# 

# Ateliers DIY : Normes d’hygiène

# de l’association Zéro Déchet Touraine

**Consignes approuvées par le Conseil d’Administration de l’association le 07/05/2019**

Les recettes ci-dessous ont été sélectionnées pour les ateliers DIY sur la base de plusieurs critères : réalisables par tout public (enfants, adultes), ingrédients bon marché, peu de matériel nécessaire, recettes rapides, résultats immédiats.

L’association possède tout le matériel pour les réaliser et des réserves d’ingrédients (sauf ingrédients frais comme le marc de café par exemple).

Il en existe d’autres, consultables sur la page « recettes » du site web de l’association, dont la composition et les consignes ont été validées par l’association et que vous êtes libre de proposer au public:

[https://www.zerodechettouraine.org/groupe/ateliershttps://www.zerodechettouraine.org/groupe/ateliers](https://www.zerodechettouraine.org/groupe/ateliershttps:/www.zerodechettouraine.org/groupe/ateliers)

Il est préférable de tester une recette soi-même avant de la réaliser en public. Dans l’intérêt de tous, tous les principes d’hygiène énumérés ci-dessous doivent être appliqués en atelier DIY, quelle que soit la recette. Attention, en cas de problème, c’est la responsabilité civile et pénale de l’animatrice qui est engagée !

## Quels bénéfices escompter du respect de ces règles ?

* L’association fait la démonstration de son sérieux et de son professionnalisme ;
* L’intervenante monte en compétences et met en application des bonnes pratiques inspirées de pratiques professionnelles éprouvées (travail en cuisine, en laboratoire, en entreprise artisanale ou industrielle…) ;
* Les participants sont sensibilisés à la prévention d’une partie des risques domestiques ;
* Les organisateurs sont rassurés sur la qualité de la prestation et sur l’encadrement des participants ;
* L’atelier a des conséquences positives, le mode de vie zéro déchet peut se propager sur des bases solides et raisonnables.

## Récupération du matériel et des ingrédients

1. **Après vous être portée volontaire** pour animer un atelier DIY prévu à une certaine date (sur simple mail à [contact@zerodechettouraine.org](mailto:contact@zerodechettouraine.org)), nous vous indiquerons quand passer à la ressourcerie pour récupérer le matériel et les ingrédients nécessaires et quand le ramener. Cela dépendra des autres ateliers DIY prévus avant et après le vôtre. Merci de respecter ce planning pour la bonne organisation de l’association.
2. **Contactez les organisateurs pour préciser vos besoins matériels** : espace abrité accessible avec stationnement à proximité (pensez au chargement-déchargement du matériel !), 2 tables, prise électrique et multiprise, point d’eau à proximité, quelques chaises. Les participants devront venir avec leurs contenants personnels pour repartir avec des échantillons (petits pots hermétiques en verre ou plastique). Convenez du lieu, de la date et de l’heure du rendez-vous et de la durée de l’atelier (généralement 1h à 1h30 pour un groupe de 15 personnes maxi).
3. **Etablissez une check-list des ingrédients et matériels nécessaires** :

* Matériel de transport : caisses (ingrédients, matériel propre, matériel sale), planches à roulette, diable, sacs…
* Matériel de stand : kakemono, livres à vendre, présentoirs, flyers…
* Matériel collectif : plaques de cuisson, marmite, spatules, entonnoirs, saladiers, balance, cuillère de pesée, paires de ciseaux, feutres, feuilles, colle, pictogrammes de sécurité …
* Matériel individuel pour chaque participant : petit bol, récipient hermétique, flacons, cuillères, …
* Matériel de protection selon les recettes (pour chaque animatrice) : masque à poussières, gants biodégradables, lunettes de protection, tablier, couvre-chef (=vêtement pour couvrir les cheveux), …
* Matériel de nettoyage : éponge, torchon, chiffon microfibres, nettoyant professionnel, solution hydroalcoolique, alcool à 70°, papier absorbant,…
* Ingrédients selon les recettes (calculez bien les masses et volumes nécessaires afin que les participants puissent repartir avec des échantillons).

1. **Le matériel et les ingrédients sont à récupérer à notre local**, situé à la Ressourcerie La Charpentière ([2 bis rue Marcel Dassault 37520 La Riche](http://maps.google.com/maps?z=16&q=2%2Bbis%2Brue%2Bmarcel%2Bdassault%2B37520%2Bla%2Briche), 09 51 04 54 19), quelques jours avant l’atelier.

**-** Ouverture : le mercredi de 14 à 18h, le vendredi de 14 à 18h, le samedi de 10 à 18h.

**- Attention :** La Ressourcerie est parfois exceptionnellement fermée. Il est préférable d’appeler avant de venir pour vérifier qu’ils seront bien ouverts à l’heure de votre passage ou pour convenir d’un rendez-vous en dehors des horaires d’ouverture (solution à ne réserver qu’en cas d’absolue nécessité).

* **La clé de notre local se trouve au magasin de la ressourcerie, au rez-de-chaussée**. Vous devrez renseigner le registre (nom, prénom, date, heure d’emprunt de la clé) et présenter une pièce d’identité pour pouvoir emprunter la clé.
* Notre local se trouve au premier étage de l’annexe de la ressourcerie (au-dessus de l‘atelier menuiserie), à gauche après la cuisine.
* En principe nous avons du stock d’avance, mais des ingrédients ou du matériel peuvent être manquants, hors d’usage ou périmés. Nous n’avons pas encore de bénévole en charge de la surveillance des stocks et du réapprovisionnement. **Prévoyez donc la possibilité de devoir faire quelques courses si nécessaires avant l’atelier**. Achetez éventuellement ce qu’il vous faut et envoyez un scan du ticket de caisse ou de la facture à [tresorier@zerodechettouraine.org](mailto:tresorier@zerodechettouraine.org) afin de vous faire rapidement rembourser par virement.
* Refermez la porte du local à clé, **rendez la clé au magasin de la ressourcerie** et inscrivez l’heure de retour de la clé sur le registre.

## Traçabilité des produits, qualité des ingrédients

1. **Pour tout ingrédient nouvellement acheté pour un atelier, tenir à jour le registre disponible** **au local de l’association** en indiquant : date d’achat, distributeur, marque, n° de lot et date de péremption.

* **Pour tout lot d’ingrédients utilisé lors d’un atelier,** indiquez sur le registre la date et le lieu de l’atelier et le statut du lot au retour de l’atelier (« entamé »/ « terminé »).
* **Les emballages de lots d’ingrédients doivent être stockés temporairement dans une poubelle « traçabilité » disponible au local de l’association**, pendant au moins une semaine, afin de pouvoir identifier l’origine d’un éventuel problème sanitaire survenu après un atelier DIY.
* Les produits doivent être « frais », leur apparence (texture, couleur, …) doit être normale. En cas de doute, il est préférable de racheter un ingrédient et de laisser l’ancien au local avec une mention « périmé ? ».
* **Au cours de l’atelier DIY, faire étiqueter les contenants personnels** par les participants eux-mêmes avec la liste complète des ingrédients et la date de péremption : par précaution à 7 jours à 4°C pour la pâte à tartiner, 7 jours au sec pour les autres produits alimentaires, 1 mois pour les cosmétiques, 3 mois pour les produits ménagers.
* **Les ingrédients doivent voyager dans des contenants hermétiques propres étiquetés** (bocaux à visser) et être utilisés à l’abri de l’humidité et des éléments extérieurs (pollens, poussières, insectes…). Bien refermer les contenants après prélèvement des ingrédients, ouvrir le moins longtemps possible.
* Ne pas toucher l’intérieur des contenants ou des couvercles avec les doigts.
* Ne pas faire de mélange accidentel lors des prélèvements (1 produit = 1 cuillère).
* Ne jamais passer au-dessus d’un contenant ouvert.
* Poser les couvercles sur une surface propre, l’intérieur vers le haut.
* Entre deux prélèvements, laisser la cuillère dans le couvercle ou sur une surface propre, plutôt que dans le contenant.
* Au retour de l’atelier, ne pas mélanger ustensiles propres et ustensiles sales. En cas de doute, tout laver. Ne pas mélanger restes d’ingrédients et déchets de préparation.
* Ne pas mélanger un fond d’ingrédients qui reviendrait d’un atelier DIY avec le stock (principe de la marche en avant).
* Ne pas mélanger et stocker deux lots différents d’ingrédients identiques (par exemples 2 fonds de poudre de noisette achetés à des dates différentes). En revanche, 2 lots différents peuvent être utilisés pour un même atelier.

## Installation du matériel le jour de l’atelier

1. **Transportez votre matériel sans vous faire mal** : pour prévenir les troubles musculo-squelettiques, utilisez le matériel de transport (diable et planche à roulette), pliez les genoux, dos droit et faites-vous aider pour les charges lourdes. Ne prenez que le nécessaire.
2. **Organiser votre atelier dans l'espace** pour prévenir les risques (chutes, brûlures, coupures, contamination du matériel collectif…): délimitez un espace « participants » (généralement une grande table), un espace « ingrédients » et « ustensiles propres » (une table pour vous), un espace « ustensiles sales » et déchets (sous votre table par exemple), placez les plaques chaudes près de vous pour éviter les risques de brûlures. Evitez les fils électriques qui traînent dans les zones de passage. Si possible utilisez les multiprises fournies par les organisateurs dans les établissements recevant du public (pour des raisons de responsabilités : les multiprises empoussiérées ou défectueuses peuvent provoquer des courts-circuits). Mettez votre tablier.
3. **Nettoyez puis désinfectez les tables, désinfectez les ustensiles avant toute manipulation**:

– Nettoyage : éponge et produit vaisselle ou tissu microfibres et désinfectant alimentaire (rincer après usage) ;

– Désinfection : papier absorbant et alcool à 70° ;

1. **Sortez les ustensiles et ingrédients de leurs caisses**. Nettoyez-vous les mains à l’eau et au savon et désinfectez-les à la solution hydroalcoolique. Mettez vos gants biodégradables et votre couvre-chef en cas de préparation alimentaire collective (inutiles pour une fabrication uniquement pour soi-même).

## Animation de l’atelier

1. **Lancez l’atelier**:

- accueil des participants avec un rapide tour de table pendant lequel chacun se présente et nous dit ses attentes ;

- Présentation succincte de l'association et de l'intérêt de fabriquer ses produits soi-même ;

- Instructions aux participants: les consignes de sécurité et d'hygiène, lavage/désinfection des des mains, distribution de matériel (éventuellement tabliers et couvre-chefs si on en a pour les participants) ;

- En cas d’utilisation d’huiles essentielles, préciser leurs vertus, les conditions de leurs bonnes utilisations et les cas où leur usage est déconseillé ;

- Atteindre quelques objectifs pédagogiques: savoir s'écouter les uns les autres, apprendre à collaborer, à s'organiser collectivement de façon efficace, échanger sur l'origine et la qualité des produits, amener les participants à s'exprimer sur les recettes DIY qu'ils ont déjà faites/réussies/ratées et expliquer pourquoi. Donner quelques exemples concrets de coûts écologiques et économiques de certains produits industriels (par exemple présence de nanoparticules de plastique dans des gommages, surdosage en fluor dans les doses de dentifrices montrées dans les pubs, détergents et odeurs agressifs des lessives industrielles, les conservateurs et les colorants...) et parler des avantages des alternatives (et aussi de leurs inconvénients ou limites pour être tout à fait honnête) ;

- Faire participer chacun en divisant le travail (pesée, mélanges d’ingrédients notamment) et en respectant les consignes d’hygiène spécifiques (voir plus bas) ;

- Réaliser quelques recettes en intercalant quelques trucs faciles pendant les temps de pose ou de chauffage (par exemple, je mets mon eau à chauffer pour la lessive et pendant ce temps, je montre la fabrication de la poudre pour lave-vaisselle) ;

- Faire étiqueter les contenants pour distribuer des échantillons (si possible dans les contenants personnels des participants, ce qui simplifie la logistique pour nous et réduit notre responsabilité) : **composition et éventuellement pictogrammes de sécurité** en cas de présence d’ingrédients irritants (cristaux de soude, acide citrique …) ;

- Répondre aux questions en reformulant systématiquement (pour être sûr qu'on a bien compris la question et que tout le monde l'a entendue), être dans une attitude bienveillante (pas de jugement, tolérance vis-à-vis des pratiques et des variantes) pour donner à chacun l'envie de s'exprimer ;

- En fin d’atelier, donner l'adresse du site web de l'association où retrouver les recettes préparées ensemble ;

- Conseiller quelques livres à la vente et des blogs utiles (**en cas de vente, demander des chèques à l’ordre de « Zéro Déchet Touraine » et noter les titres et nombres d’exemplaires vendus)**;

- Parler de l'adhésion en ligne et de nos besoins en bénévoles ;

- Donner les dates des prochains événements organisés par l'association ;

- Remercier chacun et récupérer le matériel prêté ;

- Eventuellement fournir aux participants un questionnaire de satisfaction ;

## Après l’atelier

1. **Ramenez le matériel et les restes d’ingrédients au local de l’association** dans les délais convenus. Une autre bénévole aura peut-être besoin de ceux-ci très prochainement. Tenir à jour le registre de traçabilité et stocker dans la poubelle « traçabilité » les emballages des lots d’ingrédients terminés au cours d’un atelier.
2. **Nettoyez le matériel comme indiqué ci-dessous** (possibilité d’utiliser la cuisine à côté du local). Rangez le matériel propre et les ingrédients aux endroits prévus. Triez les quelques déchets issus de l’atelier. Vous pouvez conserver vos masques à poussières en vue de futurs ateliers.
3. **Déposez les chèques reçus dans une enveloppe dans la caisse « stand » et informez la trésorière des ventes de livres effectuées :** [tresorier@zerodechettouraine.org](mailto:tresorier@zerodechettouraine.org)
4. Envoyez-nous vos éventuels suggestions et commentaire à [contact@zerodechettouraine.org](mailto:contact@zerodechettouraine.org). En particulier, **si vous terminez un lot d’ingrédients** pendant votre atelier et qu’il n’en reste plus (ou pas assez) en réserve au local, **merci de nous le préciser afin que nous puissions racheter cet ingrédient** avant le prochain atelier. **Un ustensile a été endommagé ou perdu ?** Signalez-le.

## Les recettes de cosmétiques faites par l’association en atelier DIY

* Dentifrice
* Gommage au marc de café

Les règles concernant les cosmétiques sont assez strictes

Plus d’infos: <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Produits-cosmetiques>

Avant l’atelier :

* Il est possible de récupérer une quantité suffisante de marc de café, la veille de l'atelier auprès du Cafécito, 43 rue du grand marché à Tours. Pensez simplement à prévenir l'équipe du Cafécito et idéalement à leur déposer un contenant à l'avance afin qu'ils puissent vous le rendre plein.
* Pour tout le monde : Se laver les mains à l’eau et au savon et/ou avec une solution hydroalcoolique (ne pas fumer après car risque d’inflammation de la solution hydroalcoolique).

Pendant l’atelier :

* **Pas de préparation collective** (= chacun fabrique pour lui-même), afin d’éviter d’être assimilés à des metteurs sur le marché de produits cosmétiques (législation contraignante, cf [règlement européen 1223/2009 du 30/11/2009](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:342:0059:0209:FR:PDF)).
* Inviter les participants à fabriquer leur propre recette et à utiliser leur contenant personnel.

Après l’atelier :

* Nettoyer le matériel à l’eau et au savon ou au liquide vaisselle. Bien sécher;
* Désinfecter le matériel :
* Pour le plastique et le silicone : désinfection à l’alcool à 70° de tous les ustensiles avec du papier absorbant (à jeter avec les déchets compostables) ;
* Pour l’inox et le verre : si possible, stérilisation dans l’eau bouillante 10 minutes, prélever à l’aide de pinces (pour ne pas toucher avec les doigts), faire sécher sur papier absorbant, recouvrir d’une cloche anti-poussières (ou d’un torchon propre). Alternativement, désinfection à l’alcool à 70°.

## Les recettes de produits ménagers

* Lessive
* Pastilles lave-vaisselle
* Pastilles WC
* Pierre d’argile

Quelques recommandations ci-dessous :

Plus d’infos:

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/publications/juridiques/panorama-des-textes/Produits-de-nettoyage-ou-d-entretien>

* **Pas de préparation collective** (= chacun fabrique pour lui-même), afin d’éviter d’être assimilés à des fabricants de détergents (législation contraignante, cf [règlement européen 648/2004 du 31/03/04](https://aida.ineris.fr/consultation_document/34892)).
* **Pour la lessive : soit démonstration**, soit **autofabrication par les participants** en petites quantités (par exemple 25 cl par participant, adapter la recette et ne distribuer que de l’eau chaude dans les contenants personnels)
* Etiqueter le produit fabriqué avec la composition et les pictogrammes nécessaires ;
* Porter des EPI (Equipements de Protection Individuelle) en cas de pesée de produits pulvérulents et irritants: gants, masque, lunettes de protection, vêtement de protection (tablier) ;
* Après l’atelier : désinfecter le matériel comme pour les cosmétiques.

## Les recettes de produits alimentaires

* Pâte à tartiner maison
* Pesto aux fanes de radis
* Barres énergétiques
* Compotes
* Kit à cookies
* Pâtes fraîches
* chocolats et mendiants
* pâte à pain

Recommandations incontournables inspirées des règles générales relatives à la sécurité des denrées alimentaires et à l’hygiène alimentaire ([Règlement (CE) n°178/2002du 28/01/2002](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FR:PDF) et [Règlement (CE) n° 852/200 du 29/04/2004](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=FR)). Plus d’infos:

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

Pour toute personne participant à une **préparation collective :**

* Ongles coupés courts ;
* Nettoyer les plans de travail avec un désinfectant à usage alimentaire ;
* Lavage des mains et désinfection à la solution hydroalcoolique, couvre-chef (charlotte lavable ou vêtement couvrant **la totalité** de la chevelure de type foulard, bandana, etc), vêtements de protection (un tablier suffit) et gants à usage alimentaire ;
* Eviter le bois (spatules, planches à découper,…) à cause d’une possible contamination bactérienne ;
* Après l’atelier, nettoyer et stériliser le matériel dans l’eau bouillante 10 minutes si possible. Sinon, désinfection à l’alcool à 70°.

Si les participants fabriquent pour eux-mêmes :

* Nettoyer les plans de travail avec un désinfectant à usage alimentaire ;
* Lavage des mains et désinfection à la solution hydroalcoolique ;
* Conditionnement en contenant personnel propre et hermétique. Etiqueter avec la liste des ingrédients.

Attention aux allergènes : informer les parents de la liste des ingrédients quelques jours avant un atelier DIY pour enfants, pour qu’ils donnent leur accord en cas de dégustation sur place (exemple : pâte à tartiner sur du pain). Si pas d’accord parental, ne pas faire goûter l’enfant et donner éventuellement l’échantillon aux parents.

## Autres

* Tawashis
* Furoshikis
* Coloration d’œufs de Pâques
* Colle
* Pâte à papier
* Objets en matériaux recyclés : jardinière, éolienne,…

Pour le travail du tissu, quelques risques limités sont à prévenir (piqûres ou coupures accidentelles). Faire attention aux transmissions de ciseaux (pointes vers le bas !) entre participants par exemple.

La coloration des œufs de Pâques nécessite de faire bouillir des œufs évidés dans de l’eau colorée. Il y a donc un risque de brûlure et un risque électrique à gérer.

Les petits bricolages peuvent exposer à des risques de coupure ou d’écrasement. Il est important de bien répartir les tâches selon les capacités de chacun. Demander l’avis des organisateurs en cas de doutes (notamment en cas d’ateliers en milieux éducatifs spécialisés).

## Que faire s’il est impossible de respecter ces règles ?

Dans certaines circonstances, il peut être difficile de respecter toutes ces règles. Par exemple lorsqu’un atelier DIY doit se faire en extérieur dans un environnement poussiéreux, comme lors d’un festival en été. La décision suivante a été prise lors du CA du 12/03/2019 : si nous ne sommes pas dans la capacité d’assurer les règles d’hygiènes obligatoires, nous avons décidé de transformer les ateliers DIY de cosmétiques, produits ménagers et produits alimentaires en **ateliers de démonstration :**

* Le bénévole **montre la façon de réaliser la recette** ;
* Les participants **ne manipulent pas** les ustensiles ;
* Les participants **ne repartent** pas avec les produits réalisés ;

Il est aussi possible de développer dans ces circonstances des ateliers DIY « autres » afin que les participants puissent repartir avec un produit/objet qu’ils auront réalisé eux-mêmes, sans prise de risques.

Notes personnelles: