

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DOSSIER SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

5 infos insolites pour briller le soir du réveillon

Une fois le repas terminé, il ne nous reste parfois plus beaucoup d'énergie pour alimenter la discussion. Voilà quelques idées de sujets avec les infos insolites les plus surprenantes découvertes par Bureau Veritas au cours de ses missions.

Nous avons moins d'une chance sur 100 de tomber sur une bouteille de vin « bouchonnée ».

Ce goût désagréable est dû à la présence d'une molécule appelée TCA, qui peut être présente dans le bois des cuves ou le liège. Or, depuis 1999, les fabricants qui utilisent ce matériau poreux, afin d'élaborer leurs bouchons, ont beaucoup amélioré leurs procédés de production.

[Tous les détails de l'enquête Bureau Veritas](#)

Ce ne sont pas les enfants qui maltraitent le plus les jouets.

Pour s'assurer que ces derniers ne font courir aucun risque à nos enfants, les experts Bureau Veritas sont obligés de les torturer un peu. Tests de chute, torsion, passage au chalumeau... Les épreuves à passer sont nombreuses.

[Entrez dans les coulisses des laboratoires Bureau Veritas qui effectuent ces tests](#)

Le nombre d'articles contrefaits saisis par les douanes françaises a presque triplé en 10 ans.

Cette explosion entre 2005 et 2015 s'explique par une meilleure efficacité des contrôles, mais aussi par la « professionnalisation » des réseaux de contrefaçon. Pour faire passer leurs marchandises en toute discrétion, ces derniers ont désormais des techniques diablement ingénieuses. Certains acheminent séparément les produits « nus » et les logos, pour les assembler au dernier moment. D'autres recouvrent leurs contrefaçons avec un tissu qui sera retiré une fois le contrôle passé.

Les experts Bureau Veritas vous donnent tous les détails [ici](#)

Les volailles Label Rouge sont goûtées à l'aveugle avant d'être labellisées

S'ils n'obtiennent pas une meilleure note que des produits classiques, les dindes et les chapons ne reçoivent pas leur appellation. Et ce, même si le fabricant remplit par ailleurs tous les critères du Label Rouge : âge d'abattage minimal, alimentation composée au minimum de 75% de céréales...

[Pour en savoir plus, découvrez l'article Bureau Veritas sur le sujet](#)

10% du chocolat en France est consommé en fin d'année.

C'est plus de deux fois ce que les Français engloutissent à Pâques. Pourtant, peu de gens connaissent les 5 critères qui font un bon chocolat. Par exemple, il faut savoir que la température optimale de dégustation se situe entre 20 et 22 degrés Celsius. Ou encore que la transformation du cacao comprend une dizaine d'opérations différentes, du séchage au soleil à côté de la plantation, au

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« conchage » qui consiste à mélanger lentement le cacao pendant des heures, en passant par la torréfaction, pendant laquelle les fèves sont chauffées entre 100 et 140 degrés.

[Les experts Bureau Veritas, qui certifient l'origine des fèves de cacao, vous aident à dénicher les meilleurs crus](#)

A propos de Bureau Veritas :

Bureau Veritas est un leader mondial de l'inspection, de la certification et des essais en laboratoire. Créé en 1828, le Groupe emploie près de 66 000 collaborateurs dans 1 400 bureaux et laboratoires dans le monde entier. Bureau Veritas aide ses clients à améliorer leurs performances, en offrant des services et des solutions innovantes pour s'assurer que leurs actifs, produits, infrastructures et processus répondent aux normes et réglementations relatives à la qualité, la santé, la sécurité, la protection de l'environnement et la responsabilité sociale. Nos segments de marchés stratégiques : Construction-Promotion | Immobilier | Energie – Oil & Gas | Industrie Manufacturière | Aéronautique | Distribution et Réseaux de Marques | Santé et organisations publiques.

Retrouver en ligne

- [Le communiqué de presse complet](#)
- [Le dossier spécial Fêtes de fin d'année de Bureau Veritas](#)
- Toutes les informations sur [Le Mag Bureau Veritas](#)

Contacts Presse :

Carol Galivel : +33 (0)1 41 05 02 02

Clara Douet : +33 (0)1 41 05 02 02

galivel@galivel.com