

## Utilisation des légumes du potager en restauration collective

De plus en plus d'établissements, notamment scolaires, se lancent dans la production de végétaux consommables par le biais de « jardins pédagogiques ». Les vertus de ces jardins ne sont plus à démontrer et il semble naturel de pouvoir consommer ces végétaux. Néanmoins quelques précautions s'imposent, notamment s'ils sont utilisés dans la restauration collective de l'établissement.

### *Socle réglementaire :*

- *code rural et de la pêche maritime*
- *règlement 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire*
- *règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*
- *arrêté du 27 juin 2011 relatif à l'interdiction d'utilisation de certains produits mentionnés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime dans des lieux fréquentés par le grand public ou des groupes de personnes vulnérables*

Les végétaux sont considérés comme des produits primaires, non soumis à agrément. Le jardin de l'établissement peut fournir « une petite quantité de produits primaires » à la cantine, sans que cette « petite quantité » ne soit spécifiée.

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) à observer :

### *Pour le jardin :*

- *analyse de terre pour s'assurer qu'elle ne contient pas de contaminants (racines)*

*L'historique de l'emplacement est une grande aide.*

- *clôture pour éviter les chiens/chats/renards (échinococcose)*
- *utilisation d'eau potable*
- *absence d'utilisation de produits dangereux, biocides, contaminants*

### *Pour le restaurant :*

- *intégrer cette pratique dans le Plan de Maîtrise Sanitaire et vérifier les BPH du « jardin » si le responsable est différent*
- *laver ET désinfecter les végétaux*
- *garder une traçabilité de cet approvisionnement*

En cas de doute, n'hésitez pas à prendre l'attache de la **Direction Départementale en charge de la Protection des Populations** de votre département.