

## La restauration

Lorsque des humains sont réunis un moment, pour discussion, débats, ateliers, conférences ou concerts, avec une boisson fraîche ou chaude, vient inéluctablement l'envie d'un accompagnement à grignoter, voire souvent, manger ensemble quelque chose pour poursuivre encore le bien-être convivial. Ce « manger quelque chose » peut se proposer sous de multiples formes dans nos cafés associatifs, du sandwich à l'assiette de fromage ou de charcuterie, du plat traiteur à la pâtisserie, du décongelé à la préparation sur place...

Et par ailleurs, des bénévoles des cafés associatifs peuvent être passionnés par la cuisine, la préparation culinaire, le plaisir de proposer des aliments choisis aux papilles des publics.

Bref, le café associatif peut rarement en rester au seul choix du café et de la bière de par la nature même de son projet social et culturel.

Dès lors, il s'agit de mettre en œuvre :

+ le respect des publics : règles d'hygiène, informations, traçabilité...

+ le respect de la société : règles fiscales...

+ la dynamique sociale : les prix, la diversité, les partenariats, les menus végétarien ou vegan...

et dans le respect des engagements de chaque café pour l'écologie, le développement durable, la culture, la ruralité, la complémentarité bénévoles/salariés, etc.

En quelque sorte, il nous faut innover sans cesse pour trouver les formes d'interconnexion de tous ces éléments, inventer, s'adapter et donc apprendre, se former, échanger, s'organiser, transmettre, sans jamais oublier le joyeux de l'agir ensemble.

La restauration dans nos cafés associatifs mêle tous les aspects, y compris les plus contraignants : hygiène, traçabilité, sécurité d'un ERP5, comptabilité et gestion et il est difficile d'énumérer l'ensemble des règles et des fonctionnements, de faire le lien avec toutes les autres questions du fonctionnement des cafés. Il faut donc renvoyer aux diverses législations qui elle-même se modifient sans cesse et sont sujettes à interprétations selon les services administratifs et selon nos pratiques. Elles concernent l'installation, le stockage, le lavage des produits, le lavage des mains de ceux qui cuisinent et servent, les matériaux, les ustensiles et contenants, les frigos, congélateurs et autres matériels, les règles sociales, la comptabilité, la chaîne du froid, etc.

### Liens utiles

<http://www.montreuil.fr/sante/hygiene-sante-habitat/le-service-communal-dhygiene-et-de-sante-schs/hygiene-alimentaire/>

> L'hygiène alimentaire :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Hygiene-alimentaire>

> Le Paquet hygiène :

<http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

> Fiches de dangers biologiques transmissibles par les aliments :

<https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments>

> Dangers physiques dans les aliments :

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/GBPH2013sa0170.pdf>

> Dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires :

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/GBPH2013sa0167.pdf>

Nous pouvons cependant aborder quelques points particuliers :

### **Pratiques générales**

- + organiser dans chaque café formation précise et régulière des bénévoles et des salariés nouveaux sur le respect des règles ;
- + la formation hygiène est obligatoire (<http://www.haccp-hygiene-plus.fr/restaurateur-formation-hygiene>)
- + la licence restauration est obligatoire si vente de boissons avec ou en dehors des repas : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379>. Si service aux seuls adhérents, la licence ne serait pas obligatoire mais la tenue du registre des adhérents à jour de cotisation annuelle significative doit être réalisée et disponible.
- + que la loi nous y oblige ou non, selon les caractéristiques de notre activité, nous devons informer les publics des cafés associatifs de nos choix de fonctionnement à tous niveaux : hygiène, traçabilité, prix sous de multiples formes ; et nous devons rechercher la manière d'informer pour que « trop d'informations ne tue pas l'information » ;

### **Traçabilité**

- + à chaque ouverture de produits, marquer au feutre indélébile la date d'ouverture ou la date de péremption ;
- + récupération de produits : certains cafés souhaitent récupérer des produits dont la date de péremption est quasi à terme ou légèrement dépassée. C'est évidemment proscrit par la législation sauf dans des cas précis d'œuvres humanitaires. Les cafés associatifs qui souhaitent œuvrer ainsi pour proposer des prix attractifs pour tous et/ou lutter contre le gaspillage consumériste mettent en question leur responsabilité tant sociétale qu'envers les publics.
- + dons de produits posent la question de la traçabilité, de l'hygiène et de la transparence comptable.
- + jardinage par soi-même ou par des adhérents : cela ne signifie pas automatiquement qualité ni bio et pose les mêmes questions de traçabilité, hygiène et transparence comptable.
- + produits apportés par des bénévoles cuisinant chez eux (gâteaux par exemple ou tout autre produits cuisiné) : cela ne signifie pas automatiquement qualité ni bio et pose les mêmes questions de traçabilité, hygiène et transparence comptable.

### **La gestion des restes et des invendus**

- + la plupart des cafés donnent les produits restants ou invendus à des bénévoles ou des personnes en difficultés de revenus ;
- + certains cafés s'organisent pour que les invendus soient en priorité consommés par les bénévoles du café ;
- + la pasteurisation ou la congélation des produits sur place nécessite, pour respecter les règles d'hygiène et de suivi du froid, des matériel professionnels ;
- + la vente des restes est proscrite, tant pour des raisons d'hygiène que des raisons fiscales. De plus la vente à emporter obéit à des règles différentes.
- + dans tous les cas il est nécessaire de tenir un registre (un cahier) des invendus avec date et nature du produit pour la comptabilité ;

## Astuces

+ que ce soit pour la restauration ou pour le bar, certains cafés ont mis en place une « avance sur consommations » à la place de l'« ardoise » souvent pratiquée dans les cafés traditionnels. Il s'agit pour une personne de verser une somme qui est mise sur son compte et chaque consommation est déduite ensuite jusqu'à la somme totale avancée. Cela nécessite une gestion des comptes mais cela apporte une trésorerie et permet d'inverser les pratiques commerciales.

## Adaptation aux publics

- + créer du lien avec des producteurs locaux pour leurs produits ; mais avec quelles références car le local ne signifie pas nécessairement de qualité, ni bio ;
- + comment proposer du manger de qualité et à prix bas ?
- + faut-il et comment, proposer des plats végétariens ? La plupart des cafés associatifs tentent d'apporter des réponses concrètes ;
- + faut-il et comment, proposer des plats vegan ?
- + Faut-il et comment, s'adapter à des régimes alimentaires (allergies, sans gluten) ? ;

## Des pratiques écologiques

- + s'organiser pour que les déchets rejoignent un compost. L'organisation n'est pas simple car il est nécessaire que les déchets ne séjournent pas longtemps dans le café et qu'ils soient rapidement à l'extérieur.
- + faut-il privilégier un label bio pour les produits ? Si oui, quel label bio ?
  - = Le bel bio AB ? ([https://fr.wikipedia.org/wiki/Label\\_Agriculture\\_biologique](https://fr.wikipedia.org/wiki/Label_Agriculture_biologique)) ;
  - = le label bio Nature et progrès (plus exigeant) ([http://www.natureetprogres.org/producteurs/professionnels\\_nature\\_progres.php](http://www.natureetprogres.org/producteurs/professionnels_nature_progres.php)) ?
  - = le label bio-dynamie Demeter ? (<http://www.demeter.fr/>)?
- + s'organiser pour des critères écologiques de fonctionnement :
  - = quels produits de lavage de la vaisselle et des surfaces de travail , tables, etc : le vinaigre blanc est-il autorisé ? Quel détergent écologique dans les lave-verres et lave-vaisselle ?
    - = comment éviter l'utilisation massive des plastiques pour les contenants des produits utilisés dans la cuisine ? Existe t'il des contenants en verre ET étanches ou en inox ?
    - = comment proscrire les films plastiques et aluminium ? les barquettes aluminium ?
    - = comment s'organiser pour une connaissance de la provenance des produits non industriels (traçabilité, hygiène, qualité...) ?
    - = quel fournisseur d'énergie électrique, d'énergie gaz ? Comment vérifier les éventuelles pertes d'électricité sur le réseau interne du café ?
    - = organiser le tri sélectif des déchets dans le café (verre, plastique, métal, papier, etc) ;

## Gestion

- + permettre à des salariés et des bénévoles de participer à l'accueil, le service au bar et le manger/la cuisine, nécessite une organisation complexe pour le respect de l'ensemble des règles, pour un suivi et une régularité, pour la relation aux publics du café et concerne de très nombreuses consignes. Cette organisation se construit petit à petit, se structure et s'écrit, se réalise avec quelques habitudes, une installation pratique...
- + calcul des prix : les indices multiplicateurs peuvent varier et être décidés par le café, à minima à 2,5 en moyenne de l'ensemble, pour pouvoir équilibrer charges et produits.

+ le café doit décider un mode de prix : prix fixe ? prix libre ? Mixte des deux ? dans la prise en compte de ses orientations, des équilibres financiers nécessaires, du mode de fonctionnement souhaité et des règles légales.

### **Qualifier juridiquement la restauration**

Il est nécessaire de comprendre la différence entre restauration, restauration rapide et ventes à emporter car le statut des personnels, le taux de TVA, les règles d'hygiène ne sont pas identiques pour chacun. (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22399>)

La restauration rapide se définit comme les contenus pouvant s'insérer dans un sandwich, y compris en les mettant dans une assiette. Son taux de TVA est de 10% alors que tous les autres produits sont à un taux de 20%. Cela implique de ne pas cuisiner mais disposer des éléments prêts, à chauffer ou non. C'est le mode de restauration le plus simple à organiser.

La vente à emporter comporte des règles d'hygiène particulières.

La restauration est la capacité à cuisiner, traiter et mélanger des produits, et obéit à des règles spécifiques d'hygiène comme de convention collective.

### **Social**

+ comme pour tout le fonctionnement de nos cafés, porter attention, concernant la restauration, au sur-investissement des bénévoles ou des salariés qui peut être préjudiciable à chaque personne autant que collectivement ;

+ avoir et exprimer de la considération et de la bienveillance pour les acteurs du café associatif, bénévoles et salariés ;

+ appropriation du café associatif par les bénévoles : accueil, formation, adhésion à l'association ;

+ accueil, suivi, formation, tutorat, bienveillance envers les service civique et stagiaires ;

+ quelles contre-parties pour les bénévoles ? Au delà du « gain » symbolique de l'engagement, de la convivialité, de la relation, de la participation à une cause commune, chaque café associatif doit fixer ses règles de consommation de boisson et de manger des bénévoles pendant le service tout en respectant la loi d'interdiction pour tous de consommation d'alcool pendant le service : toute consommation non alcoolisée ? limitation à certains produits ? limitation en quantité ou en équivalent prix ? Dans tous les cas, tous les produits ainsi consommés doivent être portés sur le registre « casse » ou sur un registre spécifique de « gratuit » pour la comptabilité.

+ de nombreux cafés organisent des produits dits « suspendus ». Le principe est simple : une personne paye un produit (café, thé, sandwich, etc..) qu'elle ne consomme pas et met à disposition d'un inconnu qui plus tard pourra ainsi consommer gratuitement. La café appose alors une étiquette suspendue dans l'enceinte du bar pour une visibilité certaine.

+ organiser de l'information et des règles d'intervention pour tous ceux qui participent au bar afin de pouvoir réagir à d'éventuels propos (ou blagues) sexistes, homophobes, racistes envers telle ou telle personne du public ou envers eux-mêmes.

### **Conclusion provisoire**

Si « le manger » est une évidence dans un lieu de convivialité et d'éducation populaire, la mise en œuvre nécessite de se qualifier et organiser la complexité de l'ensemble des règles sociétales, fiscales, d'hygiène et réglementations de toutes sortes, tout en se questionnant sur nos différentes responsabilités collectives et individuelles, tout en

s'inscrivant dans les valeurs du projet associatif et l'appartenance à l'ESS. C'est un défi pour chaque café associatif, mais un défi motivant et joyeux.