



REGLES DE BASE POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE

Mise à jour du 21 mars 2026

Pour assurer une sécurité alimentaire optimale lors de nos événements conviviaux, nous disposons maintenant d'une procédure au niveau associatif.

Celle-ci doit cependant se compléter par le respect de certaines règles de base que nous demandons à chaque participant de prendre en compte lorsqu'il s'agit d'apporter, de stocker ou de ramener des denrées alimentaires.

Ceci s'applique à tous nos événements durant lesquels nous assurons nous-mêmes la restauration (barbecue, tarte flambée, certains week-ends, séjour du Nouvel An,...)

Acheter, préparer :

- Les règles d'hygiène de base sont à respecter lors de la préparation et du stockage
- Sans indication particulière, les viandes, charcuteries fraîches et plats préparés sont à conserver entre 0°C et 3°C
- Les poissons sont à conserver entre 0°C et 2°C
- Les produits laitiers sont à conserver entre 4°C et 6°C
- Ne pas utiliser de mayonnaise maison (risque de salmonellose), mais privilégier la mayonnaise issue de l'agro-alimentaire (commerce)
- Eviter les desserts à base de chantilly, crème pâtissière ou anglaise...

Transporter :

- Le transport est à prévoir dans une glacière isotherme pour maintenir la chaîne du froid, si possible avec des pains de glace ou des accumulateurs de froid

Servir, consommer :

- Stocker les plats au froid dès l'arrivée sur place, entre 0°C et 3°C
- L'assaisonnement doit se faire au plus proche de la consommation (donc transport séparé de l'aliment)
- Ne pas garder les denrées alimentaires à température ambiante plus de 30 minutes
- Se servir rapidement sur le buffet, puis remettre au réfrigérateur

Ramener chez soi des denrées non consommées :

- La destruction des plats non consommés en fin de service est à privilégier. Dans le but de limiter le gaspillage alimentaire, la récupération se fait sous l'unique responsabilité individuelle des personnes et à la condition que l'information soit donnée de manière publique (avec témoins)