFICATION RESPONSABLE CONTRÔLE MÉTROLOGIQUE		✗		

✗

Mention obligatoire

✓

Mention devant être portée sur au moins l'un de ces éléments

27



Réglementation générale

Vous pouvez vous procurer l'intégralité des textes mentionnés ci-contre :
> auprès de votre service qualité
> sur le site www.legifrance.gouv.fr

Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires

Ce texte établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires ainsi que les modalités de vérification du respect de ces règles.

Ce texte définit les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux (et notamment à ceux où sont préparées les denrées alimentaires), au transport, aux équipements, aux déchets alimentaires, à l'alimentation en eau, aux denrées alimentaires, au personnel (hygiène et formation).

Les entreprises doivent s'appuyer sur les principes de l'HACCP pour mettre en place des procédures de maîtrise de la sécurité des aliments et les contrôles nécessaires.

Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 modifié pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale

Ce texte concerne les animaux, les denrées animales et d'origine animale destinés à la consommation. Ce texte définit les dispositions générales concernant les inspections et contrôles sanitaires et qualitatifs des animaux et des denrées animales ou d'origine animale. Il définit également les conditions générales d'hygiène applicables aux animaux et aux denrées animales et d'origine animale, aux établissements et à leur matériel, aux transports. Il donne aussi les dispositions générales relatives à l'état de santé et à l'hygiène du personnel, ainsi que les dispositions relatives à l'importation et à l'exportation des denrées animales ou d'origine animale.

Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles

Ce texte concerne toutes les denrées alimentaires, à l'exclusion en particulier des denrées animales ou d'origine animale couvertes par le décret n° 71-636.

Ce texte définit les conditions générales d'hygiène applicables aux établissements, aux locaux et matériels, à l'alimentation en eau, au transport, au personnel, au stockage et à la distribution. Il définit également les règles générales relatives aux contrôles et vérifications que doivent effectuer les responsables des établissements. Des dispositions spécifiques sont données pour les marchandises sensibles (denrées présentant une sensibilité particulière du point de vue microbiologique et hygiénique).

Arrêté du 9 mai 1995 modifié réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

Ce texte concerne en particulier les établissements de distribution alimentaire.

Ce texte définit les dispositions hygiéniques relatives aux locaux et notamment à ceux où sont préparés les denrées alimentaires, aux équipements, à l'alimentation en eau, au personnel, aux denrées alimentaires (conditions de manipulation et de conservation), aux déchets, au transport.

Les responsables des établissements doivent s'appuyer sur les principes de l'HACCP pour mettre en place les procédures de maîtrise de la sécurité des aliments et les contrôles nécessaires pour vérifier la conformité des aliments aux exigences de l'arrêté.

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Les responsables des établissements doivent s'appuyer sur les principes de l'HACCP pour mettre en place des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux exigences de l'arrêté.

L'arrêté définit les dispositions hygiéniques relatives aux locaux et notamment à ceux où sont consommées les denrées alimentaires, aux équipements, à l'alimentation en eau, à la gestion des déchets, à la maintenance et l'entretien des locaux et du matériel, aux denrées alimentaires (conditions de manipulation et de conservation) et au personnel. Des dispositions relatives aux toxi-infections alimentaires sont également précisées.

Enfin, des dispositions complémentaires sont prévues pour les établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance, ainsi qu'à ceux livrant, distribuant ou mettant sur le marché leurs produits.

Arrêté du 21 décembre 1979 modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale

Cet arrêté définit les critères microbiologiques que doivent respecter certaines denrées animales ou d'origine animale pour être reconnues propres à la consommation.

Code de la consommation (partie Réglementaire - décrets en Conseil d'État)

Certains articles du Code de la consommation définissent en particulier les mentions que l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit comporter. Certaines de ces mentions doivent également accompagner les denrées alimentaires présentées non préemballées sur les lieux de vente au consommateur final.

Cette liste de textes réglementaires n'est pas exhaustive et seuls les principaux textes sont cités.

La réglementation européenne en matière d'hygiène a été modifiée récemment en particulier par la publication de deux règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 du 29 avril 2004 relatif respectivement à l'hygiène des denrées alimentaires et à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. Ces textes seront applicables après le 1^{er} janvier 2006, la réglementation française en matière d'hygiène évoluera donc prochainement.

mémo technique

Agriculture biologique :

L'agriculture biologique est un mode de production qui a recourt à des pratiques culturales et d'élevages soucieuses du respect des équilibres naturels. Elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse. La marque "AB", que l'on trouve sur l'étiquetage des aliments certifiés agriculture biologique, indique que l'aliment a été produit de façon conforme aux réglementations communautaire et française, qu'il est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique et que l'aliment et au moins 95 % de ses ingrédients ont été contrôlés par un organisme certificateur agréé.

Conditionnement sous vide :

Technique de conditionnement qui implique l'extraction de tout ou partie de l'air à l'intérieur d'un conditionnement sans remplacement délibéré de l'air par un autre gaz.

Cuisson sous vide :

Procédé technologique de conservation des aliments correspondant aux étapes successives suivantes : préparation, conditionnement sous vide, pasteurisation dans le conditionnement, refroidissement rapide et conservation à température réfrigérée.

Dénomination de vente :

La dénomination de vente a pour but d'informer le consommateur sur la nature réelle de l'aliment. Elle est fixée par la réglementation ou par les usages commerciaux. En l'absence de réglementation ou d'usages, elle consiste en une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation. Elle est indépendante de la marque ou de la dénomination de fantaisie propre à l'entreprise.

(Source : Code de la consommation, partie Réglementaire, décrets en Conseil d'État art. R112-14)

30

Désinfection :

Réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de microorganismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.

(Source : NF V01-002 (août 2003) - Hygiène des aliments – Glossaire français – anglais)

DLC (date limite de consommation) :

Date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées. Dès lors que cette date est dépassée, le produit ne doit plus être détenu en vue de la vente, mis en vente, vendu, distribué à titre gratuit ou consommé.

(Source : Code de la consommation, partie Réglementaire, décrets en Conseil d'État art. R 112-22)

Estampille sanitaire (ou marque de salubrité) :

L'estampille sanitaire atteste de la conformité aux normes sanitaires prévues par la réglementation. Il existe plusieurs sortes d'estampilles sanitaires. L'une d'entre elles est la marque communautaire de salubrité de forme ovale qui comporte en particulier le numéro d'agrément de l'établissement de production.

(Source : arrêté du 28 juin 1994 modifié relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ; arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande)

HACCP :

(système d'analyse des dangers points critiques pour leur maîtrise) : système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

(Source : NF V01-002 (août 2003) - Hygiène des aliments – Glossaire français – anglais)

Lot :

Ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

(Source : Code de la consommation, partie Réglementaire, décrets en Conseil d'État - art. R 112-5)

Nettoyage :

Élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

(Source : NF V01-002 (août 2003) - Hygiène des aliments – Glossaire français – anglais)

Pasteurisation :

Traitement thermique d'une denrée, à une température et selon une durée déterminées, de manière à inactiver les micro-organismes qui s'y trouvent, en particulier les bactéries pathogènes, ou à diminuer leur nombre jusqu'à un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.

Produits traiteurs frais et réfrigérés :

Les préparations alimentaires destinées à la consommation humaine :

- conditionnées, en unités ménagères ou non, pas nécessairement de façon hermétique,
- dont la consommation est différée dans le temps et/ou dans l'espace,
- dont les caractéristiques qualitatives sont garanties par une conservation continue au froid à température positive (0° C à + 4° C), pendant une durée déterminée (exprimée par une date limite de consommation : DLC),
- livrées prêtes à la consommation en l'état, avec ou sans réchauffage, ou sous forme de matières intermédiaires nécessitant une préparation complémentaire (cuisson, mélange, etc.) avant utilisation,
- cuites, crues ou mixtes (mélange d'éléments cuits et d'éléments crus),

- dont la cuisson, le cas échéant, est réalisée sous vide ou non, dans le conditionnement de vente ou non. »

(Source : GBPH Synafap)

Quantité nette :

La masse nette ou le volume net de produit que le pré-emballage est censé contenir et qui est indiqué sur ce pré-emballage.

(Source : décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains pré-emballages)

Sécurité (ou innocuité) des aliments :

Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

(Source : NF V01-002 (août 2003) - Hygiène des aliments – Glossaire français – anglais)

Sous atmosphère protectrice :

La mention "conditionné sous atmosphère protectrice" est portée sur l'étiquetage des denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés par la réglementation.

(Source : Code de la consommation, partie Réglementaire, décrets en Conseil d'État art. R 112-9-13)

Traçabilité :

La capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

(Source : Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires)

31



Le SYNAFAP (Syndicat National des Fabricants de Plats Préparés Frais), créé en 1989, réunit 36 entreprises qui fabriquent des produits traiteurs frais.

Ses missions

Le Syndicat assure la promotion des produits traiteurs frais
via

- des actions de promotion dans les différents circuits de distribution dont la restauration,
- des actions techniques en vue de l'amélioration des produits et des pratiques d'hygiène,
- des actions de révision du guide de « bonnes pratiques hygiéniques » européen.



Ses adhérents

ALPES FRAIS PRODUCTION	436, rue Emile Romanet 38343 VOREPPE	Tél. : 04 38 02 20 90 Fax : 04 38 02 20 96	
ARRIVÉ	B.P. 1 85250 SAINT FULGENT	Tél. : 02 51 44 24 24 Fax : 02 51 42 78 31	www.maitrecoq.fr
L'ASSIETTE BLEUE	Z.I. Montifaut 85700 POUZAUGES	Tél. : 02 51 57 51 01 Fax : 02 51 57 51 04	
BARRAL S.A.	Z.I. Croquelardit 47140 PENNE d'AGENAIS	Tél. : 05 53 41 20 52 Fax : 05 53 41 38 22	www.barral-traiteur.com
BLINI S.A.	87, bd Hausmann 75008 PARIS	Tél. : 01 53 30 72 70 Fax : 01 53 30 00 15	www.blini.fr
BONDUELLE TRAITEUR	B.P. 27 29140 ROSPORDEN	Tél. : 02 98 98 52 00 Fax : 02 98 98 52 99	www.bonduelle.fr
DELISTAR	103, rue Roger Bouvry – B.P. 153 59113 SECLIN Cedex	Tél. : 03 28 55 13 13 Fax : 03 28 55 13 22	
DELPEYRAT	ZA La Téoulère - B.P. 229 40282 ST PIERRE du MONT Cedex	Tél. : 05 58 05 45 00 Fax : 05 58 05 45 01	www.delpeyrat.com
DRAGON D'OR	Zone Industrielle 16130 ARS	Tél. : 05 45 82 82 50 Fax : 05 45 82 69 12	www.sill-entreprises.com
ENTR'ACTE	9, rue Jean Mermoz ZAE Saint Guénault 91031 – EVRY Cedex	Tél. : 01 69 87 00 10 Fax : 01 69 87 00 20	
FLEURY MICHON Restauration	B.P. n° 1 85700 POUZAUGES	Tél. : 02 51 66 32 61 Fax : 02 51 66 31 49	www.fleurmichon.fr
G B S Produits Traiteurs	ZAC – 17, av. de Montmartin 69960 CORBAS	Tél. : 04 72 23 63 63 Fax : 04 78 21 64 79	www.gbs-traiteur.com
GUYADER	Rue de Kerroc'h 29510 LANDREVARZEC	Tel : 02 98 57 91 22 Fax : 02 98 57 53 13	www.guyader.fr
HERTA	7, boulevard Pierre Carle B.P. 900 – Noisiel 77446 MARNE LA VALLEE Cedex 02	Tél. : 01 60 53 11 00 Fax : 01 60 53 29 31	www.nestle.fr
Jacques LAURENCIN	Autoroute du Soleil – CD 12 69360 SEREZIN du RHONE	Tél. : 04 78 02 07 20 Fax : 04 78 02 04 81	www.laurencin.com
LDC Traiteur	Z.I. Beaufeu – B.P. 18 72210 ROEZE SUR SARTHE	Tél. : 02 43 39 59 50 Fax : 02 43 77 48 24	www ldc.fr www.legaulois.fr

LE PETIT CUISINIER	Z.I. Sud – Boulevard E. Branly 62110 HENIN BEAUMONT	Tél. : 03 21 08 56 00 Fax : 03 21 08 56 01	
LE PLANEZARD	ZA Coren Rozier 15100 ST FLOUR	Tél. : 04.71 60 30 45 Fax : 04 71 60 49 56	
LOEUL et PIRIOT	Z.I. – B.P. 46 79101 THOUARS cedex	Tél. : 05 49 66 49 20 Fax : 05 49 66 39 60	www.loeul-et-piriot.com
LOSTE GRAND SALOIR	B.P. 29 35137 BEDEE	Tél. : 02 99 09 86 09 Fax : 02 99 07 05 23	www.saloir-saint-nicolas.com
LUSTUCRU FRAIS	3 à 7, rue des Moulins 69564 SAINT GENIS LAVAL	Tél. : 04 72 39 79 79 Fax : 04 78 50 04 85	www.lustucru.fr
MARIE RESTAURATION	13/15, rue du Pont des Halles 94526 RUNGIS cedex	Tél. : 01 56 70 91 40 Fax : 01 56 70 91 85	www.marierestauration.com
MARTINET S.A.S.	Z.I. – B.P. 708 38297 ST-QUENTIN FALLAVIER CEDEX	Tél. : 04 74 94 42 35 Fax : 04 74 95 64 49	www.martinet.fr
NORMANDIE PLATS CUISINES	Zone Artisanale – B.P. 89 14270 CESNY aux VIGNES	Tél. : 02 31 20 51 06 Fax : 02 31 20 97 65	
NUTRIMER	Rue des Alizés – B.P. 50 14790 VERNON	Tél. : 02 31 26 47 00 Fax : 02 31 26 47 01	
PANZANI FOOD SERVICE	4 rue Boileau 69 006 LYON	Tél. : 04 72 82 23 01 Fax : 04 72 82 24 59	
PAPILLOTE S.A.	Z.I. Ouest 80700 ROYE	Tél. : 03 22 79 44 44 Fax : 03 22 79 44 45	www.papillote.com
PERE DODU/SOPRAT	Bel Air – La Vraie Croix 56250 ELVEN	Tél. : 02 97 67 23 70 Fax : 02 97 67 29 24	www.doux.com
PERKINS FOOD SERVICE FRANCE	29, La Tannerie – BP 30 081 Saint Julien les Metz 57072 METZ CEDEX 3	Tél. : 03.87.18.45.34 Fax : 03.87.18.92.57	
PIERRE SCHMIDT	3, rue du Ried - ZA 67720 WEYERSHEIM	Tél. : 03 88 69 24 24 Fax : 03 88 69 24 30	www.pierre-schmidt.fr
SCHWAN'S	Z.I. Espace Zuckermann 14270 MEZIDON	Tél. : 02 31 20 05 96 Fax : 02 31 20 10 88	www.schwans.com
SODEBO	Z.I. 85600 ST-GEORGES DE MONTAIGU	Tél. : 02 51 43 03 03 Fax : 02 51 94 19 65	www.sodebo.fr
SOM'BAKER	Route Nationale 17 80360 - RANCOURT	Tél. : 03 22 83 68 36 Fax : 03 22 83 64 60	
STALAVEN	13, rue de Brest - BP 94 22120 - YFFINIAC	Tél. : 02 96 63 80 00 Fax : 02 96 63 80 24	www.stalaven.fr
STOEFFLER	ZI Bd de l'Europe - BP 35 67211 ORBENAI cedex	Tél. : 03 88 49 96 00 Fax : 03 88 95 58 40	www.stoeffler.com
TERBEKE FRANCE	Z.I. des Grands Vins 74340 ALBY S/CHERAN	Tél. : 04 50 68 16 95 Fax : 04 50 68 13 08	www.terbeke.com

