

La vie à la Conserverie

Session de formation Hygiène, animée par Ludvine GALLITRE, encadrante technique de la conserverie, à l'attention de nos salariés en charge de la fabrication de nos conserves.



Les thèmes abordés sont les principaux **facteurs de risques** physiques, biologiques ou chimiques qui peuvent entraîner une contamination : les **5M** (Milieu, Main d'œuvre, Matières premières, Matériel, Méthode de travail) et les **règles à respecter** dans chacun de ces domaines pour les éviter. Ces **consignes de sécurité** sont scrupuleusement respectées au quotidien par nos salariés qui ont conscience de l'**importance de leurs missions**.

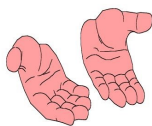
2 - Les facteurs de risque - Les 5M

► Main d'œuvre (employés)

Lavage fréquent et soigneux des mains
Absence de bijoux pour faciliter le lavage
Dans le sas avant d'entrer en production
Après usage des toilettes
Après une pause - avoir fumé
Après avoir serré les mains de quelqu'un
Après avoir éternué ou s'être mouché

Après chaque activité contaminant !

L'usage de gants ne remplace pas le lavage des mains, changer vos gants après chaque activité contaminant !



La recette de la semaine

Velouté de Courge et Rutabagas



Ingrédients (pour 4 personnes) :

500 g de chair de courge, 3 rutabagas, 1 bouillon de légumes, 10 à 12 tranches fines de radis japonais (c'est pour la déco), 4 pincées de piment doux (ou tout autre épice à votre convenance), 1 filet d'huile de noisette (facultatif)

Préparation :

Lavez et épluchez les rutabagas, les couper en morceaux et faire de même avec la courge.

Dans une casserole, mettez les morceaux de courge et rutabagas et recouvrez-les d'eau. Ajoutez un cube de bouillon de légumes. Couvrez et laissez cuire 30 minutes.

Mixez les légumes avec le jus de cuisson. Ajoutez plus ou moins d'eau de cuisson en fonction de la texture souhaitée. Vous pouvez ensuite réserver cette préparation et la réchauffer au moment de servir ou la servir de suite.

Servez dans de jolis bols et ajoutez sur le velouté quelques tranches de radis japonais, quelques feuilles de persil, une pincée de piment doux et versez un filet d'huile de noisette. Il ne reste plus qu'à déguster !

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1,5 kg de courge musquée de Provence, 1 kg de rutabagas, 1 kg de radis japonais, 1 botte de carottes, 800 g d'aubergines, 1 salade

Petit panier : 1 kg de courge musquée de Provence, 1 boule de céleri rave, 500 g de rutabagas, 1 salade

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

Boutique ouverte : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18 h - vendredi 15 h-19 h - samedi 10 h-12h30

