

SEGPA champ HAS

APPROCHE REGLEMENTAIRE DES OBJETS CONFECTIONNÉS DE NATURE ALIMENTAIRE

Année 2016-2017



La pratique des « objets confectionnés » constitue un élément essentiel de la pédagogie des SEGPA en collèges. Elle permet de placer des élèves dans des situations professionnelles, proches de la réalité des métiers auxquels ils se destinent.

Cette note s'adresse à tous les enseignants des filières relevant des SBSSA amenés à réaliser et distribuer des préparations culinaires dans le cadre de leurs enseignements relevant du Champ HAS.

1- Définition

Un objet confectionné se définit comme étant une transformation de matière d'œuvre ou une prestation de service réalisée par les élèves dans le cadre d'une démarche pédagogique et ayant une valeur marchande.

Il est à noter que les repas servis dans les collèges sont des exercices pédagogiques. Ils relèvent du régime des objets confectionnés et ne sont pas soumis à la TVA à condition de prendre certaines précautions (pas de publicité, pas de démarchage, ni de concurrence déloyale s'agissant de la politique tarifaire).

2 - Le cadre réglementaire

✓ *Code de l'Éducation, et notamment ses articles L132-2 (principe de gratuité), et R421-58 (tarifs des objets confectionnés dans le budget de l'EPL).*

✓ *Circulaire n°88-079 du 28 mars 1988 portant organisation économique et financière des EPLE.*

✓ *Circulaire n°91-132 du 10 juin 1991 portant annexe technique de la circulaire du 28 mars 1988.*

✓ *Circulaire n°IV-69-64 du 5 février 1969 relative au régime des objets confectionnés et des travaux exécutés dans le cadre de l'activité pédagogique des établissements dispensant un enseignement technique ou professionnel (taxe sur la valeur ajoutée).*

✓ *Circulaire n°78-253 du 8 août 1978 portant réglementation relative aux travaux et aux fabrications industrielles dans les établissements d'enseignement technique, à la vente d'objets fabriqués et à la rémunération de services.*

✓ *Arrêté du 11 octobre 1993 relatif à la création des régies de recettes pour l'encaissement d'objets confectionnés.*

3 - À propos de la tarification des objets confectionnés

Quel que soit le type d'objet confectionné, il est obligatoire que la **tarification** ait fait l'objet au préalable d'une délibération du **conseil d'administration** devenue exécutoire.

Pour les objets de faible valeur, les prestations de service répétitives nécessitant peu de matière et les objets fabriqués en série, il s'agit d'arrêter un prix unitaire qui sera périodiquement révisé.

Il est rappelé que la réglementation (annexe technique du 10/06/91 modifiée par la circulaire du 12/07/93) impose la fixation par le conseil d'administration d'un seuil au-delà duquel son autorisation est nécessaire pour la vente de l'objet confectionné.

S'agissant de réalisations acquises par les élèves, il convient d'arrêter un tarif de vente spécifique qui sera calculé selon les modalités définies ci-dessus, à l'exception du coût de la main d'œuvre et des frais généraux.

Quant à l'encaissement, il faut savoir que seule la création d'une régie de recettes et la nomination d'un régisseur autorisent le recouvrement par une personne autre que l'agent comptable.

Voir annexe 1 à titre informatif.

A - Restauration collective : cf. arrêté réglementation 2009

Pour tous les établissements de restauration collective et cuisines centrales et annexes IV et VI et restauration collective hors cuisines centrales annexes VII et VIII

« L'activité de restauration hors foyer est caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat »

Donc deux notions qui diffèrent de la restauration traditionnelle, dite « remise directe » : le lien est fait entre deux entreprises (identifiées par leur SIRET) et non directement avec le consommateur final. À cela, s'ajoute la notion de clients réguliers (voire même captifs pour un enfant qui mangerait à la cantine tous les jours) induisant une plus grande récurrence à l'exposition au risque en cas de mauvaises pratiques augmentant de fait l'impact et le risque pour la santé publique. C'est en cela que réside la différence de réglementation entre la cuisine de l'école et le snack du coin de la rue.

B - Remise directe :

Correspondant à toute cession à titre gratuit ou onéreux entre un détenteur de denrées alimentaires et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation en dehors de toute activité de restauration collective tout autre destination.

Exp : vente de paniers, portage à domicile par traiteurs, épiceries sociales.



Les cuisines ou ateliers pédagogiques, foyers et structures de vie font l'objet d'une partie du chapitre A- restauration collective « cas particuliers » :



A - Si les préparations alimentaires, les repas fabriqués ne sont pas consommés : **pas de réglementation applicable sur la vente**



B - Si les préparations alimentaires, les repas élaborés sont consommés exclusivement par ceux qui les préparent : consommation domestique privée **pas de réglementation applicable.**



C - Si les préparations alimentaires, les repas préparés sont servis au restaurant de l'établissement aux personnes internes à l'établissement (élèves ou les professeurs) ou aux personnes externes à l'établissement : **il s'agit d'une activité de restauration collective** et c'est la réglementation 2009 qu'il faut appliquer (températures de stockage, maintien en températures, plats témoins...).

C'est de fait la réglementation relative à la restauration collective qui s'applique (Paquet Hygiène, AM 21/12/2009, etc...) ainsi que les Bonnes Pratiques d'Hygiène (dites BPH), Analyse des dangers selon la méthode HACCP, ...



D - Si les préparations alimentaires et les repas préparés sont consommés par des personnes extérieures à l'établissement sur place ou à l'extérieur : **il s'agit de remise directe.**

Dans tous les cas, si les produits sont vendus aux personnes internes ou externes à l'établissement, il est souhaitable de se doter d'une cellule de refroidissement (pour abaisser la température rapidement dans la conformité des exigences HACCP) et de respecter les bonnes pratiques d'hygiène concernant la réception, le cheminement et le stockage des denrées, la fabrication à l'atelier, le conditionnement et la distribution.

(CONSULTER sur le site académique le « guide des bonnes pratiques sur les plateaux techniques Hygiène Alimentation services » http://www2.ac-lyon.fr/enseignement/sbssa/IMG/pdf/vademecum_bonnes_pratiques_has.pdf).

Dans tous les cas, que les produits soient vendus aux personnes internes ou externes à l'établissement, il est indispensable de respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène de la réception des matières premières à la distribution des produits finis

L'AM du 21/12/2009 oppose une obligation de résultat (et en l'occurrence pour l'étape de refroidissement rapide, passer d'une température à cœur supérieure ou égale à +63°C à une température à cœur inférieure ou égale à +10°C en moins de deux heures) pas de moyen. Si vous pouvez répondre à cette exigence, sous réserve de garantir la salubrité du produit fini, alors la méthode sera jugée réglementairement recevable. Par exemple, des pâtes (ou du riz) sont refroidies après cuisson à l'eau puis en enceinte réfrigérée et non pas en cellule de refroidissement afin d'éviter l'effet d'agglutination.

**Le principal étant que le produit passe en moins de 2 heures de +63°C à +10°C et non de disposer ou pas d'une cellule de refroidissement. D'ailleurs d'autres méthodes de refroidissement rapide existent : le sanglage sur pain de glace, le bain marie inversé, etc... Mais en établissement scolaire c'est le moyen le plus simple.*

Cas particulier des SEGPA

Toute activité pratique est encouragée mais doit être prétexte à évaluer les compétences du socle, il est exclu « de faire pour faire » et la SEGPA n'est plus aujourd'hui dans la position « de services rendus » à la communauté scolaire.

L'analyse des dangers à priori est un très bon exercice de réflexion puisqu'elle impose de prendre un peu de recul sur l'organisation et les tâches attendues en vue de la bonne réalisation du projet, tout en se posant la question à chaque étape des risques potentiellement engendrés par telle ou telle situation.

Les activités de réalisations pratiques doivent s'inscrire dans des projets ponctuels : elles ne doivent pas faire l'objet de ventes ou prestations à caractère répétitif tout au long de l'année.

*Exp : Éviter les ventes répétitives tout au long de l'année à la récréation de viennoiseries, crêpes ...
Au restaurant pédagogique, pas de « petite restauration » ni de « café gourmand » toute l'année : réaliser ces prestations sur quelques semaines (le temps que tous les élèves occupent tous les postes de travail) puis décliner en un service au plateau, puis du snacking, puis des collations à emporter ...qui sont autant de formes de distribution possibles dans la découverte des formations.*