



2.12 LA PREPARATION DES REPAS

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Dans la plupart des situations d'accueil en plein air, les temps consacrés à la préparation des repas sont considérés comme des temps d'activités éducatives au cours desquels les animateurs ont le souci de faire acquérir toutes les bonnes pratiques d'hygiène des aliments afin que celles-ci soient réinvesties à la maison.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

- ✚ L'hygiène des personnes préparant le repas.
- ✚ La propreté des lieux, du plan de travail et du matériel.
- ✚ Le maintien à température des produits frais ou surgelés jusqu'à cuisson ou consommation.
- ✚ En l'absence de moyens de conservation au froid, les denrées ou les préparations trop sensibles (viande hachée crue, préparation à base d'œuf cru...) seront supprimées des menus.
- ✚ Les surfaces (ustensiles, plats, mains) ayant été en contact avec des aliments crus (notamment de la viande de volaille) ou sales (notamment des légumes recouverts de terre) ne doivent pas entrer en contact avec d'autres aliments et surtout pas avec ceux destinés à être consommés sans cuisson.
- ✚ La cuisson à cœur des aliments sensibles est assurée.
- ✚ Le temps d'attente des plats préparés doit être le plus court possible.
- ✚ La gestion rigoureuse des restes et l'élimination des déchets. Les déchets et les aliments à consommer ne sont pas stockés au même endroit, etc.

Préconisations :

Il est conseillé de supprimer des menus les plats à base de viande crue (steak tartare, carpaccio), de poisson ou de fruits de mer crus et les préparations à base d'œufs crus (mousse au chocolat, mayonnaise maison, etc.).

Selon la note de service [DGS/SD7/DHOS/E2/DGAS/2Bno 2007-167 du 23 avril 2007](#), il est conseillé d'être particulièrement vigilant lors de la cuisson des steaks hachés destinés à des populations sensibles telles que les enfants (cuisson à cœur, c'est-à-dire viande non rosée à cœur), en plus du respect des bonnes pratiques d'hygiène citées précédemment (maintien de la chaîne du froid, éviter les contaminations croisées, etc.).

Cas particuliers :

Le mode de cuisson des aliments peut être de plusieurs types : plaques de cuisson, réchaud à gaz, feu de bois... Une attention particulière sera portée lors de la cuisson au feu de bois, car il est plus difficile d'obtenir une cuisson à cœur sans que l'extérieur du produit ne soit brûlé. De même, les produits cuisinés au feu de bois sont davantage susceptibles d'être pollués en tombant sur le sol, par exemple.

Trucs et astuces :

Le tranchage augmente inévitablement la contamination (davantage de surface) : retarder la découpe au plus près de la consommation.

Pour faire refroidir rapidement les pâtes ou le riz, les plonger dans de l'eau froide potable.

Faire cuire les viandes et les poissons en papillote dans les braises permet une bonne cuisson à cœur sans dessèchement. Cuisiner au feu de bois. Dans un feu de bois, ce ne sont pas les flammes qui assurent la cuisson à cœur des



Association Service Jeunesse

Loisirs éducatifs pour tous



aliments mais les braises. Il s'agit donc de préparer des feux donnant des braises abondantes et durables. Pour cela, il faut utiliser des bois durs à texture serrée tels que le charme, le hêtre, le chêne. Le frêne et le châtaignier, le robinier, les érables, le platane et le sorbier sont moins efficaces. Les arbres fruitiers donnent peu de chaleur et peu de braises. Pour obtenir de bonnes braises, il est important de préparer le feu suffisamment à l'avance.