

Formation professionnelle H.A.C.C.P.

(Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des dangers et contrôle des points critiques)

La formation « apprendre la méthode d'hygiène HACCP en cuisine collective et ateliers d'animation », organisée par l'association Le Mat Ardèche s'est achevée le 13 novembre 2020 au Viel Audon. Les 17 participants, venus de toute la France, étaient en attente de ces 4 jours de formation professionnelle, depuis mars dernier.

Les participants sont des animateurs, des gestionnaires et des cuisiniers, tous porteurs d'activités professionnelles très diversifiées, à la croisée des chemins entre l'alimentation et l'éducation. Leurs pratiques nécessitent de développer de nouvelles compétences, pour maîtriser l'hygiène alimentaire et sécuriser leurs activités éducatives.



Ils sont repartis avec des apports théoriques des formateurs en hygiène alimentaire, sur la méthode HACCP, les trucs et astuces qu'ils ont partagés, des idées pour leurs projets. Les ateliers pratiques ont permis la rédaction de protocoles sanitaires adaptés à leurs situations. De quoi reprendre leurs activités autrement : atelier d'animation cuisine pour un public handicapé, ou pour les enfants en classe de découverte, gestion d'un food truck, atelier traiteur sur les marchés locaux, animation d'une cuisine associative, ateliers de transformation des invendus des marchés ou des coop bio, école dans la forêt avec les enseignants...

Ce stage s'est réalisé dans des conditions sanitaires difficiles. Cependant, l'équipe d'accueil de l'association Le Mat 07 a su mettre en place la vie quotidienne du groupe, avec une organisation rigoureuse des mesures barrières. Cela a permis à la préfecture d'accepter de maintenir cette formation professionnelle.

Les participants ont apprécié cette organisation et profité de ce stage pour enrichir leur perception de la responsabilité de chacun, face à ce nouveau risque sanitaire.

L'association Le Mat 07 est impliquée sur les questions de l'éducation à l'alimentation depuis de nombreuses années de par la gestion de ses ateliers éducatifs : du grain au pain, du jardin à l'assiette, le cycle du lait, la gastronomie des plantes sauvages de la garrigue...

L'équipe de formateurs a créé cette formation professionnelle en 2001, avec une enseignante du lycée hôtelier de Largentière, pour répondre aux besoins de compétences de tous ceux qui gèrent des projets atypiques, souvent soucieux de valoriser les ressources locales et de développer une cuisine nourricière. Cette formation ne cesse d'évoluer pour répondre au mieux aux questions de société et aux projets des participants.

Voir une vidéo de présentation de cette formation dans le webdoc des animateurs dans la partie « de former au métier » puis « La formation continue » : <http://animacteurwebdoc.fr/>

Éduquer au goût, faire des menus équilibrés, respecter la qualité des produits, s'approvisionner localement, ne pas gaspiller, tout cela semble évident, mais nécessite de s'approprier des techniques adaptées, de s'inscrire dans une démarche de travail globale et surtout de s'associer à d'autres pour mutualiser des pratiques vertueuses.

Les formateurs (Yann SOURBIER de l'association Le Mat 07 et Sylvie KELLER de l'association du Loubatas) sont cofondateurs du réseau national des cuisines nourricières avec Gilles Daveau, Thierry Marion et bien d'autres. Ils contribuent activement à promouvoir la qualité alimentaire en

restauration collective et à accompagner les équipes dans la prise en compte de la loi EGalim.

Pour promouvoir les projets alimentaires de territoire sur l'Ardèche, l'équipe de l'association Le Mat 07 et le collectif Pétale 07 s'impliquent également dans **une recherche-action « de l'assiette au territoire »**, initiée par la chercheuse Claire Lamine de l'INRA.

<https://www.assiette-territoire.com/resto-collective>.

Circuits courts, produits locaux, restauration collective de qualité, préservation de l'environnement, éducation culturelle, équilibre alimentaire, santé..., des sujets de société, pour construire ensemble la transition et le monde de demain.

Prochaine formation HACCP au Viel Audon prévue en février 2021 <https://levielaudon.org/sf/haccp/>



A lire :

- [« Mathieu De Sousa en formation pour une cuisine de pays »](#) - article paru le 16 novembre 2020 dans Le Dauphiné - Interview de Mathieu De Sousa, faite par Guy Boyer
- [« Au Viel Audon, un colloque sur la cuisine nourricière en pleine nature »](#) - article paru le 11 novembre 2020 dans Le Dauphiné, rédaction : Guy Boyer