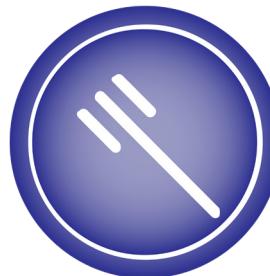




GREEN DEAL Cantines Durables



**Hygiène et sécurité alimentaire
pour vos projets durables**

Les essentiels des recommandations AFSCA



Chaque cantine doit respecter la réglementation en matière de sécurité alimentaire. Et comme le dit ce célèbre adage « nul n'est censé ignorer la loi ».

Vous l'aurez probablement compris, cet outil n'a donc pas pour vocation de vous rappeler les réglementations qui s'appliquent aux cantines mais bien de mettre en lumière les cas particuliers de projets collectifs, pédagogiques, etc. qui participent à votre transition vers une alimentation plus durable !

Dans le cadre du Label Cantines Durables, la possession d'une autorisation de l'AFSCA est un prérequis. Pour pouvoir prétendre au Label, la cantine doit notamment avoir reçu un résultat favorable lors de la dernière inspection ou du dernier recontrôle de l'AFSCA (vadémécum pages 9 et 10).

Vous développez un projet d'autoproduction ? Un projet de collation collective ? Des ateliers culinaires ? Vous souhaitez valoriser vos surplus vers l'aide alimentaire ? Pas toujours simples de s'y retrouver parmi les multiples réglementations en matière de sécurité alimentaire ! C'est pourquoi, nous avons capitalisé dans ce document les liens utiles à vos projets par thématique !

L'AFSCA est un acteur clé en matière d'alimentation. Il est indispensable de suivre ses recommandations pour tous les professionnels de la restauration collective, dont les cantines. www.afsca.be/professionnels/

C'est pourquoi, l'AFSCA vous propose une série de classes virtuelles pour vous aider à mieux assimiler les grands principes de la sécurité alimentaire. Retrouvez toutes les informations sur le [site de la Cellule de vulgarisation et d'accompagnement](#). Vous avez manqué ces formations ? Certaines peuvent être revues [ICI](#).





Activités pédagogiques en cuisine

Vous souhaitez mettre en place une activité pédagogique en cuisine ? Quid de la participation des enfants/personnes âgées à l'élaboration des repas qui seront servis au sein de la cantine ? Faut-il une autorisation de l'AFSCA pour ce type d'activité ?

→ Lorsqu'il s'agit d'une activité pédagogique/didactique (occasionnelle¹ – exemple: activité crêpes à la chandeleur), la réalisation de la recette ne tombe pas sous le contrôle de l'AFSCA.

→ Si un parent apporte quelques légumes pour faire un potage dans le cadre d'une telle activité, c'est tout à fait permis mais cela doit rester exceptionnel (pas question donc que la soupe soit confectionnée tous les jours à partir de légumes issus de potagers de parents d'élèves).

→ Si votre structure souhaite déléguer la préparation d'une soupe ou de desserts aux parents ou à des bénévoles, des possibilités existent :

○ La structure a la possibilité de demander une autorisation à l'AFSCA pour une autre adresse que sa propre implantation, où aurait lieu la préparation des plats (par exemple au domicile de l'instituteur, d'un grand-parent, ...). D'ailleurs, des assouplissements sont prévus dans la législation européenne dans ce type de situation (règlement (CE) N° 852/2004). Dans ces cas-là, il est préférable de contacter l'unité locale de contrôle de votre région.

○ L'école peut aussi demander aux bénévoles de venir préparer les recettes dans ses locaux, déjà enregistrés auprès l'AFSCA.

Pour aller plus loin, consultez les ressources mises à disposition par l'AFSCA :

→ [Informations sur la préparation et la distribution de repas au sein des écoles.](#)

→ [Ou encore ce document](#) : informations sur la nécessité d'un enregistrement auprès de l'AFSCA ou d'une autorisation (page 2), précisions sur les activités considérées comme didactiques et les autorisations nécessaires en fonction des activités qui sont menées (page 4).

¹ La législation précise qu'une activité est occasionnelle si elle n'est pas organisée plus de 5 fois par an, pour une durée totale de maximum 10 jours par an.

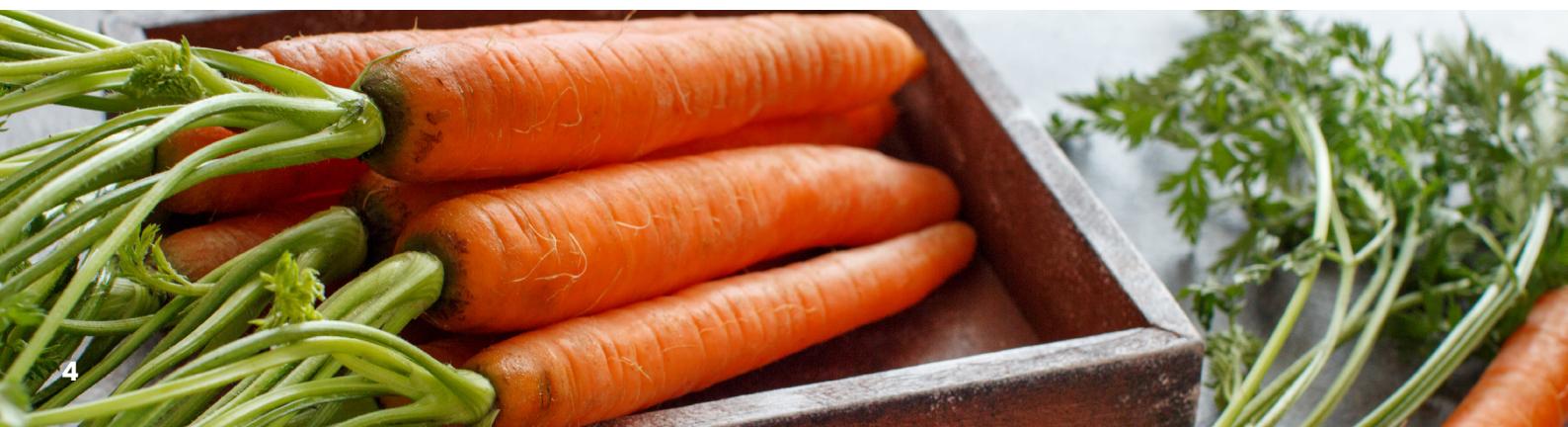
Consommation de produits issus d'une production interne à la cantine (potager, verger, élevage de poules pondeuses, ...)

De nombreuses cantines souhaitent mettre en place des projets pédagogiques en lien avec une autoproduction, cela afin de sensibiliser les consommateurs (potager, verger, élevage de poules, ...). Il importe dans ce cas de connaître les règles qui concernent l'utilisation de cette production au sein de la cantine.

Attention, si vous souhaitez pouvoir consommer et utiliser les aliments autoproduits au sein de la cantine (>< utilisation occasionnelle dans le cadre d'un atelier pédagogique par exemple), il est nécessaire d'en assurer la traçabilité, des graines aux repas – voire d'être reconnu comme producteur agréé. (Notons qu'il y aurait une tolérance par rapport aux herbes aromatiques.) Cet écrit peut prendre la forme d'un carnet avec les différentes informations nécessaires (date de semis, récolte et production des repas lors desquels les denrées auront été utilisées ...). Un formulaire-type peut également être obtenu auprès des unités locales de contrôle de l'AFSCA.

Plusieurs ressources ont été identifiées en lien avec cette thématique :

- Communiqué de presse concernant la mise en place de projets pédagogiques dans les établissements.
- Informations relatives aux règles à respecter concernant l'utilisation de produits issus d'une production propre à la cantine dans les repas servis aux consommateurs.
- Ou encore ce document qui reprend :
 - Règles d'hygiène spécifiques lorsque vous produisez vous-même vos matières premières : pages 64-65 du guide (66 – 67 du PDF)
 - Plus de détails sur l'utilisation d'œufs crus et d'ovoproduits : page 74 du guide ou 76 du PDF.
 - Plus de détail sur la transformation de lait cru : page 75 du guide ou 77 du PDF.





Conservation/Congélation des denrées issues d'une autoproduction

Afin de sensibiliser les usagers au travers d'une activité pédagogique, certaines cantines mettent en place des potagers pédagogiques. Outre l'aspect didactique et pédagogique que cela amène, cela permet à la cantine de se fournir partiellement avec les récoltes du potager. Pour profiter pleinement de ces récoltes, il est important d'informer le personnel de cuisine sur les règles à suivre en matière de conservation/congélation des légumes pour éviter les pertes.

En matière de conservation des légumes, il n'y a pas vraiment d'obligations réglementaires. Vous l'avez certainement déjà constaté, pour les légumes frais (non épluchés), il n'y a pas de date de péremption. On se base sur l'aspect visuel de la fraîcheur. Le fait de mettre les légumes dans un frigo, va ralentir le phénomène de « vieillissement » des légumes mais ils peuvent être conservés à température ambiante.

En revanche, si vous souhaitez mettre en place un procédé de congélation artisanale, cela nécessite de respecter une série de règles (celles-ci sont disponibles dans le *Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C* page 66 du guide ou 68 du PDF), à savoir :

Si vous congelez vous-même des produits au sein de l'établissement, il faut utiliser des **produits frais et sains**. Faites également attention aux aspects suivants :

- ➡ Congelez les produits **le plus rapidement possible**. Des produits répartis en fines couches et en petites quantités atteindront plus rapidement la température souhaitée.
- ➡ La conservation des produits congelés vous-même doit être **limitée à max. 6 mois**, à moins que vous puissiez démontrer que le produit peut être conservé plus longtemps.
- ➡ L'**étiquette** des denrées alimentaires qui sont congelées au sein même de l'établissement **doit mentionner les informations suivantes**, en plus de respecter les règles générales en matière d'étiquetage (voir 3.14.14) :
 - **"Surgelé"** en complément de la dénomination de vente ;
 - **La période durant laquelle les produits surgelés peuvent être conservés chez l'utilisateur final et à quelle température** ;
 - **La mention "ne pas recongeler après décongélation"** ;
 - **Dans le cas de viande surgelée, de préparations de viande surgelées et de produits de la pêche non transformés surgelés : "congelé le ..."**

Pour la décongélation de denrées alimentaires

La surgélation de produits stoppe le développement des micro-organismes et ralentit la décomposition chimique, mais ne détruit généralement pas les spores et les bactéries. Dès que les conditions redeviennent favorables, les micro-organismes peuvent à nouveau se développer. La décongélation correcte des denrées alimentaires est dès lors très importante étant donné que le liquide issu de la décongélation est susceptible de former un environnement propice au développement de bactéries.

- Excepté pour le pain (les petits pains) et d'autres produits de la boulangerie qui peuvent être conservés à température ambiante, la décongélation ne se fait jamais à température ambiante, ni dans un bain-marie. Décongelez les produits dans la chambre froide ou dans le réfrigérateur.
- Le four à micro-ondes permet une décongélation rapide des produits. La décongélation sous l'eau froide est autorisée pour les produits préemballés.
- Enlevez toujours le liquide de décongélation le plus vite possible.
- Utilisez le plus vite possible les produits décongelés.
- Seuls les produits décongelés qui ont subi un traitement thermique intensif peuvent à nouveau être congelés (par ex. soupe à base de légumes décongelés).

À NOTER : il existe d'autres méthodes de conservations qui ne sont pas détaillées ici telles que la pasteurisation, lactofermentation, etc. Biowallonie vous proposait d'ailleurs dans un itinéraires bio tout un dossier dédié à la question (à partir de la page 10)



Potage et collations collectives

Proposer une collation-soupe à 10h afin de réduire la production de déchets sont des projets de plus en plus fréquents dans les établissements scolaires. Ceux-ci doivent évidemment suivre toute une série de règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Pour faciliter la mise en place de ce type de projet, nous vous apportons les réponses aux questions les plus fréquemment posées.

Celles-ci se basent sur les recommandations de l'AFSCA en la matière (personne habilitée à confectionner la collation collective, autorisations nécessaires, etc.). Vous pouvez retrouver toutes les informations utiles sur le site : www.afsca.be/professionnels/



Provenance des légumes utilisés pour réaliser un potage

Les légumes cultivés dans le cadre d'un potager pédagogique réalisé dans l'enceinte de l'école peuvent être utilisés dans la cuisine collective (et donc pour le potage). On notera simplement un point d'attention pour le lavage des légumes (ils seront certainement plus « terreux » que ceux qui proviennent du maraîcher ou du commerce). Par ailleurs, si l'utilisation des légumes est plus qu'occasionnelle, n'oubliez pas d'en assurer la traçabilité (cfr pg 3).

En revanche, les légumes ne peuvent pas provenir des potagers des particuliers pour servir dans la cuisine collective de l'école, sauf dans le cadre d'activités occasionnelles (cfr pg 3).

Confection du potage

Il faut que la cuisine soit autorisée par l'AFSCA (cfr pg 2). Par conséquent, dans le cas où des bénévoles (ou d'autres personnes) souhaitent préparer de manière régulière un bon potage pour les utilisateurs de votre cantine, cela doit se faire dans une cuisine agréée par l'AFSCA. La cuisine peut se trouver à l'école ou dans un autre local en dehors de l'école.

Lorsqu'il s'agit d'une activité pédagogique/didactique (exceptionnelle), la réalisation de la recette ne tombe pas sous le contrôle de l'AFSCA. C'est pareil pour les crêpes à la chandeleur.

Liaison chaude – Liaison froide : les points d'attention à ne pas perdre de vue

Dans le cas d'une **liaison chaude** (Ex : les repas préparés par la cuisine / cuisine centrale sont directement acheminé pour distribution dans des contenues isothermes), il faut veiller à maintenir une température minimum de 60°C (à cette température la majorité des bactéries sont détruites).

Pour une **liaison froide** (Ex : potages sous-vides réchauffés à l'école ou préparé la veille), il faut maintenir les denrées (en fonction de leur nature) entre 4 et 7°C (température du frigo). Pour cause, le froid « endort » les bactéries qui contaminent les denrées alimentaires. Il est bon de savoir que les bactéries se multiplient par 2 toutes les 20 minutes à température ambiante. Une colonie de 300.000 germes pourra en compter au moins 2.400.000 après une heure dans ces conditions. Une température inférieure à 4°C bloque la multiplication de la grande majorité des bactéries. C'est pour cela que vous pouvez conserver vos denrées plusieurs jours dans votre réfrigérateur. Toute rupture du froid permet aux bactéries de se réveiller et de reprendre leur développement. Ce phénomène rendra votre aliment impropre à la consommation.



Invendus et dons alimentaires

De nombreuses cantines souhaitent s'engager en matière de réduction de gaspillage alimentaire. Parmi les solutions qui s'offrent à elles, le don des marchandises/repas non-servis. Cependant, il est important de respecter une série de règles en la matière (respect de la chaîne du froid, dates de péremption, réglementation sur les allergènes, possibilités de transformations, identification des ingrédients, ...).

Les dons alimentaires sont plus fréquents dans les magasins que dans les cuisines collectives ou les restaurants (car c'est plus simple au niveau de la logistique). Aussi pour les restaurants ou les cuisines collectives, il ne peut qu'être donné aux plus démunis les denrées qui n'ont pas été exposées ou servies (par exemple, il n'est pas autorisé de donner que les restes d'un buffet en self-service ou ce qui est sorti de la cuisine vers une salle de restauration).

Pour vous aider à mieux appréhender cette réglementation, l'AFSCA a rédigé une circulaire qui reprend une majorité d'informations, notamment en matière d'assouplissements pour les dons alimentaires aux plus démunis (assouplissements uniquement valables dans ce cadre).

Dans le cas où vous offrez aux usagers la possibilité d'emporter les restes, l'AFSCA vous propose également un article avec quelques conseils.



MANGER | GREEN DEAL
DEMAIN | Cantines Durables