



Restauration de plein air

L'activité de restauration collective de plein air est essentiellement mise en place par des non professionnels. Il s'agit cependant pour eux d'avoir une démarche d'analyse et de maîtrise des dangers afin d'assurer **la salubrité** et **la sécurité** des aliments proposés.

L'approche réglementaire européenne fait obligation d'assurer la sécurité des consommateurs en garantissant l'innocuité des denrées alimentaires. Ainsi, elle fixe une obligation de résultat tout en laissant aux équipes une certaine liberté pour les atteindre.

Le danger biologique est le principal danger à maîtriser dans le cadre des repas en plein air. Il est favorisé par des conditions qui rendent parfois difficile le maintien de la chaîne du froid.

La plupart des micro-organismes peuvent être apportés par **l'eau**. C'est pourquoi une vigilance toute particulière devra être mise en place par les organisateurs.

La rupture de la chaîne du froid, la cuisson insuffisante des produits sensibles, la présence d'œufs crus dans les plats constituent des facteurs de multiplication et de survie des micro-organismes qu'il convient d'éliminer en adoptant les bonnes pratiques d'hygiène.

L'installation :

Lorsqu'un abri en dur existe et qu'il offre de meilleures conditions d'hygiène et de sécurité qu'une tente, le directeur de l'accueil devra le privilégier pour y installer la cuisine.

Dans le cas contraire, celle-ci doit être :

- De dimension adaptée au nombre de repas à préparer
- Installée dans un lieu à l'abri des poussières, souillures, à l'écart des lieux de passage et éloigné des sanitaires
- Réservée uniquement à la préparation des repas ainsi qu'au stockage des denrées alimentaires
- Avoir un plan de travail surélevé et doté d'une toile en matière lessivable

Le matériel de cuisine devra soit être stocké en hauteur, soit dans des malles qui ferment. Il devra être le moins possible en bois. Enfin, celui-ci devra être nettoyé à l'eau chaude avec un produit vaisselle au sein de bassines dédiées à cet effet. Le matériel, une fois séché, devra être stocké dans un espace protégé de la poussière.





La préparation des repas :

Dans la plupart des situations d'accueil en plein air, les temps consacrés à la confection des repas sont considérés comme des temps d'activités éducatives au cours desquels l'équipe d'animation doit avoir le souci de faire acquérir de bonnes pratiques d'hygiène. Nous pourrions les résumer ainsi :

- L'hygiène des personnes préparant le repas,
- La propreté des lieux, du plan de travail et du matériel,
- Le maintien à température des produits frais ou surgelés jusqu'à cuisson ou consommation
- Les denrées ou les préparations trop sensibles (viandes hachées crues, préparation à base d'œuf cru...) ne figurent pas aux menus,
- Les surfaces (ustensiles, plats, mains) ayant été en contact avec des aliments crus ou sales ne doivent pas entrer en contact avec d'autres aliments et surtout pas avec ceux destinés à être consommés sans cuisson,
- La cuisson à cœur des aliments sensibles doit être assurée,
- Le temps d'attente des plats préparés doit être le plus court possible,
- La gestion rigoureuse des restes et l'élimination des déchets.

La gestion de l'eau :

Pour éviter que l'eau ne soit contaminée par des micro-organismes, il convient de n'utiliser que celle provenant d'une source d'eau potable dûment autorisée. Ne la stocker que dans des **réipients adaptés** (jerricans), **nettoyés**, et à **l'abri de la chaleur, de la lumière et loin des produits d'entretien**.

Si l'eau est conduite sur le lieu de camp par l'intermédiaire d'un tuyau de jardin, il convient de favoriser au maximum le remplissage des bidons directement au robinet. Si ce n'est pas possible, il convient de faire couler l'eau pour **vider la totalité du tuyau**, avant de remplir des jerricans. Cela permet de vidanger l'eau stagnante.

L'approvisionnement :

Il est vivement conseillé d'avoir préparé les menus avant le séjour. Simples, ceux-ci doivent nécessiter un minimum de préparation et de manipulation.

Lors du choix du lieu du camp, la question du mode d'approvisionnement doit entrer en ligne de compte.

La possibilité d'avoir un accès à un réfrigérateur aura bien évidemment un impact sur les menus et la fréquence des déplacements. En cas d'indisponibilité, les courses seront faites quotidiennement.



La traçabilité :

Si les conditions permettent la réalisation de plats témoins, la **quantité prélevée pour chaque plat** doit être comprise **entre 80 et 100g**. Ceux-ci doivent être conservés de manière individuelle et clairement identifiés entre 0 et 4° pendant 5 jours. S'il n'est pas possible de les transporter, les échantillons témoins seront jetés.

Dans le cas contraire, si les conditions ne peuvent être remplies, il est inutile de conserver des plats témoins.

Il convient également aux étiquettes des produits réfrigérés, surgelés et des œufs. Il est **possible de prendre des photos**.

Il est également conseillé de conserver la liste des menus servis ainsi que les supports d'étiquettes ainsi que les numéros de lots pendant 6 mois.

Le pique-nique et la randonnée :

Il est conseillé de préparer les pique-niques avant le départ, ou au maximum la veille. Lorsque ceux-ci sont confectionnés par les parents, il est bon de donner des consignes simples sur les denrées alimentaires ainsi que sur leurs conservations en adéquation avec l'activité.

Ainsi, il est conseillé d'utiliser des **produits stables à la chaleur** (pain, fromages à pâte cuite, pâtés en boîte, légumes crus épluchés et lavés, fruits, fruits secs, produits secs...).

Le stockage dans des sacs isothermes est conseillé. L'utilisation de lingettes nettoyantes et désinfectantes ou gel hydroalcoolique peuvent à l'occasion remplacer l'utilisation de l'eau et du savon.

Enfin, il convient d'emporter suffisamment d'eau potable et de veiller à la localisation des points d'eau potable d'approvisionnement.

