

Les banquets annuels et autres festivités sont l'occasion de rassembler des personnes autour d'un repas convivial. Néanmoins, la bonne volonté et les talents de cuisinier de certains membres ne suffisent pas. Quelques règles doivent être prises en compte pour que la fête ne soit pas gâchée.

Les lieux

D'abord, les locaux dans lesquels des personnes sont admises soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque, ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tous ou sur invitation, payantes ou non, sont soumis à une réglementation en matière de sécurité.

Ensuite, les lieux où sont préparés les aliments en vue de la remise directe au consommateur sont soumis à certaines obligations. Peu importe que ce lieu ne serve qu'occasionnellement à l'organisation de repas ou que celui-ci soit en plein air, l'association qui organise seule des repas à l'occasion de manifestations dans des locaux ou en plein air doit se soumettre à la réglementation. Compte tenu du caractère contraignant de la réglementation (installations évitant toute contamination des aliments, nettoyage des installations, température d'entrepôt et de conservation des aliments,...), l'association peut avoir intérêt à faire appel à un traiteur, puisque dans ce cas, le respect de la réglementation pèsera sur lui.

Musique

Si l'association diffuse de la musique au cours du repas, que ce soit au moyen d'une radio ou d'une chaîne hi-fi, elle doit préalablement déclarer la manifestation à la Délégation régionale de la SACEM, et lui adresser ensuite un état des recettes pour le calcul du montant des droits d'auteur.

Responsabilité

L'organisation d'un repas peut engager la responsabilité de l'association en cas de problème.

– la responsabilité civile : l'association qui organise un repas a, vis-à-vis de ses convives, une obligation de sécurité qui se traduit en obligation de résultat. Par ailleurs, elle doit veiller à souscrire une assurance garantissant les risques d'intoxication alimentaire et couvrant sa responsabilité civile.

– la responsabilité pénale de l'association et de ses dirigeants peut être engagée en cas de dommages corporels. S'agissant d'un délit non intentionnel, la responsabilité peut être recherchée si un dommage a été provoqué par négligence ou manquement à une obligation de sécurité ou de prudence imposée par la loi et s'il est établi que l'auteur des faits n'a pas accompli les diligences normales compte tenu de la nature de ses missions ou de ses fonctions, ou de ses compétences, ainsi que du pouvoir et des moyens dont il disposait. Dans ce cas, les personnes physiques sont responsables pénalement s'il est établi qu'elles ont, soit violé de façon délibérée une obligation particulière de prudence ou de sécurité prévue par la loi, soit commis une faute caractérisée qui exposait autrui à un risque grave qu'elle ne pouvait ignorer.

Billetterie

Dans le cas où votre association demanderait une participation financière aux participants, vous avez l'obligation de remettre des billets numérotés de façon ininterrompue et utilisés dans leur ordre numérique. Les billets devront être contrôlés. Chaque partie du billet (y compris la souche), doit porter de façon apparente ou sous forme d'information codées : le nom de l'exploitant ; le numéro du billet ; le prix ; etc. (article D.7122-25 du Code du travail).

Hygiène des personnes

Bien avant la consommation des plats proprement dite, des règles spécifiques régissent chaque phase de l'organisation d'un repas, depuis la préparation et la conservation des aliments (décret du 16 septembre 2009), en passant par leur transport (arrêté du 21 décembre 2009) et leur distribution aux convives (arrêté du 9 mai 1995).

Des mesures d'hygiène doivent être mises en place :

- l'ensemble des personnes qui interviennent dans les lieux de préparation et de stockage des aliments doivent arborer une tenue adéquate (blouse, charlotte ou couvre-chef propres et clairs),
- le lavage des mains jusqu'aux avant-bras est nécessaire dès le début des opérations puis autant de fois que l'exige chaque opération ainsi qu'à chaque changement d'opération. Pour cela, il est nécessaire de disposer d'une adduction reliée au réseau d'eau potable et de produits détergents agréés pour le lavage des mains.

Le stockage et l'exposition des aliments

Les aliments sont protégés des pollutions directes potentielles par des enveloppes de papier alimentaire, des films alimentaires plastiques ou des vitrines réfrigérées et conservés aux températures réglementaires.

Là encore, aucun aliment ne doit entrer en contact avec le sol. À noter qu'en matière de congélation, il est déconseillé d'utiliser un appareil déjà utilisé à titre domestique.

Les lieux de fabrication

La préparation des repas s'effectue dans des locaux destinés à cet usage.

Il peut s'agir d'une cuisine professionnelle, scolaire ou de salle des fêtes, équipée d'un lave-mains à commande fémorale ou humérale, d'un distributeur de savon antiseptique et d'un distributeur d'essuie-mains à usage unique. Toutes les surfaces des lieux de préparation des plats (équipements, sols, murs et plafonds) doivent être constituées de matière blanche ou de couleur claire, lisse, facilement lavable et imputrescible. Elles sont maintenues en état de propreté et doivent pouvoir être désinfectées à la Javel additionnée d'eau.

D'autre part, les espaces sont aérés, ventilés et convenablement éclairés.

Leur accès doit être interdit aux animaux.

Les ustensiles de préparation des aliments sont régulièrement nettoyés à l'aide de détergents agréés pour le contact alimentaire. Aucun aliment ne doit entrer en contact avec le sol.

La fabrication en plein air n'est pas conforme aux règles d'hygiène alimentaire.

Quand les produits ne sont pas préparés sur le lieu de leur consommation, ils doivent l'être par un professionnel déclaré et titulaire d'un agrément ou d'une dispense d'agrément.

Températures réglementaires

La chaîne du froid doit être respectée.

L'utilisation d'équipements frigorifiques est impérative pour la conservation et le rangement par catégories des produits frais, congelés ou surgelés aux températures réglementaires.

De même, l'utilisation de véhicules agréés par les services vétérinaires et munis d'un thermomètre est nécessaire au transport des denrées alimentaires.

Viandes, abats, produits laitiers, préparations froides et produits élaborés sont conservés à une température inférieure ou égale à 4° C.

Produits de la pêche et de la mer : 2° C ou moins.

Produits congelés : -12° C ou moins.

Produits surgelés ou glaces : -18° C ou moins.

Repas préparés conservés : au chaud (63° C) ou au froid (3° C ou moins).

Traçabilité

La traçabilité relative aux denrées alimentaires doit être mise en œuvre par l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire, de la production à la distribution

Ces recommandations imposent à l'association de pouvoir présenter immédiatement :

Les noms et adresses de ses fournisseurs. Ces derniers doivent bien sûr être habilités à l'exercice d'une activité de commerce de détail ou de gros.

La date de transaction et de livraison des produits munis de dates limites de consommation, fournis par ces derniers.

Il est en outre fortement recommandé à l'association de conserver, pour pouvoir les communiquer aux autorités, les numéros de lots, volumes ou quantités de produits et leur description (emballés ou non, variété, transformés ou non...).

D'autre part, la note de service DGAL/SDHA/n° 99-8085 du 8 juin 1999 impose de conserver, au moins cinq jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) qui doivent rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives.