

## Organisation de repas

### Organiser un repas associatif

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, 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).

### Stockage des aliments

Les aliments doivent être protégés par des enveloppes de papier alimentaire, des films alimentaires plastiques ou des vitrines réfrigérées et conservés aux températures réglementaires.

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)

L'utilisation d'équipements frigorifiques est impérative pour la conservation et le rangement par catégories des produits frais, congelés ou surgelés aux températures réglementaires. De même, l'utilisation de véhicules agréés par les services vétérinaires et munis d'un thermomètre est nécessaire au transport des denrées alimentaires.

### Lieu de préparation des repas

Les lieux où sont préparés les aliments sont soumis à une réglementation stricte. Peu importe que ce lieu ne serve qu'occasionnellement à l'organisation de repas ou que celui-ci soit en plein air.

Les locaux utilisés pour préparer le repas doivent être prévus à cet effet : locaux d'un professionnel de l'alimentation (boucher, traiteur, restaurateur, etc.), cuisine de salle des fêtes ou de cantine scolaire.

Ils doivent être propres et régulièrement entretenus avec des détergents adaptés aux contacts alimentaires et équipés d'un lave-mains à commande fémorale ou humérale, d'un distributeur de savon antiseptique et d'un distributeur d'essuie-mains à usage unique.

Toutes les surfaces des lieux de préparation des plats (équipements, sols, murs et plafonds) doivent être constituées de matière blanche ou de couleur claire, lisse, facilement lavable et imputrescible.

L'ensemble des personnes qui interviennent dans les lieux de préparation et de stockage des aliments doivent elles aussi prendre des précautions particulières :

- arborer une tenue adéquate (blouse, charlotte ou couvre-chef propres et clairs) ;
- se laver les mains (à l'eau potable et en utilisant un savon agréé pour le lavage des mains) jusqu'aux avant-bras dès le début des opérations puis autant de fois que l'exige chaque opération ainsi qu'à chaque changement d'opération.

Compte tenu du caractère contraignant de la réglementation, l'association peut avoir intérêt à faire appel à un traiteur, puisque dans ce cas, le respect de la réglementation pèsera sur lui. Elle doit sinon veiller à souscrire une assurance garantissant les risques d'intoxication alimentaire et couvrant sa responsabilité civile.

Quand les aliments ne sont pas préparés sur le lieu de leur consommation, ils doivent l'être par un professionnel déclaré et titulaire d'un agrément ou d'une dispense d'agrément.

#### Lieu de prise du repas

Puisqu'il est destiné à accueillir des personnes extérieures à l'association, le lieu où se tient le repas 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.

Les équipements obligatoires dépendent de l'activité et des sources de danger potentiel (stockage de produits, équipements électriques...). La réglementation exige au minimum un extincteur pour 200 à 300 m<sup>2</sup> de surface, et par étage, une signalisation de sécurité sur les issues, un plan d'évacuation avec les consignes de sécurité par étage, les consignes de sécurité affichées dans toutes les salles où 5 personnes au moins peuvent être réunies ainsi qu'un registre de sécurité

#### Conservation d'échantillons témoins

Des échantillons représentatifs des différents plats servis aux convives doivent être conservés pendant 5 jours après le repas (note de service DGAL/SDHA: n° 99-8085 du 8 juin 1999).

De même, l'association doit pouvoir fournir aux autorités sanitaires :

- les noms et adresses des fournisseurs (qui doivent être habilités à exercer une activité de commerce de détail ou de gros) ;
- la date de la transaction et de la livraison des produits munis des dates limites de consommation.
- et, autant que possible, il est recommandé de conserver les numéros de lots et les volumes achetés.

### Déclaration à la SACEM de la musique de fond

Si l'association diffuse de la musique au cours du repas, que ce soit au moyen d'une radio ou d'une chaîne hi-fi, elle doit préalablement déclarer la manifestation à la Délégation régionale de la SACEM.

La démarche peut s'effectuer en ligne et, si elle est effectuée avant l'évènement, permet d'obtenir une réduction de 20 %. L'association recevra ensuite la facture à acquitter.

Le calcul des droits d'auteur dépend des conditions d'organisation de l'évènement, et en premier lieu du caractère gratuit ou payant de celui-ci. La diffusion de musique dans un lieu public via un support enregistré (vinyles, CD, radio, fichiers numériques, TV...) est par ailleurs assujettie à des droits complémentaires : la rémunération équitable gérée par la Spré, également collectée par la SACEM.

A télécharger :

- [Autorisation SACEM](#)