



GOODPLANET.be

QUESTIONS RELATIVES À LA DEMANDE D'AUTORISATION OU D'ENREGISTREMENT À L'AFSCA



Questions relatives à la demande d'autorisation ou d'enregistrement à l'AFSCA

Ce document a été réalisé en collaboration avec la cellule de vulgarisation de l'AFSCA en février 2021. Des mises à jour ont peut-être été effectuées depuis. Afin de vous aider à voir plus clair dans votre projet, nous vous invitons à contacter l'unité locale de contrôle présente sur votre territoire.

Unités locales de contrôle (ULC)

Ce service a pour but de répondre à vos questions et d'éclaircir certaines règles émises par l'AFSCA pour rendre praticable la législation en matière de sécurité de la chaîne alimentaire. Ce service n'a en aucun cas la volonté d'être un frein à des projets pédagogiques autour de l'alimentation dans les écoles. Ce service étant lié à un territoire, il est possible qu'il vous demande de préciser l'adresse et le nom de l'école, ceci n'a pas pour but de vous contrôler mais bien de mieux saisir la situation dans laquelle vous vous trouvez.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur
<http://www.afsca.be/professionnels/contact/ulc/>



1. Une école possédant un potager, un poulailler ou un verger et dont les élèves consomment les aliments (transformés ou pas) sur place, doit-elle faire une demande d'autorisation ou d'enregistrement à l'agence ?

Les enseignants préparent avec les élèves pour les élèves :

Il n'y a pas d'enregistrement nécessaire auprès de l'AFSCA pour les écoles qui ont, dans le cadre de leur projet pédagogique, un potager (inférieur à 10 ares), un petit verger¹ ou un poulailler (moins de 50 poules), et qui utilisent le fruit de leur production pour préparer un potage ou des crêpes. C'est bien la fonction pédagogique qui est valorisée ici. **Ainsi, même si les élèves préparent régulièrement (1x/semaine) des repas et en sont les consommateurs, il n'y a pas de contrôle de l'AFSCA.** Les ateliers de cuisine, organisés dans les classes, où les participants consomment les repas eux-mêmes, relèvent de la sphère privée et aucun enregistrement ne doit être demandé auprès de l'AFSCA.

L'AFSCA considère d'ailleurs que ces activités sont essentielles dans un cadre scolaire et ne doivent pas être entravées par des freins administratifs !

Attention cependant :

- Le bon sens doit s'appliquer pour protéger la santé des élèves. Les enseignants doivent veiller à l'application des bonnes pratiques d'hygiène et de conservation des produits.
- Les poules ne sont pas des bacs à ordures. La législation européenne en matière de santé animale n'autorise pas le fait de donner des déchets de cuisine et des restes de repas aux animaux (poules, cochons, ...) afin d'éviter la propagation de maladies. Le compost est une bonne alternative pour gérer ces déchets.
- Dans le cas d'un potager, les règles d'hygiène sont les mêmes qu'avec les légumes frais emballés. Il s'agira dans ce cas d'être précautionneux avec la terre présente sur les légumes. Envisager un prélavage avant de démarrer la préparation avec les élèves.

La cantine de l'école (ou l'internat) prépare pour les élèves :

Si cette production est utilisée par les cuisiniers de l'école pour nourrir les élèves (ce qui suppose l'existence d'une cantine scolaire, l'emploi d'un personnel de cuisine ainsi qu'un enregistrement auprès de l'AFSCA), alors il n'est pas nécessaire d'enregistrer les activités de production (à condition de respecter la superficie maximale de 10ares = 1000m²). En effet, celles-ci sont d'ailleurs incluses dans l'autorisation de l'AFSCA « *Collectivité avec préparation et service sur place² »*. **L'utilisation des produits cultivés ou récoltés sur place (œufs, légumes, fruits, etc.) est permise à condition que les règles d'hygiène, de conservation et de traçabilité soient respectées.**

Cette règle relève de la logistique. En effet, en cas de contrôle, le contrôleur doit pouvoir vérifier la traçabilité des produits utilisés dans vos cuisines et doit donc pouvoir se rendre sur la zone de production. En cas de doute, nous vous invitons à contacter l'unité locale de contrôle de votre territoire.

Pour plus d'infos, consulter le manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs de distribution (cas de la cantine) :

http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/_documents/G-044_

[Manuelpratique_fr_avec_Pagedegarde.pdf](#)

¹50 ares de fruits hautes tiges ou 25 ares de fruits basses tiges ou 10 ares pour les autres fruits.

²Le lieu de transformation des produits doit se trouver à la même adresse que le potager/poulailler.

2. Quelles sont les activités considérées comme activités didactiques/pédagogiques et non soumises à enregistrement auprès de l'AFSCA ?

Si une école organise un magasin scolaire avec des employés rémunérés, l'école est tenue de s'enregistrer auprès de l'AFSCA.

Une activité de transformation alimentaire est considérée comme didactique lorsque des élèves préparent avec leurs enseignants des aliments/recettes dans le cadre scolaire et consomment eux-mêmes les plats (dans le respect des règles d'hygiène³). Dans ce cas, un enregistrement ou une autorisation n'est pas nécessaire. Il n'y a donc pas lieu de payer une contribution.

En revanche, lorsque les préparations (jus de fruits, smoothies, cacao, soupe...) sont distribuées de manière régulière⁴ entre autres à des élèves, à des professeurs ou à des tiers, l'activité n'est plus considérée comme didactique et une autorisation est nécessaire⁵. C'est le cas par exemple des petits magasins organisés et gérés par les élèves lors des récréations. (Exceptions : cfr point 3)

Exemples :

Concrètement :

« *Je prépare des crêpes pour la chandeleur avec et pour mes élèves* »

Cette activité est bien considérée comme **didactique**. Il n'y a donc pas lieu d'enregistrer l'activité auprès de l'AFSCA.

« *Ma classe prépare de la soupe chaque semaine pour les autres élèves* »

Cette activité est considérée comme régulière, même si des classes différentes cuisinent cette soupe chaque semaine. Cette distribution nécessite donc un enregistrement auprès de l'AFSCA (et amènera alors quelques modifications dans l'organisation et la préparation de ces aliments).

« *Ma classe prépare des gaufres à vendre de manière régulière au profit des classes de neiges* »

Voilà un bel exemple de situation qui peut porter à confusion ! En effet, la mention de **régularité** implique dans la réglementation de l'AFSCA la nécessité de s'enregistrer (comme illustré ci-dessus). Or, l'intention ici est bien de contribuer à une **activité pédagogique** (organiser et financer une classe de neige). L'idéal serait de contacter votre unité locale de contrôle pour clarifier cette situation et/ou d'éviter l'utilisation de « activité régulière » au profit d'activités « occasionnelles ». Est-il vraiment nécessaire de vendre des gaufres régulièrement pour récolter les fonds nécessaires ? Si oui, alors un enregistrement est nécessaire. Si non, référez-vous aux éclaircissements du point 3 (ci-dessous) de ce présent document.

³L'AFSCA peut intervenir, à la demande de l'école, pour donner des conseils sur les bonnes pratiques d'hygiène. En cas d'intoxication alimentaire suivie d'une plainte (parent, élève ou personnel de l'école), un inspecteur de l'AFSCA viendra sur place afin d'essayer de déterminer la source de l'intoxication alimentaire.

⁴C'est-à-dire plus de 5 fois par an, et pour une durée totale de plus de 10 jours par an.

⁵Cette vente de préparations des élèves n'est donc autorisée que de manière ponctuelle (cfr³) à moins que l'activité soit enregistrée auprès de l'AFSCA (infrastructure réglementaire, personnel responsable, etc.).

3. Une école dont les élèves préparent des collations/petit déjeuner/soupe pour une vente occasionnelle au sein de l'école et dont les bénéfices serviront à financer un projet pédagogique peut-elle être soumise au contrôle de l'AFSCA ?

Il n'y a pas d'autorisation ou d'enregistrement nécessaire pour ces ventes **ponctuelles**⁶. Le groupe d'élèves organisé en éco-team ou sous une autre forme (collectif, association) doit satisfaire simultanément aux conditions suivantes :

- A. Pas de but lucratif (l'activité en elle-même peut être lucrative)
- B. Les personnes participant à l'activité ne sont pas rémunérées pour leur prestation
- C. Activité sporadique, tout au plus 5 activités avec une durée maximale de 10 jours⁷.

Aucune contribution n'est facturée pour ce type d'activité.

Exemple : Une classe de rhéto peut organiser des ventes de collations « maison » pendant une semaine, suivies d'une vente pendant une semaine des élèves de l'écotéam, suivie d'une vente d'une semaine des élèves partant en classe de neige, etc. Ces activités sont donc bien considérées comme ponctuelles car elles sont organisées par des groupes différents afin de financer des projets tout aussi différents.

Les règles d'hygiène doivent néanmoins être de mise car ces activités ne sont pas sans risques. Tant qu'aucune plainte n'est déposée par les consommateurs contre l'école, il n'y aura pas de contrôle de l'AFSCA.



⁶C'est-à-dire plus de 5 fois par an, et pour une durée totale de plus de 10 jours par an.

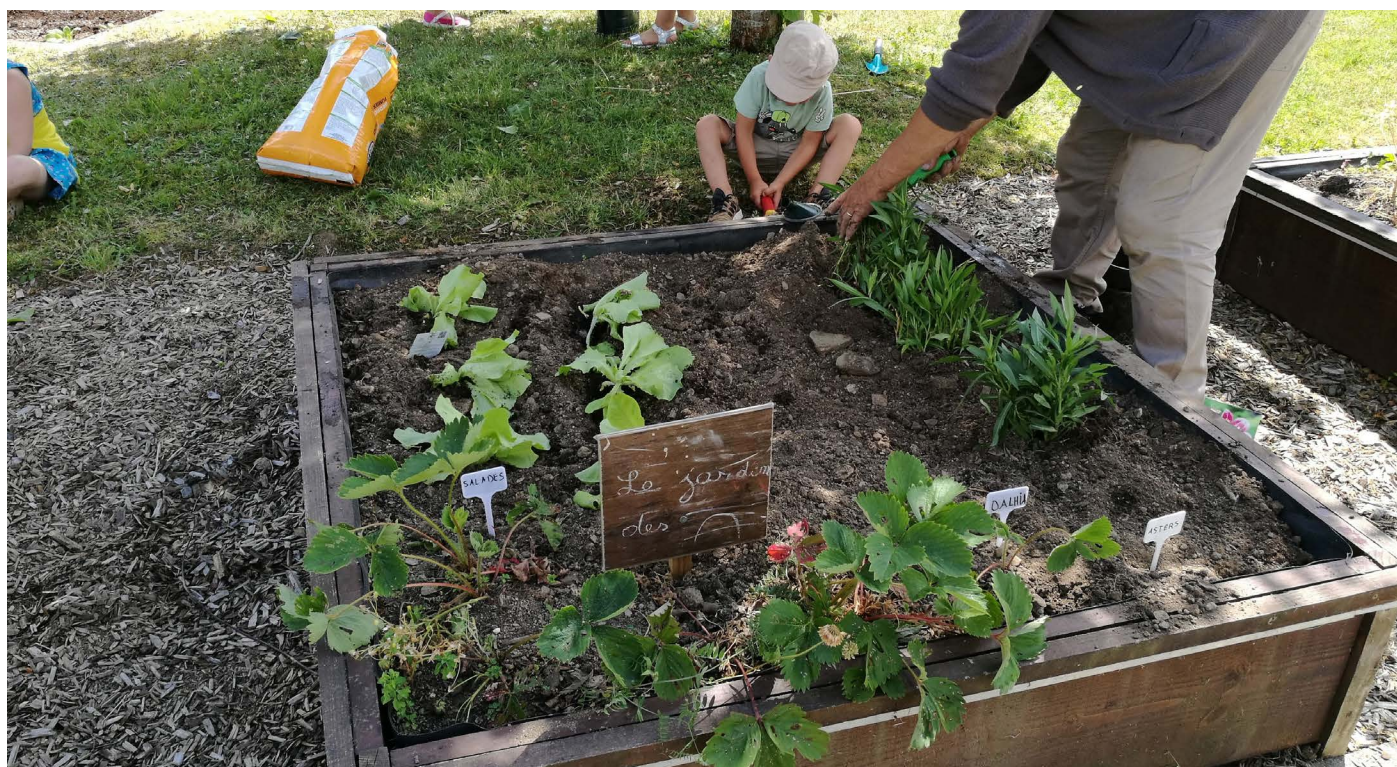
⁷Il faut bien considérer que cette règle des 5 actions et 10 jours est un ordre de grandeur qui a été donné pour définir ce qui est occasionnel. Il ne faut pas à tout prix chercher le moyen de contourner cette règle, garder à l'esprit l'idée du raisonnable.

4. Une école qui distribue des fruits/légumes non transformés ou des biscuits⁸ aux élèves entre les repas doit-elle disposer d'un enregistrement ou d'une autorisation ?

Si l'école distribue aux élèves, gratuitement ou pour un prix démocratique, un fruit (par exemple dans le cadre d'une action scolaire) ou un biscuit, l'activité est considérée comme relevant du cadre scolaire. Les enfants mangent le fruit par exemple en groupe dans la classe ou pendant la récréation. Dans ce cas-ci, l'école ou la garderie ne doit pas disposer d'un enregistrement ou d'une autorisation pour cette activité.

Cela vaut également lorsque l'enseignant ou un autre collaborateur de l'école doit aider les enfants avec les fruits par exemple pour les éplucher ou les couper.

Néanmoins il est nécessaire de souligner que l'école ou la garderie doit prendre les précautions nécessaires en matière d'hygiène et de conservation correcte des produits. En outre, les produits doivent provenir d'un fournisseur enregistré à l'AFSCA (pas de produits faits-maison). Cette exemption d'enregistrement n'est pas d'application pour les écoles qui distribuent d'autres produits comme par ex. du fromage, des tartines, de la soupe... (cfr point3)



⁸Un biscuit acheté auprès d'un fournisseur (boulangerie, supermarché, magasin en vrac, ...)

5. L'école doit-elle demander un enregistrement auprès de l'AFSCA pour le cas d'élèves qui apportent de temps à autres une collation collective préparée à la maison (cake, salade de fruit, mélange de fruits secs, ...) et distribuée gratuitement au sein de leur classe ?

Comme pour les gâteaux d'anniversaire, une préparation faite maison apportée par un élève et qui sera partagée aux élèves de sa classe, relève de la sphère privée et ne nécessite pas d'autorisation auprès de l'AFSCA.

A noter qu'il est important que la direction de l'école, les parents et les élèves se mettent d'accord sur ce sujet. En général les écoles précisent leurs exigences dans le règlement interne. Ces petits conseils sont d'application aussi bien à la maison qu'à l'école :

- Respecter les règles d'hygiène de base lors de la préparation (se laver les mains, travailler sur une surface propre avec du matériel propre)
- Respecter des méthodes adéquates de conservation des aliments (respecter la chaîne du froid et/ou la chaîne du chaud, les dates de péremption)
- Lister les enfants présentant des allergies alimentaires.
- Demander aux parents qui apportent une préparation maison (ou autre) de nommer les ingrédients qu'ils ont utilisés dans leur préparation afin de ne prendre aucun de risque avec les enfants présentant des allergies.
- Il est également possible d'ajouter des critères de santé comme absence de sucre raffiné, graisses, produits de saison,...⁹

⁹Ces critères ne concernent pas la sécurité de la chaîne alimentaire et ne relèvent donc pas des compétences de l'AFSCA mais bien d'un projet d'alimentation saine et/ou durable.


6. Règles d'hygiène de base dans différents cas de figure :

A. Vente de collations non-emballées

Il est tout à fait autorisé de donner des collations sans emballage¹⁰ de main à main (biscuits, fruits, pâtisseries, etc.). L'usage des gants n'est pas obligatoire pourvu que les mains soient régulièrement lavées/désinfectées.

B. Vente de sandwiches non-emballés

La vente de sandwiches non-emballés est permise à condition que l'établissement scolaire soit autorisé par l'AFSCA (comme pour la vente de sandwiches emballés).

La législation alimentaire n'interdit pas que les consommateurs apportent eux-mêmes un emballage/contenant (plateau, boc'n roll, serviette, boîte, etc.) pour emporter leur sandwich. La responsabilité de la cantine est uniquement de veiller à ce que le contenant soit propre et approprié à l'emballage d'aliments (sigle alimentaire – ). Si le contenant ne répond pas à ces critères, le responsable de la cantine doit refuser l'usage de celui-ci.

Au niveau du stockage des sandwiches (si préparés à l'avance) :

- Il n'est pas obligatoire de mettre un couvercle sur les bacs de conservation. Ils doivent simplement être protégés des contaminations extérieures : un essuie propre sur un plateau de sandwiches est par exemple une option autorisée.
- Les sandwiches doivent être stockés dans le respect des conditions de température, tout comme les sandwiches emballés.

Lors du self-service, quelques règles sont d'application et devront être contrôlées par une personne tierce adulte ou élève accompagné d'un adulte (qui a une vue sur la distribution de sandwiches). Lorsqu'un sandwich est touché, il est considéré comme « emporté ». Mettre des pinces pour que les élèves puissent prendre leur sandwich est donc une option envisageable. La personne responsable peut également donner de main à main les sandwiches avec ou sans gant (à condition d'une bonne hygiène des mains).

Pour plus de facilité et de sécurité alimentaire, nous vous conseillons également de séparer les sandwiches par type sur des plateaux différents. Cela est même une obligation dans le cas où leur composition et leur nature est différente (par ex. : séparez les produits crus et les produits réchauffés)

Pour plus de détails :

http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/_documents/G-044_Module_CP_fr.pdf (p. 7 – buffet)

¹⁰Toutefois, il faut pouvoir garantir la traçabilité de ces collations (origine, date de péremption et conditions de conservation).

6. Règles d'hygiène de base dans différents cas de figure :

D. Ventes régulières de collations cuisinées au sein de l'école par des élèves

Dans le cas où les élèves cuisinent régulièrement pour approvisionner un magasin à l'école, par exemple, dans le cas d'une option cuisine, il faut que les élèves respectent les règles d'hygiène et la production doit se faire dans des locaux qui répondent aux exigences réglementaires et être enregistrés auprès de l'AFSCA (les locaux de production et de vente seront contrôlés régulièrement). Il faut s'assurer que la personne qui accompagne les élèves dans la préparation des aliments soit bien une des personnes mentionnées dans l'enregistrement du local. Pour plus d'informations : [conditions d'autorisation pour un commerce de détail avec transformation](#).

E. Participation d'élèves à la distribution et à la vaisselle

Les élèves des sections cuisine, hôtellerie, etc. peuvent être impliqués dans la distribution des sandwiches, dans le service de la soupe ou pour faire la vaisselle après le service. Cependant, les élèves ne sont pas responsables, ils doivent être encadrés par les enseignants.

F. La cantine (ou le magasin) peut-elle autoriser les élèves à utiliser des contenants réutilisables ?

Oui, sous certaines conditions (cfr 6.B). La législation alimentaire n'interdit pas que les consommateurs apportent eux-mêmes un emballage pour emporter les achats qu'ils effectuent dans un magasin/cantine. Ce n'est pas pour autant que le responsable de la cantine doit accepter toutes les situations qui se présentent à lui.

L'AFSCA autorise les contenants (réutilisables) des consommateurs mais sous certaines conditions :

- Le contenant doit être **propre**
- Il doit être **approprié** à l'emballage d'aliments (un sac en plastique reçu lors de l'achat de chaussures ne convient pas, le bidon en plastique ayant contenu produit à lessiver non plus ...).
- Un emballage approprié porte le **logo d'un verre et d'une fourchette**
- Un aliment acide ne doit pas être emporté dans un contenant en aluminium (risque de réaction chimique).

Si le responsable¹¹ estime que l'emballage apporté par le consommateur ne répond pas aux critères cités ci-dessus, il **peut le refuser**. Le responsable est le garant de la sécurité alimentaire derrière son comptoir !

Responsabilité du personnel de la cantine : la propreté et l'hygiène du comptoir, des étalages et du matériel uniquement.

Responsabilité du consommateur : une fois l'aliment servi dans les contenants proposés, c'est le consommateur qui est responsable de la qualité des produits stockés dans ses propres emballages.

G. Quelles sont les préconisations de l'AFSCA en ce qui concerne l'utilisation des gobelets réutilisables au sein de l'enceinte de l'école ?

Il n'y a pas de réglementation particulière au niveau du lavage des gobelets mais il faut veiller à respecter l'usage pour lequel les gobelets sont destinés (alimentaire, boisson).

Ils peuvent donc simplement être lavés comme le reste de la vaisselle utilisée au sein de l'établissement.

¹¹Ici, cas de cantine/magasin distribuant régulièrement de la nourriture et devant donc être enregistré auprès de l'AFSCA. Pour enregistrer un local, il est nécessaire de mentionner les personnes responsables affectées au local. Ce sont donc de ces personnes responsables qu'il s'agit.

7. Qu'implique un enregistrement auprès de l'AFSCA ?

A. Si vous décidez de vous enregistrer auprès de l'AFSCA, la contribution annuelle s'élève à :

- 238,87€ pour un magasin à l'école (assimilé à un commerce de détail).
- 175,10 € pour la préparation de repas (assimilé à l'horeca pour la tarification).

Les contrôles effectués par l'AFSCA ne sont pas payants SAUF les recontrôles en cas de non-conformités.

B. Est-ce possible de cuisiner occasionnellement avec les élèves dans ce local enregistré (pour une distribution à d'autres élèves) ?

- Oui, si l'enseignant en charge est suffisamment formé pour utiliser la cuisine et respecter les règles d'hygiène. Il n'est pas nécessaire pour l'enseignant d'avoir un diplôme de cuisinier (accès à la profession).
 - Un enseignant qui prépare des collations ou des soupes avec ses élèves dans un but pédagogique **ne doit pas être un professionnel de la cuisine.**
 - Un enseignant qui enseigne la cuisine à des futurs cuisiniers **doit être un professionnel de la cuisine,** tout comme le responsable d'une cuisine qui prépare les repas pour une collectivité.

