

ATELIER CUISINE EN ACM



Où se procurer les aliments ?

Dans tous les magasins d'alimentation ou en direct chez les producteurs selon les conditions suivantes :

- **Pour les productions primaires (miel, fruits et légumes) :** leur achat en direct est possible vers tous les producteurs ; les particuliers peuvent aussi vous les offrir et/ou vous pouvez également pratiquer la cueillette.



- **Pour les fromages, yaourts, autres produits laitiers et le miel :** il est possible de les acheter directement chez les producteurs ayant
 - o Soit une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire ;
 - o Soit un agrément sanitaire (le producteur doit apposer sur l'emballage de ses produits une estampille sanitaire et peut vendre dans toute l'Europe).

- **Pour les viandes de boucherie et les produits à base de viandes :** leur achat est possible directement chez le producteur si celui-ci détient
 - o Soit une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
 - o Soit un agrément sanitaire CE.

- **Pour les viandes de volailles et lapins :** il est possible de s'approvisionner directement chez le producteur si celui-ci a un agrément sanitaire.



- **Pour le lait cru :** à éviter car trop de risque d'intoxication
- **Pour les œufs :** seul un producteur ayant ou passant par un centre d'emballage agréé (lieu où les œufs sont triés, mirés, calibrés, marqués et conditionnés) peut vous vendre des œufs. Cela garantit que les élevages

d'où proviennent les œufs sont suivis vis-à-vis des maladies à salmonelles (importante cause d'intoxication alimentaire en France).

A l'achat, il est nécessaire de bien vérifier :

- *Les DLC = Dates Limites de Consommation : date après laquelle le produit ne peut plus être mangé sans risque sanitaire*
- *Les DDM = Date de Durabilité Minimale : date après laquelle le produit ne présente pas les mêmes caractéristiques organoleptiques mais reste sans risque pour le consommateur*
- *La fraîcheur des fruits et légumes*



Comment les transporter et les conserver ?

Transporter les matières premières périssables dans une glacière, en respectant la chaîne du froid. Pour cela il faut maintenir une température de stockage entre 0°C et +4°C, avec des plaques de froid par exemple.



Les stocker dès votre arrivée au réfrigérateur.

Ôter le suremballage carton ou plastique.

Le réfrigérateur doit être propre et muni d'un thermomètre de contrôle où vous vérifierez que la température est comprise entre 0°C et +4°C avant de ranger les courses (enregistrement sur un carnet conseillé).

De manière générale, respecter les consignes de conservation inscrite sur l'étiquette du produit.

Remarque :

Les œufs doivent être stockés au réfrigérateur après achat même si à l'achat ils étaient stockés à température ambiante.

Sortir les œufs au dernier moment / juste avant l'utilisation.

Si les œufs sont fêlés, sales ou avec condensation, les jeter immédiatement.

Il est possible de faire une omelette, à condition qu'elle soit bien cuite.

Une mayonnaise peut être faite mais très peu recommandée.

Les bonnes pratiques d'hygiène

Avant de commencer :

Le local de préparation doit être propre, exempt d'animaux, de plantes et de produits chimiques (ex : les produits de nettoyage doivent être stockés dans une armoire fermée) ; le matériel utilisé doit être propre (plan de travail, couteau, bol, ...) et facilement lavable (pas d'ustensiles en bois par exemple).

Les personnes qui participent à la préparation doivent avoir :

- Une tenue propre avec si possible un tablier
- Les cheveux longs doivent être attachés
- Les bagues et les bracelets enlevés
- Les mains lavées

En cuisine :

Laver les légumes et les fruits avant de les consommer

Respecter les règles d'hygiène de base

Se laver les mains après toutes opérations salissantes = manipulation d'œuf en coquille, de légumes ou fruits non lavés et à la sortie des sanitaires.

Les essuyer avec un essuie mains à usage unique

Le port des gants ne dispense pas le lavage des mains.

Les gants doivent être changés après chaque opération salissante.

En cas de présence de plaie à la main (même petite), celle-ci doit être désinfectée et couverte d'un pansement, la personne mettra également un gant à usage unique pour réaliser les préparations culinaires.

Utiliser un matériel propre et dédié : le couteau qui épluche les légumes ne les découpe pas, ou alors après avoir été nettoyé ou désinfecté.

En camp, il convient d'utiliser 2 bassines bien distinctes : une bassine pour les légumes et une bassine pour la vaisselle.

Eviter de préparer des gâteaux à base de crème chantilly, gâteaux à base de crème pâtissière, mousse au chocolat, truffes (« bonbons ») au chocolat, mayonnaise maison : ces produits sont considérés comme « à risque » du fait de leur composition (œuf cru notamment).

Pour les plats chauds qui doivent être refroidis, doivent l'être rapidement (atteindre +10°C en moins de 2h) et être placés au réfrigérateur.

Les plats doivent être filmés et placés au réfrigérateur en attendant d'être consommés.

Les plats préparés sont à consommer dans la journée. Les restes doivent être jetés aux ordures ménagères. Les légumes et les fruits peuvent être compostés.

A chaque atelier cuisine, conserver les éléments de traçabilité des denrées utilisées (= coller les étiquettes des produits dans un cahier que vous conserverez 6 mois).

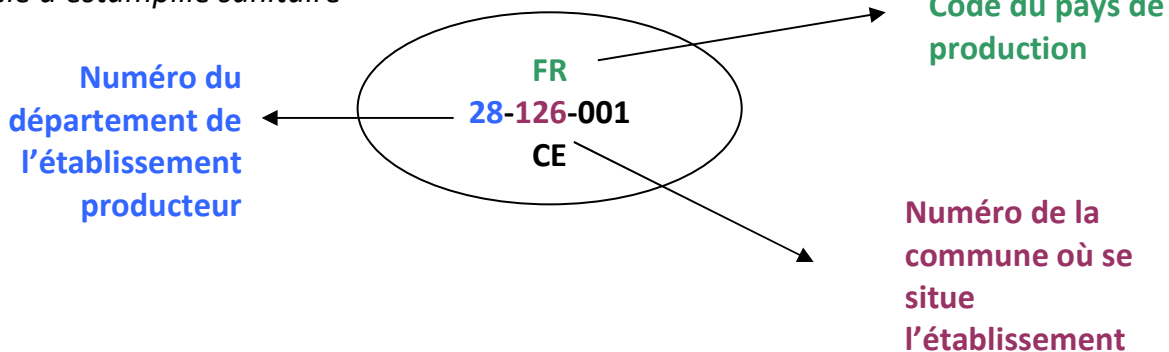
Si possible réaliser un repas témoin, prélever entre 80 et 100 grammes des plats servis, les identifier et les conserver 5 jours au réfrigérateur (pas dans les glacières).



Qu'est-ce que ... ?

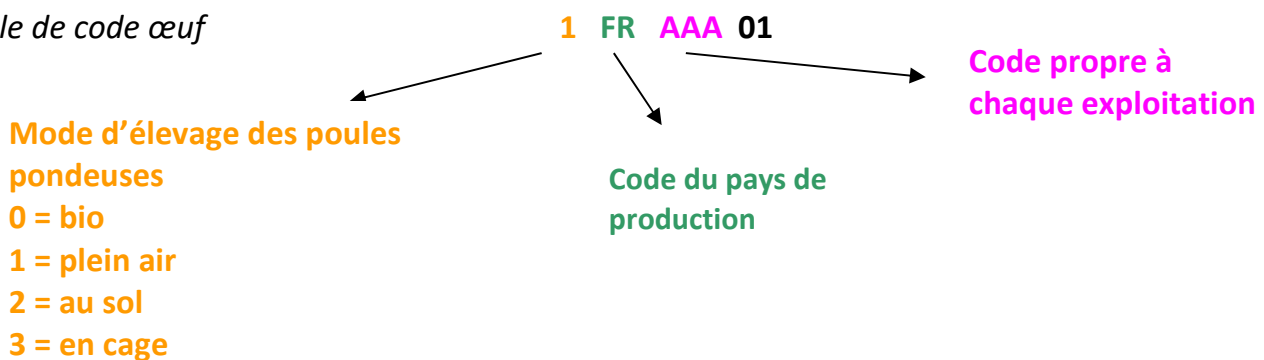
Une estampille sanitaire = un agrément sanitaire : c'est une marque apposée par le producteur sur son produit attestant que celui-ci provient de son établissement ayant un agrément sanitaire.

Modèle d'estampille sanitaire



Le Code Œuf : ce code est tamponné sur chaque œuf de consommation provenant d'un élevage qui a mis en place une surveillance sanitaire pour la salmonelle (qui est un germe qui provoque de grave et fréquente intoxication alimentaire). Par ailleurs, ce code indique le mode d'élevage des poules pondeuses.

Modèle de code œuf



Une TIAC : c'est une Toxi-Infection Alimentaire Collective. Si après le repas pris en commun, 2 personnes ou plus (ayant pris ce repas) montrent des symptômes de type gastro-entérite, dans l'heure ou les jours suivants le repas, vous pouvez suspecter une intoxication alimentaire.

En cas de suspicion de TIAC, vous reportez à la fiche « Conduite à tenir lors d'une suspicion de TIAC » jointe.