



RECOMMANDATIONS À PROPOS DES PIQUE-NIQUES

Les différents ministères chargés de la jeunesse, de l'agriculture, de la santé et de l'hygiène nous demandent de sensibiliser parents et adolescents sur la composition des pique-niques afin d'éviter les intoxications alimentaires. Ces recommandations tiennent compte de la conservation des aliments et non de l'équilibre alimentaire.

Afin de vous aider, nous vous proposons de vous référer au tableau suivant :

Fortement déconseillés	<ul style="list-style-type: none">- Poisson frais, fumé.....- Préparation à base de crème fraîche, mayonnaise, beurre...- Viande (Rôti de porc, de bœuf, steak haché, saucisses...)- Pizza- Fromage à pâte molle (camembert, brie, reblochon...) et fromage frais (chèvre frais, mozzarella, feta, fromage blanc...)- Jus de fruits frais non pasteurisé- Yaourts- Beurre (pourquoi pas le remplacer par une tranche d'emmental ?)- Mousse au chocolat
Tolérés	<ul style="list-style-type: none">- Les œufs cuits durs devront être transportés dans leur coquille- Jambon blanc- Salade sous vide (carottes râpées...)
A bonne conservation entre (0° et 4°) sont fortement conseillés	<ul style="list-style-type: none">- Tomate, melon, fruits (de préférence non tranchés)- Salade en conserve (mexicaine, niçoise...)- Pâté en boîte (non entamée)- Sardines ou maquereaux en boîte- Pains- Saucisson sec- Jambon de pays- Fromage à pâte pressée (emmental, gruyère, comté...)- Chips- Fruits secs- Desserts operculés (compote.....)- Biscuits, barres de céréales- Eaux, briques de lait ou de jus de fruits

Remarques !

Le pique-nique doit être, de préférence, préparé juste avant le départ, composé de produits stables à la chaleur ou maintenus à basse température à l'aide de matériel isotherme ou réfrigérant. Il est possible d'amener une petite glacière.

Les fruits et légumes devront être lavés.

Afin d'éviter qu'une éventuelle contamination se propage (si le jeune n'a pas de petite glacière individuelle), il est préférable d'emballer les sandwiches, de placer l'ensemble du pique-nique dans une poche avant d'installer le tout dans la glacière collective du centre qu'il est parfois difficile, selon les sorties de maintenir entre 3°C et 4°C.

