

2.15 GESTION DES « EXCÉDENTS »

EXCÉDENTS OU RESTES, COMMENT CHOISIR ?

En fin de service, certaines denrées n'ont pas été consommées. Il convient alors de distinguer :

- les excédents, qui pourront être présentés une seconde fois aux convives et
- les restes, qui devront être jetés à la fin du service.

Un excédent est une préparation culinaire prévue à un service de restauration collective, non présentée aux convives et dont la salubrité a été assurée, notamment par un maintien au chaud ($\geq 63\text{ °C}$) ou au froid (entre 0 °C et $+3\text{ °C}$), jusqu'au constat de son caractère excédentaire au regard de la demande des consommateurs ou un produit stable à température ambiante, pré-emballé en portions individuelles.

Les denrées pré-emballées réfrigérées (yaourts, fromages en portions, ...) ne sont pas des excédents à l'issue de leur présentation à la vente. Elles doivent être exposées à la vente à des températures conformes à leur étiquetage (voir fiche 2.3 stockage des denrées).

DENRÉES PRÉSENTÉES AUX CONVIVES

Le fait de présenter des denrées sur la chaîne de service les fragilise. Si elles sont réfrigérées, l'exposition en vitrine ouverte peut conduire à une élévation de la température (jusqu'à $+10\text{ °C}$ pendant 2 heures). Si elles sont chaudes, l'ouverture du bac gastro conduit à une baisse de leur température et à leur exposition aux contaminations aéroportées.

Aussi, les restes des préparations chaudes ou froides placées sur la chaîne de service doivent être jetés.

Naturellement, les boissons embouteillées (eaux, sodas) ne sont pas concernées par ce danger.

DENRÉES NON PRÉSENTÉES AUX CONVIVES

Ces produits peuvent être qualifiés d'excédents s'ils respectent les deux conditions suivantes :

1. ils ont été maintenus aux températures réglementaires pendant toute la durée du service : ils sont restés dans des armoires chaudes ou froides en amont de la chaîne de service ;
2. ils ont été préparés pour ce service et non pour un service ultérieur ; si tel était le cas, ils seraient qualifiés de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) et sortiraient du champ d'application de ce guide.

PLATS CHAUDS N'AYANT PAS ATTEINT $+63\text{ °C}$

Les préparations chaudes dont la température à cœur est inférieure à $+63\text{ °C}$ pour des raisons culinaires (viandes rosées ou saignantes) sont jetées en fin de service.

DENRÉES MIXÉES, MOULINÉES, HACHÉES, ...

Ces types de préparation et, de manière plus générale, les préparations réputées sensibles sont systématiquement éliminées à l'issue du service où elles ont été présentées, qu'elles soient chaudes ou froides.

DENRÉES CRUES

Les préparations réalisées sur place à partir de denrées d'origine animale crues (mayonnaise, mousse au chocolat, ...) sont éliminées en fin de service. Seule une étude de durée de vie permettrait, le cas échéant, d'en déterminer la durée de conservation possible.

ET DANS LES RESTAURANTS SATELLITES ?

La réglementation est plus restrictive pour les satellites que pour les cuisines centrales, non traitées ici.

En liaison chaude, les plats chauds qui n'ont pas été consommés sont éliminés en fin de service ; ils ne pourront pas subir de refroidissement rapide en vue de les présenter une seconde fois.

En liaison froide, seules les préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et qui ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et $+3\text{ °C}$ (ou inférieure à -18 °C s'il s'agit d'une liaison froide surgelée), sans rupture de la chaîne du froid, peuvent être conservées à l'issue du service et proposées au consommateur dans le respect de leur date limite de consommation.



QUE FAIRE DES EXCÉDENTS ?

PRÉPARER LEUR PRÉSENTATION À UN SERVICE ULTÉRIEUR

Les excédents d'un premier service peuvent être présentés à un service ultérieur, pour autant que leur salubrité soit assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de leur date de fabrication.

En pratique, les préparations froides sont maintenues entre 0 et + 3° C sans interruption depuis leur préparation et dans un conditionnement étanche.

Les plats chauds sont maintenus à + 63 °C au moins, sans interruption depuis la fin de cuisson dans une armoire chaude en amont de la chaîne de service. En fin de service, les excédents sont refroidis rapidement (voir la fiche 2.12 Refroidissement rapide). Avant le second service, les plats chauds seront remis en température (+ 63 °C au moins, voir la fiche 2.13 Remise en température).

Tous les excédents feront l'objet d'un nouveau plat témoin au moment de cette présentation ultérieure.

DÉFINIR UNE DATE LIMITE POUR CETTE SECONDE PRÉSENTATION

Une denrée préemballée (yaourt, fromage portion conditionné, ...) peut être conservée et proposée au consommateur jusqu'à sa DLC, sous réserve que la température maximale de conservation fixée par le fabricant soit respectée tout au long de sa conservation.

Pour les excédents d'autres denrées, l'exploitant définit une date limite jusqu'à laquelle il peut les représenter. Par défaut, il s'agit du lendemain (J+1). Si le fabricant d'un produit surgelé prévoit une durée de conservation de 48 heures après décongélation, la date limite peut être portée à J+2.

ÉTIQUETER LES EXCÉDENTS

Les excédents sont identifiés et tracés (date de fabrication, menus, maîtrise des températures pendant la durée du stockage) puis conservés entre 0 et + 3 °C à l'abri des contaminations (couverts, films, ...).

Les excédents portent, au moins, les mentions suivantes :

- la date de fabrication en clair (jj/mm),
- date limite de consommation (« à consommer jusqu'au », suivi de la date en clair J+1 au maximum),
- température de conservation (entre 0 et + 3 °C).

Ces mentions d'identification internes peuvent être apposées sur le bac contenant le produit ou sur une fiche suiveuse, à l'exception de la date limite de consommation, qui doit figurer sur chaque conditionnement, barquette ou unité.

EXCÉDENT A conserver entre 0°C et +3°C
Présenté le :
A consommer jusqu'au :

COMMENT LIMITER LES EXCÉDENTS ?

L'élimination de denrées a un coût économique et la conservation d'excédents doit être maîtrisée.

Aussi, il convient de limiter les excédents :

- en ajustant la production au plus près de la consommation prévisible (données d'historiques de consommations, planning de fréquentation, etc.),
- en présentant dans les meubles de distribution « le juste nécessaire », ce qui implique de conserver les produits finis en meubles fermés de stockage ou de maintien en température (armoire chaude).

La conservation d'excédents ne peut être anticipée (PCEA « déguisées ») et doit rester la conséquence d'un constat de surproduction en fin de service.

Pour aller plus loin ...

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, notamment son annexe IV
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant