PRÉVENTION DU RISQUE INFECTIEUX EN PSYCHIATRIE

L’atelier culinaire - la culinothérapie

L’atelier culinaire (culinothérapie)

- Définition.
- Recommandations

et règlementation.



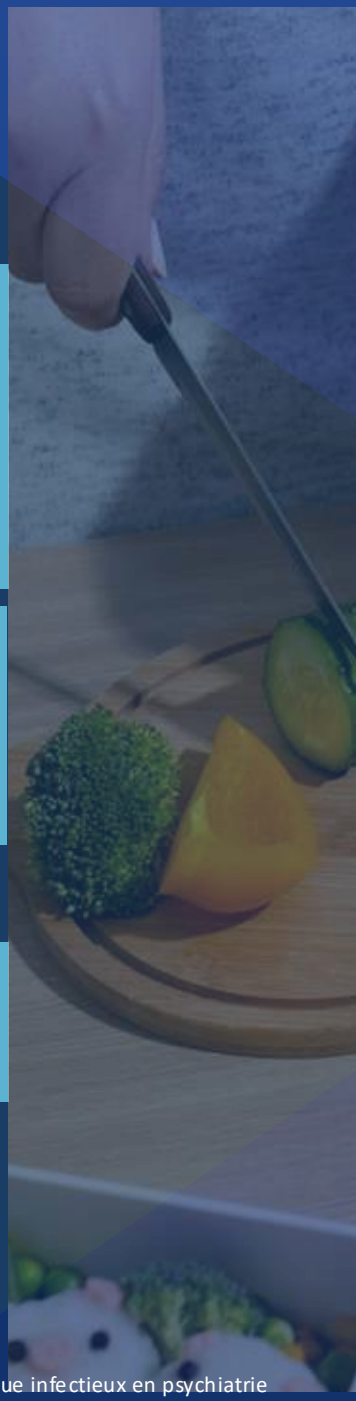
Septembre 2025 P1

Définition de l'atelier culinaire (culinothérapie)

Activité de soins
menée en individuel ou en groupe et pour tous les âges.

Il a pour objectifs :

- La socialisation
- La communication
- L'animation ergothérapeutique



L'atelier culinaire et son organisation :

Le groupe

- achète ensemble les denrées alimentaires au plus près de l'activité
- confectionne le plat ou le repas
- le consomme
- nettoie les locaux et le matériel après l'activité

Le professionnel référent

- s'assure à la fin de l'atelier que le local et le matériel soient rangés et nettoyés

L'atelier culinaire festif et/ou à visée collective :

Repas préparé par un petit groupe de personnes et partagé avec d'autres personnes

L'atelier culinaire
est à différencier du repas thérapeutique qui lui,
consiste à partager un repas soignants/patients
avec des produits issus de la restauration collective.

Recommandations et Règlementation de l'atelier culinaire

Il n'existe pas d'arrêté ni de décret spécifique,
néanmoins, la réglementation et les recommandations suivantes
peuvent être consultées :

Le paquet hygiène. Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

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.

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.

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Hygiène et ateliers de cuisine thérapeutique. Recommandations. C.CLIN-Ouest, 2002. 20 pages.

Hygiène de la restauration dans les établissements de santé. C.CLIN-Ouest, 2001. 75 pages.

Recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs, maquetté par le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 79 pages