Gilac

Contenants en plastique alimentaire :

LES 4 GRANDS ENJEUX SANITAIRES

GUIDE #1

Comment veiller à stocker, transporter, transformer, préparer et livrer tout en garantissant les meilleures conditions d'hygiène alimentaire...

Selon l'Agence Européenne pour la Sécurité des Aliments (EFSA), 1 Européen sur 2 se dit « très sensibilisé » aux questions de sécurité alimentaire, selon les critères définis par l'Eurobaromètre*. Ce chiffre montre que les professionnels des métiers de bouche ont une obligation légale et morale de réduire un maximum et idéalement supprimer les risques sanitaires, du champ à l'assiette, selon la formule consacrée.

Afin de développer des pratiques plus vertueuses, ils doivent utiliser des outils et méthodes garantissant que les ingrédients ne puissent s'altérer. Les bacs, caisses, fûts, cuves et autres contenants sont nombreux dans la chaîne de transformation des aliments. Leurs caractéristiques et leurs procédés de fabrication sont des conditions sine qua non au respect des conditions d'hygiène de la filière alimentaire.

Ce guide réalisé par GILAC, ses partenaires et utilisateurs, a pour but de vous aider à acquérir les meilleurs réflexes possibles pour choisir les contenants en plastique alimentaire les mieux adaptés à vos usages.

NB : Les éléments contenus dans ce guide sont donnés à titre d'information à l'instant T. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

**Source : www.efsa.europa.eu/fr/interactive-pages/eurobarometer-2019*

SOMMAIRE

1 LE RESPECT DES BONNES CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE p. 4-5

- L'ergonomie
- Les tailles
- La non-détérioration dans le temps

L'INFO EN + Comment éviter les condensats ?

2 UN SUIVI IMPORTANT DE LA TRAÇABILITÉ DES ALIMENTS p. 6-7

- La présence d'étiquettes IML (In-Mould Labelling)
- Des couleurs pour chaque usage ou ingrédient
- La possibilité d'avoir des couvercles ou des bacs transparents

L'INFO EN + La gestion des flux au sol au cœur du plan de maîtrise sanitaire

3 LA GARANTIE DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS DANS LES CONTENANTS p. 8-9

- L'absence totale de bisphénol A
- Des tests de migration valides
- La délivrance d'un certificat d'alimentarité

L'INFO EN + Les tests de migration méconnus mais indispensables

4 LA SÉCURISATION DES CONDITIONS D'HYGIÈNE p. 10-11

- L'application de la méthode HACCP
- Éviter les contaminations croisées

L'INFO EN + Et si le plastique était la plus sûre des matières ?

CONCLUSION p. 12-13

- Gilac : un soutien dans la mise en place de méthodes de travail plus efficaces et responsables

L'INFO EN + Biosourcé, biodégradable, recyclable : des différences à connaitre

RÉFÉRENCES - TEXTES DE LOI p. 14

1 LE RESPECT DES BONNES CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE

CE QU'IL FAUT SAVOIR

« Les matières premières et ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adaptées, notamment des conditionnements hermétiques, afin d'éviter toute détérioration ou contamination les rendant impropres à la consommation (...). Les matériaux d'emballage ne doivent pas être une source de contamination. »
Méthodes de récolte de la matière première, acheminement dans des camions frigorifiques, conditionnement en chambres froides ou dans des réserves : les produits alimentaires nécessitent une veille constante de leur condition de traitement avant arriver sur les étals ou dans les assiettes.

Cf. page 14 pour connaître les références aux articles ou textes de loi.

QUELS SONT LES CRITÈRES À PRENDRE EN COMPTE LORSQUE VOUS VOUS ÉQUIPEZ ?

L'ergonomie

Il est conseillé de choisir des contenants empilables de manière stable, afin d'éviter tout risque de chute lors de la manutention et le transport des matières premières. Pour éviter d'ouvrir les contenants pendant le transport ou le stockage, choisir des bacs avec des zones d'identification. Pensez également à la facilité de prise en main avec des poignées en retrait ou intégrées.

Les tailles

Préférez des contenants disponibles en plusieurs tailles pour s'insérer dans les différents espaces de conservation à disposition. Pour les grands contenants, les choisir en format 600 x 400 ou 400 x 300 facilite leur déplacement des fours au frigos, en passant par les échelles. Ces formats normés permettent également de positionner les bacs de manière stable sur des socles rouleurs pour faciliter les déplacements en toute sécurité.

La non-détérioration dans le temps

Privilégiez les contenants conçus pour un usage professionnel intensif. Des renforts verticaux, des jupes antiusures, des fonds renforcés ou encore des parois épaisses et des couvercles emboîtants éviteront la déformation en cas de charges lourdes. Une vigilance est également nécessaire quant au plastique alimentaire utilisé (PE, PP...). Pensez à vérifier les résistances mécaniques, la tolérance aux agents chimiques, les plages de températures supportées... pour assurer l'aptitude au contact alimentaire.

TÉMOIGNAGES

Nous nous servons des bacs GILAC notamment pour ranger les coquilles Saint-Jacques fraîchement décortiquées. Les grilles permettent que l'eau s'écoule et améliorent donc les conditions d'hygiène de conservation des mollusques.

Jordan GOUBE
Poissonnerie Goube (Neuilly-sur Seine)

Les bacs GILAC permettent de gagner de l'espace dans les frigos car ils s'empilent bien, sans aucune perte de place. Nos pâtissiers professionnels apprécient qu'ils soient lavables facilement, notamment grâce à leurs angles arrondis. Enfin, leur taille standard s'adapte à toutes les échelles de production.

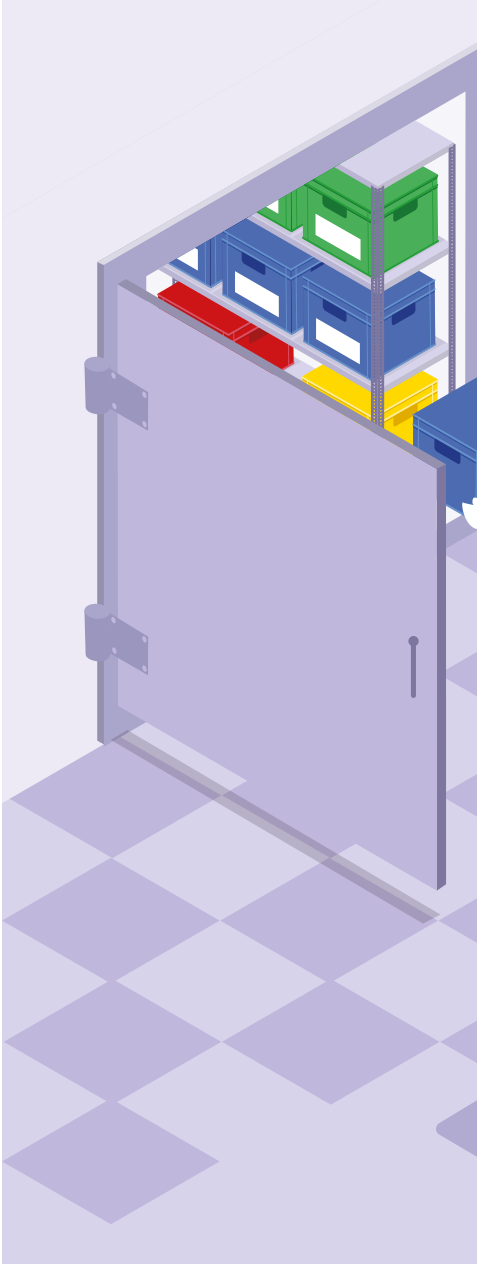
Eléonore VAUJANY
Assistante commerciale, Maison Bernachon Chocolatier (Lyon)

l'info en +

Comment éviter les condensats ?

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à **réduire au maximum le risque** de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Tout liquide résultant de la décongélation est susceptible de présenter un **risque pour la santé**. Il doit être évacué d'une manière appropriée. L'utilisation d'une **grille égouttoir** dans le bac évite le contact entre le produit et les condensats de décongélation.

2 UN SUIVI IMPORTANT DE LA TRAÇABILITÉ DES ALIMENTS



CE QU'IL FAUT SAVOIR

Les professionnels des métiers de bouche sont responsables de l'identification en amont et en aval des produits dans la chaîne alimentaire afin d'éviter les risques ou, en cas d'identification, de pouvoir prévenir les autorités compétentes. Par leurs actions, ils doivent pouvoir retracer le cheminement d'une denrée depuis son origine jusqu'à sa distribution en passant par sa transformation.

Cf. page 14 pour connaître les références aux articles ou textes de loi.

QUELS SONT LES CRITÈRES À PRENDRE EN COMPTE LORSQUE VOUS VOUS ÉQUIPEZ ?

La présence d'étiquettes IML (In-Mould Labelling)

L'étiquetage dans le moule (IML) est un procédé pour fusionner une étiquette pré-imprimée dans les contenants. L'étiquette est inaltérable, et réinscriptible. Cela permet ainsi de noter l'origine des produits bruts selon leur zone géographique de provenance (ex : pour la viande, les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage), la liste des ingrédients transformés (y compris les additifs, les arômes et les allergènes), l'état physique du produit (ex : décongelé), un meilleur suivi des dates limites de consommation (DLC) et des dates de durabilité minimale (DDM).

Des couleurs pour chaque usage ou ingrédient

Pour éviter toute contamination entre les aliments due aux ustensiles, vous pouvez adopter des bacs de couleurs différentes. Cette codification se détaille ainsi : rouge pour les produits carnés, bleu pour les produits de la mer, jaune pour la volaille, vert pour les fruits et légumes, blanc pour le fromage et les produits laitiers. Elle entre dans le cadre de la mise en place d'une démarche HACCP.

La possibilité d'avoir des couvercles ou des bacs transparents

Hermétiques et translucides, ils favorisent une reconnaissance plus rapide des contenus. Ils vont permettre un gain de temps pour choisir les bonnes préparations en chambres froides, notamment dans le cadre de la progression organisée d'une recette ou de livraisons de cuisines centrales à un point de vente par exemple.

l'info en +

La gestion des flux au sol au cœur du plan de maîtrise sanitaire

Les caillebotis aux couleurs **HACCP** permettent d'identifier plus précisément les **zones de stockage au sol** pour chaque famille de denrées alimentaires, selon leur avancée dans le processus de préparation. À ce titre, comme le stipule la loi, les revêtements au sol doivent être **faciles à nettoyer** avec l'utilisation de **matériaux non toxiques**, qui permettent une bonne évacuation.

TÉMOIGNAGES

Je connais les produits GILAC depuis mes études au lycée hôtelier. Après, je les ai toujours vus dans les établissements où j'ai travaillé. Au Cucina par Alain Ducasse, où je travaille les bacs à pâtons et les bacs de couleurs nous aident énormément pour classer nos matières premières, séparer et stocker la viande, le poisson et les légumes.

Manon Santini
Sous-cheffe de cuisine au Cucina à l'Hôtel Byblos à Saint Tropez et Championne du monde 2019 au Pizza World Cup en catégorie dessert

Le process HACCP signifie d'être continuellement dans l'autocontrôle, de la réception de la marchandise, au décaissage, à la mise en place dans des bacs propres et adaptés au code couleur, avec le bon conditionnement, rangés dans les frigos prévus, avant la distribution dans les laboratoires. Elle va se mettre en place avec un suivi précis au niveau de la traçabilité et de tout ce qui concerne la température des produits. Avec les bacs GILAC, on réalise un vrai travail sur la mise en place de la méthode HACCP. Au sein de l'INSTITUT PAUL BOCUSE, il y a toujours une dizaine de laboratoires en route avec un important roulement. Il faut donc avoir le matériel adéquat pour bien s'organiser, avec des codes couleurs, des bacs qui sont pratiques à ranger, empilables et d'une bonne résistance.

Alain LE COSSEC
MOF, Chef exécutif à l'INSTITUT PAUL BOCUSE (Écully)

Photo : ©masse-©thvallier

3 LA GARANTIE DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS DANS LES CONTENANTS

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Les bonnes conditions de conservation participent à garder un aliment sain et propre à la consommation. La qualité de ce dernier dépend aussi de l'absence de contaminants chimiques indésirables, comme les perturbateurs endocriniens, qui présentent un danger pour la santé humaine et peuvent entraîner une modification de la composition de la denrée ou altérer ses propriétés organoleptiques. Selon la DGCCRF, « la réglementation prévoit un principe d'inertie chimique des MCDA (Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, ndlr), ce qui veut dire que leur fabrication doit être conforme aux bonnes pratiques afin que dans des conditions normales ou prévisibles d'emploi, ils ne transfèrent pas aux denrées des constituants. » En plus des garanties de longévité et de solidité du produit, il faut donc vérifier que le contenant ait été fabriqué avec des matériaux adéquats transformés via un process validé pour s'assurer de sa conformité et d'éviter ainsi toute migration qui pourrait modifier le goût mais aussi la salubrité de l'ingrédient ou de la préparation.

Cf. page 14 pour connaître les références aux articles ou textes de loi.

QUELS SONT LES CRITÈRES À PRENDRE EN COMPTE LORSQUE VOUS VOUS ÉQUIPEZ ?

L'absence totale de bisphénol A

En France, dès le 1er janvier 2015, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail a fait interdire totalement l'utilisation du Bisphenol A. Reconnu deux ans plus tard comme perturbateur endocrinien par l'ECHA*, son utilisation au niveau européen n'est cependant toujours pas totalement proscrite. Le risque ? Vous pourriez acquérir un produit contenant du bisphénol A s'il n'est pas fabriqué en France.

Des tests de migration valides

Il n'est pas suffisant d'utiliser un plastique et des colorants dits "alimentaires", il faut également que le produit final soit conforme aux normes ! Pour vérifier qu'un contenant demeure apte au contact alimentaire, dans différentes conditions d'utilisation, une fois fabriqué, il doit être soumis à des tests de migration globale et spécifique (cf. ***l'info en +***). Ce contrôle, réalisé par un laboratoire indépendant agréé par l'UE, est indispensable pour s'assurer que le contenant est bien apte au contact alimentaire et que les limites de migration de composant vers

*Agence européenne des produits chimiques (16/06/2017)

TÉMOIGNAGES

Quelle que soit la marque, les fiches techniques et certificats d'alimentarité sont indispensables pour monter un dossier d'agrément sanitaire. Quand j'ai un doute sur un matériau par exemple, je demande toujours à mon client qu'il se rapproche du fournisseur pour obtenir le certificat d'alimentarité et être certaine que l'outil n'a pas d'interférence avec le produit utilisé.

Stéphanie CHEVALIER LOPEZ
MOF Conseil et Expertise en Sécurité Alimentaire en Restauration, à la tête de SCL Qualité (Dijon)

J'utilise des bacs en plastique GILAC car il est facile d'y garder de bonnes conditions d'hygiène et d'appliquer la méthode HACCP. Quand on place les rouleaux dans les bacs, il n'y a pas de transfert des matières ou du goût et c'est une vraie assurance qualité, indispensable à la réalisation des sushis.

Yann ROUSSELOT
Co-fondateur Sushi traiteur, champion du monde de sushi 2018

l'aliment ne soient pas dépassées. Soyez vigilants, ces tests doivent être renouvelés tous les 5 ans (voire avant si la règlementation est modifiée).

La délivrance d'un certificat d'alimentarité

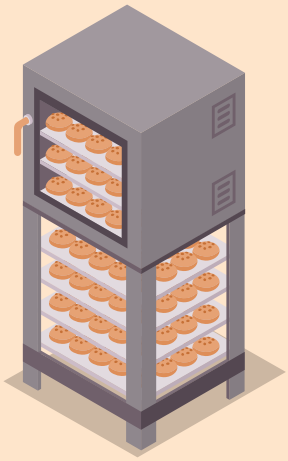
Cette déclaration atteste que les contenants alimentaires achetés sont conformes aux réglementations du pays concernant leur non migration et la viabilité du produit pour un temps indéterminé au contact de denrées comestibles. Les fabricants ont l'obligation de fournir un certificat d'alimentarité à tout professionnel qui en fait la demande. Sur ce dernier doivent être notamment précisés les tests de migrations. Ce certificat engage la responsabilité de votre fournisseur. Cette attestation est également très utile pour obtenir un label.

l'info en +

Les tests de migration méconnus mais indispensables

Ces tests sont réalisés avec **3 simulants** (acide acétique, éthanol, huile végétale) pour couvrir l'ensemble des produits alimentaires et ce, dans des conditions de durée et de température correspondant aux utilisations prévues. Les tests de **migration globale** mesurent la quantité globale de constituant du matériau migrant du produit vers la denrée alimentaire dans les conditions précises d'utilisation (ex : 2 h à 100 °C dans de l'éthanol). Les tests de **migration spécifique** consistent à rechercher précisément la quantité d'une molécule définie susceptible de migrer du matériau dans les aliments dans certaines conditions d'utilisation (ex : recherche de phtalates 10 jours à 60 °C dans de l'acide acétique).

4 LA SÉCURISATION DES CONDITIONS D'HYGIÈNE



CE QU'IL FAUT SAVOIR

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes multiplie les contrôles sanitaires dans les établissements de bouche pour mieux protéger la population. De l'autre côté, les consommateurs réclament plus de transparence. Pour répondre à leur demande, depuis 2017, l'application Alim'Confiance leur permet d'accéder aux conclusions et notes des enquêtes sur l'hygiène menées par les services de l'Etat.

Cf. page 14 pour connaître les références aux articles ou textes de loi.

QUELS SONT LES CRITÈRES À PRENDRE EN COMPTE LORSQUE VOUS VOUS ÉQUIPEZ ?

L'application de la méthode HACCP

Ce système est un outil privilégié par les entreprises de l'agroalimentaire pour analyser les dangers menaçant la salubrité et les points critiques afin de mieux les maîtriser. Il se compose de sept étapes qui demandent notamment d'établir des actions de surveillance et des actions correctives mais aussi de procéder à des enregistrements. En adoptant différentes couleurs selon un code particulier et en utilisant les étiquettes IML (cf. p 6), les bacs peuvent être plus facilement différenciés et éviter tout risque de contamination.

Éviter les contaminations croisées

Pour prévenir tout risque de contamination entre un flux sale et un flux propre ou entre différents produits, il est important de choisir des bacs conçus sans zone de rétention. Les pertes de produits (pâtes, farines...) sont ainsi évitées et les contenants peuvent être rincés et séchés efficacement. Privilégiez les bacs empilables pour que les surfaces intérieures et extérieures des différents bacs ne soient jamais en contact (vs. les bacs emboîtés). Des bacs traités antibactériens sont un gage supplémentaire de sécurité. Enfin, un design avec des angles arrondis, des intérieurs plats et lisses optimisent le nettoyage.

l'info en +

Et si le plastique était la plus sûre des matières ?

Le plastique est un matériau qui peut être considéré comme **plus durable** comparé à d'autres. Outre la possibilité de le **recycler à 100 %**, le plastique est **moins lourd** et **moins cassant** que le verre. Il entraîne une prise de risque plus maîtrisée lors de sa manipulation, moins de troubles musculo-squelettiques ou d'accidents avec des débris tranchants. Comparé à l'inox, qui contient du cobalt considéré comme cancérigène au-dessus d'un certain seuil et peut s'oxyder (s'il est rayé), le plastique alimentaire made in France, lui, demeure **apte au contact alimentaire**, même en utilisant des objets tranchants ou dans des conditions d'usage et de nettoyage intensifs.

TÉMOIGNAGES

Il faut que le matériel puisse passer dans des machines à laver avec un cycle de séchage à 90°C. Un bon lavage, un bon dégraissage et un bon séchage permettant d'éliminer les bactéries. Si l'eau glisse bien sur le contenant alimentaire au séchage et si le matériel est bien sec, les bacs pourront être facilement rangés. Il faut vérifier qu'il n'y ait pas d'effet ventouse. Par ailleurs, les responsables d'établissements de santé doivent avoir une réflexion en amont sur le matériel utilisé. L'ergonomie doit être au cœur de leurs réflexions pour éviter les risques TMS. Il faut ainsi choisir des équipements légers à porter, notamment quand il s'agit d'en déplacer des dizaines par jour. Il faut aussi décartonner à la réception des livraisons ou dans les chambres froides en remplaçant par des contenants solides aux chocs et de couleurs différentes en fonction des gammes de produits, avec des poignées pour rendre les gros volumes facilement malléables.

Didier GIRARD
Président 2019 de JNAES la Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé

Les bacs GILAC ont une vraie robustesse, ils ne cassent pas facilement ce qui est assez important car nous sommes dans un hôpital et nous les utilisons tous les jours. Les bacs sont adaptés en termes de taille et de profondeur. On voit que la marque connaît les problématiques des professionnels de la restauration notamment par rapport aux contraintes ergonomiques et de manutention.

Tristan DEREDEC
Chef de projet Groupe SHCB (Lyon)

l'info en +

Biosourcé, biodégradable, recyclable : des différences à connaître

La matière première d'un produit en plastique biosourcé provient de **ressources naturelles et renouvelables**, notamment végétales (maïs, canne à sucre..), au lieu de ressources limitées comme les énergies fossiles. Mais attention, **biosourcé** ne veut pas dire recyclé ni nécessairement **biodégradable**. Le terme biodégradable s'applique lorsqu'un produit en fin de vie est susceptible de se décomposer en une courte durée, dans un environnement favorable (conditions de température, d'humidité, de lumière, d'oxygène, etc.) et sous l'action de micro-organismes (bactéries, champignons, algues). La biodégradabilité est donc intéressante **pour les produits à usage unique jetables** mais incompatible avec des produits conçus pour durer dans le temps.

Enfin, le terme **recyclable** signifie que la matière du produit, qui ne peut plus être utilisé, peut être réintroduite dans le **cycle de production** en lieu et place d'une partie ou de la totalité de la matière première neuve pour lui donner une **seconde vie**. Attention cependant pour les plastiques alimentaires, une fois recyclés il est impossible de garantir la **traçabilité de la matière première** et donc leur aptitude au **contact alimentaire**.

GILAC : UN SOUTIEN DANS LA MISE EN PLACE DE MÉTHODES DE TRAVAIL PLUS EFFICACES ET RESPONSABLES

Les contenants alimentaires constituent des points cruciaux dans la mise en place d'un **plan de maîtrise sanitaire** réussi. La mise en œuvre d'un tel plan est aussi la garantie de proposer de **meilleures conditions de travail** aux équipes en place et ainsi d'aller vers une **démarche RSE** plus aboutie. En résonance à la mise en application de la **loi EGalim**, issue des Etats généraux de l'alimentation, et qui devrait entrer en application en 2020, l'orientation à adopter pourrait être d'**introduire des contenants plastiques biosourcés** (et biodégradables pour les plastiques à usage unique jetable) dans **toutes les étapes** de transformation, des exploitations agricoles à l'assiette du consommateur.

GILAC, fabricant français responsable, a déjà initié une **vraie démarche innovante** pour répondre à une demande croissante des consommateurs pour des produits présentant un intérêt environnemental. Fin 2019, l'entreprise **labellisée French Fab**, a lancé sa **1re gamme de contenants fabriqués en matière biosourcée**, provenant de ressources naturelles et renouvelables. GILAC souhaite proposer ainsi des alternatives aux matières habituelles tout en maintenant un niveau de qualité et de sécurité alimentaire optimal. Aujourd'hui, face à l'amenuisement des ressources fossiles et à l'augmentation du coût de leur extraction, les ressources végétales renouvelables (maïs, canne à sucre...) constituent une proposition alternative durable. Leur développement a permis de créer de **nouvelles passerelles entre les filières agricoles, chimiques et la plasturgie**. GILAC a initié un plan R&D ambitieux pour répondre à cette nouvelle problématique et reste en veille constante sur ces nouvelles matières émergeantes.

Les contenants GILAC, en **matière biosourcée** ou en matière traditionnelle sont **100 % recyclables** mais ne sont pas issus de matière recyclée afin de garantir la traçabilité de la matière première. Toutes les matières premières utilisées dans la fabrication des produits GILAC sont garanties vierges, non recyclées et certifiées **conformes aux normes françaises et européennes** par les fournisseurs. Les produits finis sont de nouveau testés par un laboratoire indépendant agréé qui délivre un **certificat d'alimentarité**.

Enfin, l'utilisation de matière biosourcée est également un marqueur fort d'une **démarche volontaire de développement durable**. En complément, pour les produits en fin de vie, la société a mis en place une **opération de recyclage pour les contenants en PE et PP**.
(Pour en savoir plus : www.gilac.com/actualités/opération recyclage)

Parce que la durabilité des produits est la première des écologies, GILAC lutte au quotidien contre l'obsolescence programmée en proposant des produits de qualité irréprochable,

LES TEXTES DE LOI

Sont listés ci-dessous les règlements européens, les arrêtés et les liens sur les articles complets, auxquels font références les textes d'introduction des 4 chapitres du guide.

CHAPITRES 1 & 2 (pages 4 à 7)

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

Article : Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires
Rubrique : Stockage et conservation des aliments

Règlement CE 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Code de la consommation : article L412-1

CHAPITRES 3 & 4 (pages 8 à 11)

Règlement cadre (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 qui définit les exigences générales qui s'appliquent aux matériaux et objets destinés à entrer en contact directement ou indirectement avec les denrées, produits et boissons alimentaires (...).

Règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 modifié par le règlement (CE) n° 282/2008 du 27 mars 2008 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées (...).

Règlement UE n°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Articles :
- Prenez garde aux matériaux mis au contact des aliments
- Fiche générale relative à la réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires
- "Alim'confiance" : les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous

Loi n° 2010-729 du 30 juin 2010 modifiée par la loi n°2012-1442 du 24 décembre 2012 tendant à suspendre la commercialisation de tout conditionnement comportant du bisphénol A et destiné à recevoir des produits alimentaires.

Sites référents :
agriculture.gouv.fr
www.economie.gouv.fr
www.legifrance.gouv.fr
www.alim-confiance.gouv.fr
eur-lex.europa.eu

REMERCIEMENTS

GILAC remercie ses partenaires et utilisateurs pour leurs témoignages dans ce guide :

Poissonnerie GOUBE - Jordan GOUBE
www.facebook.com/pg/poissonnerie.goube

Pâtisserie BERNACHON - Eléonore VAUJANY
www.bernachon.com

INSTITUT PAUL BOCUSE - Alain LE COSSEC
MOF, Chef exécutif
www.institutpaulbocuse.com

Manon SANTINI
Sous-cheffe de cuisine au Cucina
à l'Hôtel Byblos
www.instagram.com/manon_santini

SCL QUALITÉ - Stéphanie CHEVALIER
MOF en Sécurité Alimentaire
à la tête de SCL Qualité
www.sclqualite.com

Yann ROUSSELOT
co-fondateur Sushi traiteur, champion du monde de sushi 2018
www.facebook.com/yann.rousselot.3

Didier GIRARD
président 2019 de JNAES la Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé
www.assiette-sante-responsable.org

SHCB - Tristan DEREDEC
chef de projet Groupe SHCB
www.shcb.fr

Gilac

Retrouvez les temoignages de nos utilisateurs dans la rubrique Actualités de notre catalogue sur notre site internet **www.gilac.com**

Contactez-nous par mail à : **gilac@gilac.com**

Suivez-nous / *Follow us*

Téléchargez le guide GILAC
sur www.gilac.com/guide2020.pdf

Copyright © GILAC 02/2020 - G240110 / **Rédaction** : Anaïs DIGONNET - anais.digonnet@gmail.com / **Création graphique et mise en page** : Fabienne NAKACHIAN - contact@graphilicious.fr
Tous droits réservés. Cet ouvrage ne peut en aucune manière être reproduit en tout ou partie, sous quelque forme que ce soit ou encore par des moyens mécaniques ou électroniques, y compris le stockage de données et leur retransmission par voie informatique sans autorisation de GILAC. La citation des marques est faite sans aucun but publicitaire. Les erreurs ou les omissions involontaires qui auraient pu subsister dans cet ouvrage malgré les soins et les contrôles de GILAC ne sauraient engager leur responsabilité.

Gilac
www.gilac.com

Siège social / *Headquarters*
47 rue Benoit Bennier
69260 Charbonnières-les-Bains

Site de production / *Factory*
751 rue de la Mode - CS 70065
01580 Izernore - FRANCE

Tél. : + 33 (0)4 74 73 22 00
Fax : +33 (0)4 74 73 22 55
email : gilac@gilac.com