

Des aliments dans vos activités associatives ?

Quels risques ? Quelles normes ? Quelles pratiques ?

Organisé par l'ACEGAA, Point d'Appui à la Vie Associative

Le 13 mars 2014, 14h-16h, MIESS 30, Nîmes

L'intervenant :

Marc ANTOINE, dirigeant de l'organisme de formation conseil CONTRAST, diététicien-nutritionniste, 22 ans d'expérience dans le conseil d'entreprises, collectivités et associations sur les questions de sécurité alimentaire et de nutrition santé.

<http://www.contrast-marc-antoine.fr/>

Sécurité Alimentaire : en quoi les associations sont-elles concernées ?

Le tour de table des associations présentes est révélateur de la **diversité des problématiques** liées à la sécurité alimentaire.

Notre association...

- développe déjà, au sein d'un centre social, **des activités de restauration et de traiteur** et souhaiterait développer un service traiteur d'insertion à plus grande échelle. Local à priori trouvé mais encore non aménagé.
- organise des **ateliers de cuisine** avec des femmes et des adolescents en difficulté une fois par semaine. Ces ateliers sont assurés par des éducatrices.
- « glane » des fruits et légumes et en **transforme** une partie sous forme de conserves et confitures pour les vendre au profit de l'association. Dans la salle polyvalente du village qui dispose d'une cuisine équipée d'un matériel assez rudimentaire.
- organise un festival l'été avec, sur deux soirées, des **repas-tapas** préparés pour 400 personnes environ.
- Organise régulièrement des **buffets** pour renforcer ses ressources et organise des **goûters** (crêpe-party...) entre parents et enfants des quartiers.
- **Cuisine** pour 10-20 personnes tous les mercredis dans la cadre d'un lieu collectif, ainsi que lors de soirées de soutien ou d'évènements ponctuels.
- Organise des vide-greniers avec **ventes de grillades et de gâteaux** préparés par les bénévoles ainsi que des manifestations sportives avec distribution d'encas / sandwiches.
- Développe un service **de traiteur et de consommation sur place** (plats dits « des îles » : pilau, biryani...) pour renforcer ses ressources d'association de soutien aux familles des quartiers.
- Crée une épicerie solidaire avec l'idée de développer des **ateliers cuisine**. Lieu trouvé mais encore non aménagé.
- Anime un collectif d'associations et souhaiterait créer dans le lieu commun une activité restauration ouvert à tous sur un principe de « **guinguette** »
- Organise des randonnées en emportant des **sandwiches** pour le pique-nique.

Certaines pratiques sont-elles interdites ou, au contraire, obligatoires en cuisine ?

« Rien n'est obligatoire, rien n'est interdit : seul le risque est à exclure » Marc ANTOINE

Il y a bien sûr **des pratiques fortement conseillées** mais, **en matière d'hygiène alimentaire, rien n'est interdit, rien n'est obligatoire**, heureusement au vu de la diversité des situations. **Le mot « interdit » ne figure d'ailleurs dans aucune réglementation liée à la sécurité alimentaire. La seule obligation est de faire en sorte que les personnes qui viennent chez vous ne soient pas intoxiquées et c'est ce risque là que les contrôleurs viennent évaluer.**

Quels risques prend-on à introduire des aliments dans ses activités ?

« Les microbes ne sont rien, le milieu est tout » Louis PASTEUR

5 types de risques existent par rapport à l'alimentation

- physiques (s'étouffer avec un bijoux...)
- chimiques (ex : javel...)
- allergique (gluten, arachide...)
- macro-biologiques: contaminations liées à des insectes, des rongeurs
- microbiologiques : contaminations liées à des microbes

Pour les éviter, **il s'agit d'être vigilant sur 5 points dits les « 5 M »** :

- La Main d'œuvre
- Les Matières premières
- Le Milieu
- Le Matériel
- Et les Méthodes (à adopter).

Globalement, les risques physiques et chimiques peuvent être éliminés avec du bon sens (pas de bijoux, pas d'objets qui traînent, produits chimiques gardés à part...), les risques allergiques sont bien connus (une dizaine de produits) et la prévention des risques macro biologiques est à confier à une entreprise spécialisée (dératisation...)

Le principal risque est aujourd'hui lié aux microbes et concerne en particulier les personnes dites « immuno-déprimées » : les bébés et enfants, les femmes enceintes ou allaitantes, les personnes âgées ainsi que les malades. Or ce sont souvent les publics accompagnés par des associations.

Les précautions prises dans un cadre domestique ne suffisent pas car, à la maison, on se retrouve « entre microbes connus ». La restauration à l'extérieur nous mets en contact avec des microbes auquel notre organisme n'est pas habitué voire des microbes « pathogènes » c'est-à-dire qui rendent malades (salmonelles, staphylocoques...).

La plupart des contaminations sont liées à un **manque de connaissance basique** et la plupart des risques peuvent être évités par l'application -rigoureuse et par tous- d'habitudes d'hygiène de base. Mais encore faut-il les connaître... Par exemple, l'élément le plus important est le **lavage des mains** (les microbes n'ont pas d'aile, ils passent par le contact !) or 75% des personnes ne savent pas ce que veut vraiment dire que se laver les mains. D'autres exemples de bons sens peuvent

être donnés : l'importance d'inclure un forfait « maintenance » lors de l'achat de la climatisation pour le faire nettoyer, l'importance de faire dégraisser les hottes régulièrement...

Il n'y a en tout cas **aucune tolérance** particulière sur ce sujet (ni de la part des parents ni de celui des institutions) qui soit lié au fait que les associations sont non-lucratives et/ou le personnel bénévole : l'exigence est la même car le risque est le même.

Selon les données de l'INVS (Institut national de Veille Sanitaire), en 2016, 1455 toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ont été déclarées en France, affectant 13997 personnes, dont 634 (5%) ont été hospitalisées (hospitalisation ou passage aux urgences) et 3 sont décédées.

Les règles sont-elles les mêmes pour 80 ou 400 personnes ?

La seule règle étant de prévenir les risques, il est exigé de déployer des moyens **adaptés au nombre de personnes**. Vous ne pourrez pas argumenter que vous n'avez des frigos que pour 80 personnes -parce que c'est la taille de votre activité ordinaire- si vous organisez un jour par an une activité avec 400 personnes. Il vous faudra trouver des frigos supplémentaires pour ce jour-là.

Quand et comment faut-il déclarer son activité liée aux aliments ?

La déclaration est obligatoire dès qu'un seul repas est préparé du moment qu'il s'agit

- d'une **activité rémunérée** (les personnes **paient** pour la réalisation d'un service)
- impliquant des **produits animaux ou d'origine animale** (œufs, beurre, lait, miel...) A ce titre, les repas végétariens ne sont pas exonérés de déclarations, seuls les repas végétaliens peuvent l'être.
- Et cela indépendamment du nombre de repas servis (même pour un seul !)

Les déclarations se font auprès de la Direction départementale de la Protection des Personnes (DDPP), ex. service des vétérinaires, en utilisant le [cerfa 13984*03](#).

Faire réaliser des analyses en laboratoire est-il utile ?

Il est bien sûr possible de faire réaliser des analyses par des laboratoires (sur l'évolution historique d'un produit par exemple) mais cela a un coût. L'organisme de formation conseil réalise des audits et des analyses microbiologiques ; les contacter pour de plus amples renseignements :

<https://www.contrast-marc-antoine.fr>

Quelles réglementations pour la mise aux normes des locaux et l'organisation du travail?

Là aussi, **rien n'est obligatoire, rien n'est interdit**, les locaux doivent juste être adaptés pour ne pas induire de risques alimentaires. Donc permettre en particulier de bonnes conditions de nettoyage. Ainsi toutes les surfaces doivent être lisses, imputrescibles et facilement nettoyables. Il est également nécessaire d'être au fait des bonnes pratiques concernant le nettoyage : certains produits désinfectant ne sont par exemple utiles qu'avec un certain dosage.

Même dans des locaux étroits, **ce qui n'est pas organisable dans l'espace doit l'être dans le temps**. Par exemple, sur la règle de la « marche en avant » (= que le propre et le sale ne se

croisent pas) il est possible de bien séparer les étapes : j'épluche les légumes, je nettoie avant de cuisiner/ j'arrive avec des vêtements sales / je nettoie.

Attention, en parallèle, à la prise en charge des **règlementations liées à l'accueil du public** (y compris handicapé) et aux règles d'évacuation incendie. C'est un autre sujet, contrôlé par d'autres organismes (pompiers, mairie...) mais souvent lié.

L'Europe a défini un «paquet hygiène», ensemble d'actes instituant des règles d'hygiène pour les produits alimentaires (réglementation 178/2002, 852 & 853/2004). Un **système HACCP** (analyse des risques et maîtrise des points critiques) a en particulier été défini qui propose une méthodologie pour maîtriser les risques sanitaires à travers l'identification de « points critiques ». Les contrôles en France se basent sur cette méthodologie qu'il est donc utile de connaître.

Des réglementations pour organiser des ateliers cuisine ?

Les mêmes que pour les locaux. Attention cependant au recours au terme de « **cuisine pédagogique** » qui implique la mise en place de plateaux techniques et d'espaces de travail aux normes pour chacun des participants. Un coût important.

Doit-on couvrir son corps pour cuisiner?

5 zones du corps humain peuvent être sources de contamination : la tête, les mains, les pieds, le dessous des bras et la zone pubienne. Il est donc souvent exigé en cuisine des tenues propres et qui couvrent ces 5 zones sachant que la **propreté compte autant que la couverture** : mieux vaut des mains propres que des gants sales !

L'exigence de chaussures à coques et antidérapantes est lié à des normes de sécurité au travail et non à des normes sanitaires.

Y-a-t-il des aliments et des modes de préparation plus risqués que d'autres ?

Les produits animaux et d'origine animale sont plus dangereux que les fruits et légumes.

Parmi ceux-ci cependant, les **légumes dits « telluriques »** (en contact avec la terre) peuvent présenter des risques (notamment pour les femmes enceintes). Donc il est nécessaire de bien les rincer avec du vinaigre blanc ou de la javel selon un dosage et un temps précis.

Les pizzas, les frites, les ragoûts, les couscous ou paëlla **tous les plats qui cuisent à très fortes températures ou à plus basses températures** mais pendant longtemps présentent moins de risques.

Attention cependant aux plats que l'on a laissé **refroidir à l'air libre** et que l'on propose d'emporter (ex. les restes de paëlla), une cause très fréquente de problème. Les organisateurs peuvent être estimés responsables. Si vous êtes amenés à laisser des plats en tant que traiteur, précisez bien dans le contrat que votre responsabilité n'est pas engagée par l'utilisation des « excédents (restes) ».

Quels risques avec les gâteaux préparés par les bénévoles ?

Le risque principal (outre une conservation dans de mauvaises conditions de température) est **l'allergie**. Un enfant sur 10 serait aujourd'hui allergique. Les aliments allergisants sont peu nombreux et bien connus (une dizaine) mais une personne ayant eu une réaction allergique (parfois grave) pourrait vous tenir responsable de ne pas avoir été prévenue. Il y a donc une **obligation d'information sur les composants d'un gâteau**. Elle n'est pas toujours facile à respecter d'où le recours de plus en plus fréquent, lors d'événements avec des enfants en particulier, aux produits industriels sur lesquels figure la composition.

A ce titre une double réglementation européenne et nationale impose à tout exploitant alimentaire (incluant les associations) d'informer les consommateurs de la présence de substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires (Annexe II du règlement CE 1169/2011 dit INCO – Information du Consommateur).

Faut-il respecter des règles de conservation, transport, stockage particulières ?

Pour se développer, on pourrait considérer de manière très schématique qu'un microbe a besoin de 5 éléments :

- de l'air,
- de l'humidité,
- du temps,
- de la température
- et de la chaleur.

Air : les solutions sous vide limitent les entrées de microbes sauf pour ceux qui savent se développer en l'absence d'oxygène (anaérobie).

Température : le développement des microbes se fait entre **+10° et +63°** donc possibilité de limiter le développement en dessous et au-dessus mais attention, c'est surtout le **couple Temps Température** qui joue. Les microbes d'une merguez ne seront détruits qu'à une température supérieure à 100°C pendant plusieurs minutes, ce qui la rendrait immangeable donc important de ne pas rompre la chaîne de froid pour que les microbes/bactéries ne s'installent pas. Autre illustration de ce principe : dans la restauration collective pour les enfants, il est désormais interdit de proposer des steaks qui ne soient pas cuits à coeur.

Qu'en est-il pour les sandwiches lors de sorties ?

Pas le choix, il n'y a **que deux possibilités** :

- soit les conditions d'une conservation à moins de 10° sont réunies
- soit il faut recourir à des produits industriels, non manipulés, comme les chips, les sandwiches sous-vide, les salades en boîte, les compotes...
- En admettant dans tous les cas que toutes les conditions d'hygiène en amont aient été retenues selon la méthode des 5M.

Sommes-nous responsables de la qualité des dons alimentaires qui nous sont fait ?

(par la banque alimentaire par exemple ?)

Les produits suivent une chaîne alimentaire, chacun des chaînons est tenue d'appliquer à son niveau les règles de conservation et d'informer le niveau suivant de celles-ci. En cas de problème, la **responsabilité reposerait sur le chaînon défaillant** grâce aux procédures de **traçabilité** qui permettent maintenant de remonter toute la chaîne.

De nouvelles lois vont rendre à ce titre obligatoire en restauration commerciale le doggy bag pour permettre au consommateur d'emporter les aliments qu'ils n'auraient pas finis de consommer au restaurant.

Que se passe-t-il en cas de contrôle ?

C'est la **Direction départementale de la Protection des Personnes (DDPP)** qui est en charge de ces contrôles. Depuis le 1^{er} janvier 2010, elle regroupe la DDSV (services vétérinaires) en charge des questions d'hygiène et la DGCCRF en charge du contrôle des fraudes (par exemple si vous décongelez un produit puis l'appellez « maison » ou cuisinez du riz safrané avec du spigol)

Leur contrôle peut-être inopiné ou sur dénonciation.

Le contrôleur va éventuellement relever un certain nombre de **non-conformités**

- fonctionnelles et structurelles,
- mineures, moyennes ou majeures

En fonction des non conformités et du risque causé à la population le rapport peut être adressé avec un **avertissement** ou une **mise en demeure** qui entrainera alors une contre visite.

Dans un cas très grave, la **fermeture administrative** sera ordonnée et conduira à la fermeture de l'établissement.

Le fait qu'une personne soit formée, que des efforts soient visiblement faits influe bien sûr sur l'appréciation même si tout n'est pas en conformité.

Bilan de l'Opération Interministérielle Vacances 2017 :

17400 inspections ont été réalisées entre le 1er juin et 15 septembre 2017 par les agents de la DDPP. Parmi les 6679 contrôles en restauration commerciale, seulement 35% ont une maîtrise des risques satisfaisants, contre 3465 de la restauration collective et un taux de 42%.

Conclusion : Seulement 1 restaurant sur 3 a un niveau satisfaisant en hygiène alimentaire contre presque un établissement de restauration collective sur 2. A noter que 33 TIAC à l'histamine liées à la consommation de thon ont intoxiquées 200 malades.

[NDS DGAL / SDSSA /2017-929 du 27.11.2017](#)

IMPORTANT : depuis 2017, l'ensemble des résultats des inspections réalisées par la DDPP sont disponibles sur un site et une application appelée ALIM CONFIANCE

Pour tout savoir sur ce dispositif : https://www.contrast-marc-antoine.fr/alim_confiance.php

Que risque-t-on en cas de problème ?

Une vente après Date Limite de Consommation ou une fraude (remballe) est considéré comme une infraction, avec des pénalités allant jusqu'à 1600€. En cas de plainte suite à une intoxication, les poursuites peuvent aller jusqu'au pénal, avec des fortes pénalités en terme de dommages et intérêts.

Notre assurance peut-elle couvrir les risques d'intoxication alimentaire ?

En général non. Il est en tout cas imprudent d'y compter, les assurances ayant toutes une clause leur permettant de ne pas intervenir si les réglementations en vigueur (y compris sanitaires) ne sont pas respectées. Or c'est souvent le cas.

Où peut-on trouver de l'information sur ces questions ?

Beaucoup d'information sur [le site de l'Anses](#) - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

Les services de l'Etat concernés en Languedoc Roussillon (DRAAF, DDCS, DDPP) ont publié en ligne un [guide sur l'hygiène des aliments](#) destiné aux professionnels et très clair.

Egalement un [recueil de recommandations des bonnes pratiques d'hygiène](#) élaboré par l'association Léo Lagrange, par la Confédération syndicale des Familles et par Familles rurales.

Où peut-on trouver du conseil sur ces questions ?

Après du secteur privé. L'Etat n'a pas de rôle de conseil et d'information sur ces questions.

Peut-on se former sur ces questions ?

Sur les questions culinaires, il est à noter que la cuisine est une profession non réglementée : aucun diplôme n'est exigé pour exercer la profession de cuisinier.

Par contre, sur les **questions de sécurité alimentaire**, depuis le 1er octobre 2012 tout établissement de restauration commerciale **DOIT former en hygiène alimentaire au moins une personne travaillant dans l'établissement**. Sont dispensés de cette formation les professionnels diplômés (à partir du CAP de cuisine) et les professionnels ayant plus de 3 ans d'expérience en cuisine. Cette personne ne doit pas seulement être formée, elle doit être aussi **en capacité de former** les personnes autour d'elle car, en cas de problème ou de contrôle, c'est l'ensemble du service qui serait évalué.

Cette formation dure 14h (2jours). Son coût est très variable en formation inter-entreprises. Pour des formations internes à vos entreprises ou un diagnostic, tout dépend du temps consacré (souvent lié à la taille des lieux). [CONTRAST](#) assure ce type d'interventions et propose à toutes les associations que l'ACEGAA accompagne un tarif privilégié pour ses **formations HACCP** (Hygiène et sécurité alimentaire) (150 € au lieu de 290€) et **permis d'exploitation** (250€ au lieu de 390€). Les contacter pour en savoir plus.

A votre disposition pour tout complément d'informations.