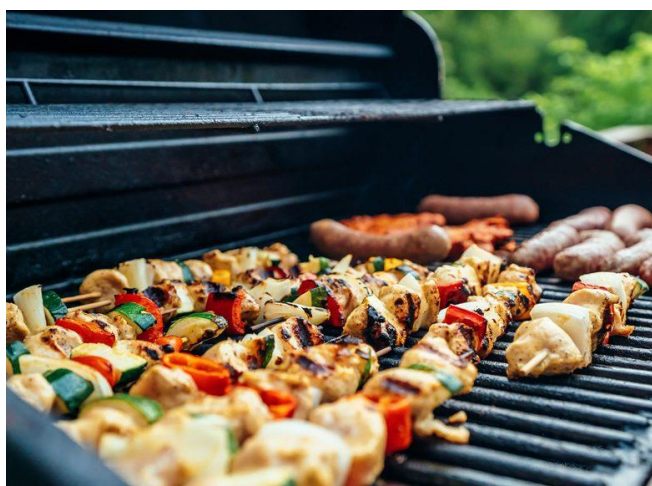


LA PETITE RESTAURATION

Toute manifestation associative est généralement accompagnée d'une buvette dans laquelle sont proposées à la dégustation ou à la vente des denrées alimentaires préparées. Les conditions d'hygiène et de sécurité qui régissent ces opérations sont encadrées par l'arrêté du 9 mai 1995 et le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dit « paquet hygiène » à suivre absolument.



LE PAQUET HYGIÈNE :

Il impose le Système d'Analyse des Risques et de Maîtrise des Points Critiques (ARMP ou HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point en anglais), système d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques selon la réglementation européenne, de manière à exclure les risques de contamination des aliments traités.

Il faut donc s'interroger constamment sur les gestes accomplis et les effets qu'ils peuvent avoir sur les produits ou leur transformation. Trois questions doivent être examinées :

1/ HYGIÈNE ET FORMATION DES PERSONNES

Une formation minimale des personnes qui vont intervenir est indispensable. Chacune d'elles doit prendre conscience des principes prônés dans l'approche HACCP. Il peut être intéressant de se faire accompagner pour toute la durée de la manifestation par une personne ayant des compétences dans le domaine.

Les personnes qui manipulent, transportent et servent les aliments doivent respecter une hygiène scrupuleuse, porter des vêtements propres (blouse jetable ou tablier propre, charlotte jetable) et veiller à un lavage régulier et approfondi des mains.

Cela implique, sur le lieu de production comme sur le lieu de distribution, la présence d'installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène. En extérieur, il faudra prévoir l'accès à l'eau courante ou prévoir suffisamment d'eau potable entreposée dans des bidons de type alimentaire pour pouvoir procéder à ce lavage régulier des mains. Le séchage pourra être effectué à l'aide de tout système permettant d'éviter le risque de contamination microbienne (serviette à utilisation unique, papier absorbant, air pulsé...). Les produits à utiliser pour le lavage des mains doivent permettre un nettoyage efficace.

Les personnes atteintes d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, ou souffrant de plaies infectées, d'infections, de lésions cutanées ou de diarrhée ne doivent pas être autorisées à manipuler les denrées alimentaires.

Nota : pour une hygiène efficace, il est important de se laver les mains à de nombreuses reprises, à la condition de ne jamais les essuyer avec un torchon ou une serviette ayant déjà été utilisé pour un premier essuyage. Le port de gants est inutile (voire nuisible) car ils peuvent se contaminer très rapidement au contact des différents aliments et des surfaces.

2/ DES LOCAUX ADAPTÉS

Les locaux utilisés pour la préparation doivent être fermés, avec des plans de travail lavables. Préférez des cuisines de collectivités : cuisine d'école, de salle de fête, de traiteur... Si les préparations doivent être effectuées à l'extérieur, sous tente par exemple, la tente utilisée devra être fermée, réservée à l'usage de la cuisine et comporter un plan de travail adapté lisse et facilement lavable (pas de bois).

Pour l'ensemble des préparations, vous devrez disposer de suffisamment d'eau potable, soit directement à partir de l'alimentation publique, soit entreposée dans des bidons de type alimentaire. Le matériel, comme les plans de travail, doivent être nettoyés et désinfectés aussi souvent que nécessaire.

L'accès aux locaux doit être exclusivement réservé aux personnes en charge des préparations. Là encore, il s'agit de pouvoir démontrer qu'on prend toutes les précautions pour éviter la contamination.

3/ PRÉPARATION ET MANIPULATION DES PRODUITS

La manipulation, le stockage et la préparation des produits nécessitent une grande vigilance. Il est hors de question de laisser des produits non protégés traîner par terre ou sur des tables.

Un soin extrême doit être consacré aux températures de stockage, que ce soit pour entreposer les denrées avant traitement ou pour les conserver après préparation ou transformation. Vous devrez prévoir des équipements suffisants pour pouvoir les conserver à température adéquate. Il faut également éviter les longues périodes d'attente, même à bonne température, une fois qu'une préparation est faite. Ceci est valable pour l'aspect microbien mais aussi envers les qualités gustatives des produits que vous proposerez.

Les plats chauds (qui devront rester à une température de plus de 62 °C une fois réalisés) doivent évidemment être préparés le matin pour un service à midi et l'après-midi pour un service du soir. Les sandwiches sont stockés à 3 °C. Une trop longue attente en vitrine multiplie les risques de contamination. Dans tous les cas, les aliments non utilisés à la fin de l'animation ne pourront être réutilisés et devront être jetés.

LE POINT DE VUE DE NOTRE ASSUREUR, LA MAIF :

Les maladies infectieuses d'origine alimentaire sont la cause de 450 décès et 14000 hospitalisations par an. Si les règles énoncées vous semblent contraignantes, elles permettront néanmoins de prévenir les risques d'intoxication pour vos adhérents et usagers.

Si vous avez une suspicion de toxi-infection, vous devez en faire la déclaration à la ARS (Agences Régionales de Santé) qui diligentera une enquête et avertira les services vétérinaires et la Direction Départementale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DDCCRF).

Il est nécessaire de s'assurer de la traçabilité des produits, en conservant les étiquettes d'origine, de manière à pouvoir répondre à toute demande de contrôle des services vétérinaires.



De même, dans le cadre d'une enquête pour suspicion de toxi-infection alimentaire, les échantillons témoins représentatifs des repas servis doivent pouvoir être présentés aux autorités en vue d'analyses pendant 5 jours après leur service. Ils devront avoir été conservés dans les conditions de température permettant d'éviter leur dégradation (3 °C). Pensez à assurer l'association pour les risques de toxi-infection alimentaire collective.

DU POINT DE VUE JURIDIQUE :

Nous sommes certes assuré en cas de toxi-infection pour un montant de 5.000.000 d'Euros mais, si un sinistre lourd survenait, serions-nous dans la possibilité d'apporter tous les éléments prouvant que tout a été mis en œuvre pour l'éviter ?

Vendre des quatre-quarts, des gâteaux, faire des crêpes oui mais...

Ne cuisinons pas nous-même ! Achetons des gâteaux, de la pâte à crêpe en brique, des produits réalisés par les traiteurs... Les merguez et autres côtes de porc sont sensibles !

Pourquoi ne pas négocier avec un camion pizza, un food-truck qui nous dégage de nos responsabilités et permet de libérer des bénévoles. En contrepartie de sa présence le restaurateur ambulant peut verser une somme sous forme de sponsoring...

Source : Guide pratique des associations - La vente de produits alimentaires - Maif

Bertrand JACQUET
Référént juridique fédéral