



2.14 GESTION DES PRODUITS ENTAMES ET DES RESTES

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Etant donné les conditions de plein air, il est important d'envisager une gestion au plus juste des approvisionnements afin de ne pas avoir trop de restes de repas. Les restes de repas sont jetés et les déchets évacués le plus rapidement possible du lieu de camp.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Les déchets sont évacués régulièrement au cours de la préparation des repas.

Tous les aliments ayant été servis au repas et qui n'ont pas été consommés doivent être jetés.

Toute boîte de conserve ouverte est immédiatement utilisée. Le contenu de la boîte qui n'a pas été consommé est jeté ou conservé jusqu'au repas suivant s'il peut être transféré dans un contenant hermétique et conservé au froid.

Les déchets sont entreposés dans des sacs étanches et solides, hermétiquement clos, à l'ombre, dans un lieu éloigné du lieu de cuisine et protégé des animaux. Ils sont évacués, si possible, chaque jour du lieu de camp.

Préconisations :

-

Cas particuliers :

Seuls quelques types de produits stables (condiments, gâteaux secs, par exemple) peuvent être conservés, pour une utilisation ultérieure, sous réserve d'un stockage à une température adaptée et dans un récipient de qualité alimentaire.

Trucs et Astuces :

Les déchets sont triés en fonction des réglementations locales. En l'absence d'un système de tri sélectif organisé par la commune, l'accueil peut organiser un tri permettant de réduire considérablement le volume des déchets à évacuer. Par exemple : les emballages en papier et en carton peuvent être brûlés dans le feu de camp.