



Aliments à risques : les plats en sauce

D'après Laurence Le Bouquin les plats en sauce comme le bœuf bourguignon ou la blanquette présentent à priori peu de risques sanitaires mais elles peuvent néanmoins devenir rapidement un bouillon de culture.

En effet, les germes responsables d'intoxication alimentaire tel que *Clostridium perfringens*, bactérie anaérobie (qui se développe sans oxygène), se déplacent et se développent facilement dans les sauces, les bouillons. Dans le riz, les pâtes, les épices ou les herbes aromatiques, le *Bacillus cereus* peut être présent. Les symptômes sont d'origine digestive.

Comment se fait la contamination ?

Concernant le *Clostridium perfringens*, elle peut se faire lors de l'abattage ou des manipulations. Pour détruire cette toxine, la durée et la température de cuisson sont des éléments à prendre en compte. Il est recommandé de réchauffer le plat au moins à 63°C.

Le *Bacillus cereus* se développe dans les plats en sauce, les pâtes, le riz ou lors d'ajout d'aliments déshydratés dilués avec de l'eau chaude et conservés entre 4°C et 55°C.

Il est vivement recommandé de respecter les 3 étapes suivantes le refroidissement, le réchauffage rapide et le nettoyage.

On préconise de faire refroidir les plats en moins de 2 heures, période de latence, à une température inférieure à 10°C. La conservation sera de 3 jours maximum à une température comprise entre 0 et 3 degrés.

La seconde étape concerne le réchauffage des aliments, il devra être rapide, à plus de 63°C à cœur en moins d'une heure, être consommé rapidement et ne pas subir un nouveau cycle de refroidissement et de réchauffage.

Enfin la dernière étape, aussi essentielle que les précédentes, est le nettoyage de la cuisine, du matériel et des mains.

L'hôtellerie Restauration N° 3848

Ils cultivent l'originalité en restauration

En 2025, la situation géographique et la thématique de l'établissement sont importants, mais l'originalité du concept également.

Certains établissements proposent des ateliers manuels autour d'un café, d'autres aménagent une salle de spectacle et la prolongation du divertissement pendant le repas.

Les restaurants éphémères misent sur l'originalité de la décoration pour stimuler le bouche à oreille et ainsi se faire connaître plus rapidement.

Les cartes peuvent être établies en fonction de la zone géographique pour déguster les spécialités locales et être modifiées en fonction des aliments disponibles.

L'esprit d'équipe, l'ambiance générale, les valeurs attirent le personnel et maintiennent un taux de turn-over bas.

L'hôtellerie Restauration N° 3847

Les réseaux sociaux, nouveaux sauveurs des restaurateurs en difficulté ?

Les réseaux sociaux tels que Facebook, Tik Tok ou Instagram peuvent agir en défaveur des restaurants avec les faux avis ou en leur faveur pour les aider à sortir d'une situation difficile. En effet, les restaurateurs en difficulté qui lancent un appel à l'aide sur les réseaux sociaux, peuvent avoir l'opportunité de voir cet appel relayé par les médias.

Ils constatent par la suite, une fréquentation plus forte et donc une hausse du chiffre d'affaires pendant un certain temps mais malheureusement l'engouement ne dure pas. L'aide des réseaux est éphémère.

Cela est encore plus vrai dans les zones qui ne sont pas touristiques, la visibilité est moindre.

Les réseaux sociaux peuvent être utilisés comme des outils de recrutement pour faire face à la pénurie de personnel. La constitution de l'équipe est plus rapide.

La visibilité sur les réseaux est devenue incontournable pour se faire connaître et développer son affaire.

L'hôtellerie Restauration N° 3848

Statistiques Observatoire

Retrouvez toutes nos statistiques sur l'extranet AMAPROGES!