NOTE SUR LA VENTE ALIMENTAIRE

Pour récolter des fonds ou pour organiser un événement festif, la vente de produits alimentaires est un moyen très attractif, mais qui s'avère souvent dangereux en cas de non-respect des règles d'hygiène alimentaire. Voici quelques règles, qui encadrent ce type d'activité.

Bon à savoir

La vente de produits alimentaires est mentionnée dans le règlement intérieur de l'UVSQ. Celui-ci indique que :
« Toute vente de produits alimentaires peut être autorisée par le Président ou par la personne ayant eu délégation à cet effet. La vente autorisée doit être organisée dans le respect des normes réglementaires en la matière » (Hygiène et Sécurité)

En tout état de cause, le Président de l'université doit être informé de ce type de manifestation, qui ne peut que revêtir d'un caractère exceptionnel et ne peut avoir lieu sans son accord. Une demande de manifestation doit donc lui être adressée pour

organiser ce type d'événement.

Ce qui n'est pas autorisé à l'UVSQ

Les étudiants de l'UVSQ proposent, de façon récurrente, de vendre des denrées alimentaires estampillées « fait maison », bio ou développement durable. Cependant, la Direction Départementale de Protection des Populations des Yvelines (DDPP) (« les services vétérinaires ») veille à l'application de l'interdiction de la vente de ce type de produit pour les raison suivantes :

- Aucun produit fait maison ne doit être distribué à du public car n'offrant aucune garantie sur l'hygiène alimentaire : légion de bactéries dans les réfrigérateurs, plans de travail en présence potentielle d'animaux domestiques, etc. augmentant de façon importante le risque de toxi-infection alimentaire.
- Le lieu de fabrication doit pouvoir être contrôlé par les services vétérinaires. Or, ceux-ci ne sont pas autorisés à contrôler les habitations.

La DDPP est compétente pour relever ces infractions, verbaliser, mettre en demeure tout contrevenant, et avertir le Procureur de la République en cas d'infraction au code pénal. En plus des mesures que pourraient prendre la DDPP, le Président de l'université peut engager des poursuites disciplinaires envers les étudiants qui n'auraient pas respecté les règles d'hygiène et de sécurité. En effet, l'article R712-10 du code de l'éducation dispose que l'usager de l'université relève du régime disciplinaire de l'université lorsqu'il est auteur ou complice d'un fait de nature à porter atteinte à l'ordre ou au bon fonctionnement de l'université. Les sanctions disciplinaires applicables aux étudiants vont de l'avertissement à l'exclusion définitive de tout établissement public d'enseignement supérieur.

Ce qui est autorisé à l'UVSQ

Seuls les produits achetés, conservés et confectionnés conformément aux normes d' hygiène alimentaire sont autorisés. C'est-à-dire :

» Produits confectionnés dans une cuisine professionnelle (type CROUS, si celui-ci accepte d'encadrer ce type de projet),

» Produits confectionnés dans du matériel spécialisé professionnel de location pour cuisiner sur place,

» Produits achetés chez un professionnel type boulangerie ou commerce

Ainsi, la vente de pâtisseries ou de crêpes est autorisée si celles-ci sont confectionnées sur place, dans du matériel professionnel et dans des locaux adaptés.

BONNES PRATIQUES

Pour un événement en toute sécurité, voici une liste non exhaustive de bonnes pratiques à adopter :

» Respectez la réglementation et les normes d'hygiène alimentaire en vigueur, notamment l'arrêté du 08 octobre 2013 pour les denrées autre qu' animales.

» Équipez-vous de gants et attachez-vous les cheveux lorsque vous servez le public.

» La personne manipulant l'argent ne doit pas être celle qui manipule les denrées alimentaires.

» Veillez à ne pas briser la chaîne du froid pour tout aliment.

» Toute réalisation ou toute transformation des denrées alimentaires doit avoir lieu sur place sur des surfaces lisses, parfaitement nettoyées.

» Veillez au respect des dates de péremption (Date Limite de Consommation (DLC), Date Limite de Vente (DLV) et Date Limite d' Utilisation Optimale (DLUO)).