

EDITO



A l'approche des fêtes de fin d'année, chaque famille réfléchit à une idée de menu et attend avec impatience le repas de Noël ou du jour de l'an. En effet, c'est l'occasion de mettre les petits plats dans les grands et de se délecter les papilles avec des mets savoureux.

Pour être dans l'ambiance, CDH EXPERTISES vous propose un éclairage sur quelques produits dont les Français raffolent en fin d'année, mais qui peuvent aussi vous gâcher la vie, s'ils sont mal conservés.

Bonne lecture.

L'Equipe CDH EXPERTISES ■

sommaire

**Agro alimentaire**

La perle des coquillages : l'huître

Manger du saumon est-il dangereux pour notre santé ?

-  Agriculture
-  Agro alimentaire
-  Santé
-  Chevaux
-  Environnement
-  Productions animales

CDH EXPERTISES sur Facebook et LinkedIn : vous voulez connaître en temps réel notre actualité, réagir, nous faire part de vos commentaires



Siège social et CDH Centre Nord : 92 rue Henry de la Vaulx 76750 Bierville.

Bureaux : **Grands Comptes & International** : 38, rue Rennequin, 75017 Paris - **Grand Ouest** : 2, rue Edouard Chenier, 49480 Saint Sylvain d'Anjou - **Sud Est** : 25, rue Saint Antoine, 69003 Lyon - cdh@cdhexpertises.com

CDH EXPERTISES SARL au capital de 7000 € inscrit au RCS de Rouen sous le numéro 428 091 623



La perle des coquillages : l'huître

La majeure partie de la production en France concerne l'huître creuse, aussi appelée parfois huître japonaise, dont le nom latin est *Crassostrea gigas*.



Le saviez-vous ? Une huître doit avoir atteint l'âge de 3 ans pour être consommée.

Depuis 2008, on constate une mortalité anormale des huîtres sur le littoral français, en particulier des naissains, c'est-à-dire les huîtres de moins d'un an. La surmortalité touche plus particulièrement les zones de production atlantiques et est due à un virus herpès. Toutefois, pas de panique : ce virus n'est pas contagieux à l'homme !

Bien choisir et bien conserver ses huîtres :

Avant d'en acheter, vérifiez sur la bourriche que l'étiquette indique la date de conditionnement, le nom du producteur. Cette étiquette dite "de salubrité" garantit également que les huîtres ont été élevées en dehors des zones polluées.

Installées bien à plat dans le fond du réfrigérateur (entre 5 et 15°C), les huîtres se conservent 4 à 5 jours...

Si l'huître est déjà entrouverte, et qu'elle ne se rétracte pas quand vous versez un peu de citron, c'est probablement qu'elle est morte, mieux vaut la jeter.



Les risques liés à la consommation des huîtres :

Le principal risque lié à la consommation d'huîtres est une toxi-infection.

Les problèmes viennent essentiellement de la "fraîcheur" de ces mollusques, qui peuvent être contaminés par des virus ou des bactéries. Si une huître a une odeur suspecte, ne la mangez pas. Pour éviter tout risque de toxi-infections, les femmes enceintes, jeunes enfants et les personnes dont le système immunitaire est affaibli, doivent éviter d'en consommer.

ATTENTION : Le nombre de bactéries dans un aliment double toutes les 15mn environ, dans des conditions de température et d'humidité proches de celles de l'air ambiant. Mangez donc vite les préparations qui ne sont pas destinées à la cuisson ou qui ne sont pas conservées au froid !





Manger du saumon est-il dangereux pour notre santé ?

C'est la publication d'une enquête dans le journal norvégien VG qui a lancé l'alerte : en raison d'une forte concentration en métaux lourds et en polluants, le saumon d'élevage d'origine norvégienne pourrait s'avérer nocif à notre santé.

Doit-on pour autant s'inquiéter et ne plus consommer de saumon norvégien ?

Tout est une question de modération. Le programme national nutrition santé (PNNS) a d'ailleurs donné des recommandations au sujet de la consommation de poisson : pas plus d'une fois par jour, et mieux vaut limiter sa consommation de poisson gras à une à deux fois par semaine.

En bref :

Gare au champagne !

Durant les fêtes de fin d'année, les repas sont souvent arrosés de champagne. L'une des principales causes d'accidents domestiques oculaires vient des bouchons de champagne, qui débouchés peuvent aller droit dans l'œil d'une personne, et causer de graves lésions. En effet, le bouchon peut atteindre 40 km/h, ce qui est suffisant pour blesser.

Et le foie gras ?

Les procédés de fabrication sont de plus en plus surveillés, ce qui limite les risques de toxi-infections. Vérifiez néanmoins la date de péremption et l'état de la boîte de conserve : si elle est bombée, il faut la rejeter.

Un peu d'histoire :

L'idée selon laquelle le Père Noël aurait été dessiné par la compagnie Coca-Cola en 1931 est une légende urbaine.

Il est vrai, l'entreprise à cette date, mais surtout après la Seconde Guerre mondiale, a popularisé l'image actuelle du père Noël (vieillard débonnaire barbu, rondet et jovial, à la houppelande rouge et au ceinturon noir). Toutefois, le Père Noël a pour origine Saint Nicolas, dont la tenue tricolore était très proche de la tenue rouge actuelle du Père Noël. Avant Coca-Cola, de nombreuses firmes avaient déjà utilisé son image dans des publicités, comme le fabricant de stylos Waterman en 1907, le manufacturier de pneumatiques Michelin en 1919, et le fabricant de savon Colgate en 1920.

Article rédigé par Sidonie PERRIN ■





* Le parc automobile de CDH EXPERTISES change

CDH se met au vert avec l'achat de véhicules hybrides et aucun véhicule avec une émission de plus de 120 g de CO2.

L'équipe de CDH a réalisé récemment un stage d'éco conduite, afin de réduire ses émissions de CO2.

* Bureaux

Sidonie Perrin, en plus de ses missions d'expertise, sera en charge de la communication chez CDH Expertises.

* CDH EXPERTISES sur Facebook et LinkedIn

Vous voulez connaître en temps réel notre actualité, réagir, nous faire part de vos commentaires.

* NOUVELLES ADRESSES MAIL

Parallèlement, toutes nos adresses e-mail suivent une nouvelle terminologie en « @cdhexpertises.com ». Chaque collaborateur peut être joint en indiquant simplement la première lettre de son prénom, suivant de « . » et du nom.

Par exemple « l.nom@cdhexpertises.com »

*Toutes l'équipe de
CDH EXPERTISES
vous souhaite d'excellentes
fêtes de fin d'année*

L'Equipe CDH EXPERTISES ■

CDH EXPERTISES sur Facebook et LinkedIn : vous voulez connaître en temps réel notre actualité, réagir, nous faire part de vos commentaires

