



2.4 LIEUX D'APPROVISIONNEMENT ET DE GESTION DES ACHATS

Fiches techniques et pratiques

Contexte : Les menus, et donc le choix des denrées alimentaires et de leur conditionnement, sont établis en fonction :

- + des conditions d'approvisionnement ;
- + des conditions de transport (itinérant) ;
- + des conditions de stockage dans le centre (réfrigérateur/congélateur présents sur le site ou non) ;
- + des conditions de préparation des aliments ;
- + du nombre et de l'âge des personnes ;
- + des activités envisagées ;
- + des conditions climatiques.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Approvisionnement en grandes ou moyennes surfaces et épiceries :

- + achat de produits conditionnés avec marque d'identification ;
- + Les denrées animales ou d'origine animale (ex. : œufs, lait, viande) doivent provenir d'un atelier agréé ou d'un atelier bénéficiant de la dérogation à l'obligation d'agrément ;

Approvisionnement à la ferme :

- + œufs : achat auprès de centres d'emballage agréés ;
- + lait cru : obligation de la présence de l'autorisation délivrée par les services vétérinaires ;
- + fromage et viande : approvisionnement auprès d'établissements agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément ;
- + volaille : approvisionnement auprès de tueries recensées ou salles d'abattage à la ferme agréées.

Produit de la cueillette :

- + dans les régions à risque pour le danger *Echinococcose sp* (se renseigner auprès de l'agence régionale de santé, de la DRAAF ou de la DEcPP), interdire la cueillette et la consommation de baies.

Lors des courses, acheter d'abord les produits stables, puis les produits frais et enfin les produits surgelés/congèlés. (voir aussi "[les 18 commandement pour faire les courses](#)")

Chaque produit est contrôlé (contrôle visuel de sa fraîcheur, de son conditionnement, lecture attentive des DLC qui doivent être compatibles avec les menus prévus).

Utilisation de conteneurs isothermes et de plaques eutectiques (pain de glace) au cours des achats de produits frais ou surgelés.

Préconisations :

Privilégier des menus simples nécessitant un temps de préparation réduit avec peu de manipulations.

En cas d'impossibilité de stockage au froid, les courses sont faites quotidiennement, voire deux fois par jour.

En cas de cueillette, nettoyer les produits après ramassage. Pour les baies et les champignons, prendre toujours conseil auprès de personnes compétentes (pharmacien par



Cas particuliers :

Conseils :

exemple) mais le plus sûr est de ne pas entreprendre d'activités de cueillette si on ne possède pas de compétences dans le domaine.

Il faut être extrêmement vigilant en cas de ramassage de produits animaux (coquillages, escargots, poissons, etc.) et respecter les consignes sanitaires locales ainsi que la réglementation sur le prélèvement d'espèces sauvages (se renseigner en préfecture).

En camp itinérant, vérifier les possibilités d'approvisionnement et établir les menus en fonction.

Préparer les menus avant le séjour, afin d'organiser les jours d'approvisionnement en fonction des activités et du type d'aliment à acheter. Toujours prévoir des produits stables pouvant constituer un repas complet en cas de nécessité d'avoir à remplacer les ingrédients initialement prévus. Comment choisir les produits ? Les aliments peuvent être classés selon leur temps de conservation à température ambiante.

Condition de conservation	Classification des aliments	Type d'aliments
Conservation de courte durée à température ambiante.	Aliments périssables pouvant devenir dangereux rapidement (quelques heures) du fait de leur instabilité microbiologique lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée : produits réfrigérés, surgelés ou congelés.	Viande en général (y compris préparations à base de viande), poisson, glaces, fromage à pâte molle ou fraîche, crème fraîche, jus de fruits frais non pasteurisés, etc.
Conservation de moyenne durée à température ambiante.	Aliments périssables pouvant devenir dangereux en quelques jours ou quelques semaines du fait de leur instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.	Fruits et légumes frais, produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage ou séchage (le saucisson, par exemple), œufs entiers, fromages à pâte pressée, etc.
Conservation de longue durée à température ambiante.	Aliments non périssables pouvant être conservés plusieurs mois.	Conserves, produits secs (céréales, pâtes, biscuits...), produits UHT, produits stérilisés, etc.

Attention : Ces durées de conservation ne sont applicables que pour les produits non entames. Une fois ouverts, la durée de vie de certains aliments diminue.

Comment lire les étiquettes ?

La **DLC** (date limite de consommation) est précédée de la mention « à consommer avant le... ». Elle concerne tous les produits sensibles : viandes, plats cuisinés... Dès que la DLC est atteinte, le produit doit être retiré de la vente et **ne doit plus être consommé**. Pour respecter cette date, il est impératif de contrôler régulièrement les produits dans le réfrigérateur.

Attention cette date ne concerne que les produits non ouverts et conserves à la température prescrite.

La **DLUO** (date limite d'utilisation optimale) est indiquée de deux façons différentes : « à consommer de préférence avant fin... » ou « à consommer de préférence avant le... ». Elle figure sur les produits d'épicerie, les conserves, les boissons,... Passé cette date, les produits



peuvent encore être vendus et consommés sans danger, mais leurs qualités gustatives et nutritionnelles ne sont plus garanties. Les produits sont à consommer rapidement.

La marque d'identification. Les aliments d'origine animale (viandes, charcuteries, laitages...) doivent présenter sur l'emballage la marque d'identification européenne. Cette marque est obligatoire sur tous les produits mis sur le marché dans l'Union européenne.

Elle vous informe sur l'origine du fabricant et donne ainsi une traçabilité au produit :

