

BUVETTE & VENTE D'ALIMENTS ORGANISÉES PAR LA COOPÉRATIVE, DANS LE CADRE D'UNE FÊTE OU D'UN ÉVÉNEMENT

BUVETTE

- Demander en mairie l'autorisation d'ouverture d'un débit de boissons temporaire.
- Et respecter l'article L.3334-2 du Code de la santé publique (version en vigueur depuis 2016) :

« Les associations qui établissent des cafés ou débits de boissons pour la durée des manifestations publiques qu'elles organisent [...] doivent obtenir l'autorisation de l'autorité municipale dans la limite de cinq autorisations annuelles pour chaque association. Dans les débits et cafés ouverts dans de telles conditions, il ne peut être vendu ou offert, sous quelque forme que ce soit, que des boissons des groupes un et trois définis à l'article L. 3321-1. »

1° Boissons sans alcool : eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat ;

3° Boissons fermentées non distillées et vins doux naturels : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, auxquelles sont joints les vins doux naturels, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur ;

Attention, cas de la vente d'alcool :

Une loi a changé la réglementation le 29 décembre 2019.

En voici le lien :

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000017844766/2025-08-10/

Il existe des lieux dans l'espace public où il est interdit d'ouvrir un débit d'alcool. Ce sont des zones créées pour protéger la santé des mineurs et des consommateurs. Il s'agit de périmètres déterminés autour de certains établissements. Ces zones sont protégées par arrêté préfectoral. L'arrêté préfectoral détermine l'étendue de la zone de protection et la distance d'interdiction définie à partir de l'établissement « protégé ». En substance pour ce qui nous concerne :

« Le représentant de l'Etat dans le département arrête, sans préjudice des droits acquis, après information des maires des communes concernées, les distances en-deçà



desquelles les débits de boissons à consommer sur place ne peuvent être établis autour des établissements suivants, dont l'énumération est limitative :

[...]

2° Etablissements d'enseignement, de formation, d'hébergement collectif ou de loisirs de la jeunesse ;

Bon à savoir : si l'article de loi ci-dessus concerne les « débits de boissons à consommer sur place », à savoir les bars, cafés, ... certains préfets ont étendu leur arrêté d'interdiction de vente d'alcool (incluant donc la catégorie de boissons 3) aux débits de boissons temporaires ; ceci laisse l'unique possibilité aux coops de proposer des boissons de catégorie 1 lors des fêtes, kermesses et autres événements qu'elles organisent dans l'école.

VENTE D'ALIMENTS FABRIQUÉS PAR DES BÉNÉVOLES

Source MAIF : <https://www.maif.fr/associationsetcollectivites/associations/guides-manifestations/produits-alimentaires>

La vente de produits alimentaires par une association - m^àj juillet 2025

Toute manifestation associative est généralement accompagnée d'une buvette dans laquelle sont proposées à la dégustation ou à la vente des denrées alimentaires préparées.

Les conditions d'hygiène et de sécurité qui régissent ces opérations sont encadrées par différents règlements européens formant le « paquet hygiène », notamment le règlement (CE) n° 852/2004.

Le paquet hygiène impose une démarche d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), de manière à exclure les risques de contamination des aliments traités. Il faut donc s'interroger constamment sur les gestes accomplis et les effets qu'ils peuvent avoir sur les produits ou leur transformation.

Trois questions doivent être examinées :

- l'hygiène des personnes,
- les locaux et le matériel utilisés,
- le traitement et la conservation des produits.

Remarques : Si vous avez une suspicion de toxi-infection, vous devez en faire la déclaration à l'ARS (Agence régionale de santé) qui diligentera une enquête et avertira

les services vétérinaires et les Directions départementales de la protection des populations (DDPP).

Il est nécessaire de s'assurer de la traçabilité des produits, en conservant les étiquettes d'origine, de manière à pouvoir répondre à toute demande de contrôle des services vétérinaires.

De même, dans le cadre d'une enquête pour suspicion de toxi-infection alimentaire, les échantillons témoins représentatifs des repas servis doivent pouvoir être présentés aux autorités en vue d'analyses pendant 5 jours après leur service. Ils devront avoir été conservés dans les conditions de température permettant d'éviter leur dégradation (3 °C).

REGLEMENTATION EN MATIERE DE NOURRITURE ET D'HYGIENE

Il est nécessaire de posséder par-devers soi les factures d'achat des marchandises. Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des microbes. Il existe 2 catégories principales :

Aliments à faible risque :

- légumes crus et cuits, et fruits,
- salades de riz, de pâtes ou de blé non assaisonnées,
- taboulés,
- sandwiches,
- pizzas, quiches,
- crêpes,
- salaisons sèches (saucisson, jambon cru, chorizo),
- fromages à pâte dure,
- gâteaux bien cuits (au yaourt, génoises, cakes, tartes aux fruits).

Aliments à risque élevé :

- viandes et poulets froids,
- préparations à base de viandes froides, d'œufs et de crèmes,
- charcuterie « maison »,
- jambon cuit,
- fromages à pâte molle,
- soja frais,
- salades à base de thon,
- mayonnaise,

- gâteaux à base de crème chantilly ou crème pâtissière.

Des précautions sont à prendre :

- maintenir au froid les denrées périssables (réfrigérateur ou congélateur, suivant les cas) jusqu'au moment de leur utilisation.
- si barbecue, la viande doit provenir d'un établissement agréé ou dispensé (marque « salubrité ovale » sur les emballages), et le barbecue devra être implanté à un endroit sécurisé et difficile d'accès aux enfants (avoir à portée de main un extincteur).
- les aliments préparés le jour même doivent être maintenus à température constante.
- il convient de jeter immédiatement les aliments non consommés.

Par ailleurs, si vous utilisez de la vaisselle non jetable, il convient de prévoir une arrivée d'eau potable ainsi que deux récipients, l'un avec un produit désinfectant, l'autre contenant de l'eau propre pour le rinçage. Cette vaisselle devra être essuyée avec des torchons propres.

Les locaux scolaires n'étant pas adaptés à la restauration, nous vous conseillons de ne préparer qu'un buffet froid (pas de manipulations de denrées, pas de plonge). Dans le cas d'utilisation de la cuisine de la cantine scolaire, il convient, d'une part d'obtenir l'accord de la Municipalité (convention de prêt de matériels) et, d'autre part de respecter la réglementation adéquate.

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

- Produits emballés (alimentaires, frais ou non, quel que soit l'emballage) : La mention de la présence d'allergènes doit être écrite sur l'emballage.
- Produits en vrac : étalage de fruits et légumes, céréales et fruits secs en libre service, etc. La mention de la présence d'allergènes doit être écrite à proximité des produits de façon visible par le consommateur.
- Plats cuisinés chez un traiteur, un restaurant, un boulanger, un charcutier, une cantine, etc. La mention de la présence d'allergènes doit être écrite à proximité des produits proposés, ou à proximité des lieux de consommation, de façon visible.

Il ne suffit pas d'écrire le mot « *allergènes* ». Il faut nommer précisément les allergènes présents parmi 14 allergènes : céréales contenant du gluten, lait, œufs, noix, arachides, soja, poisson, crustacés, mollusques, céleri, lupin, sésame, moutarde et sulfites.

LA FABRICATION DE GÂTEAUX ET AUTRES ALIMENTS À L'ÉCOLE

Une ressource intéressante et complète de l'AD OCCE de la Réunion (AD 97.4)
<https://ad974.occe.coop/page/espace-juridique> : Gâteaux à l'école : la sécurité alimentaire