



3.8 PIQUE-NIQUE

Fiches produit

Contexte :

Lors des activités en plein air, il arrive fréquemment que les enfants et les jeunes consomment des repas froids de type casse-croûte ou pique-nique. Ceux-ci peuvent avoir été fabriqués à la maison, avoir été préparés sur le lieu de camp ou être constitués de produits achetés à cette intention.

Exemples de dangers à maîtriser :

Listeria monocytogenes est un germe pathogène provoquant la listériose. Elle est naturellement présente dans le sol et sur les plantes, aime l'eau et est capable de se développer entre 0 et 50 °C, avec un optimum à 30-37 °C.

Listeria survit en particulier en présence de sel et est capable de continuer à se développer au réfrigérateur, même si sa croissance est ralentie.

Les aliments les plus souvent contaminés sont le lait cru, les fromages, les viandes et la charcuterie. On trouve aussi la bactérie dans les produits de la mer, les poissons fumés, les salades et parfois les **sandwichs prépréparés**.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

De façon tout à fait préférentielle, ces repas sont constitués de produits stables à la chaleur qui peuvent attendre d'être consommés. Par exemple : pain, fromage à **pâte cuite**, pâté en boîte, légumes crus épluchés et lavés, fruits, fruits secs, barres énergétiques, eau de source en bouteille... Les pique-niques et repas à partager sont préparés juste avant le départ des enfants afin de minimiser la durée séparant la préparation de la consommation.

Les produits qui ne sont pas constitués de denrées stables (certains sandwichs ou salades industrielles fraîches, etc.) doivent être réfrigérés préalablement à leur transport dans des sacs isothermes et être consommés dans la journée ou dans la demi-journée en cas de forte chaleur. Les restes des repas sont ramassés et jetés dans des sacs-poubelle.

Préconisations :

Il est primordial de demander aux parents qui préparent les repas de respecter les exigences énoncées ci-dessus : préparation juste avant le départ, utilisation de produits stables ou maintien des produits à température basse à l'aide de matériel isotherme ou réfrigérant.

Il est déconseillé de fournir des abats, de la viande crue, tranchée, des pâtisseries, des produits surgelés et de la charcuterie autre que le saucisson sec.

Il est conseillé d'utiliser des produits préemballés (ouverts au moment de la consommation) : viandes prétranchées sous vide, volailles rôties, fruits, fromages en portion individuelle, desserts opercules individuels, etc.

L'assaisonnement doit toujours être séparé des salades, sandwichs, etc.

Cas particuliers :

Toutes les préparations à base d'œufs sont à éviter, à l'exception des œufs cuits durs et conservés dans leur coquille.