

Les éléments retranscrits ci-dessous sont le résultat d'une rencontre entre les services vétérinaires départementaux de l'Indre et les cuisinier.ère.s des restaurants scolaires du Pays de La Châtre (36)

1. Dispositions réglementaires applicables à la cession de produits entre fournisseurs et restaurants scolaires

La plupart **des fournisseurs doivent avoir un agrément ou à défaut une dérogation**, sauf exception (détaillé ci après) :

Si un restaurant scolaire est titulaire d'un agrément sanitaire ses fournisseurs doivent également en être titulaires. **L'agrément sanitaire n'a pas de durée limitée dans le temps, mais il peut être retiré à tout moment par les services de contrôle en cas de manquement à la réglementation.** Il s'obtient après le dépôt d'un dossier technique très complet reprenant les moyens de maîtrise des risques mis en place dans l'entreprise. Il permet ensuite de commercialiser les produits sans restriction. **Une marque de salubrité est apposée sur les produits.**

A défaut d'agrément, **une dérogation doit simplement être demandée auprès des services vétérinaires.** Cette dérogation est valable un an, elle doit donc être réactualisée tous les ans.

Seuls les produits qui figurent sur le formulaire de déclaration (agrément et dérogation) sont autorisés. Les quantités de produits livrés sont limitées (seuil très élevé) ainsi que le rayon de commercialisation (80 Km maxi).

Exception :

- **aucune obligation d'agrément n'est requise pour les volailles élevées sur l'exploitation et commercialisées par le producteur** (sur une distance de 80 km maxi, avec étiquette d'identification) **et pour les produits végétaux** (possibilité d'accepter les dons et d'utiliser les récoltes des jardins pédagogiques)

- **interdiction de se fournir en steak haché et œufs** si pas d'agrément et de passage en centre d'emballage.

A la réception d'une livraison, le responsable d'un établissement de restauration collective, doit vérifier :

- si le fournisseur est habilité à fournir une collectivité (demander les justificatifs d'agrément ou dérogation valide)
- l'identification du producteur (étiquettes, bagues) noté sur les produits.
- la qualité des produits réceptionnés (aspect, date, température) et écrire les résultats

Mme LEBRALY incite les cantines qui se fournissent au supermarché à passer commande, ainsi les produits achetés n'auront pas subi de modification de chaîne du froid (évite le passage en rayon).

2. Réglementation relative :

2.1. Aux œufs :

→ Est il possible d'acheter en local ?

Non, obligation qu'ils soient passés dans un centre d'emballage

→ Faut il les mettre au frais ?

Ils peuvent se conserver hors frigo, mais ne supporte pas les variations de température (pas + de 15° C)

→ Doit on les retirer de l'emballage ?

Les garder dans leurs alvéoles pour la protection. Dans le frigo leur réserver un étage

→ Peut on utiliser des œufs coquilles ?

Déconseillé en utilisation crue (mayonnaise), **autorisé en préparation cuites** (omelette, gâteaux)

C'est la coquille d'œufs qui est porteuse de microbes (étant très poreuse), il faut donc bien se **laver** les mains et le plan de travail après utilisation.

Par contre, il ne faut surtout pas les laver, cela augmenterait les risques de contamination

2.2. Aux légumes :

→ Est il possibilité de manger les produits issus du jardin de l'école ? ou d'habitants de la commune ?

Oui, il n'y a aucune réglementation concernant la provenance des produits végétaux

Il est même possible de congeler les produits pour une préparation cuite ultérieure, en indiquant la date de congélation.

→ Comment stocker et faire rentrer en cuisine des légumes un peu sale ?

L'idéal est d'avoir une légumerie et l'introduction en cuisine doit se faire seulement si aucune autre activité n'est en cours.

2.3. Aux viandes :

Toute viande doit être livrée à 4° C, et cuite à 63°C à cœur.

Les steaks hachés ont l'**obligation d'avoir l'agrément.**

2.4. Aux fromages :

→ Que doit-on garder pour la traçabilité ?

L'**étiquette**, avec la date de péremption (si indiquée), **doit être conservée. Si elle est inexistante ce n'est pas grave.**

→ Peut on les servir découpé (en self) ?

Oui, il est même possible de resservir les restes le lendemain à condition du respect de la chaine du froid **validée (enregistrement des températures de conservation appliquées)** et notation de la date de découpage (de même pour la charcuterie)

Les fromages au lait cru sont tolérés

2.5. A la conservation :

→ Faut il des frigos différents pour chaque famille d'aliments ? Ou pour le stockage et la préparation ?

Il faut **séparer les denrées emballées et non emballées**, les **produits à degré d'hygiène différents**, ainsi que les **matières premières des plats préparés.**

→ Quelles sont les obligations pour les flans et les crèmes ?

Le **refroidissement doit se faire de 10°C en moins de 2h** (mettre dans un frigo vide, ou dans une plaque de refroidissement fermée)

2.6. ... au service :

→ doit on prendre la température avant chaque service ?

C'est **recommandé**, c'est une garantie à écrire.

Les plats chauds doivent être à 63°C (pas < 55°). Il est possible de sortir les produits maxi 2h avant le service, si pas de variation de température au delà de 10°.

→ Comment gérer un pic-nic (emmené 8h pour 12h) ?

Il faut **respecter les règles de transport** : chaine du froid (prise de température), protection des aliments. Si l'encadrement scolaire met le repas fournit par les familles dans une glacière, il devient alors responsable du repas.

Interdiction d'y mettre des produits préparés la veille (rôti, salade de riz...)

2.7. ... divers :

→ peut on utiliser des torchons en tissu pour la vaisselle ?

Pas d'interdiction, si usage unique (vaisselle), et changé tous les jours.

→ peut on encore utiliser des plats de cuisson en aluminium ?

Oui tant qu'ils ne sont pas altérés.

→ peut-on faire cuire 1 plat sucré et 1 plat salé en même temps dans le même four ?

Pas de contre indication

2.8... à la tenue vestimentaire des cuisinières

Coiffe, blouse couvrante, chaussures obligatoires lors de la préparation du repas (pas pour le service).
Gants que si blessure

2.9... à la traçabilité

Les **étiquettes**, où sont notées les informations sur les produits (DLC, n° de produits, fabricant, fournisseur), **sont à garder 6 mois**. Il est conseillé d'avoir un cahier de suivi.

Les repas témoins, prélevé lors du service, sont à garder 5 jours.

2.10. Sur les contrôles

L'obligation d'analyse ne spécifie pas la fréquence, elle est en fonction des risques. Il est conseillé d'en faire 3 par an. L'intérêt est aussi d'avoir le passage d'un professionnel qui conseille.

Le choix du laboratoire d'analyse n'est pas imposé.

Les contrôles officiels organisés par la DSV, dont la fréquence peut être très variable en fonction des priorités nationales et locales, sont insuffisants pour assurer un suivi sanitaire régulier (incite à une autonomie)

3. Remarques diverses

→ les cantines se fournissant en produits locaux seront-elles davantage contrôlées ?

Les pouvoirs publics ont une volonté de favoriser cette initiative d'introduction des produits locaux dans les cantines. Chacun doit se garantir de respecter la législation.

→ La **réglementation fixe des objectifs, mais ne précise pas les moyens pour les atteindre.**

Il n'y a pas de document récapitulatif, le guide de bonnes pratiques d'hygiène n'existe pas pour la restauration collective. Le Paquet Hygiène peut servir de référence.