



Hygiène : une veille permanente



Ça se passe comme ça chez les bouchers, on se forme même un lundi (jour de congés) ! David da Silva, jeune gérant de la [boucherie messimoise](#) à Messiny dans le Rhône participe à une formation « hygiène » assurée par [l'école nationale supérieure des métiers de la viande](#). Interview dans les locaux du syndicat des bouchers du Rhône où se déroule ce cycle de perfectionnement.

Dans quel objectif suivez-vous cette formation hygiène ?

C'est un « plus » professionnel, je me tiens à jour pour mes clients et vis-à-vis des pouvoirs publics qui nous contrôlent régulièrement. De nouvelles normes apparaissent comme celle concernant les allergènes. Il y a aussi de bonnes et de mauvaises méthodes de travail pour éliminer toutes les bactéries, par exemple.

Est-ce une garantie supplémentaire en matière d'hygiène d'acheter chez son boucher ?

Oui, je pense car notre valeur ajoutée par rapport aux grandes surfaces, ce sont la qualité de la viande et l'hygiène. Nos viandes sont françaises contrairement aux grandes surfaces dont les approvisionnements sont multiples et étrangers. L'artisan-boucher, c'est une garantie de qualité de goût. Puis sur l'hygiène, nos clients voient directement comment nous travaillons, comment nous préparons les viandes.

Vous parlez des allergènes ?

Il y a 14 substances allergènes que nous devons répertorier comme le glucose, le lactose. Dans notre boucherie, le travail a été fait. Les consommateurs nous le demandent. Les allergènes doivent être clairement identifiés dans tout ce que nous achetons ou transformons dans notre laboratoire.

La chaîne du froid, chaîne de confiance

on [18 novembre 2016](#), in [Ethique](#)

La chaîne du froid, chaîne de confiance

on [18 novembre 2016](#), in [Ethique](#)

Jean-Luc DUPERRET, directeur d'abattoir

on [20 mars 2017](#), in [Ethique](#)

Jean-Luc DUPERRET, directeur d'abattoir

on [20 mars 2017](#), in [Ethique](#)

ASSEMBLEE GENERALE DU DIMANCHE 9 AVRIL 2017 A ST REMY -01

on [24 avril 2017](#), in [actualites pro](#), [Ethique](#)

ASSEMBLEE GENERALE DU DIMANCHE 9 AVRIL 2017 A ST REMY -01

on [24 avril 2017](#), in [actualites pro](#), [Ethique](#)

Hygiène : une veille permanente

on [29 avril 2017](#), in [Ethique](#)

Hygiène : une veille permanente

on [29 avril 2017](#), in [Ethique](#)

Conjointes à l'honneur !

on [09 juin 2017](#), in [Ethique](#)

Conjointes à l'honneur !

on [09 juin 2017](#), in [Ethique](#)

Quelle quantité de viande pour l'équilibre alimentaire ?

on [05 octobre 2017](#), in [Ethique](#)

Quelle quantité de viande pour l'équilibre alimentaire ?

on [05 octobre 2017](#), in [Ethique](#)