

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE 06 Octobre 2022

### Le trophée Pomme d'Or décerné à la BOUCHERIE AGRICOLE.

*La BOUCHERIE AGRICOLE à Cannes recevra la « Pomme d'Or » de la sécurité alimentaire Lundi 17 Octobre 2022.*

En cette 20<sup>ème</sup> édition, le groupe **BVC EXPERTISE**, 1<sup>er</sup> réseau français de cabinets d'expertise en sécurité alimentaire et créateur de cette récompense, viendra mettre en lumière l'implication de l'ensemble des équipes de la **BOUCHERIE AGRICOLE** qui a permis de réaliser cette performance évaluée à partir d'un strict cahier des charges d'audit spécialisé.

**Sébastien et Nathalie HELY**, Présidents de la **BOUCHERIE AGRICOLE** seront honorés pour l'engagement et l'attention constante de leurs équipes afin de se doter d'une sécurité alimentaire irréprochable.

**Priscilla CASTAING**, Directeur Général du groupe **BVC EXPERTISE** remettra la précieuse récompense accompagnée de **Fabienne ROSEREN**, Directeur de l'Agence **BVC EXPERTISE NICE CÔTE D'AZUR** en charge de l'accompagnement de l'établissement.

A noter que la **BOUCHERIE AGRICOLE** est le 1<sup>er</sup> établissement de métier de bouche à recevoir cette distinction.

Trophée réalisé à la feuille d'or et reconnu dès son existence par le Ministère de l'Agriculture français, la **Pomme d'Or** vient satisfaire une préoccupation devenue majeure chez les consommateurs : l'hygiène et la sécurité alimentaire.

C'est en véritable «partenaire» de la profession, que le groupe **BVC EXPERTISE**, « sécurise » et « accompagne » les établissements de restauration et métiers de bouche grâce à ses missions de vérifications et de conseils à caractère préventif pour l'évaluation des risques, la mise en conformité et le suivi des équipes.

Précédée d'une visite du laboratoire de découpe et d'un point presse, la remise de la Pomme d'Or aura lieu à partir de 19h00 à la **BOUCHERIE AGRICOLE**.

Créée en 2002, la Pomme d'Or a déjà récompensé «L'Hôtel MAJESTIC BARRIERE» à Cannes, «Le Relais BERNARD LOISEAU» à Saulieu, «LE FOUQUET'S PARIS», «LE PALAIS DES FESTIVALS ET DES CONGRES DE CANNES», «L'OASIS» à La Napoule (06), «L'Hostellerie LES GORGES DE PENNAFORT » à Callas (Var), «L'Hôtel BYBLOS SAINT-TROPEZ», le traiteur parisien «BUTARD ENESCOT», «LA RESERVE RAMATUELLE», «LE CHÂTEAU EZA», «FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V PARIS», « TERRE BLANCHE » à Fayence (Var) et le «BRISTOL PARIS», la **BOUCHERIE AGRICOLE** va ainsi rentrer dans le cercle très fermé des établissements d'excellence de la sécurité alimentaire.