



NOUVELLES RECOMMANDATIONS SUR LES LÉGUMES SURGELÉS : PLUS D'ENGAGEMENT EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Le monde du food service est en pleine transformation, notamment avec l'explosion de la livraison et les offres à emporter, qui entraînent le développement de la cuisine d'assemblage. Les tendances autour du végétal et l'augmentation de ces cuisines d'assemblages multiplient les usages à froid de légumes surgelés.
- Les convives sont attentifs à la sécurité sanitaire, mettant la sécurité alimentaire et la transparence au cœur des attentes.
- La crise qu'a traversé Greenyard en 2018, avec le décès de 9 personnes lié à la présence de listeria dans du maïs - a renforcé le besoin de l'industrie d'assurer un niveau de sécurité alimentaire encore plus strict dans le contrôle et la mesure de la Listeria monocytogène.
- Pour répondre à ces besoins, de nouvelles recommandations sur les légumes surgelés* ont été publiées par le PROFEL en novembre 2020 - elles n'ont pas de caractère réglementaire et doivent être considérées comme de nouvelles recommandations standard de l'industrie. Elles ont été adoptées comme telles par les Etats membres de l'UE et constituent une référence pour les producteurs et les autorités.
- Ces recommandations ont été développées par le PROFEL***- l'Association Européenne des industries transformatrices de fruits et légumes, en partenariat avec l'université de Gand, qui compte dans ses adhérents directs ou indirects plus de 500 producteurs de légumes surgelés. LES MEMBRES du PROFEL se sont engagés à adhérer et déployer les recommandations.
- Les légumes surgelés doivent désormais être considérés comme n'étant pas prêts à être consommés ("Non Ready to eat") - excepté pour certains produits où la "non-détection de listeria" est garantie - pour ceux-là, décongeler & servir sans réchauffer est possible.**

Ce que cela signifie pour Bonduelle :

- Bonduelle, engagé dans la sécurité alimentaire depuis de nombreuses années, renforce sa gestion du risque Listeria.
- Pour les légumes surgelés, nouveau seuil Listeria: <10 cel/g
- 360 références ont été testées pour assurer à la fois qualité et sécurité avec de nouveaux protocoles de remise en oeuvre
- Nos packagings sont en cours de modification avec ces nouveaux protocoles
- Réalisation d'importants investissements industriels et plans de contrôle renforcés des sites et du nettoyage
- Création d'une gamme Service**, garantie sans détection de listeria et prête pour un usage à froid dans le respect des protocoles d'utilisation précisés.

Ce que cela signifie pour les utilisateurs:

Pour les usages à chaud, soit ~ 80% des cas, les ajustements sont:

- Mode de remise sur packaging (mode/temps/température) vont changer pour assurer une cuisson à cœur suffisante pour éliminer la listeria

Pour les usages à froid, les modifications sont:

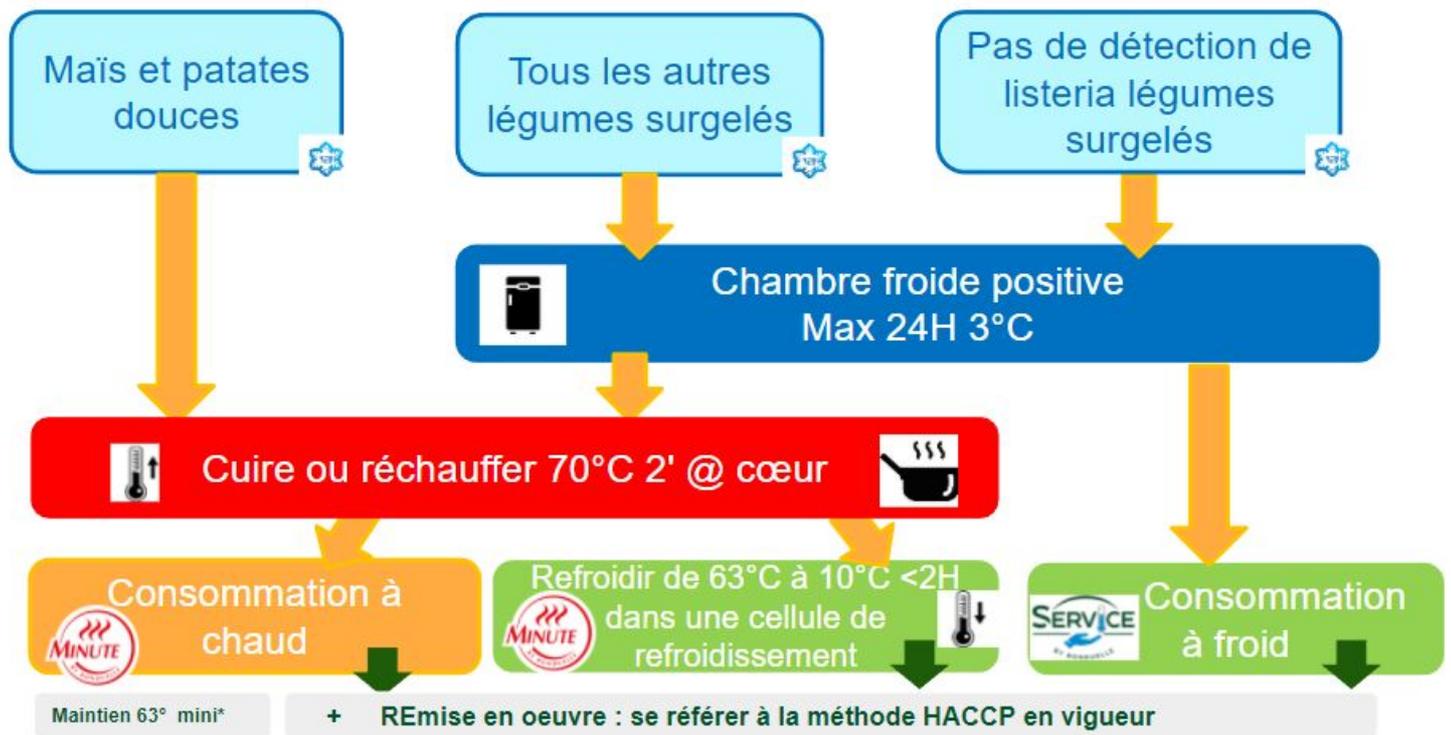
- Décongélation et stockage réfrigéré après ouverture (liaison froide) réduit à 24h à +3°C maximum (précédemment: 72h)
- Fin de la "décongélation & service" pour les références de légumes surgelés standards et Minute.
- Les produits peuvent être servis froids après réchauffage et refroidissement en chambre.
- En raison de leur teneur élevée en amidon, le maïs et les patates douces surgelés ne doivent pas être décongelés/stockés, mais toujours cuits directement à partir du congélateur et chauffés pendant au moins 2 minutes à plus de 70°C.

* Application uniquement sur les légumes surgelés - pas l'appertisé, ni les fruits ni les légumes frais

** Gamme SERVICE Bonduelle, incluant céréales et légumineuses surgelées

***PROFEL : Organisation Européenne des Industries Transformatrices de Fruits & Légumes - dont ses membres représentent approx. 80% de la production européenne des légumes surgelés. Quelques uns des membres du PROFEL : Bonduelle, Ardo, D'Aucy, Greenyard, Crop's, et bien d'autres...

SCHÉMA EXPLICATIF DES PROTOCOLES D'UTILISATION À CHAUD & À FROID SUITE AUX NOUVELLES RECOMMANDATIONS DU PROFEL*



*Arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant