



api



Bilan d'activité 2019





SOMMAIRE

1. **L'ÉQUIPE DE RESTAURANT**
2. **LES APPROVISIONNEMENTS ALSACIENS**
3. **LA GESTION DES DECHETS**
4. **LA FREQUENTATION ET LES TAUX DE PRISE**
5. **LA QUALITE DE LA PRESTATION**
6. **LES ACTIONS ET LES ANIMATIONS REALISEES**
7. **LE BILAN ECONOMIQUE**





L'équipe du Restaurant

8 postes en temps plein
3 postes en temps partiel



Chef Gérant

Jérémy WERST
depuis le 01/08

Chef de Cuisine
Hervé WESPISER

Chef de Cuisine
Stanislas LEFEBVRE

Chef de partie
Samuel CORIOL

Employée Administrative
Dorothee HELMER

EDR
Isabelle PESAVENTO

EDR
Sounthaline NGO

EDR
Martine ZAHN

EDR
Réginald JEAYRAY

Apprenti EDR
Thomas ACKER

EDR Contrat de réinsertion
Gilbert MAHLER

Les mouvements

Durant l'année 2019, il y a eu les mouvements de personnels suivants:

- Arrivée d'Hervé WESPISER, chef de cuisine, depuis le 23 avril 2019
- Arrivée de Samuel CORIOL, chef de partie, depuis le 6 mai 2019
- Jonathan KASPAR, Cuisinier, appelé à d'autres fonctions depuis le 11 avril 2019
- Danielle STAUFFER. Employée de restauration, départ à la retraite depuis le 31 mai 2019

Les formations suivies en 2019

Formation Bonnes Pratiques Hygiène	Réginald JEYARAY Thomas ACKER	23/01/2019
	Dorothee HELMER	27/02/2019
	Hervé WESPISER	
	Gilbert MAHLER	16/04/19
Formation HACCP	Thomas ACKER Jérémy WERST	29/05/2019



Les approvisionnements Alsaciens

Les approvisionnements Alsaciens en 2019

Achats hors stock



	Fournisseurs nationaux	Fournisseurs locaux	Total des Achats	% des achats locaux 2019	Rétrospective % des achats locaux 2018
Janvier	11 566 €	13 043 €	24 609 €	53 %	67,3 %
Février	10 566 €	12 404 €	22 970 €	54 %	58,8 %
Mars	13 537 €	13 006 €	26 543 €	49 %	44,3 %
Avril	10 755 €	16 822 €	27 577 €	61 %	67,3 %
Mai	9 761 €	14 046 €	23 806 €	59 %	61,3 %
Juin	10 731 €	15 442 €	26 174 €	59 %	61,9 %
Juillet	9 439 €	14 763 €	24 202 €	61 %	59,4 %
Août	8 776 €	12 629 €	21 405 €	59 %	57 %
Septembre	12 984 €	17 211 €	30 195 €	57 %	61,2 %
Octobre	11 500 €	17 988 €	29 488 €	61 %	67,6 %
Novembre	12 416 €	17 146 €	29 562 €	58 %	60,4 %
Décembre	12 578 €	11 611 €	24 189 €	48 %	52,1 %
Total des achats	134 609,54 €	176 110,51 €	310 720 €	56,7 %	59,5 %

api



TOUS ENSEMBLE RÉDUISONS NOS DÉCHETS

La gestion des déchets

Le cadre du contrat

Nous prenons en charge la gestion des déchets suivants avec notre partenaire RECYBIO :

- Boîtes métalliques
- Films de suremballage
- Bio déchets
- Déchets Non Dangereux DND
(plastiques souillés, blister, papier cuisson)

RECYBIO®

Le retour à la terre de vos biodéchets



Le cadre du contrat

Quantité de déchets 2018

	Poids
Biodéchets (en kg)	12 450 soit 145g / personne
PEHD flaconnage (en kg)	1 170
Huile végétale (bac 120l)	3
Emballage acier (en kg)	930
Canette acier alu (en kg)	230

Quantité de déchets 2019

	Poids
Biodéchets (en kg) Chiffres donnés par Recybio et non contrôlables par API	16 200 Soit 180g / personne
PEHD flaconnage (en kg)	1775
Huile végétale (bac 120l)	3
Emballage acier (en kg)	1160
Canette acier alu (en kg)	160

En 2019, nous avons organisé une semaine de pesées des déchets.
 Cette action a été réalisée du 11 au 15 mars 2019 sur le restaurant de l'Hôtel du Département.

		convives midi	déchets midi en KG	répartition de déchets
Lundi	déchets convives lundi		18,12	42 %
	Déchets cuisine lundi		20,2	47 %
	déchets invendus excédents lundi		5,12	12 %
	TOTAL lundi	451	43,44	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		96	
Mardi	déchets convives mardi		24,4	37 %
	déchets cuisine mardi		33,5	51 %
	déchets invendus excédents mardi		7,4	11 %
	TOTAL mardi	508	65	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		129	
Mercredi	déchets convives mercredi		1,6	3 %
	déchets cuisine mercredi		31,95	64 %
	déchets invendus excédents mercredi		16,4	33 %
	TOTAL mercredi	292	49,95	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		171	
Jeudi	déchets convives jeudi		17,42	24 %
	déchets cuisine jeudi		30,58	43 %
	déchets invendus excédents jeudi		23,2	33 %
	TOTAL jeudi	423	71,20	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		168	
Vendredi	déchets convives vendredi		10,21	12 %
	déchets cuisine vendredi		39,76	46 %
	déchets invendus excédents vendredi		36,2	42 %
	TOTAL vendredi	296	86,17	
	POIDS PAR CONVIVE EN GRAMMES		291	
TOTAL PAR SERVICE	TOTAL semaine déchets convives		71,75	23 %
	TOTAL semaine déchets cuisine		155,99	49 %
	TOTAL semaine invendus/excédents		88,32	28 %
	TOTAL déchets semaine tous confondus		316,06	
	Moyenne poids des déchets par convives	1970	160	

La moyenne de déchets par jour
 en kilogramme est de 63,21 kg.
 Ceci représente
 97 repas gaspillés

Résultat de la pesée :

Poids moyen des déchets par convive	160 gr
Poids total des déchets pendant 5 jours	316,06 kg
Moyenne des déchets par jour	63,212 kg
Extrapolation du poids des déchets par an	15,803 T

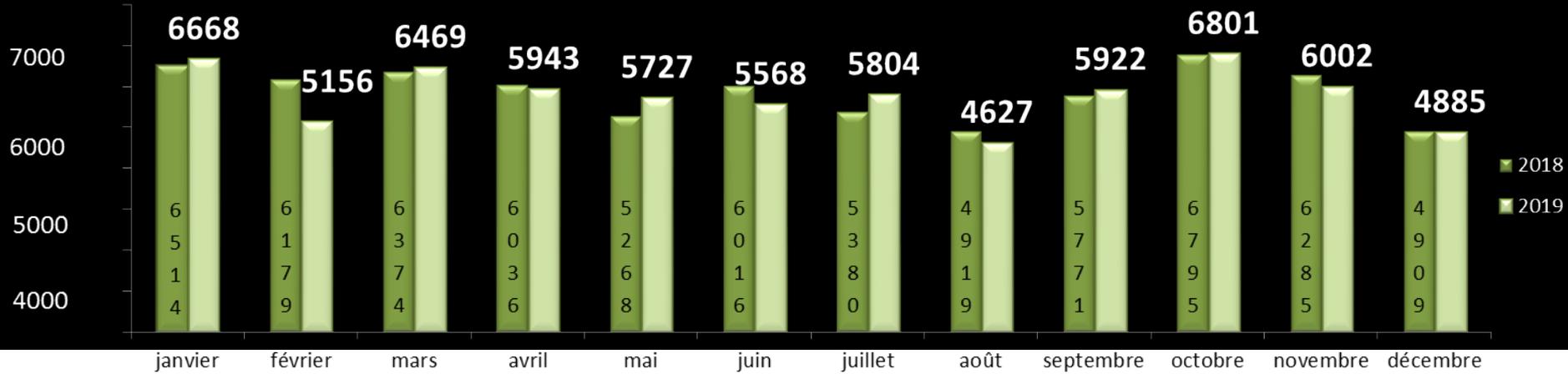
Plan d'action court / moyen terme	Plan d'action long terme
Adapter au plus juste les quantités servies notamment pour la garniture en accompagnement du plat principal	Réfléchir à un approvisionnement évolutif qui tienne compte des heures d'affluence du service afin d'adapter le choix et ainsi limiter les pertes alimentaires
Poursuivre la vigilance sur la production du vendredi sachant qu'en moyenne il y a moins de convives et que les excédents de ce jour ne pourront être réutilisés car pas de service le week-end	
Poursuivre la bonne pratique de réadaptation des excédents pour le lendemain	

Objectifs de réduction 2020	
Poids actuel de déchet par repas	160 g
Objectif de poids moyen de déchets par repas 2020 :	145 g
Objectif de réduction en % :	9,375 %

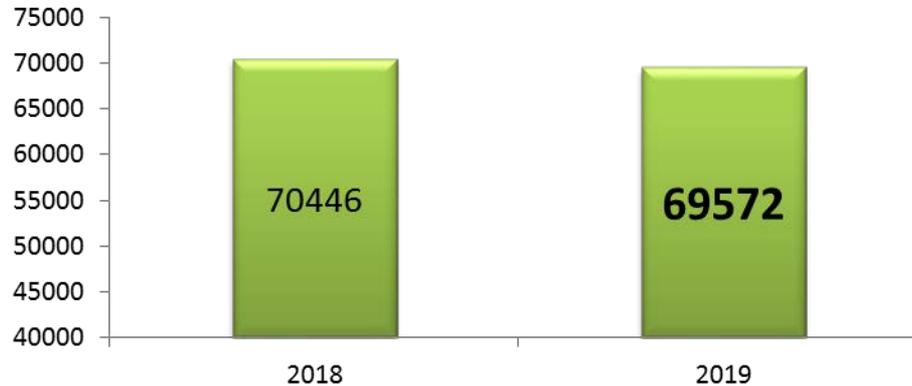


La Fréquentation et les taux de prise

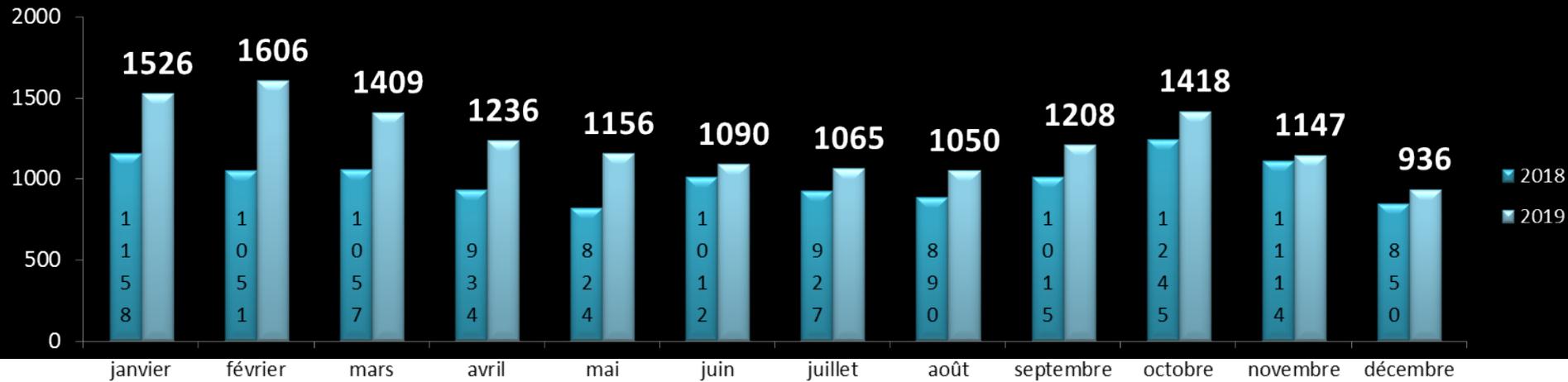
Agents Conseil Départemental



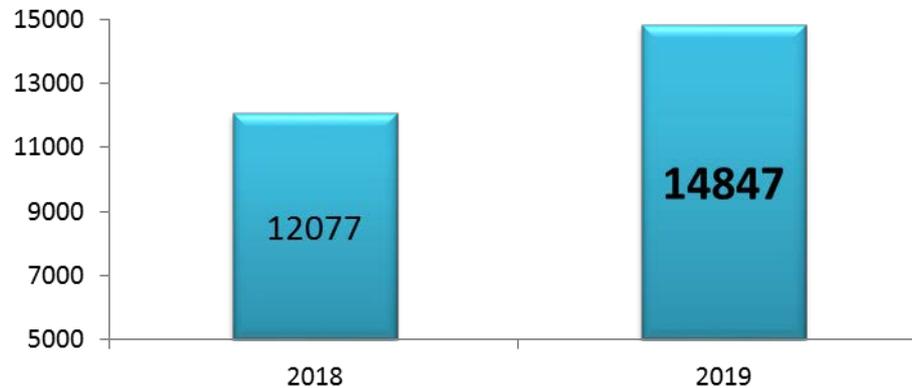
Comparatif annuel 2018 et 2019



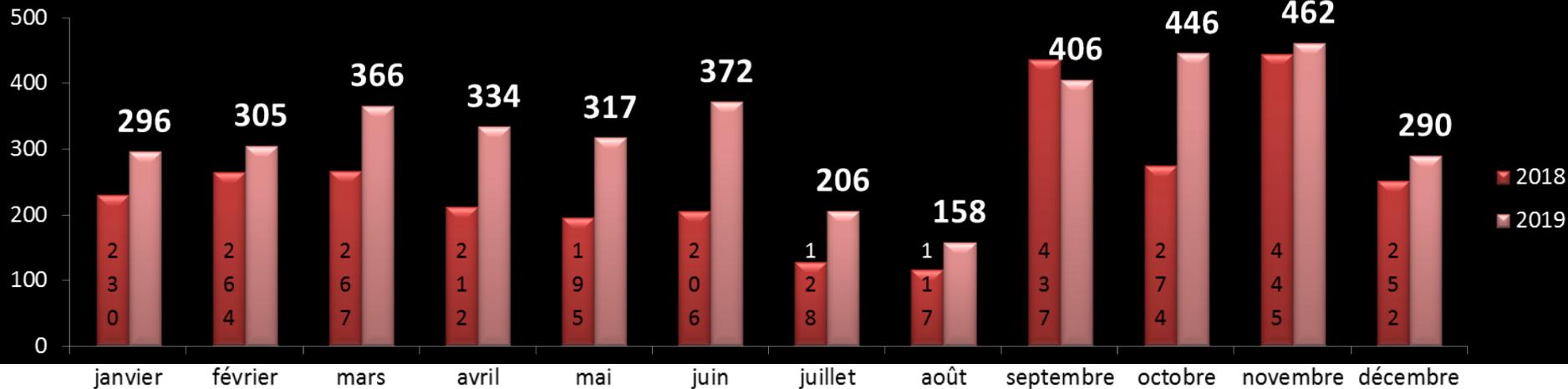
Autres Administrations



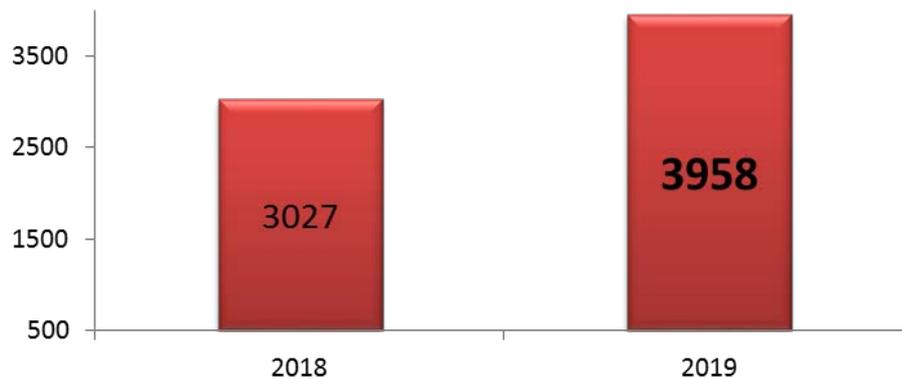
Comparatif annuel 2018 et 2019



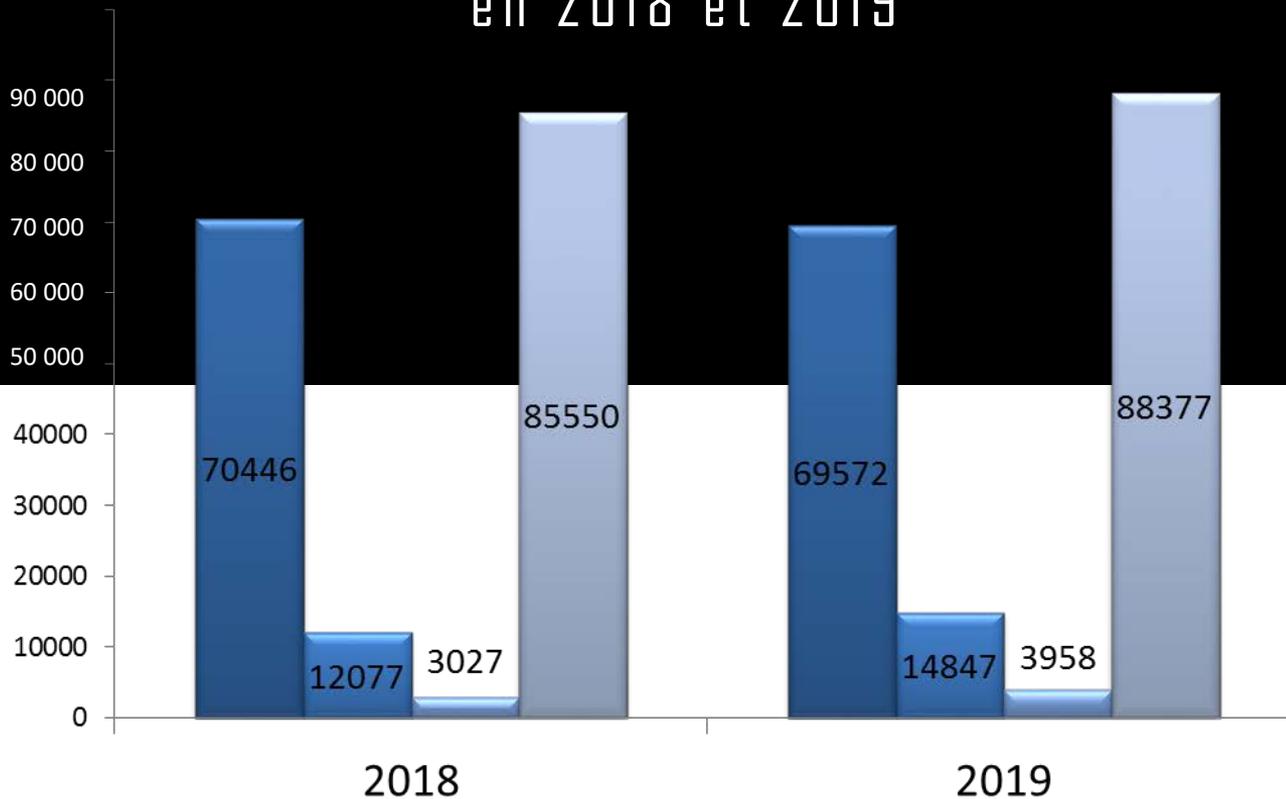
Convives extérieurs



Comparatif annuel 2018 et 2019

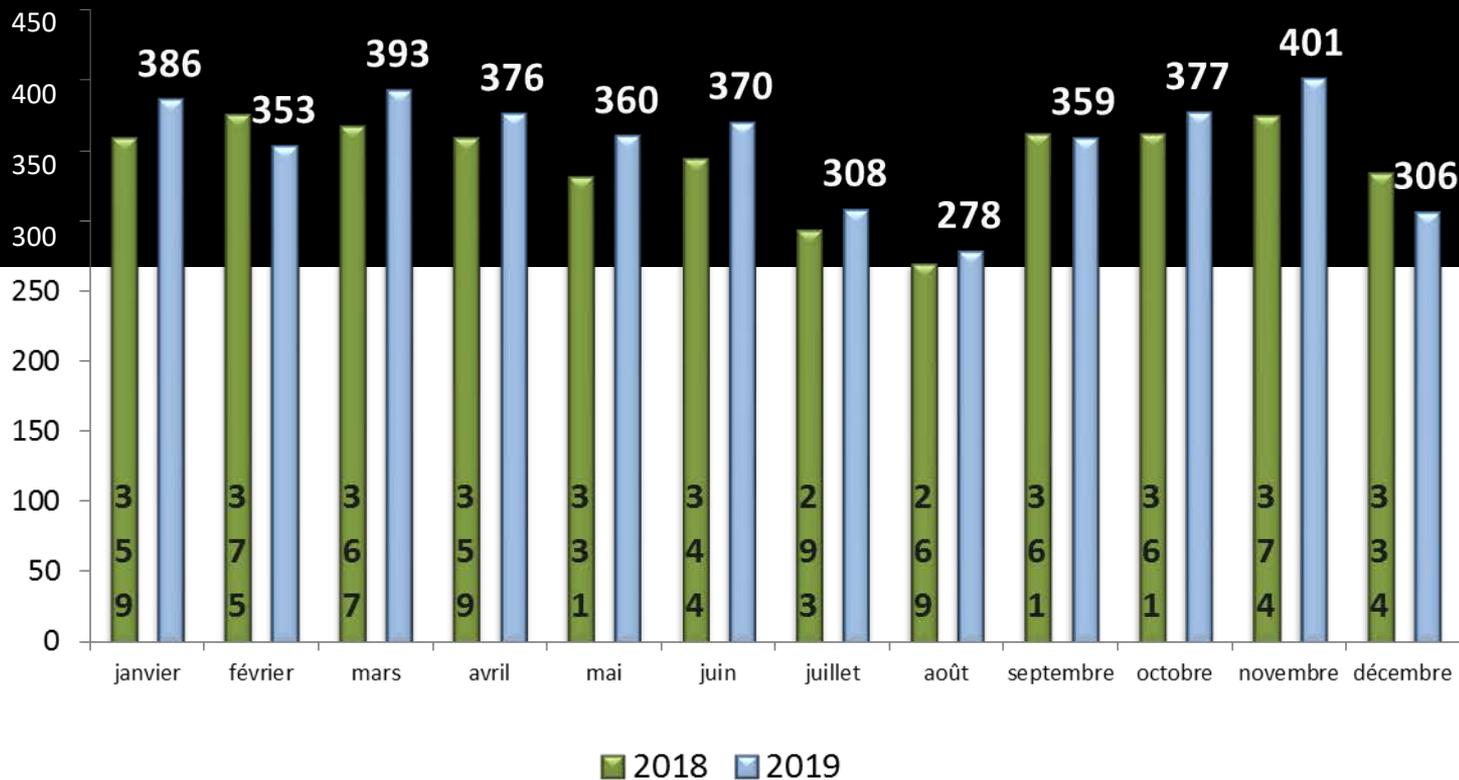


Comparatif de la fréquentation annuelle en 2018 et 2019

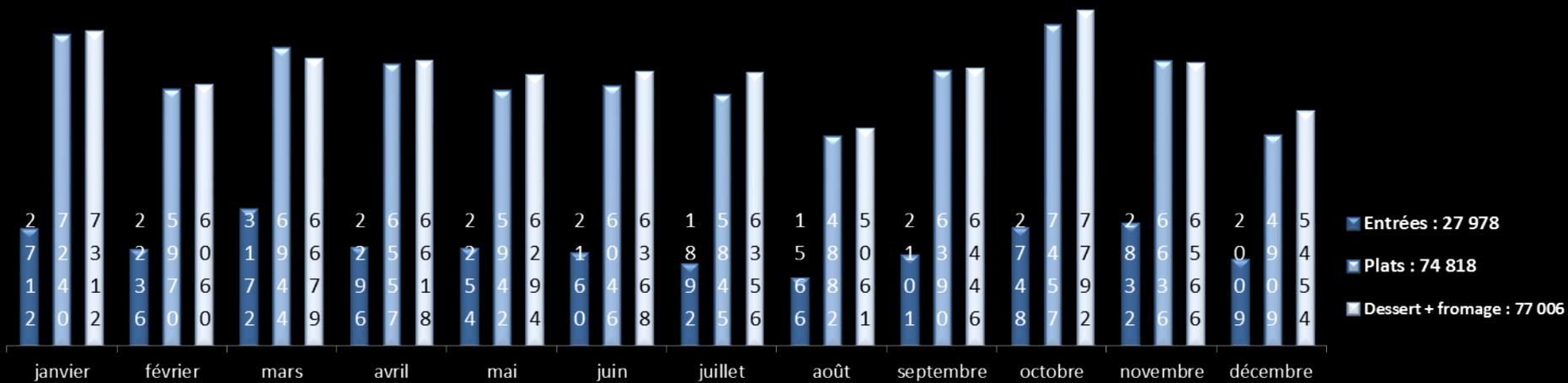


■ Agent Conseil Départemental ■ Autres administrations ■ Convives extérieurs ■ Totaux

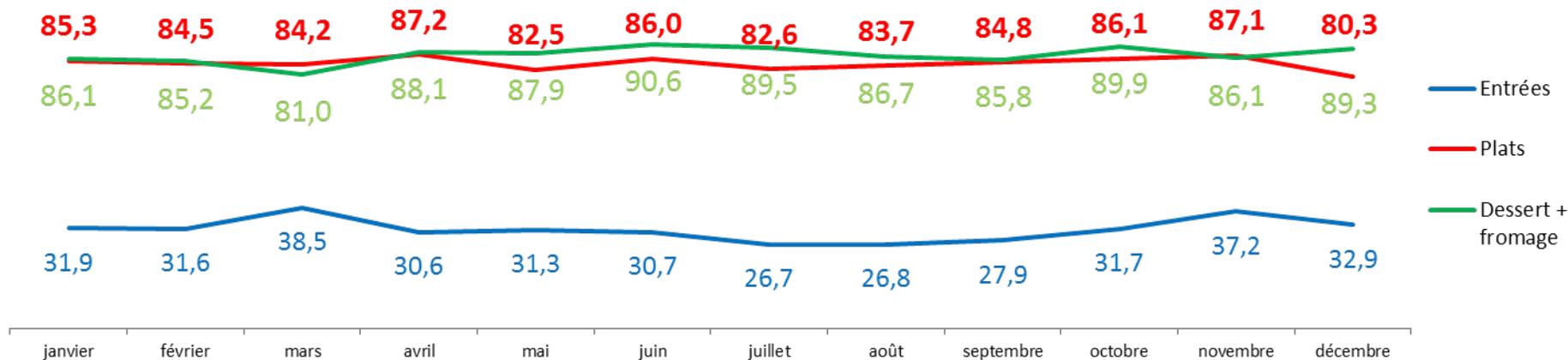
Moyenne de repas servis par jour Comparatif 2018-2019



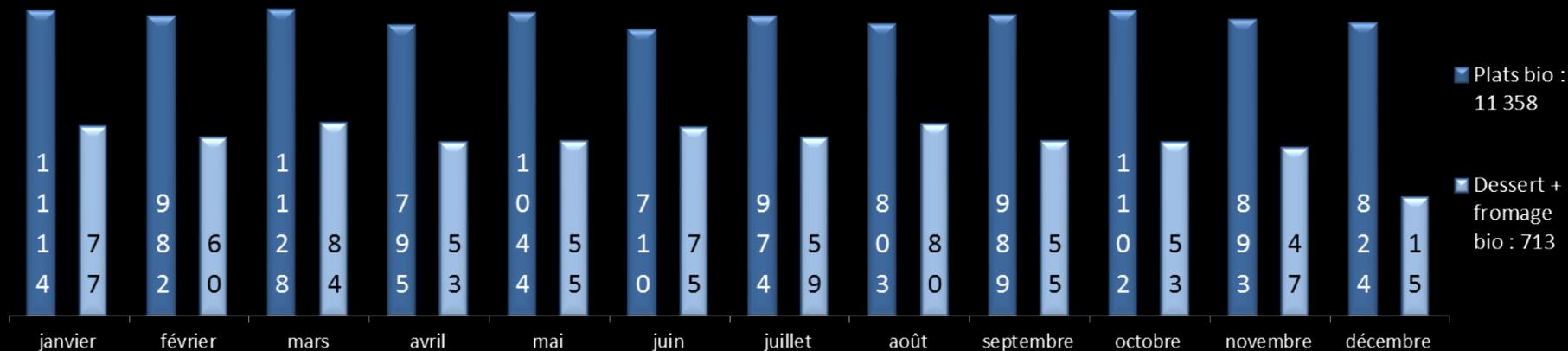
Nombre de repas par catégories culinaires



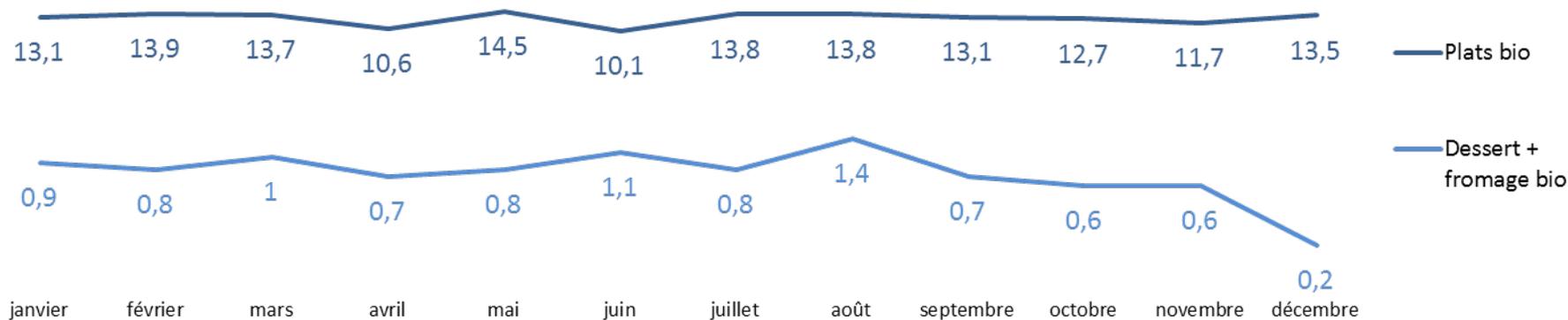
Taux de prise (en %) par catégories culinaires



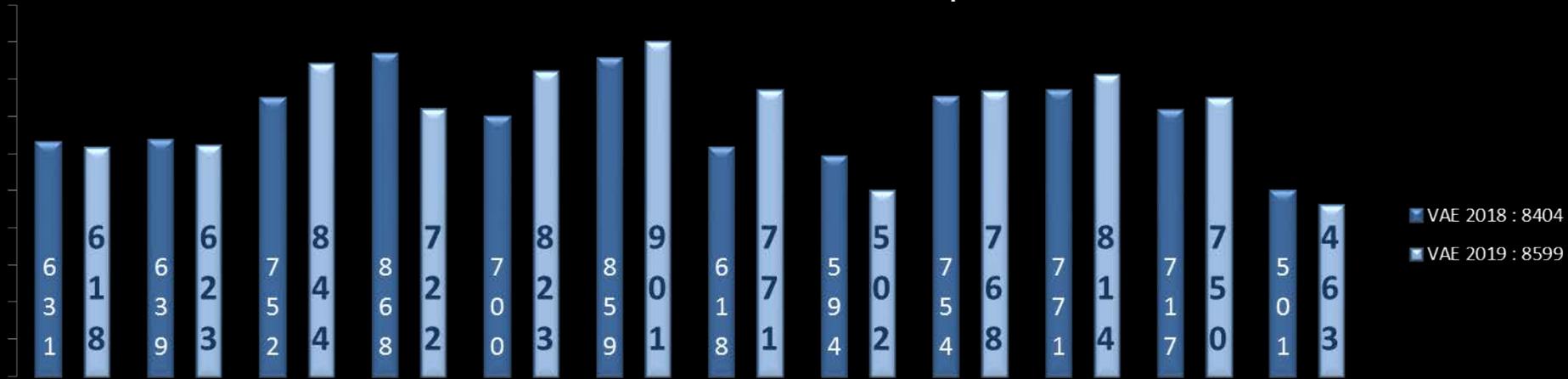
Nombre de repas bio



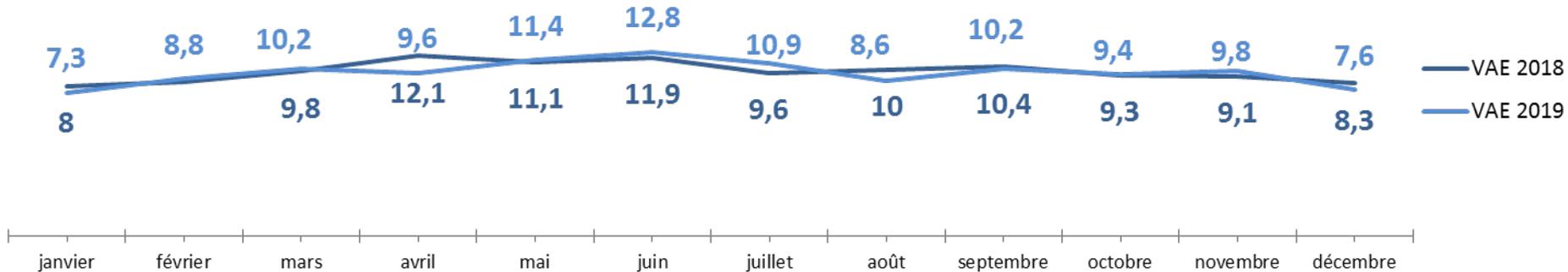
Taux de prise repas bio (en %)



Nombre de Vente à Emporter



Taux de prise (en %) de Vente à Emporter



Coût plateau moyen personnel de l'Hôtel du Département

	De Janvier à Mai	De juin à décembre
Admissions 2019	3,420 €	3,600 €
Coût plateau moyen H.T. denrée personnel HDD	4,249 €	
Coût plateau moyen H.T. avec admission	7,78 €	



La qualité de la prestation

L'enquête satisfaction

Une enquête de satisfaction a été réalisée auprès des convives de l'Hôtel du Département les 13 et 14 mai 2019

70 questionnaires ont été renseignés par les convives.

Les résultats se traduisent par un taux de satisfaction élevé sur l'ensemble des points.

METHODOLOGIE UTILISEE :



Cibles

Les **convives** du restaurant de l'**Hôtel du Département** 67 à Strasbourg



Méthodologie

Recueil **Papier crayon**, les **13 et 14 mai 2019**

NB. Les caissières ont été en charge de la distribution des questionnaires



Taux de retour

17,5% (70 questionnaires retournés sur 400 questionnaires mis à disposition)

La prestation au global satisfait près de 7 clients sur 10



Satisfaits

89%



*Moyennement
satisfait*

9%



Insatisfait

1%

La sécurité alimentaire

Notre service d'Hygiène Alimentaire définit un plan de prélèvement par restaurant.

Ce dernier précise le nombre d'échantillons de produits fabriqués par nos soins qui sera prélevé par le laboratoire AGROBIO.

Le résultat des analyses des échantillons est communiqué par le laboratoire au responsable de restaurant.

Un prélèvement de surface par trimestre est également

réalisé sur le matériel, les plans de travail, les locaux, les chambres froides afin de vérifier la qualité du nettoyage.

Janvier à Décembre 2019

	Nombre d'analyses	% des Résultats satisfaisants
Analyses produits	23	100 %
Prélèvements de surfaces	4	100 %

Annexe 2 : Les analyses microbiologiques

Annexe 3 : Les prélèvements de surfaces

AUDITS LOCAUX ET FONCTIONNEMENT

L'audit est une analyse qui a lieu une fois par an par le laboratoire AGROBIO et qui reprend tous les points concernant les locaux et l'HACCP

Dates	REMARQUES	
	Audit fonctionnement	Audit locaux
15/07/2019	<p>L'audit s'est déroulé dans de bonnes conditions et a permis de constater le bon fonctionnement de la cuisine.</p> <p>Quelques points à améliorer ont cependant été relevés comme le port de bijoux ainsi que 2 sacs dans la réserve sèche n'ayant pas de date d'ouverture</p>	<p>L'audit s'est déroulé dans de bonnes conditions et a permis de constater le bon état général des locaux. Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte. Il s'agit de divers carreaux de faïence qui manquent ou sont cassés, de portes en bois abîmées ainsi que de tâches d'éclaboussures présentes sur les murs et les plafonds.</p>



Les actions et animations

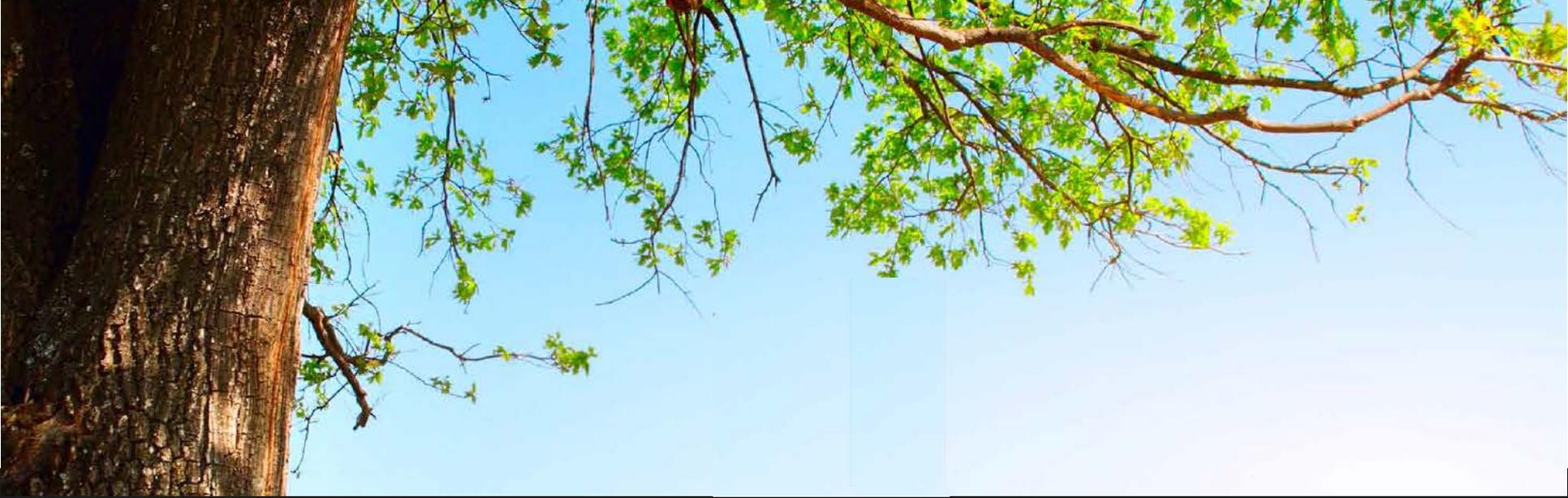
Durant l'année 2019, les thématiques ont été les suivantes :

-Du 4 au 8 février 2019	Semaine chinoise
-Avril 2019	Jeu concours Pâques
-4 juin 2019	Célébration des 3 ans de contrat
-25 juin 2019	Vente de fromages Haxaire
-2 au 6 septembre 2019	Vendanges
-2 octobre 2019	Journée du Chef Nasti
-9 octobre 2019	Raclette
-17 octobre 2019	Menu spécial Chef
-30 octobre 2019	Halloween
-7 novembre 2019	Menu du Chambard
-5 décembre 2019	Desserts solidaires
-Décembre 2019	Atelier foie gras
-17 décembre 2019	Repas de Noël



Le bilan économique

Nombre de jour ouvrés	249	
	CREDIT	DEBIT
Total ventes nettes H.T.	686 817 €	
Achats denrées		314 794 €
Total marge brute	372 023 €	
Frais de personnel		345 192 €
Frais généraux		31 806,90 €
Amortissement		9 061,80 €
Impôts, taxes, frais financier		5 560 €
Total charges		
RESULTAT NET		- 19 597,70 €



Annexes

Annexe 1
L'Enquête satisfaction

Enquête de SATISFACTION

MAI 2019

Hôtel du département

Service Restauration

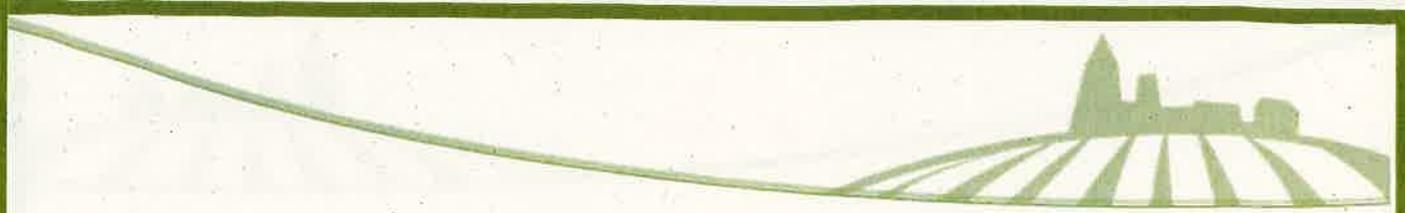
Résultats de l'enquête de satisfaction
réalisée les 13 et 14 mai 2019

70 questionnaires renseignés par les convives



api

Cuisiniers
d'ALSACE



Sommaire

Objectifs et méthodologie

Satisfaction vis-à-vis de la variété des menus

Satisfaction vis-à-vis de la qualité des mets

Satisfaction vis-à-vis de la quantité des mets

Satisfaction vis-à-vis de la présentation des plats

Satisfaction vis-à-vis de la qualité du service

Satisfaction vis-à-vis de la prestation

Satisfaction globale

Commentaires / Questions ouvertes





OBJECTIFS

Cette enquête a pour objectif de mesurer la satisfaction des convives qui fréquentent votre restaurant afin d'améliorer les prestations et répondre encore mieux aux attentes des convives.



METHODOLOGIE

Cible :

Les convives du restaurant de l'Hôtel du Département.

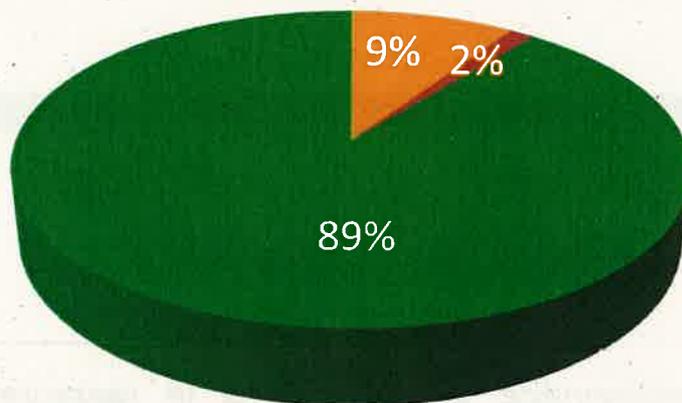
Questionnaire : Questionnaire distribué dans le restaurant et rempli librement par le convive.

Traitement des questionnaires recueillis :

- 1) Affiches convives : pour informer les convives des principaux indicateurs (format A3).
- 2) Traitement , par restaurant portant sur l'ensemble des questionnaires reçus.
- 3) Résultats sous forme de graphiques reprenant l'ensemble des questions fermées des questionnaires. Pour une meilleure lisibilité des graphiques, les résultats sont exprimés en pourcentages, en prenant comme base les convives ayant répondu à la question.

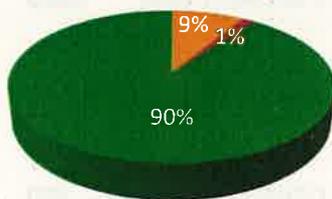


VARIETE DES MENUS

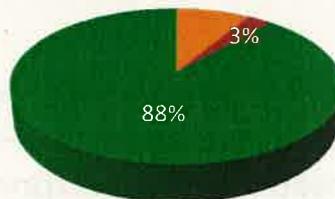


■ TRES SATISFAISANT ET SATISFAISANT ■ MOYENNEMENT SATISFAISANT ■ PAS SATISFAISANT

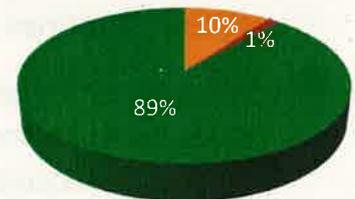
HORS D'OEUVRE



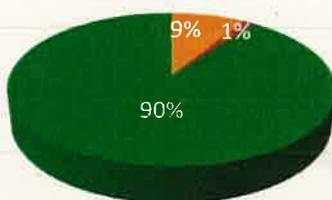
PLAT DU JOUR



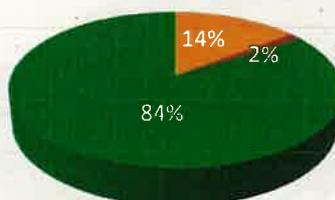
FROMAGE



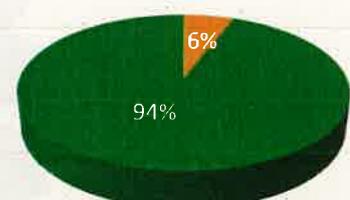
DESSERT



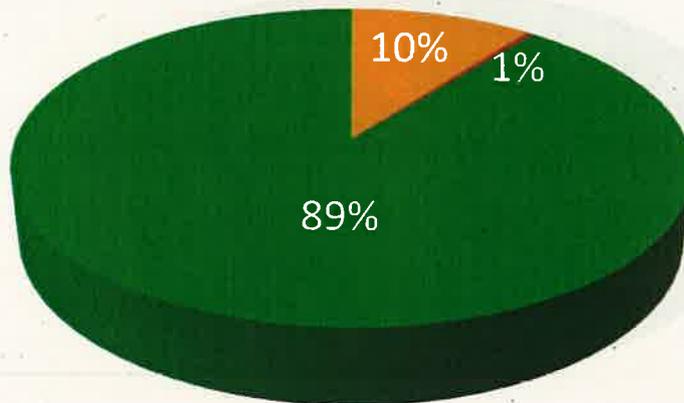
PAIN



BOISSON

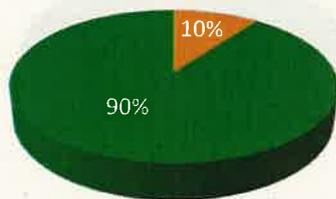


QUALITE DES METS

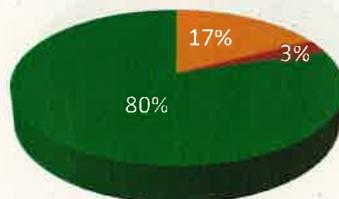


■ TRES SATISFAISANT ET SATISFAISANT ■ MOYENNEMENT SATISFAISANT ■ PAS SATISFAISANT

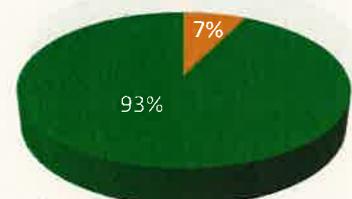
HORS D'OEUVRE



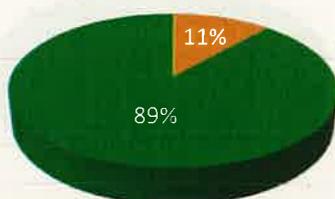
PLAT DU JOUR



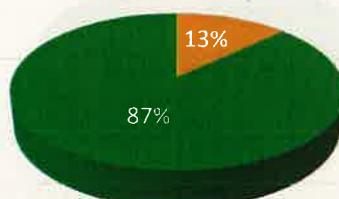
FROMAGE



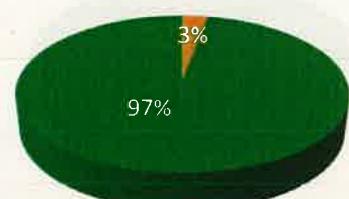
DESSERT

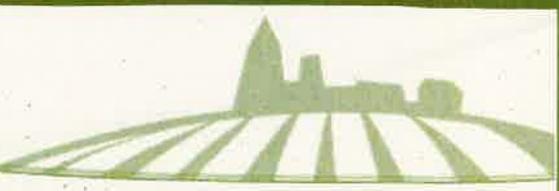


PAIN

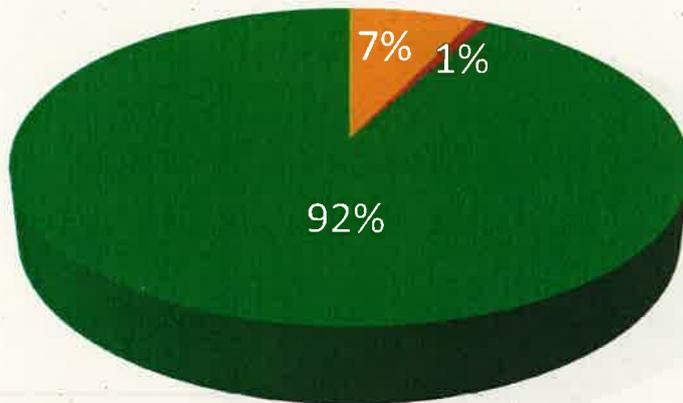


BOISSON



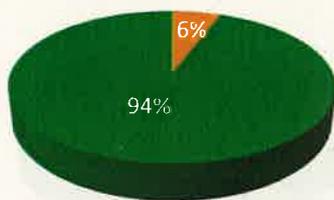


QUANTITES

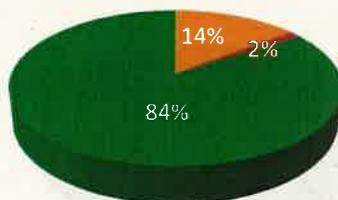


TRES SATISFAISANT ET SATISFAISANT **MOYENNEMENT SATISFAISANT** **PAS SATISFAISANT**

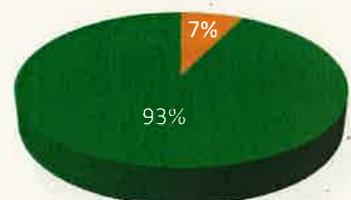
HORS D'OEUVRE



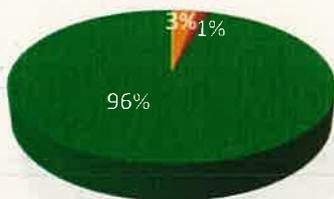
PLAT DU JOUR



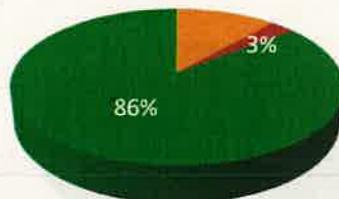
FROMAGE



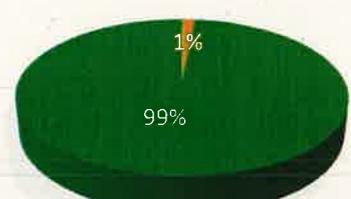
DESSERT



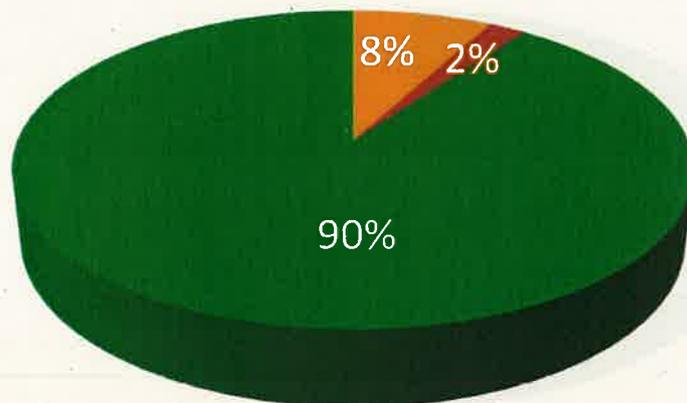
PAIN



BOISSON

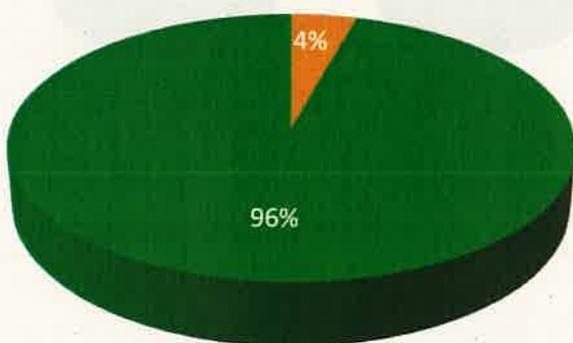


PRESENTATION DES PLATS

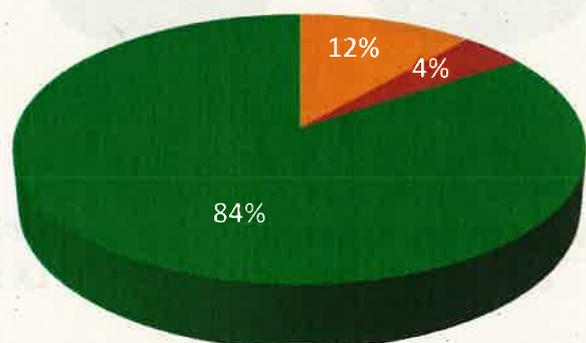


■ TRES SATISFAISANT ET SATISFAISANT ■ MOYENNEMENT SATISFAISANT ■ PAS SATISFAISANT

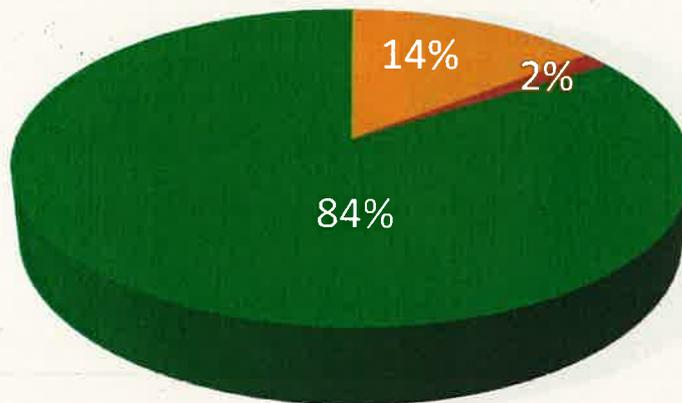
HORS D'OEUVRE ET DESSERT



PLAT DU JOUR



QUALITE DU SERVICE

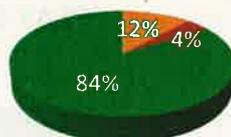


■ TRES SATISFAISANT ET SATISFAISANT ■ MOYENNEMENT SATISFAISANT ■ PAS SATISFAISANT

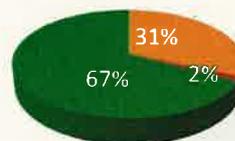
ACCUEIL



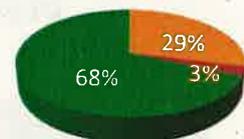
RAPIDITE



TEMPERATURE DES PLATS



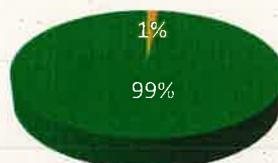
REPAS A THEME



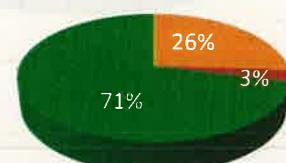
NETTETE DES TENUES DU PERSONNEL



PROPRETE DE LA SALLE

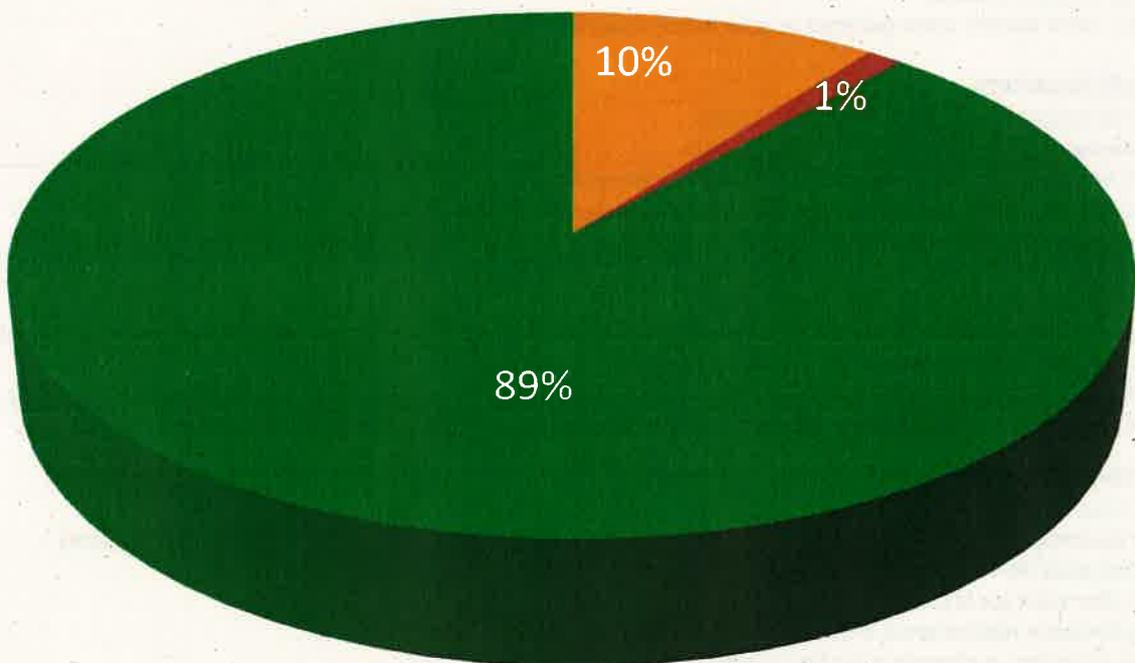


PROPRETE VAISSELLE ET COUVERTS





SATISFACTION GLOBALE VIS A VIS DE LA PRESTATION



 TRES SATISFAISANT ET SATISFAISANT  MOYENNEMENT SATISFAISANT  PAS SATISFAISANT



REMARQUES ET SUGGESTIONS

REMARQUES POSITIVES

- La salle de restaurant n'est pas bruyante
- Les smoothies sont une bonne idée
- Qualité très convenable pour un restaurant administratif
- Le personnel est très agréable
- Plats nettement meilleurs depuis quelques semaines
- Excellent travail
- Bravo pour le buffet crudités
- Merci pour votre sourire, votre patience et pour le soin apporté à chaque plat

REMARQUES NEGATIVES

- Attente trop longue, mais c'est la rançon du succès
- Penser à remettre plus souvent du pain aux céréales
- Mettre et mieux signaler les allergènes / Eviter la déco allergène
- Pâtes souvent trop cuites et souvent trop de sauce (viande ou poisson noyés)
- Service trop lent, file d'attente énorme
- Les portions de poisson sont de plus en plus petites
- Les repas bio ou végétariens sont souvent répétitifs
- Le restaurant est ouvert jusqu'à 14h en arrivant à 13h15 il n'y a plus aucun choix (surtout viandes, légumes et poisson)
- Attention à l'augmentation des prix
- Certains légumes, notamment les haricots verts et les coco plats ne sont parfois pas cuits. Les pâtes sont souvent trop grasses, les entrées à base d'avocat peuvent être gachées du fait que les avocats ne sont pas mûrs.

SUGGESTIONS

- Proposer plus de plats traditionnels
- Proposer davantage de plats à thème de type paëlla, couscous, chandeleur, raclette (refaire la journée raclette)
- Proposer les plats de la veille à -50%
- Proposer after work sur la terrasse
- Pour une personne végétarienne, il est difficile d'avoir son équivalent en protéines
- Possibilité d'acheter un chocolat pour finir son repas
- Présenter les plats avant les garnitures pour accélérer le service
- Proposer des laitages au lait de brebis ou de chèvre
- Proposer plus de produits bio
- Revoir l'organisation des entrées et desserts (sous forme d'ilot?)



Annexe 2
Les analyses microbiologiques

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.01.02.0092.0001

Identification de l'échantillon : **LEGUMES SAUCE TOMATE**

Heure de Prélèvement : **11H00**

Lieu de Prélèvement : **CASSEROLE ZONE DE PREPARATION CHAUDE**

Analyses à réaliser : **SA_7.1b**

Date de fabrication : **07/01/2019**

Prise en charge :

Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **07/01/2019 (78.2 °C)**

Date (température) de réception : **08/01/2019 (3.2 °C)**

Date d'analyse : **08/01/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le **11 janvier 2019**

Marion Lonique
technicienne de laboratoire

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.01.02.0092.0002

Identification de l'échantillon : CREME PATISSIERE AMANDE CERISES

Analyses à réaliser : SA_9.1.3.4
Lieu de Prélèvement : RAMEQUIN CHAMBRE FROIDE POSITIVE
Température du meuble : 3.0 °C
Heure de Prélèvement : 11H02
Date de fabrication : 07/01/2019

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 07/01/2019 (6.2 °C)
Date (température) de réception : 08/01/2019 (3.2 °C)
Date d'analyse : 08/01/2019

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	10 000	< 100
Levures / g (-)	-	< 1 000
Moisissures / g (-)	-	< 1 000
Dénombrement de Levures et Moisissures / g (NF V08-059*)	10 000	< 1 000
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	10 000	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 14 janvier 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.01.29.0025.0001

Identification de l'échantillon : SAUTE DE DINDE POIVRONS

Heure de Prélèvement : 8H50
Lieu de Prélèvement : SAUTEUSE ZONE DE PREPARATION CHAUDE
Température du meuble : 90.0 °C
Analyses à réaliser : SA_7.1b
Date de fabrication : 04/02/2019

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO
Date (température) de prélèvement : 04/02/2019 (82.5 °C)
Date (température) de réception : 05/02/2019 (2.4 °C)
Date d'analyse : 05/02/2019

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 8 février 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.02.18.0083.0003

Identification de l'échantillon : **ROSETTE DE LYON 500 GRS**

Numéro de lot : **0011692332**
Température du meuble : **3.0 °C**
Marque : **BRAKE**
Heure de Prélèvement : **10H08**
N° d'agrément : **FR 69 238 010 CE**
Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE POSITIVE**
Analyses à réaliser : **F1D7**
Fournisseur : **BRAKE**
DLC/DDM : **12/05/2019**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du preleveur) : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO**
Date (température) de prélèvement : **01/03/2019 (3.4 °C)**
Date (température) de réception : **02/03/2019 (2.7 °C)**
Date d'analyse : **02/03/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)**
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10
<i>Escherichia coli</i> b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Salmonelles / 25 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Absence	Absence
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	500	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 4 mars 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.02.18.0083.0002

Identification de l'échantillon : **BOULGOUR NATURE**

Lieu de Prélèvement : **BAC GASTRO ETUVE CHAUDE**
Température du meuble : **100.0 °C**
Analyses à réaliser : **SA_7.1bL**
Heure de Prélèvement : **10H07**
Date de fabrication : **01/03/2019**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO**
Date (température) de prélèvement : **01/03/2019 (65.3 °C)**
Date (température) de réception : **02/03/2019 (2.7 °C)**
Date d'analyse : **02/03/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)**
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	1 000 ne (< 4 000)
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 5 mars 2019

Marion Lorique
Administrative de laboratoire

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.02.18.0083.0001

Identification de l'échantillon : **MIJOTE CALAMAR LEGUMES**

Analyses à réaliser : **SA_7.1b**
Lieu de Prélèvement : **BAC GASTRO ETUVE CHAUDE**
Température du meuble : **100.0 °C**
Heure de Prélèvement : **10H04**
Date de fabrication : **01/03/2019**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO**
Date (température) de prélèvement : **01/03/2019 (67.8 °C)**
Date (température) de réception : **02/03/2019 (2.7 °C)**
Date d'analyse : **02/03/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)**
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 5 mars 2019

Marion Lohique
technicienne de laboratoire

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.03.24.0010.0002

Identification de l'échantillon : TOMME DU PERE ANTOINE AU LP
Lieu de Prélèvement : PLATEAU FILME CHAMBRE FROIDE POSITIVE
Température du meuble : 3.0 °C
Analyses à réaliser : SA_8.2
Date de déconditionnement : 28/03/2019
Heure de Prélèvement : 9H19

Prise en charge :
Prélèvement (nom du préleveur) : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO
Date (température) de prélèvement : 01/04/2019 (4.3 °C)
Date (température) de réception : 02/04/2019 (3.2 °C)
Date d'analyse : 02/04/2019

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	100	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

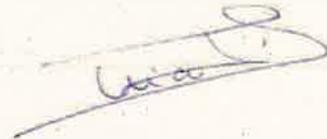
Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 4 avril 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.03.24.0010.0001

Identification de l'échantillon : **BLE EBLY**

Lieu de Prélèvement : **BAC GASTRO ETUVE CHAUDE**
Température du meuble : **80. °C**
Heure de Prélèvement : **9H15**
Analyses à réaliser : **SA_7.1b**
Date de fabrication : **01/04/2019**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO**
Date (température) de prélèvement : **01/04/2019 (68.7 °C)**
Date (température) de réception : **02/04/2019 (3.2 °C)**
Date d'analyse : **02/04/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)**
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

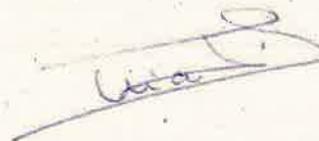
Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 5 avril 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.05.09.0237.0001

Identification de l'échantillon: **SALADE DE CHAMPIGNONS CRU FROMAGE BLANC
VINAIGRETTE**

Heure de Prélèvement : **09H45**
Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE JOUR**
Température du meuble : **5.0 °C**
Date de fabrication : **22/05/2019**
Conditionnement : **SALADIER**
Analyses à réaliser : **SA_5.2.3**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **22/05/2019 (12.7 °C)**
Date (température) de réception : **23/05/2019 (3.1 °C)**
Date d'analyse : **23/05/2019**

Site de prélèvement: **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	10 000 000	70 000 ne
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	1 000 ne (< 4 000)
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 27 mai 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.06.12.0137.0002

Identification de l'échantillon : EMENTALE AU LP

Lieu de Prélèvement : CHAMBRE FROIDE JOUR
Température du meuble : 9.0 °C
Heure de Prélèvement : 08H45
Conditionnement : PLATEAU
Analyses à réaliser : SA 8.2L
Date de fabrication : 24/06/2019

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : AGROBIO (GRAF Mathilde)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 24/06/2019 (9.8 °C)
Date (température) de réception : 25/06/2019 (3.9 °C)
Date d'analyse : 25/06/2019

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 27 juin 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2019.06.12.0137.0001

Identification de l'échantillon : **BOULE AU BOEUF**

Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**
Analyses à réaliser : **F10R9SL-7a**
Heure de Prélèvement : **08H50**
N° d'agrément : **FR 76 278 001 CE**
Numéro de lot : **14/03/2019**
Température du meuble : **-18.0 °C**
Marque : **GEWY**
Fournisseur : **BRAKE**
DLC/DDM : **14/09/2020**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **24/06/2019 (-18.0 °C)**
Date (température) de réception : **25/06/2019 (3.9 °C)**
Date d'analyse : **25/06/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	500 000	62 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	50	< 10
Salmonelles / 10g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 28 juin 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.06.12.0137.0003

Identification de l'échantillon : **SALADE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE**

Heure de Prélèvement : **08H40**
Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE JOUR**
Température du meuble : **9.0 °C**
Conditionnement : **SALADIER**
Analyses à réaliser : **SA_5.3.2**
Date de fabrication : **24/06/2019**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **24/06/2019 (8.9 °C)**
Date (température) de réception : **25/06/2019 (3.9 °C)**
Date d'analyse : **25/06/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	50 000 000	< 100 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 10 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 28 juin 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2019.07.09.0098.0001

Identification de l'échantillon : RATATOUILLE MAISON

Lieu de Prélèvement : ZONE DE PREPARATION CHAUDE

Analyses à réaliser : SA_7.1b

Heure de Prélèvement : 10H00

Date de fabrication : 15/07/2019

Conditionnement : BAC GASTRO

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : AGROBIO (GRAF Mathilde)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 15/07/2019 (90.1 °C)

Date (température) de réception : 16/07/2019 (3.7 °C)

Date d'analyse : 16/07/2019

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	27 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 19 juillet 2019

Amandine Pierrel
Responsable technique



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.07.09.0098.0002

Identification de l'échantillon: SALADE DE POIREAUX JAMBON À LA GRECQUE

Heure de Prélèvement : 10H05
Lieu de Prélèvement : MAINTIEN AU FROID
Température du meuble : 6.0 °C
Conditionnement : SALADIER
Analyses à réaliser : SA_5.2.3
Date de fabrication : 15/07/2019

Prise en charge:

Prélèvement (nom du préleveur) : AGROBIO (GRAF Mathilde)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 15/07/2019 (8.5 °C)
Date (température) de réception : 16/07/2019 (3.7 °C)
Date d'analyse : 16/07/2019

Site de prélèvement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	10 000 000	150 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	4 000 ne
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 19 juillet 2019

Amandine Pierrel
Responsable technique



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.07.15.0074.0001

Identification de l'échantillon : **SALADE DE CAROTTES RAPEES NON
ASSAISONNEES**

Heure de Prélèvement : **11H15**
Date de fabrication : **01/08/2019**
Lieu de Prélèvement : **SALADE BAR**
Analyses à réaliser : **SA_5.3.2**
Conditionnement : **SALADIER**

Prise en charge :
Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **01/08/2019 (9.1 °C)**
Date (température) de réception : **02/08/2019 (2.5 °C)**
Date d'analyse : **02/08/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	50 000 000	38 000 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	1 100 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 6 août 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Laboratoires AGROBIO

GROUPE **Qualtech**
GROUPE**API RESTAURATION
DR ALSACE**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2019.08.22.0043.0001

Identification de l'échantillon : GRATIN DE CHOU FLEUR SAUCE BECHAMEL

Conditionnement : BAC GASTRO

Date de fabrication : 03/09/2019

Heure de Prélèvement : 10H40

Lieu de Prélèvement : MAINTIEN AU CHAUD

Température du meuble : 85.0 °C

Analyses à réaliser : SA_7.1b

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : AGROBIO (GRAF Mathilde)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 03/09/2019 (73.8 °C)

Date (température) de réception : 04/09/2019 (2.8 °C)

Date d'analyse : 04/09/2019

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 9 septembre 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2019.08.22.0043.0003

Identification de l'échantillon : **Frites surgelées**

Fournisseur : **POMONA**
Heure de Prélèvement : **10H30**
Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**
Numéro de lot : **922705:30**
Température du meuble : **-18.0 °C**
DLC/DDM : **15/08/2021**
Analyses à réaliser : **F9API_1**
Marque : **POMONA**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport : **AGROBIO**
Date (température) de prélèvement : **03/09/2019 (-18.0 °C)**
Date (température) de réception : **04/09/2019 (2.8 °C)**
Date d'analyse : **04/09/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)**
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	1 000 000	< 10 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 1 000
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté	Non Détecté
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10
Bacillus cereus présumé à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé, le 9 septembre 2019

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.10.08.0322.0002

Identification de l'échantillon : BRIE AU LP
Conditionnement : PLATEAU DE FROMAGE
Date de fabrication : 14/10/2019
Heure de Prélèvement : 9H40
Lieu de Prélèvement : CHAMBRE FROIDE POSITIVE
Température du meuble : 4.0 °C
Analyses à réaliser : SA_8.2
Date de déconditionnement : 14/10/2019

Prise en charge :
Prélèvement (nom du préleveur) : AGROBIO (GRAF Mathilde)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 14/10/2019 (8.5 °C)
Date (température) de réception : 15/10/2019 (3.9 °C)
Date d'analyse : 15/10/2019

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	100	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 17 octobre 2019

Marijon Lorique
Technicienne de laboratoire

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI**N° Dossier**

2019.10.08.0322.0001

Identification de l'échantillon : **SALADE DE FRUIT MAISON**Conditionnement : **SALADIER**Date de fabrication : **14/10/2019**Heure de Prélèvement : **09H35**Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE JOUR**Température du meuble : **4.0 °C**Analyses à réaliser : **SA_9.1.4**Prise en charge :Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**Date (température) de prélèvement : **14/10/2019 (6.3 °C)**Date (température) de réception : **15/10/2019 (3.9 °C)**Date d'analyse : **15/10/2019**Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG****COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES**

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	10 000	2 000
Levures / g (-)	-	< 1 000
Moisissures / g (-)	-	1 000 ne (< 4 000)
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	10 000	< 100
Dénombrement de Levures et Moisissures / g (NF V08-059*)	10 000	1 000 ne (< 4 000)

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 21 octobre 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative


Laboratoires AGROBIO

API RESTAURATION
DR ALSACE3 PLACE DU CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2019.10.30.0223.0001

Identification de l'échantillon : FROMAGE BLANC FRAMBOISE

Conditionnement : SALADIER

Date de fabrication : 13/11/2019

Heure de Prélèvement : 09H40

Lieu de Prélèvement : CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Température du meuble : 5.0 °C

Analyses à réaliser : SA_9.3.4c

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : AGROBIO (GRAF Mathilde)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 13/11/2019 (5.9 °C)

Date (température) de réception : 14/11/2019 (2.8 °C)

Date d'analyse : 14/11/2019

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germe recherché (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	3 000 000	6 800 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	690 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	9,9
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	10 000	< 100
Levures / g (-)	-	< 1 000
Moisissures / g (-)	-	< 1 000
Dénombrement de Levures et Moisissures / g (NF V08-059*)	10 000	< 1 000
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 19 novembre 2019

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2019.11.26.0088.0003

Identification de l'échantillon : **RISOTTO AUX LEGUMES**

Conditionnement : **BAC GASTRO**

Date de fabrication : **04/12/2019**

Heure de Prélèvement : **10H05**

Lieu de Prélèvement : **ZONE DE PREPARATION CHAUDE**

Analyses à réaliser : **SA_7.1b**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**

Transport : **AGROBIO**

Date (température) de prélèvement : **04/12/2019 (74.4 °C)**

Date (température) de réception : **05/12/2019 (2.2 °C)**

Date d'analyse : **05/12/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 9 décembre 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.11.26.0088.0002

Identification de l'échantillon : **SALADE DE CELERI BRANCHE JAMBON CRU RADIS
VINAIGRETTE**

Conditionnement : **SALADIER**
Date de fabrication : **04/12/2019**
Heure de Prélèvement : **10H10**
Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE JOUR**
Température du meuble : **4.0 °C**
Analyses à réaliser : **SA_5.1.3dL**

Prise en charge :

Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport : **AGROBIO**
Date (température) de prélèvement : **04/12/2019 (9.3 °C)**
Date (température) de réception : **05/12/2019 (2.2 °C)**
Date d'analyse : **05/12/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	10 000 000	720 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 1 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	500	< 10
Salmonelles / 25g (BIO 12/41 - 03/17*)	Non Détecté	Non Détecté
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 9 décembre 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.11.26.0088.0001

Identification de l'échantillon: **POLENTA SEMOULE DE MAIS**

Numéro de lot: **02:33**
DLC/DDM: **04/12/2020**
Heure de Prélèvement: **10H00**
Marque: **VIVIEN PAILLE**
Lieu de Prélèvement: **ECONOMAT**
Fournisseur: **EPISAVEURS**
Analyses à réaliser: **F2API_5**

Prise en charge:

Prélèvement (nom du préleveur): **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport: **AGROBIO**
Date (température) de prélèvement: **04/12/2019 (20.0 °C)**
Date (température) de réception: **05/12/2019 (2.2 °C)**
Date d'analyse: **05/12/2019**

Site de prélèvement: **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	50 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Moisissures / g (-)	5 000	< 100
Levures / g (-)	5 000	< 100
Dénombrement des levures et moisissures à 5J / g (NF V08-036*)	-	< 100
Bacillus cereus présomptifs 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	1 000	< 100
Salmonelles / 25 g (BRD 07/11 - 12/05*)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 20 décembre 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative

Annexe 3
Les prélèvements de surfaces

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.01.29.0025.0002

Identification de l'échantillon : INTERIEUR GRANDE CUILLERE APRES ND

Heure de Prélèvement : 8H52

Date de nettoyage : 01/02/2019

Lieu de Prélèvement : STOCKAGE USTENSILES PROPRE PREPARATION
CHAUDE

Analyses à réaliser : API_LS

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 04/02/2019 ()

Date (température) de réception : 05/02/2019 (2.4 °C)

Date d'analyse : 05/02/2019

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Coliformes/ lame (Lame de surface)	< 1	0
Flore totale/ lame (Lame de surface)	25	3

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

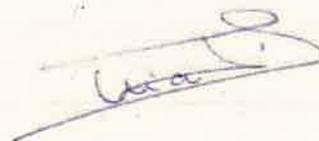
Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 7 février 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

**API RESTAURATION
DR ALSACE**
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.05.09.0237.0002

Identification de l'échantillon : **PLANCHE A DECOUPER VERTE APRES ND**
Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE JOUR**
Analyses à réaliser : **API_PSUL**
Heure de Prélèvement : **09H45**
Date de nettoyage : **21/05/2019**

Prise en charge :
Prélèvement (nom du preleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **22/05/2019 ()**
Date (température) de réception : **23/05/2019 (3.1 °C)**
Date d'analyse : **23/05/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)**
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> (AES 10/3 - 09/00)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 27 mai 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

**API RESTAURATION
DR ALSACE**
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.07.15.0074.0002

Identification de l'échantillon : **BAC GASTRONOME APRES ND**
Lieu de Prélèvement : **ZONE DE RANGEMENT BATTERIE PROPRE**
Analyses à réaliser : **API_LS**
Heure de Prélèvement : **11H20**
Date de nettoyage : **31/07/2019**

Prise en charge :
Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **01/08/2019 ()**
Date (température) de réception : **02/08/2019 (2.5 °C)**
Date d'analyse : **02/08/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)**
67964 STRASBOURG

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Coliformes/ lame (Lame de surface)	< 1	0
Flore totale/ lame (Lame de surface)	25	0

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

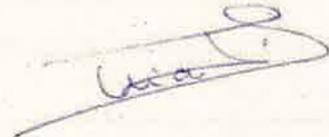
Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 5 août 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2019.10.30.0223.0002

Identification de l'échantillon : **BAC GASTRONOME APRES ND**
Heure de Prélèvement : **09H45**
Lieu de Prélèvement : **ZONE DE STOCKAGE MATERIEL PROPRE**
Date de nettoyage : **12/11/2019**
Analyses à réaliser : **API_PSUL**

Prise en charge :
Prélèvement (nom du préleveur) : **AGROBIO (GRAF Mathilde)**
Transport : **AGROBIO**
Date (température) de prélèvement : **13/11/2019 ()**
Date (température) de réception : **14/11/2019 (2.8 °C)**
Date d'analyse : **14/11/2019**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> (AES 10/3 - 09/00)	Non Détecté	Non Détecté

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat. L'évaluation de cette incertitude de mesure est disponible sur simple demande.

Validé le 18 novembre 2019

Sandrine VIARD
Responsable administrative



ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

Annexe 4
Les audits locaux et fonctionnement

Laboratoires AGROBIO

GRUPE **Qualtech**
GRUPE

**API RESTAURATION
DR ALSACE**

**3 PLACE CAPITAINE DREYFUS
68000 COLMAR**

8762

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'AUDIT

N° Dossier

2019.07.09.0100.0001

Réalisé par : **GRAF Mathilde**
Personne rencontrée : **M Werst**
Date de réalisation : **15/07/2019**
Heure d'arrivée : **08h10**
Heure de départ : **09h50**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)
67964 STRASBOURG**

AUDIT LOCAUX

Resultats :

32 Réponses satisfaisantes sur	38	points contrôlés soit	84 %
4 Réponses acceptables sur	38	points contrôlés soit	11 %
2 Réponses non satisfaisantes sur	38	points contrôlés soit	5 %
2 Points non applicables soit	5 %		

Résultats de l'audit précédent :

32 Réponses satisfaisantes sur	36	points contrôlés soit	89 %
3 Réponses acceptables sur	36	points contrôlés soit	8 %
1 Réponses non satisfaisantes sur	36	points contrôlés soit	3 %
4 Points non applicables soit	10 %		

Remarques :

1. LOCAUX

1.4. Maintenance des locaux

Non Satisfaisant

Portes des vestiaires hommes et femmes dégradées en bas.
 Faïences manquantes en réserve produits et matériel d'entretien.
 Faïences cassés au bas du mur entre le self et la plonge.
 Porte de la plonge en bois abîmée.
 Système de nettoyage jet pour le sol qui fuit en plonge.
 Présence de trous de perçage non rebouchés au mur en zone de préparation chaude au dessus d'un plan de travail.
 Faïences cassées au dessus du plan de travail en préparation chaude.
 Présence de trous au plafond en zone de préparation froide.

2. EQUIPEMENTS

2.5. Maintenance des équipements

Acceptable

Joints de la chambre froide 4 porte de gauche décolle en bas.

2. EQUIPEMENTS

2.1. Postes lave-mains et autres équipements de nettoyage et désinfection en nombre suffisant et approvisionnés

Acceptable

Présence de lave mains encombré en zone de légumerie.

2. EQUIPEMENTS

2.23. Métrologie sur l'ensemble des sondes de température de la cuisine : Ecart supérieur à +2°C
Non Satisfaisant**Satisfaisant**

L'ensemble des thermosondes a été demandé au personnel. 2 sondes ont été présentées. Toutes les sondes sont conformes.

1. LOCAUX

1.16. Propreté et rangement des locaux (Sols, murs, plafonds, vitres)

Non Satisfaisant

Présence de tâches d'eclaboussures rouges et jaunes au niveau du plafond de la légumerie.
 Présence d'eclaboussures sous le meuble au dessus du plan de travail avec robinet en zone de préparation chaude.
 Présence de tâches rouges et oranges sur les murs de la zone de préparation froide.

1. LOCAUX

1.13. Capacité de stockage des locaux

Acceptable

Capacité de la réserve produits et matériel d'entretien insuffisante.
 Capacité de la chambre froide positive légumes insuffisante.

1. LOCAUX

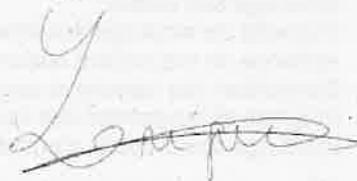
1.3. *Aptitude au nettoyage et à la désinfection*

Acceptable
Plafond inadapté au nettoyage et à la désinfection
(dalles amovibles)

Conclusions :

L'audit s'est déroulé dans de bonnes conditions et a permis de constater le bon état général des locaux. Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte. Il s'agit de divers carreaux de faïence qui manquent ou sont cassés, de portes en bois abîmées ainsi que de tâches d'éclaboussures présentes sur les murs et les plafonds.

Validé le 3 septembre 2019
Marion Lorique
technicienne de laboratoire



S A NS NA/E

1. LOCAUX

1.1. Environnement et abords des locaux	X			
1.2. Sectorisation des locaux	X			
1.3. Aptitude au nettoyage et à la désinfection		X		
1.4. Maintenance des locaux			X	
1.5. Circuits d'air, condensation des locaux	X			
1.6. Température des locaux	X			
1.7. Prévention de l'introduction de nuisibles	X			
1.8. Absence de nuisibles	X			
1.9. Points d'eau, identification des différents circuits eau potable - eau non potable	X			
1.10. Approvisionnement en eau	X			
1.11. Evacuation des eaux usées	X			
1.12. Eclairage des locaux	X			
1.13. Capacité de stockage des locaux		X		
1.14. Absence de mauvaises odeurs	X			
1.15. Elimination des cartons et cageots	X			
1.16. Propreté et rangement des locaux (Sols, murs, plafonds, vitres)			X	
1.17. Stockage des produits d'entretien	X			

2. EQUIPEMENTS

2.1. Postes lave-mains et autres équipements de nettoyage et désinfection en nombre suffisant et approvisionnés		X		
2.2. Système de contrôle des équipements	X			
2.3. Moyens matériels de maintien des températures	X			
2.4. Equipements relatifs aux déchets	X			
2.5. Maintenance des équipements		X		
2.6. Présence de thermomètres au niveau des chambres froides et autres enceintes, réfrigérées	X			
2.7. Propreté des grilles de protection des ventilateurs	X			
2.8. Propreté des grilles d'évacuation des siphons et des caniveaux	X			
2.9. Propreté des hottes (Filtres, parois, ..)	X			
2.10. Propreté du lave-vaisselle (Rideaux, buses, grilles, ..)	X			
2.11. Propreté de la ligne de distribution (Vitrine, etc..)	X			
2.12. Propreté du matériel de la salle de restaurant (Mobilier, fontaines, distributeur de sauces..)	X			
2.13. Propreté des plans de travail	X			
2.14. Propreté des espaces de rangement (Tiroirs, étagères, armoire à couteaux,..)	X			
2.15. Propreté des appareils de cuisson (Steam, sauteuses, friteuses, four, grill, ...)	X			
2.16. Propreté des armoires ou tables chaudes	X			
2.17. Propreté et rangement des gros matériels (Trancheur, appareil de découpe, etc..)	X			
2.18. Propreté et rangement des petits matériels (Balance, ouvre-boites, etc..)	X			
2.19. Conformité du rangement du petit matériel et de la batterie	X			
2.20. Conformité du rangement des consommables	X			
2.21. Propreté du véhicule de livraison				X
2.22. Propreté du matériel de livraison				X
2.23. Métrologie sur l'ensemble des sondes de température de la cuisine : Ecart supérieur à +2°C Non Satisfaisant	X			

S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA/E Non Applicable/Évalué

Pôle Agroalimentaire
Chemin des Romains
55000 Bar le Duc
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10
email: barleduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'AUDIT

N° Dossier

2019.07.09.0099.0001

Réalisé par : **GRAF Mathilde**
Personne rencontrée : **M Werst**
Date de réalisation : **15/07/2019**
Heure d'arrivée : **08h10**
Heure de départ : **09h50**

Site de prélèvement : **HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 06705)**
67964 STRASBOURG

AUDIT DE FONCTIONNEMENT

Resultats :

33 Réponses satisfaisantes sur	37	points contrôlés soit	89 %
4 Réponses acceptables sur	37	points contrôlés soit	11 %
0 Réponses non satisfaisantes sur	37	points contrôlés soit	0 %
10 Points non applicables soit	21 %		

Résultats de l'audit précédent :

38 Réponses satisfaisantes sur	39	points contrôlés soit	97 %
0 Réponses acceptables sur	39	points contrôlés soit	0 %
1 Réponses non satisfaisantes sur	39	points contrôlés soit	3 %
8 Points non applicables soit	17 %		

Remarques :

2. BPH LIEES A LA MATIERE ET AUX METHODES DE TRAVAIL

2.1. *Etat de protection des produits et absence de stockage au sol, Matières premières en chambre froide positive, négative, produits semi-finis ou intermédiaires, produits finis*

Acceptable

Présence d'une cagette plastique contenant des couverts et pinces de service à même le sol sous une étagère de bouteille plastique, avec des couverts à même le sol à côté, en réserve vaisselle.

3. MESURES DE SURVEILLANCE

3.9. *Validation du nettoyage et de la désinfection effectuée*

Acceptable

Enregistrement des opérations de nettoyage fait en avance (inscrit jusqu'au 19)

4. TRACABILITE

4.3. *Identification des produits entamés (avec date d'ouverture et étiquette d'origine présente, pour les produits frais : présence de la DLC résiduelle), date de mise en décongélation indiquée*

Acceptable

Présence en réserve sèche d'un bac gastro de riz bas basmati sans date d'ouverture.
Présence d'un paquet de crozet entamé dont la date d'ouverture n'est pas mentionnée en réserve sèche

1. BPH LIEES AU PERSONNEL

1.1. *Hygiène générale du personnel, présentation générale, tenue professionnelle, port de la coiffe*

Acceptable

Port de montre constaté en zone de legumerie.
Port de boucles d'oreilles en zone de préparation froide.

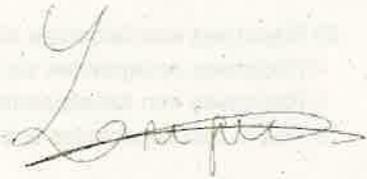
Conclusions :

L'audit s'est déroulé dans de bonnes conditions et a permis de constater le bon fonctionnement de la cuisine. Quelques points à améliorer ont cependant été relevés comme le port de bijoux ainsi que 2 sacs dans la réserve sèche n'ayant pas de date d'ouverture.

Validé le **3 septembre 2019**

Marion Lorique

technicienne de laboratoire



S A NS NA/E

1. BPH LIEES AU PERSONNEL

- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1.1. Hygiène générale du personnel, présentation générale, tenue professionnelle, port de la coiffe ... | X | | |
| 1.2. Absence de personnes étrangères en cuisine sans tenue adaptée | X | | |
| 1.3. Présence de kits visiteurs | X | | |
| 1.4. Connaissance des BPH et du plan HACCP | X | | |
| 1.5. Respect de l'interdiction de fumer | X | | |
| 1.6. Procédures relatives à l'hygiène du personnel | X | | |
| 1.7. Plan de formation du personnel | X | | |
| 1.8. Suivi médical du personnel | X | | |

2. BPH LIEES A LA MATIERE ET AUX METHODES DE TRAVAIL

- | | | | |
|--|---|--|---|
| 2.1. Etat de protection des produits et absence de stockage au sol, Matières premières en chambre froide positive, négative, produits semi-finis ou intermédiaires, produits finis | X | | |
| 2.2. Absence de rupture de la chaîne du froid à la réception, stockage | X | | |
| 2.3. Sectorisation des denrées par catégorie, en économat, en chambres froides ou autres enceintes réfrigérées | X | | |
| 2.4. Conditions de décongélation des produits surgelés | X | | |
| 2.5. Absence d'auto-congélation (sauf Belgique) | | | X |
| 2.6. Présence et respect du protocole de décontamination des crudités | X | | |
| 2.7. Hygiène de manipulation des conditionnements et des emballages | X | | |
| 2.8. Marche en avant, circuits denrées, personnel, déchets - respect des sectorisations froid / chaud, propres / souillées, stockage - absence de risques de contaminations croisées | X | | |
| 2.9. Respect des délais séjours à température ambiante en période de production | X | | |
| 2.10. Hygiène de manipulation des denrées | X | | |
| 2.11. Port de gants à usage unique maîtrisé | X | | |
| 2.12. Gestion des plats préparés non servis | | | X |
| 2.13. Respect des procédures de nettoyage et désinfection des structures - Plan de nettoyage et désinfection affiché, validation du nettoyage et de la désinfection effectuée | X | | |

3. MESURES DE SURVEILLANCE

- | | | | |
|---|---|--|---|
| 3.1. Contrôle à la réception des marchandises effectué | X | | |
| 3.2. Contrôle des températures des installations frigorifiques effectué | X | | |
| 3.3. Matériel de mesure en place et fonctionnel, sonde de température | X | | |
| 3.4. Suivi cuisson-refroidissement effectué | X | | |
| 3.5. Contrôle de la remise en température effectué | X | | |
| 3.6. Contrôle des températures de distribution des plats effectué | X | | |
| 3.7. Suivi des huiles de friture | X | | |
| 3.8. Contrôle des températures d'expédition des plats effectué | X | | |
| 3.9. Validation du nettoyage et de la désinfection effectuée | | | X |

4. TRACABILITE

- | | | | |
|---|---|--|---|
| 4.1. Identification des produits | X | | |
| 4.2. Respect des DLC/DLUO - rotation des produits | X | | |
| 4.3. Identification des produits entamés (avec date d'ouverture et étiquette d'origine présente, pour les produits frais : présence de la DLC résiduelle), date de mise en décongélation indiquée | | | X |
| 4.4. Respect des DLC résiduelles | X | | |
| 4.5. Présence de signalétique | X | | |
| 4.6. Plats témoins mixés si présents, identifiés (dates et noms des plats composant le menu et type de service), grammage respecté, stockage en chambre froide positive, cinq jours minimum (sauf Belgique) | X | | |
| 4.7. Affichage des menus et traçabilité de la viande bovine | X | | |

S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA/E Non Applicable/Évalué

4.8. Respect des procédures de traçabilité

S A NS NA/E
X

5. VERIFICATION - GESTION NON CONFORMITE

- 5.1. Action corrective suite au contrôle des denrées à la réception X
- 5.2. Action corrective suite au contrôle à la distribution des plats effectué X
- 5.3. Action corrective suite au contrôle du au suivi cuisson-refroidissement effectué X
- 5.4. Action corrective suite au contrôle de la remise en température effectué X
- 5.5. Action corrective suite au contrôle des températures d'expédition des plats effectué X
- 5.6. Actions correctives sur les opérations de maintenance X
- 5.7. Gestion des analyses bactériologiques X
- 5.8. Contrôle de second niveau X
- 5.9. Stockage de dépannage. X

S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA/E Non Applicable/Évalué

Annexe 5
Les animations



HAPPY CHINESE NEW YEAR 賀
YEAR OF THE PIG

DU 4 AU 8 FÉVRIER

SEMAINE
CHINOISE
À L'HÔTEL DU
DÉPARTEMENT

api

Cuisiniers
d'ALSACE

**Vous souhaitez remporter un panier
garni de surprises de Pâques ?**

**ESTIMEZ LE POIDS DU PANIER.
LA PERSONNE SE RAPPROCHANT
LE PLUS REMPORTE CES
GOURMANDISES DE PÂQUES.**

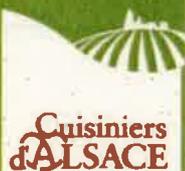
BONNE CHANCE !



api

Cuisiniers
d'ALSACE

api



MARDI 4 JUIN

PUNCH

OFFERT

Cela fait 3 ans que
Api Cuisiniers d'Alsace
a le plaisir de vous
accompagner dans
votre pause déjeuner.
A cette occasion, un
punch d'apéritif sera
offert le mardi 4 juin.

Api Cuisiniers d'Alsace
vous remercie pour
votre confiance.



ans



api

Cuisiniers
d'ALSACE

HAXAIRE
le fromager au cœur alsacien

VENTE DE PRODUITS DE LA
FROMAGERIE HAXAIRE

MARDI 25 JUIN
DE 11H00 À 14H00

La Fromagerie Haxaire sera
présente dans votre restaurant
pour une vente de ses
fromages au cœur alsacien.

api



Cuisiniers
d'ALSACE

DU 2 AU 6 SEPTEMBRE

*Votre restaurant
fête les vendanges*



La Journée du Chef

OLIVIER NASTI, CHEF DU CHAMBARD
ET MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, SERA
PRÉSENT SUR VOTRE RESTAURANT
POUR LA JOURNÉE DU CHEF

Mercredi 2 octobre 2019

AU MENU

**Gravlax de dorade en tartare, vinaigrette aux
agrumes et salade d'herbes**

~~~~~

**Le cabillaud en nage de coquillage  
au safran d'Alsace**

Ou

**La volaille d'Alsace en 2 façons,  
le filet rôti et la cuisse confite en cannelloni**

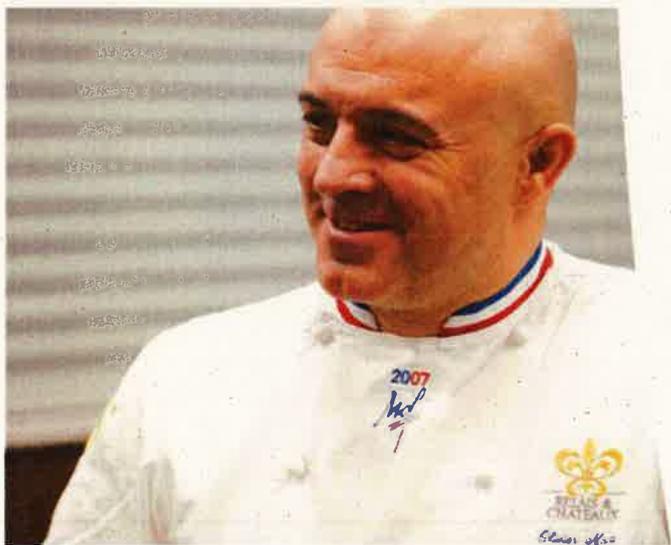
**Gratin dauphinois à la tomme d'Alsace**

**Riz sauvage**

**Légumes d'automne glacés**

~~~~~

L'entremet chocolat et son glaçage à la noisette



**OLIVIER
NASTI**
PROMOTION
2017



Conception Créapril

MERCREDI 9 OCTOBRE

C'est raclette

dans votre restaurant



JEUDI 17 OCTOBRE 2019

Menu spécial du Chef,
inspiré de ses vacances



api



Cuisiniers
d'ALSACE

api



Mardi 30 octobre

Hôtel du Département
du Bas-Rhin

HALLOWEEN

Mardi 30 octobre, votre Restaurant
vous propose son menu-d'Halloween

Jeudi 7 novembre 2019

Votre restaurant vous propose son

Menu du Chambard

La tartelette sablée au cèpes

~~~~~

La truite de rivière  
farcié aux petits légumes

ou

Le carré de porcelet cuit au foin  
et sa garniture au cumin

~~~~~

Spaëtzles à la châtaigne

Riz sauvage

Les légumes d'automne glacés

~~~~~

La poire pochée au vin d'Alsace  
et son crémeux à la vanille

api



Rencontres  
du  
Goût

# Ensemble avec Api, ENGAGEONS-NOUS pour lutter contre la faim

Api s'engage à reverser  
le montant des desserts  
solidaires vendus à  
Action contre la Faim.  
On compte sur vous !



**Le principe est simple :**

nos équipes ont cuisiné une pâtisserie à base de chocolat issu du commerce équitable, vendue au prix habituel. L'intégralité des ventes de ces pâtisseries sera reversée à Action contre la Faim.

En 5 ans, API Restauration a reversé 290 000 euros à Action contre la Faim. En choisissant la pâtisserie au chocolat équitable, vous contribuez à assurer des interventions de qualité auprès des populations souffrant de sous-nutrition.

Retrouvez nos actions Développement Durable  
sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

**Jeudi 5 décembre  
dans votre Restaurant**



# ATELIER FOIE GRAS

L'équipe de votre Restaurant  
API Cuisiniers d'Alsace  
vous propose un atelier de  
Fabrication de foie gras maison  
pour vos fêtes de fin d'années.

MARDI 11 DÉCEMBRE  
JEUDI 13 DÉCEMBRE  
JEUDI 20 DÉCEMBRE

Les cours débuteront à 17H00  
et dureront environ 2h00.

## LES THÈMES ABORDÉS :

Comment bien choisir  
son foie gras

----

Comment bien le  
nettoyer et dénervé

----

L'assaisonnement, la  
marinade et la cuisson

REPARTEZ AVEC VOTRE  
TERRINE DE 250G RÉALISÉE  
PAR VOS SOINS APRÈS  
LA CUISSON.

api

Cuisiniers  
d'ALSACE



# Repas de Noël

## mardi 17 décembre

Apéritif offert  
Punch « Betty »

~~~~~

Assiette de foie gras,
Confiture d'oignons doux,
Mini navette briochée

Ou

Assiette de saumon fumé petit
beurre et pain toasté

~~~~~

Le filet de canette au miel et romarin,  
Flan de légumes, écrasé de pommes  
de terre à l'huile de truffe, jus corsé

~~~~~

La douceur sucrée du Chef

api

Cuisiniers
d'ALSACE