

Hygiène alimentaire

L'hygiène alimentaire et la cuisine sous tente ne sont pas incompatibles, mais faire la cuisine en plein air ne veut pas dire s'alléger de toutes les règles d'hygiène et de la réglementation. Cette fiche vise à rappeler les règles essentielles, poser les préconisations de l'association et donner quelques trucs et astuces pour installer une cuisine sous tente permettant la réalisation de repas dans de bonnes conditions.



La pratique d'installation d'une tente-cuisine est très majoritaire sur les camps : soit le camp n'est équipé que d'une tente-cuisine, soit la cuisine est « accessoire » - plutôt destinée à la branche Éclaireurs ou Aînés.

Le cadre réglementaire

- une tente traitée anti-feu installée dans un endroit majoritairement ombragé
- un sol lavable - à laver après chaque repas
- des plans de travail lisses et lavables (le bois brut est interdit) - entretien, lavage, désinfection après chaque repas
- un point d'eau potable pour le lavage des mains
- des bacs hermétiques pour le rangement des ustensiles de cuisine
- des poubelles d'évacuation des déchets situées à l'extérieure de la cuisine et fermées par des couvercles
- les animaux domestiques sont interdits sur le lieu de cuisine et d'intendance
- les menus du séjour doivent être affichés
- chaque préparation de repas nécessite la réalisation d'échantillons témoins (voir au verso)



Bien entendu, la réglementation est applicable à toutes les préparations de repas (hors camps compris) : un équipage qui prépare son repas sur feu n'est pas exempt des règles d'hygiène alimentaire. Retrouvez toute la réglementation dans la revue spéciale directeur 2015 éditée par la JPA et dans le Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs.

Les préconisations

La cuisine principale du camp : elle doit être entretenue après chaque repas. L'équipe de cuisine doit avoir été sensibilisée et informée des dangers alimentaires. Les recommandations doivent être simples et faciles à appliquer. L'affiche du Scoutisme français, disponible sur l'espace documentaire, donne les consignes minimales.

Les personnes réalisant la préparation des repas doivent avoir des tenues adaptées : vêtements propres, manches retroussées, si possible un tablier. Le port de bijoux est proscrit. Les cheveux longs sont attachés. Des gants jetables sont prévus pour les personnes ayant des petites blessures aux mains. Des produits adaptés au lavage et à la désinfection des espaces de confection et des sols doivent être disponibles facilement. L'équipe de camp doit avoir réfléchi à un plan de nettoyage : dans la cuisine est affiché ce qu'il faut nettoyer, comment et les fréquences. Les éviers pour le lavage des produits tels que les légumes ne sont pas les mêmes que ceux de la vaisselle ; il en va de même quand on parle de bassines : n'hésitez pas à marquer les bassines pour que chacun identifie l'utilisation ; on peut également imaginer un code couleur pour les bassines, les éponges...

Une attention doit être portée à la conservation des produits : il est obligatoire de respecter les conditions de conservation indiquées par le fabricant.

Les tables servant de plans de travail doivent être plutôt en PVC ou en inox. Si jamais elles sont en bois, il faut prévoir un revêtement lavable type nappe ou toile cirée.

Si la cuisine annexe d'un sous-camp n'est pas équipée de réfrigérateurs, les produits frais doivent être maintenus et transportés dans des glacières, et sortis de celles-ci au dernier moment.

Plus spécifiquement pour les équipages : les jerricans et bassines servant au lavage des légumes et au transport d'eau potable doivent être désinfectés régulièrement à l'eau légèrement javellisée (dosage pour eau de javel à 2,6% de chlore actif entre 5 et 10 gouttes par litre d'eau), puis rincés.

Les ustensiles de cuisine doivent être conservés dans des bacs hermétiques ; le reste des éléments (bonas, gamelles...) dans une malle de préférence en plastique. Attention à ne pas les mélanger avec les outils de froissartage !

Des astuces

Exemple de mise en place d'une cuisine sous tente :



Pour réaliser un sol lavable, sans bosses et sans creux, il est nécessaire de :

Étape 1: construire le sol avec des palettes - à récupérer gratuitement dans la plupart des commerces ou entreprises

Étape 2, plusieurs options sont envisageables :

- poser des planches de contreplaqué, puis un revêtement type balatum



Petit plus

Les malles ayant servi au transport des affaires de camp peuvent, une fois lavées et désinfectées, être utilisées pour stocker les ustensiles type gamelles, voire les produits alimentaires si le camp n'est équipé que d'une intendance sous toile.

- poser un contreplaqué appelé coffrage.
Avantage : il possède une couche lavable au-dessus du bois et peut être utilisé plusieurs années
Inconvénient : le prix - ce contreplaqué se vend en moyenne 40 euros pour une plaque de 240x120 cm
- poser des plaques utilisées pour séparer les packs d'eau, puis ajouter un tapis de sol de tente - solution plus économique car les plaques peuvent être récupérées gratuitement auprès des commerçants

L'échantillon qui témoigne

L'échantillon-témoin concerne l'ensemble des plats, entrées ou desserts, ayant subi quelconque cuisson ou transformation : yaourts, fruits, fromages en portions individuelles, glaces ne sont pas concernés. Attention, chaque élément doit être séparé : ne pas mélanger la viande, le légume et le féculent d'un même plat, sauf s'ils ont été cuits ensemble.

Chaque échantillon doit être de 100 grammes et être prélevé dans la cuisine, avant d'être servi. Il doit être conservé dans une boîte plastique prévue à cet effet (et que l'on trouve dans les enseignes pour la restauration) ou dans un sac plastique pour congélation, sur lesquels sont indiqués la date et le repas concerné. L'échantillon-témoin est à conserver 5 jours au réfrigérateur ! Il ne doit pas être congelé !

- À noter : il est indispensable de tenir une traçabilité dans un cahier ou classeur, référençant pour chaque produit utilisé le numéro de lot, la DLC (date limite de consommation), les factures, les étiquettes et codes situés sur l'emballage. La traçabilité est à conserver 5 ans ; 6 mois pour la cuisine de plein air.

Le saviez-vous ?

Il est obligatoire sur les camps d'être équipé d'une sonde pour prise de température instantanée ; elle permet de contrôler la température des produits finis avant de les servir :

- minimum 63°C pour les plats chauds
- entre 3 et 8°C pour les plats froids

Il est obligatoire de procéder à un relevé de température frigo et congélateur matin et soir, et de consigner cela dans une fiche, disposée sur chacun des appareils.