



## GREEN DEAL

### Cantines Durables



**Hygiène et sécurité alimentaire  
pour vos projets durables en restauration collective**

**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 page 15](#)).



**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 simple 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.

C'est pourquoi, l'AFSCA vous propose une série de ressources 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](#).

Si des questions persistent, n'hésitez pas à contacter directement les unités locales de l'AFSCA.





## 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 occasionnelle**<sup>1</sup> (exemple : activité crêpes à la chandeleur), la réalisation de la recette ne tombe pas sous le contrôle de l'AFSCA. L'établissement a la responsabilité de s'assurer que la qualité des denrées et les procédés de préparation ne mettent pas en danger les consommateurs.

→ Lorsqu'il s'agit de déléguer, à des parents ou à des bénévoles, la préparation d'une soupe ou d'un dessert **qui sera servi de manière régulière aux usagers de la cantine**, l'activité doit être renseignée à l'AFSCA. Différentes possibilités existent :

- L'école 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.

→ Notez que lors des usagers ou des bénévoles participent à la confection des repas de la cantine, il est nécessaire de s'assurer qu'ils maîtrisent les pratiques d'hygiène de base afin d'éviter tout risque de contamination des préparations.

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.](#)

→ [Informations sur la nécessité d'un enregistrement auprès de l'AFSCA ou d'une autorisation](#), précisions sur les activités considérées comme didactiques et les autorisations nécessaires en fonction des activités qui sont menées.

<sup>1</sup> 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 de producteurs / artisans locaux

Dans l'idée de relocaliser son approvisionnement, la cantine peut être amenée à travailler avec des producteurs ou artisans locaux de plus petite capacité. Certaines cantines redoutent alors que ces acteurs ne soient pas en mesure de fournir des produits qui répondent aux exigences de sécurité alimentaire en collectivités.

Sachez que le fait de travailler avec un fournisseur qui est enregistré auprès de l'AFSCA vous garantit que celui-ci met en place un système d'autocontrôle afin de s'assurer qu'il produit dans des bonnes conditions. Il est possible de vérifier qu'un fournisseur est inscrit via la plateforme [FoodWeb](#).

De même, vous approvisionner chez des fournisseurs locaux pourrait vous amener à travailler des produits différents tels que des œufs en coquille ou encore des produits laitiers à base de lait cru.

➔ **Œufs coquille :** L'utilisation d'œufs coquille est autorisée par l'AFSCA si les bonnes pratiques d'hygiène, reprises dans le guide d'autocontrôle, sont respectées (voir lien ci-dessous)

➔ **Produits à base de lait cru :**

- Le fait de servir des produits à base de lait cru achetés déjà transformés (comme du fromage au lait cru par exemple), n'implique pas de procédure particulière pour l'AFSCA. Notez cependant que si l'AFSCA autorise leur l'utilisation, il existe des recommandations et des exclusions pour certains publics spécifiques, qui émanent de l'ONE ou du SPF santé publique par exemple. Il est bien sûr impératif de les respecter.
- En revanche, le fait de transformer du lait cru au sein de la cantine, est fortement déconseillé. Ce process nécessite une vigilance accrue car il s'agit d'un produit très sensible qui représente un risque de contamination élevé. Si vous souhaitez néanmoins transformer du lait cru, vous devez notifier cette demande une autorisation spécifique comme « [acheteur de lait cru](#) » auprès de l'AFSCA.

Plusieurs ressources ont été identifiées en lien avec cette thématique :

➔ [Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C](#)

➔ [Fiche sur l'utilisation de lait cru](#)



## 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.

Il est tout à fait possible d'utiliser des œufs issus de votre poulailler ou des légumes cultivés dans votre potager au sein de votre cantine. Cela ne nécessite pas de démarches particulières auprès de l'AFSCA puisque cette activité est incluse dans l'autorisation « Collectivité avec préparation et service sur place » et fait partie du processus d'autocontrôle.

Notez que l'autoproduction est autorisée uniquement si elle a lieu sur place. Il n'est donc pas possible pour un membre de l'établissement de fournir des œufs issus de son propre poulailler, par exemple. En revanche, un récent assouplissement autorise désormais les cantines à recevoir des dons de fruits et légumes provenant de particuliers non connus de l'AFSCA tel qu'un voisin qui possède un verger ou un potager (max 20kg/jour).

Il va de soi que quelle que soit l'origine des produits, les bonnes pratiques de culture ou d'élevage doivent être respectées (pas de déchets alimentaires aux poules, pas d'utilisation de produits dangereux, ...).

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.
- [Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C](#)
- [Vente de produits végétaux issus de la cueillette sauvage ou de la récolte dans les jardins privés à des opérateurs | Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire](#) : Référence de l'assouplissement sur les dons de fruits et légumes.



## Conservation / surgélation 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/surgélation 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 et bruts (entiers et non épluchés), il n'y a pas de date de péremption. On se base sur l'aspect visuel. 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 surgélation artisanale, cela nécessite de respecter une série de règles (celles-ci sont disponibles dans le [Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C](#)), 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 permettre d'assurer la traçabilité interne du produit**. Elle devra par exemple reprendre la dénomination du produit et une date de congélation.

### 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).

**A 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)**



## Soupe et collations collectives

De nombreux établissements scolaires proposent une collation-soupe à 10h afin de réduire la production de déchets, de diminuer la consommation de sucre ou encore pour alléger le temps du repas de midi. 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 de l'AFSCA](#).

### → Provenance des légumes utilisés pour réaliser la soupe

Les légumes cultivés dans le cadre d'un potager pédagogique réalisé dans l'enceinte de l'école ou fournis par un particulier peuvent être utilisés dans la cuisine collective (et donc pour la soupe). 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.

### → Confection de la soupe

Il faut que la cuisine soit autorisée par l'AFSCA. Par conséquent, dans le cas où des grands parents (ou d'autres personnes) souhaitent préparer de manière régulière un bon potage pour les enfants, ça 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.

### → 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 ralentit 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, les dons concernent uniquement les excédents de production qui n'ont pas été exposées à la vente (par exemple, il n'est pas autorisé de donner 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](#).



## Entretien et nettoyage

Certaines cantines souhaitent avoir recours à des produits d'entretien écologiques afin de limiter leur impact sur l'environnement et la santé des travailleurs ou encore pour limiter leur production de déchets. Quelles sont les règles à respecter en la matière ?

Le nettoyage, qui consiste à enlever les souillures visibles et invisibles, est obligatoire. La loi impose d'utiliser des **produits adéquats et utilisés correctement**, sans pour autant spécifier quel produit.

Afin de minimiser votre impact environnemental et préserver la santé de votre personnel, se tourner vers **des produits respectueux de l'environnement prêts à l'emploi** s'avère être une solution **fiable et efficace**. L'utilisation de ces produits **sous forme vrac** (via des contenants réutilisables par exemple), permet de **limiter les déchets** et est tout à fait autorisée par l'AFSCA.

Afin d'identifier ces produits à faible impact environnemental, **différents labels** existent ([Réf](#)). Vous trouverez la liste des labels reconnus dans le cadre du Label Cantines Durables à la page 74 du [vadémécum](#)).

De manière générale, les produits devront porter des **étiquettes** avec leur composition et les instructions d'utilisation et figurer dans votre **plan de nettoyage**, un document qui indique ce que vous nettoyez, avec quoi et à quelle fréquence.

Enfin, notez que pour les cas où une **désinfection** est demandée, il nécessaire d'utiliser un **produit agréé par le SPF Santé Publique**.

Ressources identifiées en lien avec la thématique :

→ [Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C](#) (Entretien, nettoyage et désinfection – page 60)