



**ACADÉMIE
DE TOULOUSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction des services départementaux
de l'éducation nationale
du Lot



**PRÉFET
DU LOT**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction Départementale de l'Emploi, du
Travail, des Solidarités et de la Protection
des Populations

Groupement Départemental
de Gendarmerie

Agence Régionale de Santé
Délégation territoriale du Lot

Service Départemental
d'Incendie et de Secours

Recommandations concernant l'organisation d'un séjour de vacances dans le département du Lot

Direction Académique des Services de l'Éducation Nationale
Service départemental à la jeunesse, à l'engagement et aux sports
1, place Jean-Jacques Chapou – Cité Chapou - CS 40286 - 46000 CAHORS
Tél : 05.67.76.55.26
Courriel : acm46@ac-toulouse.fr

Depuis le 1er janvier 2021, le service « jeunesse, sports et vie associative » de la DDCSPP a été transféré à la direction des services académiques de l'Éducation nationale (DSDEN) et est devenu le service départemental à la jeunesse, à l'engagement et aux sports (SDJES). Le contrôle des séjours de vacances et de l'ensemble des Accueils Collectifs à Caractère Éducatif de Mineurs relève de la SDJES et demeure sous la responsabilité du préfet de département.

Parallèlement, une nouvelle direction départementale de l'État est devenue l'interlocuteur unique des usagers sur les thématiques de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations : la nouvelle direction de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP), issue de la fusion de deux entités (DDCSPP et UD DIRECCTE).

La DDETSPP, à travers son pôle protection des populations, assure les missions suivantes : la prévention des risques sanitaires, la sécurité et la qualité des productions primaires ainsi que la protection économique des consommateurs.

Les Agences Régionales de Santé ont, quant à elles, pour mission d'assurer, à l'échelon régional, le pilotage d'ensemble du système de santé. Elles sont issues de la partie santé des anciennes DDASS d'avant 2010 et assurent deux grandes missions : le pilotage de la politique de santé publique en région et la régulation de l'offre de santé. Elles sont représentées dans les départements par des délégations territoriales.

Des visites et contrôles de l'ARS peuvent également intervenir pour ce qui concerne l'aspect sanitaire des eaux de piscine et en cas d'infection alimentaire collective, en lien avec la DDETSPP dans ce dernier cas.

Le SDJES de la DSDEN, par rapport aux accueils de mineurs, a une double fonction : le contrôle du respect de la réglementation issue du code de l'action sociale et des familles d'une part, l'amélioration de la qualité éducative d'autre part.

Faciliter l'accès des mineurs aux séjours de vacances quel que soit leur milieu social, et ce particulièrement dans le contexte de la crise sanitaire, est une préoccupation du ministère de l'Éducation nationale, de la jeunesse et des sports. Aussi, le SDJES accompagne-t-il dans le département du Lot le déploiement du dispositif « colos apprenantes » qui a permis, en 2020, à 227 enfants de bénéficier d'un séjour labellisé sur notre territoire.

SOMMAIRE

SÉCURITÉ

- Incendie p1
- Installations de loisirs p2
- Dangers en promenade p3
- En cas d'accident p3

TRANSPORTS ET DÉPLACEMENTS

- Organisation d'un transport routier p4
- Déplacements en groupe p7

SANTÉ

- Infirmierie p9
- T.I.A.C. p11
- Soleil et chaleur p11
- Troubles de la santé et handicaps p12
- Equilibre nutritionnel p14

HYGIÈNE

- Elimination des déchets p15
- Eau potable p15
- Hébergement p15
- Restauration collective p16

DIMENSION ÉDUCATIVE DES SÉJOURS

- Projet éducatif p22
- Projet pédagogique p23

VISITES

- Visites de la DSDEN p26
- Visites de l'ARS p30

TEXTES RÉGLEMENTAIRES

p31

SÉCURITÉ

Incendie

Activités de plein air :

- Il est nécessaire d'indiquer, lors de la déclaration du séjour de vacances, l'emplacement exact du camp afin de permettre l'accès des secours en cas de besoin.
- Il est interdit par arrêté préfectoral à toute personne d'allumer ou de porter des feux de plein air (feux de cuisson et de loisirs). Toutefois, des dérogations à cette interdiction peuvent être accordées par décision municipale concernant les camps fixes. La demande de dérogation doit être établie sur un imprimé type à retirer auprès de la DSDEN et soumise à l'approbation du maire de la commune d'implantation. Cette dérogation accordée doit être présentée en cas de contrôle exercé par les différents services administratifs concernés.
- L'éclairage butane est strictement interdit ; seul un courant de très faible puissance est autorisé dans les tentes.

Bâtiments d'hébergement :

- Tous les bâtiments accueillant un séjour de vacances doivent être déclarés par les propriétaires auprès de la DSDEN de leur implantation. Il est nécessaire de s'assurer auprès de l'exploitant que cette démarche a bien été faite en lui demandant son numéro de déclaration.
- Avant de réserver une structure d'hébergement dans un bâtiment, se procurer auprès de l'exploitant le procès-verbal de visite de la commission de sécurité daté de moins de 5 ans.
- A l'arrivée, demander à l'exploitant de préciser les mesures de sécurité spécifiques à l'établissement (fonctionnement de l'alarme incendie, emplacement des organes de coupure d'urgence électricité, eau, gaz, emplacement des extincteurs...).
- S'assurer de l'absence d'encombrement des issues de secours ainsi que leur facilité d'ouverture.

- Si vous apercevez une fumée suspecte, appelez le 18 ou le 112 et gardez votre calme. Regroupez-vous dans un bâtiment ou une zone dégagée. Si vous en avez la possibilité, protégez-vous en arrosant le sol autour de vous.
- Effectuer un exercice d'évacuation dès le début du séjour et l'indiquer sur le registre de sécurité.

Installations de loisirs

Les aires collectives de jeu :

Elles doivent répondre à des exigences essentielles de sécurité, en particulier pour ce qui concerne la conception et la fabrication de certains matériels, ainsi que leur entretien et leurs règles d'utilisation. La réglementation indique notamment que les surfaces des zones accessibles des équipements ne doivent comporter aucune pointe, ni arête saillante ni surface rugueuse et que les angles ne doivent pas présenter de risques d'accrochage des parties du corps ou des vêtements. Les textes de référence sont les décrets n° 94-699 du 10 août 1994 et n° 96-1136 du 18 décembre 1996.

Les buts mobiles :

En vigueur depuis le 18 septembre 1996, le décret du 4 juin 1996 fixant les exigences de sécurité auxquelles doivent répondre les cages de buts de football, de hockey sur gazon et en salle ainsi que les buts de basket-ball interdit la mise à disposition d'équipement non munis d'un dispositif d'installation permettant d'assurer leur fixation au sol et d'éviter la chute, le renversement ou le basculement de l'équipement, dans des conditions normales d'utilisation. Ce texte est applicable à tous les équipements sportifs existants dans les lieux d'accès public, notamment les lieux de vacances et de loisirs. Les propriétaires et exploitants d'équipements sont tenus de vérifier la stabilité et la solidité des buts, de les maintenir en bon état, de tenir un plan de vérification et d'entretien précisant la périodicité des tests de contrôle ainsi qu'un registre contenant, pour chaque site, la date et les résultats des essais et interventions.

Dangers en promenades

Les tiques et la maladie de Lyme :

Insectes piqueurs et suceurs, les tiques sont très fréquentes sur la végétation, en sous bois ou dans les prés. Il est conseillé de ne pas se promener jambes nues ni pieds nus. Si malgré tout vous en découvrez une au retour de promenade, la tête enfoncée dans la peau, (le plus souvent, elle aura la taille d'une lentille) enlevez là : appliquez un tampon d'alcool sur la tique, et tirez ensuite tout doucement, en vérifiant que la tête ne reste pas sous la peau.

Le risque majeur est la transmission de la maladie de Lyme. En cas d'apparition d'une rougeur, il est nécessaire d'aller consulter un médecin qui pourra prescrire un traitement préventif.

La vipère :

Attention aux petits murets au soleil qui peuvent abriter les vipères. Là encore, éviter la promenade pieds et jambes nues.

Le Panais urticant :

Appelé aussi « fausse carotte » ou Pastenague, cette grande ombellifère est assez fréquente dans certains endroits du Lot. Sa sève est extrêmement urticante, chaque gouttelette arrivant au contact de la peau provoque une vésicule douloureuse cicatrisant lentement. Le risque majeur est encouru lors de la pratique du débroussaillage sans protection complète du corps et de la face.

La plante juste coupée est également dangereuse, ce qui explique l'infection des enfants jouant dans l'herbe fraîchement tondue.

En cas d'accident

- Pour tout accident grave alerter les secours par les numéros suivants :
 - **18 ou 112 Sapeurs Pompiers**
 - **17 Gendarmerie**
 - **15 SAMU**
- Avertir également la DSDEN à qui un rapport doit être adressé dans les 48 heures, avec la fiche de déclaration d'accident grave à télécharger.

TRANSPORTS ET DEPLACEMENTS

Organisation d'un transport routier

La protection des mineurs confiés aux organisateurs s'étend aussi aux transports puisque les enfants ne sont plus sous la responsabilité de leurs parents. L'organisateur est donc responsable du choix du transporteur. A ce titre, il est en droit d'exiger de celui-ci le strict respect des mesures de prudence et de sécurité, en particulier la conformité du véhicule au regard des prescriptions du Ministère chargé des Transports. Ainsi les autobus doivent faire l'objet de visites périodiques au service des Mines afin de vérifier l'état de conformité du véhicule, notamment en matière de capacité de freinage. Il est également recommandé que l'organisateur établisse avec le transporteur un contrat-type prévoyant le respect de ces garanties.

Depuis 2003, tous les enfants transportés dans un autocar doivent attacher leur ceinture de sécurité dès lors que le véhicule en est équipé.

A partir du 1^{er} janvier 2008, le principe d'une seule personne par place équipée d'une ceinture de sécurité s'applique également aux transports publics organisés dans un véhicule léger comportant jusqu'à neuf places (celle du conducteur comprise). De plus, les enfants de moins de dix ans doivent aujourd'hui être maintenus par un dispositif spécifique de retenue, homologué et adapté à leur morphologie (siège enfant, rehausseur).

Les organisateurs peuvent se rapprocher de l'Association nationale pour les transports éducatifs de l'enseignement public (ANATEEP) pour obtenir des conseils :

ANATEEP

8 rue Edouard Lockroy - 75011 PARIS

Tel : 01 43 57 42 86

Site internet : www.anateep.fr

Comment organiser le transport ?

L'organisateur désigne un responsable du convoi à qui seront communiquées ainsi qu'au chauffeur, les consignes et recommandations avant le départ. Les responsables de convois et animateurs doivent :

Avant le départ :

- Avoir pris connaissance du contrat de transport.
- Etablir par convoi la liste des enfants transportés en double exemplaires dont un pour l'organisateur.

Durant le départ, il est nécessaire de :

- Pointer les listes des enfants.
- Veiller à placer les accompagnateurs près des portes et issues de secours.
- Établir un tour de veille pendant le transport de nuit.
- Rappeler les consignes en cas d'accident ou d'incendie, les recommandations aux enfants pour le bon déroulement du voyage (dispositifs de sécurité et d'issues de secours).
- Vérifier que personne ne se tient debout.
- Prendre connaissance avec le chauffeur du déroulement normal du trajet.
- Disposer d'une trousse de pharmacie destinée à apporter les premiers soins ainsi que d'un moyen de communication (portable, carte téléphonique).
- Maintenir le taux d'encadrement habituel.

Transport en minibus :

La réglementation de référence est celle du Code de la Route. De ce fait, en matière de déplacement en accueil de loisirs, la présence d'un animateur en plus du chauffeur est une recommandation non assortie de sanction (ni du Code de la Route, ni dans le Code de l'Action Sociale et des Familles) en cas d'inobservation.

Cependant, il apparaît nécessaire de suivre cette recommandation car le chauffeur s'expose, s'il est distrait dans sa conduite, à une contravention de

2^{ème} classe, voire lors d'un accident en cas d'homicides ou de blessures involontaires, à des condamnations pénales lourdes.

En effet, le Code de la Route dans son article R 412-6 précise que « tout conducteur doit se tenir constamment en état et en position d'exécuter commodément et sans délai toutes les manœuvres qui lui incombent »

Utilisation des véhicules particuliers :

Il convient de respecter les règles générales concernant le transport d'enfants dans les véhicules automobiles. Le véhicule doit être assuré et l'assureur du propriétaire du véhicule doit être informé de son utilisation pour un usage professionnel destiné à transporter des enfants.

De plus, l'organisateur doit faire inclure dans son contrat de responsabilité civile générale une garantie de responsabilité pour l'utilisation de véhicules ne lui appartenant pas.

Plan vigipirate :

Dès lors que la mise en œuvre du Plan Vigipirate de niveau rouge est annoncée par voie officielle, il importe aux directeurs des accueils de mineurs en cours, ou aux organisateurs si le séjour n'a pas encore débuté, de contacter la DSDEN pour connaître l'existence d'éventuelles mesures d'interdiction de déplacement ou de toutes autres mesures édictées pour garantir la sécurité des enfants mineurs confiés.

Interdiction de circuler :

Tous les ans, un arrêté interdit le transport en commun de personnes sur l'ensemble du réseau routier et autoroutier lors du ou des week-end(s) charnière(s) entre les mois de juillet et d'août. Il est donc nécessaire de se renseigner sur les dates exactes de cette interdiction pour l'organisation d'un transport à cette période.

Déplacements en groupe

Les déplacements pédestres :

On peut distinguer deux types de déplacements, hors agglomération ou en agglomération.

Hors agglomération, il faut utiliser les bordures ou accotements réservés aux piétons, quand ils existent. En cas d'absence d'emplacements praticables réservés aux piétons, il convient de distinguer deux cas possibles en fonction de la situation :

- Déplacement en colonne par file indienne sur le bord gauche de la chaussée, sauf circonstances particulières pouvant compromettre la sécurité ; la file est assimilée à des piétons individuels.
- Déplacement en convoi (en rang 2x2 par exemple) sur la droite de la chaussée, la longueur du rang ne devant pas excéder 20 m; fractionner le convoi si nécessaire, en laissant 50 m d'intervalle, de façon à permettre aux véhicules de se croiser et se rabattre ; le convoi est assimilé à un ou plusieurs véhicules.

En agglomération, il faut utiliser les trottoirs, traverser sur les passages pour piétons, respecter la signalisation par feux lumineux là où elle existe. La nuit, mais également le jour en cas de visibilité réduite (brouillard, pluie dense ou crépuscule, par exemple) le groupe (convoi en colonne) doit montrer :

- Un feu blanc ou jaune à l'avant.
- Un feu rouge à l'arrière,
- ➔ tous deux visibles à au moins 150 mètres et portés du côté du bord de la chaussée qui est longée.

Quelques recommandations de prudence :

- Dans chaque groupe : un animateur en tête et un autre en fin.
- Avant chaque traversée de route, deux animateurs se placent chacun d'un côté de la route pour prévenir les véhicules et ne reprendront leur place qu'après la traversée de tout le groupe.

- Éviter les routes très fréquentées.
- Porter, autant que possible, des vêtements de couleurs visibles.
- Éviter les déplacements de nuit, ou par visibilité réduite.
- Montrer un ou plusieurs feux latéraux oranges le long de la colonne ou du convoi en plus des feux blanc et rouge obligatoires, quand ces déplacements ne peuvent être évités.
- Garder à l'esprit que les enfants ont un système de perception moins performant que celui des adultes et donc enclins à oublier les règles de prudence dès la première distraction.
- Maintenir une surveillance constante.
- Sensibiliser les jeunes aux dangers de la route, leur préciser qu'ils ne doivent, en aucun cas, traverser à l'arrivée d'une voiture sous prétexte qu'ils ne sont pas du bon côté.

Les déplacements à bicyclette :

Il convient nécessairement de :

- Utiliser les bandes et pistes cyclables lorsqu'elles existent, et ne pas rouler de front.
- Constituer des colonnes fractionnées pour permettre aux véhicules de se rabattre lors d'un croisement ou d'un dépassement.
- Positionner un responsable en tête et un autre en fin en serre file.
- Vérifiez que les bicyclettes soient munies d'éclairage, d'un avertisseur sonore et de freins efficaces.

Quelques recommandations de prudence :

- Être particulièrement attentif dans les montées et les descentes.
- Éviter d'emprunter des routes fréquentées.
- Éviter les déplacements par visibilité réduite et à plus forte raison la nuit.
- Faire allumer les lanternes dès que les conditions l'exigent (brouillard, pluie, crépuscule, passage sous forêt épaisse, tunnel...).
- Porter des vêtements de couleurs très visibles ou des brassards lumineux, ce qui ne dispense pas de l'obligation d'éclairage.
- Envisager le port d'un casque, notamment pour des enfants débutants.

SANTÉ

Infirmierie

- Vérifier que les informations médicales obligatoires ont été fournies.
- Prévoir un local (ou à défaut une tente) affecté exclusivement à cet usage et permettant d'assurer les soins et d'isoler les malades avant leur évacuation éventuelle. Le sol de la tente doit être recouvert d'un isolant.
- S'assurer de la présence obligatoire d'un assistant sanitaire qualifié.
- Tenir à jour le registre de l'infirmierie.

Contenu de la pharmacie :

Les accessoires de soins :

- ciseaux, pinces à échardes, thermomètre médical,
- éventuellement : petit plateau émaillé, haricot et lampe de poche,
- compresses emballées individuellement (surtout pour les trousse de secours), sparadrap (si possible hypo-allergénisant), bandes élastiques de différentes tailles, antiseptique liquide incolore non alcoolisé, alcool à 90° (pour le nettoyage des accessoires),
- éventuellement compléter par : gaze à découper, écran total, crème contre les brûlures, alcool à 70° (pour les pansements alcoolisés).

Les médicaments (hors allergies connues) :

- Coalgan contre les saignements de nez,
- Biafine contre les brûlures légères,
- pommade contre les piqûres d'insectes.
- en cas de forte fièvre et avec autorisation parentale, paracétamol en dosage adapté à l'âge des enfants (un avis médical doit être demandé si les symptômes persistent),

Les médicaments doivent être placés sous clef (armoire à pharmacie). Une attention particulière doit être portée à la date de péremption.

Aucun médicament périmé ne doit être conservé dans l'armoire à pharmacie.

Les médicaments apportés par les enfants doivent être stockés à part et administrés selon les prescriptions du médecin inscrites sur l'ordonnance.

Pour les piqûres de tique, se reporter à la page 3.

Contraception d'urgence :

Il est possible pour les mineurs de disposer gratuitement et sans prescription obligatoire d'une contraception d'urgence. En accueil de loisirs, un mineur doit être informé de cette possibilité si sa situation répond à des critères d'urgence et de détresse caractérisée.

Cette information est donnée par l'assistant sanitaire ou le directeur qui proposent systématiquement au mineur d'entrer en contact :

- soit avec un médecin,
- soit avec un pharmacien,
- soit avec un centre de planification ou de planning familial.

De même, une démarche auprès de l'autorité parentale sera proposée au mineur qui peut la refuser.

Dans tous les cas, il faut veiller à la mise en œuvre d'un accompagnement psychologique du mineur et d'un suivi médical par un centre de planification ou le planning familial.

Conduite à tenir en cas de toxi-infection alimentaire collective (T.I.A.C)

Une TIAC se définit par l'apparition d'au moins deux cas groupés présentant les mêmes symptômes (en général, diarrhées associées ou non à une même origine alimentaire).

Dans ce cas il convient de :

- Consulter rapidement un médecin.
- Prévenir le plus rapidement possible les services de la DDETSPP et la délégation territoriale du Lot de l'Agence Régionale de Santé (ARS) afin qu'une enquête soit diligentée. Le médecin qui a diagnostiqué la T.I.A.C doit transmettre, dans les plus brefs délais à l'ARS, la fiche de déclaration obligatoire qu'il peut télécharger sur le site de l'Institut de Veille Sanitaire (www.invs.sante.fr) ou obtenir en contactant l'ARS.
- Remettre à la DDETSPP, aux fins d'analyses, les échantillons représentatifs des plats distribués aux consommateurs et conserver les étiquetages.

Soleil et chaleur

Protection vis -à-vis du soleil :

Éviter autant que possible d'exposer les enfants au soleil entre 12 heures et 16 heures.

Quels que soient l'heure et le lieu d'exposition, il est recommandé que les enfants portent un chapeau et des lunettes de soleil avec un filtre anti-UV.

Il est aussi utile de garder des vêtements couvrants, légers et de couleur claire, qui protègent bien la peau des rayons du soleil.

D'une manière générale, veiller à limiter les durées d'exposition.

Les crèmes solaires complètent les autres mesures de protection.

Il convient de les appliquer fréquemment et en quantité importante.

Plan canicule :

Dès lors que la mise en œuvre du Plan Canicule est annoncée par voie officielle, il importe aux directeurs de séjours de vacances de contacter la DSDEN pour connaître l'existence d'éventuelles mesures édictées pour garantir la santé des enfants mineurs confiés.

Les comportements à adopter doivent alors être de :

- Prévoir des boissons en permanence durant toute la journée et faire boire systématiquement les enfants, avant même leur demande ou une sensation de soif.
- Limiter les efforts physiques (promenades ou jeux de plein air, par exemple), adapter les grilles d'activités en conséquence.
- Proscrire l'activité sportive.
- Se déplacer en dehors des heures d'ensoleillement, autant que possible.
- Privilégier les espaces rafraîchis (idéalement 5° C en dessous de la température ambiante) ou ombragés en permanence et frais.
- Porter des vêtements amples, légers, de couleur claire, couvrant les parties exposées de la peau, avec un chapeau large. Utiliser la crème solaire à indice de protection élevée.
- S'humidifier au maximum le corps et proposer des douches ou bains fréquents (avec une eau à 2° C en dessous de la température corporelle).
- Ne pas se baigner en eau froide (risque d'hydrocution).
- Adapter l'alimentation et veiller au respect de la chaîne du froid.
- Porter une vigilance accrue aux mineurs porteurs de pathologies respiratoires et aux personnes handicapées.
- Si prise de médicaments, vérifier les modalités de leur conservation (prendre l'avis du médecin).

En cas de nausée, de vomissement, de diarrhée, de fièvre, de refus persistant de boire, de crampes, de maux de tête (signes graves de déshydratation), il convient de consulter sans tarder un médecin.

Précautions à prendre concernant les locaux :

- Protéger les façades et fenêtres exposées au soleil : fermer les volets.
- Fermer les fenêtres si la température intérieure est inférieure à la température extérieure.
- Soir et matin, si la température extérieure est inférieure à la température intérieure, ouvrir les fenêtres et créer des courants d'air
- Les ventilateurs n'augmentent le rafraîchissement que si la peau est humidifiée.
- Veillez aux conditions de stockage des aliments.
- Pour les camps sous toile, veillez à ce que les tentes soient situées à l'ombre et que les enfants n'y séjournent pas lors des fortes chaleurs.

Information des personnels d'encadrement, d'animation et techniques :

D'une manière générale, et quel que soit le risque météo (canicule, orage, vents violents, fortes précipitations), les organisateurs et directeurs sensibiliseront leurs personnels d'animation et techniques aux dangers de ces phénomènes et au repérage des troubles de la santé pouvant survenir, aux mesures de prévention et de signalement à mettre en œuvre (directeur, médecin, centre hospitalier, organisateur).

Troubles de la santé et handicaps

Concernant l'accueil des enfants atteints de troubles de la santé ou de handicaps, le Ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative et le Secrétariat d'État chargé des personnes âgées et aux personnes handicapées ont élaboré, en février 2001, un protocole ayant pour objectif d'aider et de sensibiliser tous les organisateurs d'accueils de loisirs à ce type d'accueil dans des conditions éducatives et médicales adaptées.

Ce protocole insiste sur l'importance des échanges d'informations entre les parents, les médecins, l'enfant ou le jeune concerné, le directeur de l'accueil de loisirs et son équipe d'encadrement. Une vigilance accrue devra être portée au respect du rythme de l'enfant, aux précautions particulières nécessaires dans la vie quotidienne et lors des activités.

Après le séjour, si nécessaire, des remarques sur le comportement de l'enfant ou du jeune et son intégration dans le groupe pourront être communiquées à la famille et à l'équipe qui le suit tout au long de l'année.

Équilibre nutritionnel

L'alimentation doit être suffisante, équilibrée et variée. Ainsi, elle couvrira les besoins des enfants : besoins énergétiques, besoins liés à la croissance, besoins en substances indispensables (vitamines, oligo éléments...) et aussi besoin "social" du moment du partage d'un repas.

Comment équilibrer un repas ?

L'équilibre s'obtient en servant au même repas un plat de chacune des catégories suivantes :

- un plat de viande, poisson ou œuf,
- un accompagnement (légumes verts cuits ou féculents en alternance),
- une crudité (légumes verts crus ou fruits crus en alternance),
- un produit laitier (fromage ou laitage),
- du pain, de l'eau.

L'équilibre nutritionnel est également réalisé sur une journée, une semaine, un mois.

Quelques règles à suivre :

- Ne pas mettre 2 plats contenant des féculents au même repas (type taboulé en entrée et pommes de terre en plat d'accompagnement).
- Ne pas proposer 2 plats gras au même repas (type charcuterie en entrée et poisson pané ou frites en plat principal).
- Varier les produits et les modes de préparation et de présentation.

Ne pas oublier que l'eau est la seule boisson indispensable à notre corps : chaque enfant doit donc boire 1,5 litres d'eau par jour au minimum.

HYGIÈNE

Élimination des déchets

- L'élimination des eaux et matières usées ne doit pas compromettre la salubrité du centre ni son environnement.
- Les ordures ménagères, stockées dans des sacs étanches, doivent être éliminées par les services municipaux ou, à défaut, dans des conditions définies en accord avec la municipalité.
- La collecte doit se faire dans des récipients clos (les sacs plastiques ne résistent pas aux animaux errants).
- Le stockage doit être éloigné de l'hébergement et des lieux de séjour.

Eau potable

- Sont considérées comme eaux potables, les eaux en provenance des réseaux de distribution publique (les résultats du contrôle sanitaire de l'eau distribuée dans la commune sont disponibles en mairie).
- Sont considérées comme non potables, les eaux de surface (torrents, cascades, ruisseaux, lacs...) et les puits privés.
- Le jerricane destiné au stockage de l'eau doit être de qualité alimentaire. Si l'eau du jerricane sert comme boisson, elle doit être renouvelée au moins 2 fois par jour.
- Le nettoyage fréquent des récipients est indispensable.
- Il convient d'éviter de conserver l'eau à température ambiante pendant plus d'une journée.
- Pour une randonnée d'une journée, prévoir 1 à 2 litres d'eau de boisson par personne.
- En cas de déplacement durant plusieurs jours, l'itinéraire doit être étudié en fonction des points d'eau.

Hébergement

- Les espaces pour couchage, cuisine et prise des repas sont distincts.
- Les locaux doivent être ventilés et aérés quotidiennement.

- La literie doit être maintenue en bon état d'entretien et de propreté, les matelas doivent être protégés par une housse.
- Les locaux sanitaires doivent être bien éclairés, ventilés, maintenus en parfait état de propreté et pourvus de papier hygiénique. Les lavabos doivent être équipés de produits de nettoyage des mains et d'un dispositif d'essuyage ou de séchage.
- Les ventilations ne doivent pas être obstruées.

Restauration collective

Principales recommandations pour cuisine en dur

Les propriétaires de centres de vacances dotés d'une cuisine « en dur » doivent déclarer leur activité auprès de la DDETSPP, à l'aide de la fiche de déclaration et d'identification disponible auprès de ce service. Cette fiche doit être réactualisée, en cas de changement d'exploitant, d'adresse ou de nature de l'activité.

Locaux :

Les installations doivent comporter au minimum :

- un vestiaire-sanitaire pourvu d'un lave-mains à commandes non manuelles équipé d'un distributeur de savon liquide et d'un distributeur d'essuie-mains à usage unique à la sortie des toilettes,
- un local réservé à l'entreposage des produits secs et des produits réfrigérés ou congelés,
- un coin légumerie, pré-traitement (déboîtage, déconditionnement),
- un local préparation-cuisson pourvu d'un lave-mains à commandes non manuelles équipé d'un distributeur de savon liquide et d'un distributeur d'essuie-mains à usage unique,
- un local plonge,
- une salle de restauration individualisée,
- un local déchets si nécessaire (sauf si l'évacuation des déchets s'effectue de manière journalière).

Aménagements et équipements :

- Les revêtements du sol, du plafond, des murs et des équipements, doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, constitués de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, clairs, imputrescibles, lavables et non toxiques et présentant une surface lisse.
- Un système d'extraction des buées et un système d'évacuation des eaux de lavage doivent être prévus.
- Les équipements nécessaires à l'entreposage des matières premières, des produits semi-élaborés et des produits finis doivent être équipés d'indicateurs de températures.
- Les produits et le matériel de nettoyage doivent être entreposés dans un équipement adéquat prévu à cet effet.
- Le matériel réservé aux pique-niques doit être entreposé hygiéniquement à l'abri des souillures.

Fonctionnement :

Prescriptions fondamentales :

- Respecter la marche en avant des denrées, du personnel, des déchets (éviter les croisements de circuits).
- Respecter les règles d'hygiène des denrées, du personnel, des manipulations, des locaux, des équipements.
- Les denrées animales ou d'origine animale doivent provenir d'établissements agréés ou titulaires d'une dispense à l'agrément.
- La décongélation des denrées s'effectue en enceinte réfrigérée.
- Les préparations culinaires chaudes sont maintenues à une température supérieure ou égale à +63°C jusqu'au moment de leur consommation.
- Les préparations froides sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et +3°C.
- Les préparations culinaires élaborées à l'avance doivent être refroidies rapidement en respectant la descente en température du produit à cœur, de + 63°C à + 10°C en moins de 2 heures.
- Identifier et conserver les repas témoins (80 à 100 g) entre 0°C et 3°C, durant 5 jours.

Formaliser et valider le Plan de Maîtrise Sanitaire :

Documents relatifs aux « Bonnes Pratiques d'Hygiène » générales et spécifiques ou pré-requis :

- le personnel (plan de formation, tenue vestimentaire, suivi médical),
- organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel,
- plan de nettoyage-désinfection + fiche validation du nettoyage,
- plan de lutte contre les nuisibles (insectes et rongeurs),
- approvisionnement en eau,
- maîtrise des températures (équipements et denrées),
- contrôles à réception et à expédition.

Documents relatifs aux procédures fondées sur les 7 principes HACCP (autocontrôles) :

- analyser les dangers biologiques, chimiques et physiques pour chaque étape,
- identifier les points de contrôle obligatoires,
- définir les limites critiques,
- mettre en place les procédures de surveillance,
- préciser les actions correctives,
- établir les documents relatifs à la vérification,
- prévoir un système d'enregistrement et de documentation.

Procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...) :

- description du système de traçabilité,
- instruction relative à la gestion des produits non-conformes,
- instruction permettant la mise en œuvre d'un retrait ou d'un rappel, en cas de défaut identifié.

Recommandations essentielles pour cuisine sous toile

Aménagements :

La tente cuisine doit être aménagée de la façon suivante :

- installée si possible à l'ombre, à proximité d'un point d'eau potable,
- avoir accès au réseau électrique,
- éloignée des sources de nuisances (poubelles, sanitaires, animaux),
- réservée exclusivement à la préparation des repas et au stockage des aliments,
- de superficie suffisante pour y travailler à l'abri des intempéries (fermeture correcte de tous les côtés),
- sol recouvert d'un tapis résistant et facile à nettoyer,
- équipée d'armoires frigorifiques avec thermomètres,
- équipée d'un point d'eau (jerrican possible), de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique,
- tables et plans de travail lisses et faciles à nettoyer (toile cirée, bois peint, formica...),
- matériels, ustensiles, équipements, propres et entreposés à l'abri de la poussière,
- armoires ou containers destinés au stockage :
 - des produits alimentaires,
 - de la batterie de cuisine, vaisselle,
 - des produits d'entretien.

Fonctionnement :

Le fonctionnement de la tente cuisine doit respecter les principales prescriptions suivantes :

- Sensibilisation à l'hygiène des personnes préparant les repas (hygiène corporelle et vestimentaire).
- Transport et entreposage des denrées :
 - choisir des denrées en fonction des conditions d'approvisionnement et de stockage sur le camp : préférer des produits stables à température ambiante en cas d'absence d'équipement de froid (conserves, épicerie, lait UHT...),
 - respecter des temps de transport courts, à l'aide d'une glacière propre équipée d'un thermomètre et de plaques réfrigérantes,

- vérifier et respecter les températures de conservation des produits altérables et les Dates Limites de Consommation (DLC).
- Préparation des repas :
 - préparer des menus adaptés aux installations précaires,
 - respecter la chaîne du froid et la chaîne du chaud (températures des préparations culinaires),
 - s'assurer de la propreté des mains, des supports, des matériels et ustensiles,
 - préparer les repas juste avant consommation,
 - éliminer les restes.
- Déchets :
 - évacuer les détritiques et ordures ménagères en sacs étanches, aussi vite que possible,
 - les entreposer dans un endroit éloigné du lieu de confection des repas, à l'ombre, hors de portée des animaux ou autres nuisibles.
- HACCP (autocontrôles) :
 - vérifier et archiver les étiquettes des produits,
 - conserver les fiches menus,
 - contrôler et enregistrer les températures des équipements de froid et des denrées des installations, des équipements et du matériel,
 - valider la réalisation des opérations de nettoyage-désinfection,
 - identifier et conserver les repas témoins (80 à 100 g) entre 0°C et 3°C, durant 5 jours, si présence d'un réfrigérateur.

Cas particuliers : Les piques niques

- Privilégier les denrées stables à température ambiante (conserves, épicerie...).
- Respecter la chaîne du froid au cours du transport des produits altérables (glacières équipées de blocs de glace).
- Employer des contenants propres et entreposés à l'abri de la poussière.

Les ateliers pédagogiques de cuisine :

Les ateliers cuisine à vocation éducative, organisés pour sensibiliser les mineurs à la diététique et aux goûts, ne sont pas concernés par les exigences de la restauration collective.

Pour un complément d'information, télécharger le document intitulé :
 « **guide sur la restauration collective de plein air des accueils de mineurs** »

TEMPÉRATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Denrées congelées: glaces, crèmes glacées, viandes hachées et préparations de viandes congelées, produits de la pêche congelés	- 18 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C
Viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé	+ 3 °C
Morceaux de viandes d'ongulés domestiques ou de gibier, préparations de viandes, viandes de volailles ou de lagomorphes (y compris gibiers), de ratites et de petit gibier, ovoproduits sauf UHT, lait cru pour consommation en l'état, autres denrées alimentaires très périssables.	+ 4 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	glace fondante de 0 à 2°C
Fromages affinés et lait pasteurisé	température définie par le fabricant ou conditionneur
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C

DIMENSION ÉDUCATIVE DES SÉJOURS

Projet éducatif

Le projet éducatif traduit l'engagement de l'organisateur, ses priorités, ses principes. Il définit le sens de ses actions. Il fixe des orientations et les moyens à mobiliser pour les réaliser. Il permet aux familles de mieux connaître les objectifs de l'organisateur à qui elles confient leurs enfants et aux équipes pédagogiques d'être informées sur les priorités de l'organisateur et les moyens que celui-ci met à leur disposition.

L'organisateur élabore ce document pour l'ensemble des accueils qu'il organise. Sa conception peut se faire en concertation et prendre en compte les observations, voire les propositions d'autres partenaires tels que les familles, les mineurs, les élus... La démarche participative est importante.

Le projet éducatif est diffusé aux directeurs et aux équipes d'encadrement. Il détermine les orientations du projet pédagogique. Il est également remis aux parents, tuteurs ou éducateurs. Il doit être transmis à la DSDEN qui enregistre les déclarations de séjours et présenté aux agents qui effectuent une visite des accueils de loisirs.

Il n'existe pas de modèle de projet mais un certain nombre d'éléments doivent y figurer :

- le statut et la vocation de l'organisateur,
- ses objectifs éducatifs, tels que le respect des rythmes des enfants, l'éveil aux pratiques culturelles et sportives, l'apprentissage de l'autonomie, la socialisation...
- les moyens attribués pour la mise en œuvre du projet, tels que les locaux et les espaces, le budget, la constitution de l'équipe et les modalités de recrutement, les dispositifs tarifaires...
- les modes d'évaluation.

Projet pédagogique

La personne qui dirige l'accueil de loisirs concrétise le projet éducatif au travers d'un document que l'on nomme "projet pédagogique".

Ce projet décrit les conditions de fonctionnement du séjour et sert de référence tout au long de l'action. Il permet de donner du sens aux activités proposées et aux actes de la vie quotidienne. Il énonce en termes clairs et simples la manière dont l'enfant ou le jeune sera accueilli.

Le directeur du séjour élabore ce projet en concertation avec l'équipe d'encadrement. Les mineurs peuvent y être associés, selon des modalités adaptées à leur âge.

Ce document représente un support indispensable au travail de l'équipe d'encadrement; il définit le cadre général de fonctionnement, précise la démarche pédagogique et sa mise en œuvre.

Il est soumis à l'approbation de l'organisateur, puis diffusé aux représentants légaux des mineurs, ainsi qu'à tous les partenaires concernés.

Les agents de la DSDEN ont accès à ce document, notamment lors des visites des accueils.

Le contenu d'un projet pédagogique s'articule autour des points suivants :

- les objectifs pédagogiques, tels que le respect des rythmes de vie des enfants, la découverte de l'environnement, la participation des mineurs à l'organisation du séjour...
- les moyens permettant la concrétisation des objectifs énoncés, tant au niveau matériel (aménagement des lieux, équipements...) que sur le plan éducatif (activités proposées, règles de vie, temps de concertation...),
- la mise en sécurité des mineurs accueillis, sur le plan physique (aménagement des espaces, répartition des animateurs pour le couchage, consignes sur les transports...) et moral (temps de

- paroles et d'écoute collectifs et individuels, accompagnement des angoisses nocturnes, suivi attentif des mineurs...),
- les modalités de fonctionnement de l'équipe d'encadrement qui doit tenir compte des compétences des intervenants et préciser la définition des rôles, la répartition des tâches et le degré des responsabilités, les temps de réunion,
 - les dispositifs d'évaluation concernant le déroulement du séjour, le fonctionnement de l'équipe d'encadrement, le suivi individuel de chaque animateur, en particulier celui des stagiaires, la réalisation des objectifs initiaux.

Quelques conseils :

Le bon déroulement d'un accueil de loisirs dépend essentiellement de la qualité de son équipe d'encadrement. Fédérée autour du directeur, elle doit constituer un groupe cohérent, garant des règles de vie collective où chaque animateur doit trouver sa place juste. Elle doit faire preuve de rigueur et de fermeté tout en garantissant un accompagnement collectif et individuel souple et attentif. Son dynamisme permettra aux mineurs accueillis de vivre un temps de vacances dans la joie et la bonne humeur.

La préparation du séjour représente un temps essentiel pour la constitution de l'équipe, la répartition des responsabilités, l'appropriation des projets éducatif et pédagogique, l'élaboration du projet d'animation.

Le projet d'animation, présentant les différentes activités du séjour, doit être retravaillé avec les mineurs afin qu'il puisse être adapté au mieux à leurs centres d'intérêt.

L'accueil des adolescents requiert de recruter des animateurs ayant une certaine différence d'âge afin que le manque de distance relationnelle ne puisse nuire à leur autorité.

Les questions de sexualité ainsi que l'usage du tabac doivent être clairement posées et discutées avec les jeunes.

Les règles retenues doivent être réalistes et applicables pour tous (pour le tabac, par exemple, préférer un contrat avec les jeunes fumeurs plutôt qu'une simple interdiction qui pourra ne pas être respectée).

Afin de favoriser l'information des jeunes et les discussions, un point info pourra être mis en place présentant de la documentation sur des sujets d'actualité tels que la consommation de drogues et d'alcool, les relations filles-garçons, le sida et les maladies sexuellement transmissibles...

VISITES

Pendant les séjours, elles sont effectuées par les services de l'ARS concernant le contrôle sanitaire des piscines, ceux de la DSDEN pour le fonctionnement global des accueils de loisirs et pour la restauration collective.

Visite des services de la DSDEN

-service départemental à la jeunesse, à l'engagement et aux sports-

Elle peut être effectuée par un conseiller technique ou un inspecteur. Elle a pour objectif de s'assurer du bon fonctionnement de l'accueil tant sur le plan réglementaire qu'au niveau éducatif. Elle comprend une partie de contrôle axé sur le respect de la sécurité physique et morale des mineurs, et un temps d'évaluation des projets éducatifs, pédagogiques et de leur mise en œuvre.

Elle se déroule avec le directeur du centre, généralement en trois temps :

- Visite de l'implantation et des locaux.
- Contrôle des documents à présenter réglementairement (voir ci-dessous la liste des pièces nécessaires).
- Echanges sur les projets éducatif et pédagogique, sur le fonctionnement de l'équipe d'encadrement, sur le groupe des mineurs accueillis.

En cas d'absence ponctuelle du directeur, celui-ci doit signaler, à l'équipe d'encadrement, les raisons de cette absence et mandater une personne responsable susceptible de fournir tous les renseignements demandés lors de la visite, et qui devra être présente au centre.

Durant les visites, un certain nombre de conseils peuvent être donnés au directeur afin d'améliorer la qualité du séjour. De même, le directeur peut poser à l'agent toutes questions qui lui semblent être utiles, ainsi que solliciter des interventions de nature réglementaire et pédagogique.

Pièces à présenter :

Documents administratifs :

- Récépissé de déclaration délivré par la DSDEN d'origine.
- Procès-verbal de la dernière visite de la Commission de Sécurité pour les établissements recevant du public (ERP).
- Récépissé de déclaration d'ouverture du restaurant (à retirer auprès de la DDETSPP).

Documents concernant le fonctionnement du séjour :

- Registre des présences journalières.
- Renseignements médicaux concernant les enfants.
- Certificat médical d'aptitude aux sports lorsqu'il est obligatoire.
- Registre d'infirmerie où sont consignés tous les soins donnés.
- Projets éducatif et pédagogique.
- Attestation d'assurance avec avenants éventuels.

Documents concernant le personnel :

- Attestation de vaccinations légales du personnel d'encadrement et de service.
- Brevets et diplômes du directeur et des animateurs.
- Livrets de formation pour les personnels en cours d'obtention de brevets.
- Attestations relatives à la qualification de l'assistant sanitaire.
- Diplômes spécifiques du personnel chargé de l'encadrement des activités physiques et sportives.

Visite des services de la DDETSPP -Sécurité sanitaire des aliments-

Pendant la période estivale, le pôle prévention des risques sanitaires de la DDETSPP procède au contrôle renforcé des accueils de mineurs, dans le cadre de l'Opération Interministérielle d'Alimentation Vacances.

Le contrôle des établissements porte sur deux domaines :

- l'inspection physique,
- l'inspection documentaire.

Cuisine en dur

Inspection physique de l'établissement :

- Conformité des aménagements et des installations
 - le circuit des denrées, du personnel, des déchets,
 - la conformité des locaux, des équipements et du matériel.
- Hygiène
 - des locaux,
 - du matériel et des équipements,
 - du personnel,
 - des manipulations,
 - des denrées.

Inspection documentaire de l'établissement :

- Plan de Maîtrise Sanitaire
- Documents de surveillance
 - plan de nettoyage-désinfection et fiche de validation,
 - plan de lutte contre les nuisibles (dératisation, désinsectisation)
 - contrôles à réception des marchandises (état des produits et des conditionnements, date limite de consommation, provenance, températures...),
 - relevé des températures (du stockage, des préparations au moment du service, du refroidissement rapide des produits...),
 - conservation des étiquettes des produits et des menus,
 - conservation des repas témoins clairement identifiés durant 5 jours,
 - autocontrôles microbiologiques (denrées, surfaces),

- attestation médicale du personnel affecté à la préparation des repas,
- sensibilisation du personnel en matière d'hygiène (formation).

Tente cuisine

Contrôle des règles d'hygiène :

- des installations (sectorisation),
- du matériel et des équipements (conformité stockage, propreté...),
- des manipulations,
- des denrées (entreposage, provenance...),
- du personnel affecté à la préparation des repas (propreté corporelle et vestimentaire).

Contrôle du fonctionnement :

- organisation et planification des tâches,
- méthodes de nettoyage-désinfection (tente cuisine, équipement, matériel...),
- contrôle des date limites de consommation des produits et archivage des étiquettes,
- contrôle et relevé des températures des équipements de froid,
- conservation des repas témoins clairement identifiés durant 5 jours et des menus,
- sensibilisation du personnel affecté à la préparation des repas en matière d'hygiène.

Visite des services de l'ARS -délégation territoriale du Lot-

Au cours de la saison estivale, l'ARS assure le contrôle sanitaire des piscines ouvertes au public, dont les bassins des centres de vacances.

Ce contrôle sanitaire consiste à :

- Vérifier les paramètres physico-chimiques de terrain (ph, différentes formes de chlore, stabilisant).
- Visiter les installations.
- Effectuer les prélèvements d'eau en vue d'analyses bactériologiques (analyses réalisées par un laboratoire agréé par le Ministère de la Santé et à la charge de l'exploitant).

Documents consultés sur place :

Le carnet sanitaire est consulté, il doit contenir les éléments suivants :

- Résultats de l'autocontrôle (mesures du pH et des différentes formes de chlore deux fois par jour, du stabilisant une fois par semaine).
- Volume du renouvellement journalier (30 litres par jour et par baigneur minimum).
- Nombre de baigneurs.
- Toutes les informations concernant l'exploitation ou les incidents (y compris climatiques).

Document transmis par l'ARS

- Résultat des analyses en laboratoire et commentaires.

Par ailleurs, le contrôle sanitaire concerne aussi la baignade en eau naturelle (plans d'eau et rivières). Vous pouvez trouver les résultats des sites contrôlés deux fois par mois à l'adresse suivante : <http://baignades.sante.gouv.fr>

LISTE DES TEXTES RÉGLEMENTAIRES

Dispositions concernant la déclaration et l'organisation des séjours de vacances :

CODES

- Code de l'action sociale et des familles
Mineurs accueillis hors du domicile parental :
 - partie législative : articles L 227-1 à L 227-12
 - partie réglementaire : articles R 227-1 à R 227-30
- *Contrôles (incapacité d'exercer)* :
 - partie législative : articles L 133-6
- Code de la santé publique
 - partie législative : articles L 2324-1 à L 2324-4 et L 2326-4
 - partie réglementaire : articles R 2324-10 à R 2324-13

DECRETS

- Décret n°2002-509 du 8 avril 2002 (contrôles)
- Décret 2006-665 du 7 juin 2006 (formation spécialisée en matière d'interdiction d'exercer : articles 8-9 et 28-29)

ARRETÉS

- Arrêté du 10 décembre 2002 (projet éducatif)
- Arrêté du 20 février 2003 (suivi sanitaire)
- Arrêté du 1^{er} août 2006 modifié (séjours spécifiques)
- Arrêté du 25 septembre 2006 (déclaration des locaux hébergeant des mineurs)
- Arrêté du 09 février 2007 modifié (titres et diplômes permettant d'exercer les fonctions d'animation et de direction)
- Arrêté du 13 février 2007 modifié (encadrement : seuils)
- Arrêté du 20 mars 2007 (encadrement par corps et cadre emploi Fonction Publique)
- Arrêté du 21 mai 2007 (encadrement des activités de scoutisme)
- Arrêté du 25 avril 2012 (encadrement, organisation de certaines activités physiques)
- Arrêté du 03 novembre 2014 (déclaration des accueils de mineurs)

Retrouvez les textes sur : <http://jeunes.gouv.fr/ministere/actions-interministerielles/vacances-et-loisirs-collectifs> dans « accueils collectifs de mineurs », cliquer sur : « législation et réglementation »

Dispositions concernant l'hygiène, les conditions d'hébergement et la restauration collective :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté Ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- 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

Dispositions concernant les établissements recevant du public :

- Arrêté du 25 juin 1980 (règlement de sécurité dispositions générales)
- Arrêté du 22 juin 1990 (règlement de sécurité des établissements de 5^{ème} catégorie)
- Arrêtés du 4 juin 1982 et du 13 janvier 2004 (dispositions particulières pour le type R).

POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Direction des services départementaux de l'Education nationale - SDJES

1, place Jean-Jacques Chapou
Cité Chapou - CS 40286 - 46000 CAHORS
Tél : 05.67.76.55.26
Mèl : acm46@ac-toulouse.fr

En cas de besoin et hors des horaires d'ouverture du service :

05 65 23 10 00

Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des population - Sécurité sanitaire des aliments

Cité sociale - 304, Rue Victor Hugo
CS 80228 - 46004 CAHORS cedex 9
Téléphone : 05 65 20 56 00 - Fax : 05 65 23 35 40
Mèl : ddetspp@lot.gouv.fr

Groupement Départemental de Gendarmerie

Caserne Général Ambert
26 Avenue Jean Lurçat - 46005 CAHORS Cedex 9
Téléphone : 05 65 23 55 00 - Fax : 05 65 23 56 04
Mél. : ggd46@gendarmerie.interieur.gouv.fr

Service Départemental d'Incendie et de Secours

194, Rue Hautesserre - BP 1002 - 46002 CAHORS Cedex 9
Téléphone : 05 65 23 05 50 - Fax : 05 65 23 05 60
Mél. : sdis46@sdis46.fr

Agence Régionale de Santé Délégation territoriale du Lot

Cabazat - route de l'abbé Toulze - 46000 CAHORS
Téléphone : 05 81 62 56 00 - Fax : 05 81 62 56 20
Mél. : ars.dt46.dt@ars.sante.fr