

Août 2014

Édition 1, Numéro 8

# Les Chroniques de Lauzon

*Au service de votre créativité !*

## Articles spéciaux :

- Les prix de la viande s'emballent
- Ce que VIANDES LAUZON vous suggèrent
- Avis de nomination région de Laval
- Dossier : allergies alimentaires
- 10 allergènes prioritaires
- Les symptômes

Vous pouvez visiter notre site web en tout temps pour voir notre liste de produits au:

[lauzon.colabor.com/](http://lauzon.colabor.com/)

## Les prix de la viande s'emballent

Journal de Montréal 1<sup>er</sup> août 2014

### La hausse coûtera 100 \$ en moyenne aux ménages québécois en 2014.

Il n'y aura pas de répit sur les prix de la viande rouge après la période des BBQ, à la fin de l'été. Une étude de la BMO indique que le prix du porc et du bœuf continueront à augmenter et que cette hausse viendra gruger plus de 100 \$ en moyenne aux ménages canadiens au cours de 2014.

Pire, cette flambée des prix se maintiendra en 2015, atteignant des niveaux jamais égalés depuis plus de 20 ans. Les prix agricoles du porc se sont maintenus à 85 \$ US le quintal en moyenne, entre avril et juin, en hausse de près de 24% par à

la même période l'an dernier. Les prix du bœuf atteignaient près de 18% de plus que l'année dernière. La dépréciation annuelle de 5% du dollar canadien en juin est probablement la principale raison qui explique la hausse plus marquée des prix.

### Gestion des élevages

Une grande partie de la hausse des prix découle de la diminution des cheptels dans le bœuf américain depuis 2010, alors que les éleveurs subissaient d'importantes hausses des prix du grain dues aux sécheresses. Quant aux fermes porcines, elles ont eu à combattre une virulente diarrhée épidémique porcine (DEP).

L'étude de la BMO estime qu'au moins sept millions de porcelets sont morts de la DEP.

### Maintien des prix élevés

Il est peu probable que les prix subissent une baisse, prédit de son côté Sylvain Charlebois, professeur en distribution et politiques alimentaires à l'Université de Guelph.

« La planète entière consomme plus de protéines animales. Les prix vont fluctuer, mais les consommateurs continueront à payer davantage. Cette hausse va se maintenir à long terme », précise-t-il.

## Ce que VIANDES LAUZON vous suggèrent

Une façon d'éviter la hausse des prix du bœuf au Québec, **VIANDES LAUZON** vous suggère de profiter de son inventaire de surgelés. Plusieurs coupes sont disponibles et en réservant vos quantités, vous éviterez les prix à la hausse.

Parlez à votre représentant **VIANDES LAUZON**, il est votre spécialiste des protéines !

## AVIS DE NOMINATION RÉGION DE LAVAL

**VIANDES LAUZON** est fière de vous présenter son nouveau représentant des ventes de la région de Laval, Steve Whittom.

Steve possède plus d'une dizaine d'années d'expérience dans la restauration gastronomique, ce qui lui a permis d'acquérir plusieurs techniques et de découvrir différents produits, ce qui fera de lui un excellent conseiller pour votre établissement. Pour joindre Steve, vous pouvez communiquer au (514)886-5137 ou au (514) 937-8571 poste 2207.

*Viandes Lauzon, une  
division de Colabor.*

## DOSSIER : ALLERGIES ALIMENTAIRES

Au Québec, comme un peu partout au Canada, les cas d'allergies alimentaires se multiplient et freinent grandement les sorties familiales, entre autres à l'hôtel ou au restaurant.

Selon Statistique Canada, les allergies alimentaires affectent de 3% à 4% des adultes et de 5% à 6% des jeunes enfants de sept ans et moins. Aussi, n'est-il pas étonnant d'apprendre que 85% des familles canadiennes, dont un enfant présente des allergies alimentaires, ne fréquentent plus les restaurants!

Comment les propriétaires et les gestionnaires de restaurants et d'hôtels peuvent-ils faire face à cette situation? Sont-ils d'abord suffisamment sensibilisés à cette problématique allergène qui, d'année en année, gagne du terrain? Peuvent-ils faire des offres spéciales et prendre des mesures à la carte pour répondre aux besoins spécifiques de cette clientèle particulière? Ont-ils à leur portée des outils efficaces pour réagir en cas de crise grave nommée « anaphylaxie »?

Source : Magazine Chef & Co.ca mai - juin 2014

**Chez VIANDES LAUZON, nous prenons le problème très au sérieux et c'est pourquoi lorsqu'un produit peut contenir des allergènes, nous le mentionnons sur les étiquettes du produit.**

## 10 allergènes prioritaires

On recense au Canada **plus de 160 aliments** pouvant causer des réactions allergiques. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), les associations des allergies et de la profession médicale ont officiellement désigné **dix substances** allergènes désignées **prioritaires**.

1. Les arachides
2. Les noix – les amandes, les cachous, les noix du Brésil
3. Les graines de sésame
4. Le soja
5. Le lait
6. Les œufs
7. Le poisson, y compris les crustacés et les mollusques
8. Le blé et autres grains céréaliers contenant du gluten
9. La moutarde
10. Les sulfites (plutôt associés à une sensibilité)

## Les symptômes

- Urticaire, démangeaisons et rougeur généralisée de la peau
- Enflure de la gorge, des lèvres, de la langue ou du contour des yeux
- Nausées, crampes, diarrhée ou vomissements
- Respiration sifflante ou une difficulté à respirer et à avaler
- Goût métallique ou démangeaisons dans la bouche
- Bouffées de chaleur, maux de tête
- Accélération de la fréquence cardiaque
- Baisse de la tension artérielle
- Pâleur
- Faiblesse soudaine
- Anxiété ou sentiment négatif accablant
- Perte de conscience

Vos collaborateurs et  
conseillers internes:

Élaine poste 2207  
Francine poste 2246  
Maxime poste 2233  
Kyle poste 2218  
Vickie poste 2219

### SAVIEZ-VOUS QUE ?

**Saviez-vous que** les bleuets accompagnent bien les plats salés ? Essayez-les en chutney ou en accompagnement d'un filet de porc ou d'une poitrine de poulet !

**Saviez-vous que** les fraises font bon mariage avec des saveurs peu habituelles pour des fruits? En effet, elles sont savoureuses avec du basilic frais, avec du poivre noir ou encore avec un mince filet d'un bon vinaigre balsamique!

**Saviez-vous qu'à** l'ouverture d'un emballage sous vide, il arrive qu'on détecte une mauvaise odeur. Ce n'est pas un signe que la viande est avariée, mais plutôt l'odeur de l'acide lactique qui s'est accumulé dans le sac en l'absence d'oxygène. L'odeur devrait disparaître 10 à 15 minutes après l'exposition à l'oxygène