



Infolettre des métiers de bouche BFC N°7 - Juin 2022

Evènements et formations du second semestre 2022

Les nouveautés

L'alimentation des seniors, découvrez « La minute de la silver gastronomie »

Les 2 premières vidéos réalisées avec des adhérents à la silver gastronomie ont été mises en ligne. L'objectif est de proposer des recettes adaptées et simples pour les personnes âgées et leurs aidants.

- Vidéo 1 : [cliquez-moi](#)
- Vidéo 2 : [cliquez-moi](#)

Si vous aussi vous souhaitez partager votre expérience et faire connaître vos recettes n'hésitez pas nous contacter :

Carine Bonhomme-Arnault - 03.80.63.13.47 ou [mail ici...](#)



Les aides financières

Prolongation au 15 novembre des subventions pour la prévention des risques pros

Sont notamment concernées :

- Subvention Prévention TPE - Métiers de bouche + sont notamment éligibles : les vitrines réfrigérées à service arrière, l'installation de manutention des carcasses de viande avec rails aériens, une remorque de marché poissonnier, une diviseuse à faible émission de farine. En savoir plus, [cliquez-moi](#)
- Subvention Prévention TPE - TMS Pros Diagnostic. En savoir plus, [cliquez-moi](#)
- Subvention Prévention TPE - TMS Pros Action. En savoir plus, [cliquez-moi](#)
- Subvention Prévention TPE - RPS (risques psychosociaux) Accompagnement. En savoir plus, [cliquez-moi](#)



Une aide pour favoriser l'attractivité des principaux salons et foires français auprès des PME

Cette aide financière s'adresse aux petites et moyennes entreprises (PME) au sens du règlement européen, exposantes des principaux salons et foires français n'ayant pas participé à la précédente session de l'événement concerné. L'aide pour salons et foires prend la forme d'une subvention dont le montant s'élève à 50% des coûts supportés pour la location de surfaces d'exposition et les frais d'inscription, dans la limite de 12 500 € HT par entreprise bénéficiaire.

Par exemple votre première participation à la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon sur votre propre stand peut être éligible.

Plus d'informations, [cliquez-moi](#)



Les tendances / Innovation

Pour innover, et si vous faisiez appel à l'Institut Charolais ?

La Plateforme technologique du Charolais est au côté des entreprises locales, artisans et jeunes entreprises dans leurs projets d'élaboration de produits alimentaires. Elle propose un accompagnement dans la mise au point de produits et process de production ainsi que des tests d'analyses sensorielles permettant de valider la formulation.

Reconnue pour son expérience dans l'innovation, son équipe reste à votre écoute pour imaginer vos produits de demain !

Pour plus de renseignements: [cliquez-moi](#)

Contact : Vincent LIEUTARD - 03.85.88.01.32 ou [mail ici...](#)



Les français et la glace

Selon les résultats d'un sondage mené par OpinionWay pour AEG 52 % des français consomment de la glace toute l'année.

Quel que soit le lieu d'achat, le critère principal est le goût et le parfum, devant le prix.

80 % sont prêts à payer plus cher pour des glaces "spéciales" (avec des produits naturels, locaux, issus du commerce équitable, bio...).

Retrouvez tous les résultats du sondage : [cliquez-moi](#)



84 % des Français attachés à leurs commerces alimentaires de proximité

Selon les données d'un sondage Odoxa pour Epicery, réalisé auprès d'un échantillon de 1 345 personnes de 15 ans et plus, 45 % des Français ont renforcé leur relation avec les commerces alimentaires de proximité depuis le début de la crise sanitaire du Covid-19. 84 % se disent attachés à leurs commerces de proximité et 96 % considèrent qu'il est important de les maintenir dans les villes françaises. Pour autant les Français attendent une redynamisation et une digitalisation de l'offre.

Retrouvez tous les résultats du sondage : [cliquez-moi](#)



Pizzas, burgers, Gira conseil évoque une saturation

D'après Gira conseil, ces dernières années, le marché du sandwich, du burger et de la pizza ont connu une croissance impressionnante. Cependant, celle-ci semble se tasser, voire se stabiliser. Le marché approcherait de la saturation, ainsi le consommateur va entamer un tri sur la qualité et sur le prix. Une nouvelle structure du marché de la restauration rapide, aussi bien en termes d'acteurs que de segments de marché devrait apparaître prochainement.



Retrouvez tous les résultats du sondage : [cliquez-moi](#)

Les rappels réglementaires

Un nouveau règlement européen sur le Bio applicable depuis le 01/01/2022

Un nouveau règlement européen (UE) 2018/848 précise l'ensemble des règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques. Il est **applicable depuis le 1^{er} janvier 2022**.



Il abroge les deux anciens règlements (CE) n°834/2007 et les règlements (CE) n°889/2008 et (CE) n°1235/2008.

En savoir plus : [cliquez-moi](#)

Une nouvelle procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004

Plusieurs modifications ou compléments sont apportés, notamment sur les ateliers collectifs ou les établissements ayant plusieurs activités. Ainsi il est rappelé que pour un même établissement un double statut dérogatoire et agréé n'est plus possible pour une nouvelle demande d'agrément et qu'un seul statut doit être choisi. On notera également l'attente d'une description plus précise des produits et de leur utilisation.



En savoir plus ici : [DGAL/SDSSA/2022-349](#)

En complément un nouveau texte sur la production de denrées animales ou d'origine animale combinées à des denrées végétales : catégorisation, réglementation

Les objectifs de cette instruction technique sont les suivants :

- Préciser la frontière entre produits composés et les autres denrées animales ou d'origine animale (DAOA) combinées à des denrées alimentaires végétales et donc la catégorisation de ces denrées ;
- Rappeler les obligations réglementaires pour les établissements qui produisent chacune de ces catégories de produits, notamment concernant l'obligation ou non d'agrément au titre du règlement (CE) n°853/2004.



Même si l'agrément n'est pas obligatoire pour les produits composés il peut être demandé pour l'exportation vers des pays tiers.

En savoir plus ici : [DGAL/SDSSA/2022-351](#)

Les accompagnements



Besoin d'information ou d'accompagnement en hygiène, traçabilité, plan de maîtrise sanitaire...

Vos interlocutrices :

Bourgogne :	Carine Bonhomme-Arnault	03 80 63 13 47	carnault@artisanat-bfc.fr
Doubs et Haute-Saône :	Patricia Giroud	03 81 21 35 22	pgiroud@artisanat-bfc.fr
Territoire de Belfort et Haute-Saône :	Isabelle Ziegler	03 81 21 35 37	iziegler@artisanat-bfc.fr

Agenda des manifestations

2 possibilités pour être présents sur le Brunch des Halles de Dijon

Cette manifestation accueille un public de plus de 300 personnes chaque dimanche estival dans une ambiance festive et musicale. Vous pouvez être présent soit sur :

- Le marché artisanal gourmand d'une quinzaine d'artisans organisé de 10h à 15h le dimanche 4 septembre 2022 ;
- Un stand en intérieur un dimanche au choix du 5 juin au 18 septembre 2022 (à côté de l'animation musicale).



Les emplacements sont **offerts** par la ville de Dijon.

Si vous êtes intéressé, contactez Stéphanie Lebreuil - 03.80.63.10.23 ou [mail ici...](#)

Participez au marché artisanal le Jeudi'jonnois - 21 juillet 2022

Le 21 juillet 2022 de 19h à 22h, Place François Rude à Dijon, Dijon Métropole permet aux artisans producteurs et de l'alimentaire d'exposer **gratuitement** sur un marché artisanal nocturne.

Intéressé ? Contactez Stéphanie Lebreuil - 03.80.63.10.23 ou [mail ici...](#)



Participez aux rencontres Agrilocal 21 - 5 octobre 2022

Les producteurs et artisans de Côte-d'Or tiendront des stands pour présenter leurs produits, leur savoir-faire et répondre aux questions des acheteurs de la restauration collective. Stand **offert** par le conseil départemental de Côte-d'Or.



Si vous souhaitez exposer ou avoir plus de renseignements, contactez :

Carine Bonhomme-Arnault - 03.80.63.13.47 ou [mail ici...](#)

Exposez à la 92^e Foire Internationale et Gastronomique de Dijon - 1^{er} au 13 novembre 2022

L'édition 2021 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon a accueilli plus de 110 000 visiteurs, plaçant désormais la Foire de Dijon au 4^e rang dans le classement des foires de France.

Comme chaque année la CMARBFC vous propose un stand à louer à la journée à un **tarif préférentiel**.

Si vous souhaitez participer à la Foire de Dijon pour une journée ou plus contactez :

Stéphanie Lebreuil - 03.80.63.10.23 ou [mail ici...](#)



Agenda des formations

Formation Hygiène et allergènes

Lundi 19 septembre à **Dijon**
Lundi 26 septembre à **Auxerre**
Lundi 24 octobre à **Nevers**

Informations et inscriptions : [Cliquez-moi](#)



Formation étiquetage et déclaration nutritionnelle

Lundi 17 octobre **en visioconférence**
Informations et inscriptions : [Cliquez-moi](#)



Formation Plan de Maîtrise Sanitaire

Lundi 14 novembre à **en visioconférence**
Informations et inscriptions : [Cliquez-moi](#)



