

Repas associatif : la réglementation s'invite a table

Guide de l'organisateur d'une manifestation.

Vente de produits alimentaires et organisation de repas

Été comme hiver, fleurissent les repas associatifs : repas de chasse, repas des anciens, sous des écoles...où des bénévoles d'associations préparent des repas pour un grand nombre de convives, parfois dans des conditions précaires.

Ce document rappelle aux organisateurs leurs responsabilités en cas de problème et leurs obligations de déclarations aux services de contrôles. En tant qu'organisateur d'événement, vous êtes tenu responsable de celui-ci, cela paraît tout à fait logique.

Faites donc très attention aux obligations juridiques s'appliquant à votre manifestation.

Si vous souhaitez mettre en place une buvette ou tout simplement proposer des boissons alcoolisées, vous devez impérativement disposer d'une licence temporaire de débit de boissons.

Buvette ou bar tenu par une association: Une association peut exploiter de manière permanente un bar si elle respecte la réglementation des débits de boissons, ou ouvrir de manière temporaire une buvette dans certaines circonstances limitativement énumérées par la loi.

* **Buvette sans alcool:** Une association peut librement ouvrir une buvette temporaire, si aucune boisson alcoolisée n'y est servie.

* **Buvette avec alcool:** Dans une enceinte sportive (stade, salle d'éducation physique, gymnase, ...), une association ne peut pas vendre ou distribuer des boissons alcoolisées.

Toutefois, des dérogations temporaires peuvent être accordées pour proposer des boissons alcoolisées du groupe 3, et pour 48 heures maximum.

Les associations concernées par les dérogations sont les suivantes :

- Associations sportives agréées, dans la limite de 10 autorisations par an
- Associations organisatrices de manifestations à caractère touristique, dans la limite de 4 autorisations par an
- Associations organisatrices de manifestations à caractère agricole, dans la limite de 2 autorisations par an

Vous devez demander votre dérogation au maire de la commune dans laquelle sera situé le débit de boissons.

La demande doit lui être adressée au moins 3 mois avant la date prévue de la manifestation. Elle doit préciser la date et la nature de la manifestation prévue et les conditions de fonctionnement du débit de boissons (horaires d'ouverture, catégories de boissons concernées).

En cas de manifestation exceptionnelle, la demande peut être faite au moins 15 jours avant la date prévue.

Attention également à la diffusion de musique: Si l'association diffuse de la musique au cours du repas, que ce soit au moyen d'un orchestre, d'un DJ, 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 tous les renseignements utiles.

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)

La vente de produits ou de services, y compris celle de repas, doit être expressément prévue dans les statuts de l'association (art. L442-7 du code de commerce).

Si elles se font sur le domaine public (salle polyvalente, par exemple), l'autorisation du maire doit être obtenue (art. L442-8 du code de commerce).

Les lieux où sont préparés les repas s'effectuent dans des locaux destinés à cet usage.

La restauration effectuée par des bénévoles dans le cadre d'une association. Cette activité devient de plus en plus fréquent, notamment au regard des prix pratiqués, de la publicité effectuée mais attention à la fréquence des manifestations (maxi de six manifestations par an).

La plupart des manifestations sont généralement accompagnées de repas ou de la vente de denrées alimentaires préparées par l'association (sandwichs, frites, chipo etc.)

Les conditions d'hygiène des aliments et de sécurité qui régissent ces opérations sont encadrées par l'arrêté du 21/12/2009. Elles ont pour but d'éviter la contamination des aliments (bactéries, virus, produits chimiques, etc) et d'empêcher la multiplication des microbes dans ces derniers.

Ce guide se veut un rappel des règles élémentaires d'hygiène permettant de prévenir les risques de contamination et développement bactériens pouvant rendre les participants malades.

La responsabilité de l'organisateur peut-être engagée en cas de problème.

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

2 - la responsabilité pénale de l'organisateur 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 au 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.

Les règles de sécurité alimentaire applicables au secteur de la restauration.

Les conditions particulières de préparation de repas ou de distribution de denrées alimentaires (sandwichs, brochettes, etc....) sont propices aux toxi-infections alimentaires collectives, des conditions défavorables peuvent en particulier être réunies en période estivale compte tenu de la température extérieure.

Il est donc nécessaire que les prescriptions réglementaires soient respectées et les bonnes pratiques d'hygiène appliquées. Une attention particulière sera accordée à la préparation non-habituelle de denrées alimentaires par une association. Des précautions devront être prises car cette activité (repas associatifs, vente à emporter ;...) peut concerner de nombreux participants ou acheteurs et les quantités de nourriture à préparer sont importantes. Ces volumes entraînent des durées de montée en température et de refroidissement des denrées très longues si le matériel utilisé n'est pas adapté. Les denrées peuvent alors passer un temps suffisant aux températures critiques pour entraîner un développement microbien susceptible d'entraîner une intoxication alimentaire. La prise en compte des bonnes pratiques d'hygiène reste donc essentielle dans ce cas.

Restauration sur place ou à emporter

Des bonnes pratiques d'hygiène pour tous les opérateurs (professionnels ou bénévoles)

Points de vigilance particuliers

*hygiène des mains avant et pendant la préparation des denrées.

*le port d'une tenue propre et adaptée lors de la réalisation des préparations.

*le nettoyage et l'entretien régulier des surfaces de travail, des matériels et des ustensiles,

*le respect des règles de conservation des denrées (chaîne du froid, liaison chaude, des dates limites de consommation,...).

*la protection des denrées contre les contaminations extérieures (poussières, les insectes et autres animaux, consommateurs, ...) . surfaces de travail nettoyables et pouvant être désinfectées.

*installations en bon état d'entretien d'une capacité, d'un éclairage et d'une ventilation adaptée à l'activité.

*équipements permettant de garantir le respect des règles de conservation des denrées et disposant de moyens de surveillance des températures.

Approvisionnement en fluides :
eau potable et électricité en quantité suffisante (nombre de points d'eau, nombre de bornes électriques de puissance suffisante)

Élimination des déchets et des eaux usées,

Sanitaires et lave-mains correctement équipés et entretenus

Quelques prescriptions générales d'hygiène non spécifiques recommandées pour éviter la multiplication des agents pathogènes et les toxi-infections alimentaires pour les préparations de repas occasionnels

Lieu de prise du repas associatif: S'il est destiné à accueillir des personnes extérieures à l'association, le lieu où se tient le repas associatif va être considéré comme un Établissement Recevant du Public (ERP) et, à ce titre, soumis à une réglementation en matière de sécurité. La réglementation vise tous les bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes extérieures sont admises, en plus du personnel. Peu importe que l'accès soit payant ou gratuit, qu'il soit libre, restreint ou sur invitation.

L'organisation de repas associatifs ouverts au public nécessite de respecter des règles strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Elles régissent chaque phase de l'organisation du repas associatif, 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).

Prescriptions générales :

Il est très vivement recommandé de :

- * respecter et maîtriser les températures d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant, prescrites sur leur étiquetage ;
- * disposer de locaux, quelle que soit la qualité du propriétaire (collectivité, association, entreprise), d'équipements et de matériels en parfait état de propreté
- * sensibiliser les personnes qui concourent à la préparation des repas d'hygiène des manipulations (vêtements propres et adaptés à l'activité, bonne hygiène corporelle, lavage des mains régulier, etc.) ;
- * utiliser les matières premières fraîches en respectant la température de transport et de conservation, mentionnée sur les étiquettes.
- * pour la viande de gibier, de sanglier destinée à la vente ou cédée gratuitement à un tiers : obligation d'une fiche d'accompagnement du gibier et des résultats d'analyse trichine.

Les précautions à prendre lors de la fabrication:

Il est très vivement recommandé de :

* vérifier que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts, dès qu'ils le sont, les produits doivent être consommés très rapidement.

* ne pas utiliser de produits entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait et la crème.

Respecter les règles d'hygiène strictes, en particulier sur les points suivants: Lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.

Fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation: Après cuisson, les plats sont immédiatement servis et ne doivent jamais être laissés en attente à température ambiante ;

Bon état et propreté du matériel et des ustensiles: Nettoyage et désinfection des surfaces de travail (eau de javel dans un grand volume d'eau froide puis rinçage à l'eau du robinet).

Rangement des produits d'entretien.

Éloignement des animaux domestiques.

Ne pas mettre en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières les aliments après leur cuisson sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés.

Du fait qu'ils sont destinés à être partagés, qu'ils sont élaborés en plus grande quantité, qu'ils subiront des délais entre leur fabrication et leur consommation, les produits élaborés occasionnellement par des bénévoles et destinés à être consommés à l'occasion de fêtes ou de manifestation, présentent en effet plus de risques que ceux que l'on prépare chez soi, pour sa propre consommation.

Les précautions à prendre pour la conservation des produits:

Il est très vivement recommandé de :

Protéger des contaminations les aliments après leur cuisson. Ils peuvent, selon leur nature, être mis par exemple dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire. Certains produits plus fragiles, tels que les pizzas, les quiches, les sandwichs, etc., doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur consommation.

ATTENTION : le non-respect des températures réglementaires constitue un des principaux facteurs contribuant à la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

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.

Contrôler et vérifier les températures à l'aide d'un thermomètre :

* *Viandes, abats, produits laitiers*, préparations froides et produits élaborés doivent être 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)

Les précautions à prendre pour le transport des produits:

Il est très vivement recommandé de:

Quand les produits ne sont pas préparés sur le lieu de leur consommation, il faut réduire au maximum le temps nécessaire au transport des produits, pour les associations évité cette solution.

Les produits transporter et conservés au froid par un professionnel avec l'utilisation d'équipements frigorifiques est impérative pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et éventuellement du stockage avant consommation,

Les précautions à prendre pour le stockage des produits :

Il est très vivement recommandé de :

Les plats pour le repas sont entreposer dans une chambre froide avant la consommation. A défaut, les produits qui nécessitent une conservation au froid dans un réfrigérateur lorsque cet équipement existe.

Pendant l'attente, les autres produits sont mis à l'abri de toute source de chaleur, à l'abri notamment du soleil conserver les produits emballés jusqu'au moment de la consommation et s'assurer de leur état de propreté constante.

Les précautions à prendre lors de la consommation des produits :

Il est très vivement recommandé de :

Entreposer les verres, assiettes, couverts, à l'abri des poussières et autres contaminations par exemple dans une caisse ou un placard fermé surtout si les conditionnements ont été ouverts.

* ne jamais réutiliser les sauces et bouillons.

* jeter systématiquement les éventuels restes du repas même s'ils n'ont pas été servis.

* jeter toute boîte de conserve ouverte non consommée partiellement ou entièrement.

seules quelques catégories de produits stables (olives, fruits au sirop par exemple) pourront être conservés pour une utilisation ultérieure sous réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient autre que la boîte.

* sortir au fur et à mesure des besoins les produits et les garder à l'abri du soleil (parasol par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires), si l'événement pour lequel ils ont été fabriqués est destiné à durer longtemps, au delà d'une ou deux heures par exemple (kermesse, barbecue, fête de fin d'année, loto, etc.).

* jeter les produits non consommés le jour même.

* dans la mesure du possible, garder un échantillon témoin de chaque repas en le conservant, si possible sur 5 jours, séparé des autres aliments, sous cellophane ou emboîtement hermétique à +3°C.

Les précautions à prendre pour la Gestion des déchets :

Il est très vivement recommandé de :

Collecter les détritiques et ordures ménagères dans un récipient équipé d'un sac étanche et d'un couvercle, en un lieu éloigné du lieu de préparation du repas et évacués rapidement. Dans l'attente de leur évacuation, ils sont stockés hors de portée des animaux et si possible dans un lieu ombragé.

Informations particulières sur les Toxi-infections Alimentaires Collectives :

Il est très vivement recommandé de :

Une toxi-infection alimentaire collective se définit par l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire, seul un médecin peut en juger et il doit donc être le premier contacté par les malades. Si une présomption de TIAC est forte (par appréciation du médecin), l'ARS (Agence Régionale de Santé, ex DRASS) sera contactée pour confirmation car cette déclaration est obligatoire.

Une procédure d'action entre l'ARS et la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations est mise en place ensuite pour réaliser une enquête épidémiologique pour déterminer la cause de l'intoxication. La conservation des plats témoins est un élément clé dans la détermination de la cause (analyses bactériologiques des plats).

La souscription d'une assurance couvrant les risques de toxi-infection alimentaire collective est à envisager.

En conclusion: Les associations peuvent organiser des repas associatifs, attention le non-respect des règles d'hygiène, la chaîne du froid, la sécurité alimentaire et les divers déclarations sont susceptible d'engager la responsabilité civile et pénale de l'association.