Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Direction Départementale de la Cohésion Sociale de la Manche
1 bis rue de la Libération - BP 20524
50004 SAINT-LÔ Cedex
Tél. 02 50 71 50 00 / E-mail : ddcs@manche.gouv.fr

RAPPELS RÉGLEMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS POUR LES ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS

RAPPELS RÉGLEMENTAIRES

LES DIFFÉRENTES DÉCLARATIONS :

	Nbre de Mineurs	Délai déclaration	Particularités
Accueil de loisirs	7 ou +	FI* : au plus tard 2 mois avant le début de l'ACM FC* : au plus tard 8 jours avant le début de l'ACM	A partir de 51 mineurs accueillis, le directeur n'est pas comptabilisé dans les taux d'encadrement.
Accueil périscolaire	7 ou +	FU* : au plus tard 8 jours avant le début de l'ACM FI : plus nécessaire depuis septembre 2015	La signature d'une convention PEDT permet de bénéficier du taux d'encadrement assoupli. Sauf dérogation, un diplôme professionnel est nécessaire pour diriger un ACM qui accueille plus de 80 enfants et plus de 80 jours par an.
Activité accessoire	7 ou +	FC* : au plus tard 2 jours avant le début de l'ACM	Séjours de proximité de 1 à 4 nuits. Obligatoirement, à moins de 2 heures de route de l'accueil de loisirs déclaré. Le directeur de l'accueil de loisirs doit pouvoir accompagner les animateurs qui encadrent le séjour. Au minimum 2 animateurs.
Séjour court	7 ou +	FI* : au plus tard 2 mois avant FC* : au plus tard 8 jours avant	Séjour entre 1 et 3 nuits. Une personne majeure est en charge des conditions d'hygiène et de sécurité. Au minimum 2 encadrants.
Séjour de vacances	7 ou +	FI* : au plus tard 2 mois avant FC* : au plus tard 8 jours avant	A partir de 4 nuits. Le directeur n'est pas compris dans les taux d'encadrement. Au minimum 2 encadrants.
Séjour spécifique	7 et +	FI* : au plus tard 2 mois avant FC* : au plus tard 8 jours avant	Au minimum 2 encadrants. Une personne majeure est en charge des conditions d'hygiène et de sécurité.

** FI : fiche initiale FC : fiche complémentaire FU : fiche unique*

IMPORTANT :

Toute modification du séjour (changement du lieu d'hébergement, nomination d'un nouveau directeur, recrutement d'un nouvel animateur…) doit être déclarée sur la fiche complémentaire dans un délai de 24 heures.

Il est de la responsabilité de l'organisateur de vérifier la moralité des personnes qui côtoient les mineurs en déclarant leur état civil sur la télé-procédure TAM. Soyez particulièrement vigilant lors de la saisie de l'identité des personnes intervenant au sein des accueils que vous organisez.

L'ÉVÈNEMENT GRAVE :

«Les personnes organisant l'accueil des mineurs ou leur représentant sont tenues d'**informer sans délai le préfet du département du lieu d'accueil** de tout accident grave ainsi que de toute situation présentant ou ayant présenté des risques graves pour la santé et la sécurité physique ou morale des mineurs.
Elles informent également sans délai de tout accident ou maladie les représentants légaux du mineur concerné.

DANS QUEL CAS INFORMER SANS DELAI LA DDCS ?

Est considéré comme événement grave tout fait accidentel ou non, ayant mis ou pu mettre en péril la santé et la sécurité physique ou morale des mineurs accueillis, ainsi que celle des intervenants dans l'accueil :

- Décès ;
- Accident individuel nécessitant une hospitalisation de plusieurs jours ;
- Accident individuel susceptible d'entrainer une incapacité de longue durée ;
- Incident ou accident concernant un nombre important de « victimes » (intoxication alimentaire,…) ;
- Incident ou accident ayant nécessité l'intervention des forces de l'ordre ou de sécurité (secours en mer ou en montagne) ;
- Incident ou accident ayant entraîné un dépôt de plainte ;
- Incident mettant en péril la sécurité physique ou morale des mineurs au sein de l'ACM (infractions, affaire de mœurs, agression sexuelle entre mineur,….) ;
- Incident ou accident pouvant donner lieu à une médiatisation importante.

Important : Informer sans délais la DDCS

INSPECTIONS ET VISITES DES ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS :

Les inspections et visites sont destinées, d'une part, à vérifier que la sécurité matérielle, physique et morale des mineurs accueillis est bien assurée par le directeur et son équipe et, d'autre part, à évaluer la mise en œuvre des projets éducatifs et pédagogiques.

Le directeur doit s'assurer de la disponibilité et de l'accessibilité des pièces mentionnées ci-dessous lors d'un contrôle sur site :

- le projet éducatif ;
- le projet pédagogique ;
- les diplômes de l'équipe d'animation ;
- les livrets de formation pour les personnels stagiaires ;
- le diplôme de l'assistant sanitaire ;
- le registre nominatif des mineurs ;
- les fiches sanitaires de liaison des mineurs ;
- les attestations relatives aux vaccinations obligatoires des mineurs ainsi que de l'équipe d'animation ;
- registre d'infirmerie où est consigné tout soin donné (y compris les traitements médicaux sous ordonnance) ;
- l'attestation d'assurance en responsabilité de l'année en cours couvrant les activités organisées dans le cadre de l'ACM et les publics ;
- en cas d'activités nautiques, les attestations de réussite au test d'aisance aquatique.

LES LOCAUX :

Les accueils collectifs de mineurs doivent être organisés dans des établissements recevant du public (ERP).

L'accueil de mineurs de moins de 6 ans est soumis à l'autorisation auprès de la DDCS.

LES LOCAUX AVEC HÉBERGEMENT

- Tout séjour doit être organisé dans un bâtiment habilité par la DDCS ;
- L'implantation des lieux de couchage des animateurs doit permettre d'assurer la sécurité physique des mineurs (fugue, intrusion, etc) ;
- Un exercice d'évacuation doit obligatoirement être organisé en début de séjour et consigné dans le registre de sécurité.

LES ACTIVITÉS PHYSIQUES EN ACM :

La pratique d'activités physiques dans les accueils collectifs de mineurs se déroule conformément au projet éducatif de l'organisme et selon les conditions fixées dans le projet pédagogique de l'ACM.

Il appartient à l'organisateur et à l'équipe de faire le lien entre la dimension éducative attendue au sein d'un projet d'organisation d'accueil de loisirs et/ou un séjour et le choix d'une programmation d'activité(s) physique(s) adaptée et sécurisée.

Qu'elles soient encadrées par un prestataire extérieur ou par un membre permanent de l'équipe pédagogique de l'ACM, les conditions d'encadrement doivent répondre aux dispositions de l'article R. 227-13 du code de l'action sociale et des familles. Pour certaines activités physiques déterminées en fonction des risques encourus, l'arrêté du 25 avril 2012 précise les conditions d'encadrement spécifiques à respecter.

Il appartient au directeur de l'ACM de vérifier les compétences de « l'encadrant », qu'il soit membre permanent de l'équipe pédagogique ou intervenant extérieur et de demander systématiquement une copie de la carte professionnelle en cours de validité pour les éducateurs sportifs professionnels.

IMPORTANT :

Il est fortement conseillé de formaliser une relation contractuelle entre le responsable de l'ACM et « l'encadrant » précisant les responsabilités et le rôle de chacune des parties durant l'activité sportive.

LES PROJETS ÉDUCATIF ET PÉDAGOGIQUE :

LE PROJET EDUCATIF

Par le projet éducatif, l'organisateur de l'ACM définit ses finalités éducatives, les orientations à suivre ainsi que les résultats qu'ils souhaitent voir poursuivre par l'équipe d'animation.

Ce projet éducatif est transmis au directeur de l'ACM aux représentants légaux des mineurs ainsi qu'à la DDCS.

LE PROJET PEDAGOGIQUE

C'est le résultat d'une préparation collective qui traduit l'engagement d'une équipe pédagogique dans un temps et un cadre donné, par exemple pour un séjour.

Il sert de référence tout au long de l'action et s'appuie sur un écrit. Il est une des concrétisations du projet éducatif. Ce document est l'aboutissement d'une démarche collective qui permet de décliner concrètement le projet éducatif.

Il vient préciser :

- La démarche, les choix pédagogiques et l'organisation : aménagement des lieux, planning, répartition des responsabilités, des tâches, réunions d'équipes ;
- Les moyens mis à disposition : humains, financiers et matériels ;
- Le dispositif d'évaluation : la démarche et les moyens d'évaluation doivent être définis lors de la préparation.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET SANTÉ

HYGIÈNE ALIMENTAIRE :

L'APPROVISIONNEMENT LORS DES SÉJOURS EN CAMPING

- Identifier les sites d'approvisionnement en denrées à l'avance ;
- **Le choix des denrées alimentaires** est effectué en fonction des conditions d'approvisionnement et des possibilités de stockage. Ainsi, l'utilisation de denrées stables à température ambiante est recommandée lorsque le camp ne dispose pas de possibilité de stockage. Les courses achetées au dernier moment seront privilégiées. Il peut être opportun d'établir les menus en amont du séjour ;
- **L'achat et le transport de denrées périssables** sont effectués dans des conditions garantissant leur conservation. Privilégier des temps de transport courts. Utiliser des conteneurs isothermes (glacières) pour le transport avec des plaques eutectiques (pains de glaces). Veillez à respecter la chaîne du froid ;
- Vérifier que toutes les denrées animales ou d'origine animale proviennent d'un établissement agréé (estampille communautaire ovale sur l'emballage) ou dérogatoire (artisan). En cas de doute, contacter la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) ;
- Les réfrigérateurs et congélateurs doivent être équipés de thermomètre pour contrôler la température. Veillez à effectuer et afficher le relevé quotidien de température.

IMPORTANT :

Le non-respect des températures règlementaires constitue un des principaux facteurs contribuant à la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) :
- **4°C pour l'ensemble des produits frais ;**
- **-18°C pour les surgelés.**

LES CONDITIONS D'INSTALLATION ET DE PRÉPARATION DES REPAS

- En cas d'utilisation d'une **tente cuisine**, celle-ci est de dimension adaptée (hauteur et surface) au nombre de repas et permet de travailler debout ;
- Choisir un emplacement de la tente qui soit **éloigné des sources de nuisance** (poubelles, sanitaires, poussières,etc.) et à proximité d'un point d'eau potable ;
- Le lieu de cuisine est maintenu strictement **rangé, nettoyé et désinfecté.**
- Vérifier l'état des glacières, du matériel de cuisine et de la vaisselle ainsi que du matériel de rangement de l'épicerie pour que les denrées soient à l'abri de l'humidité et de la poussière ;
- Ne rien stocker directement sur le sol et privilégiez la sur-élévation ;
- Utiliser des bassines et des cuvettes différentes pour la vaisselle, le lavage des légumes et le linge ;
- Lavez-vous régulièrement les mains lors de la préparation des repas ;
- Des moyens pour combattre tout départ d'incendie (réserve d'eau ou batte à feu ou sable…) doivent être à proximité de chaque zone d'utilisation de feux. **La présence d'un extincteur est conseillée ;**
- Si une tente cuisine est installée pour plusieurs séjours, pensez à mettre en place un protocole d'entretien.

TRACABILITÉ DES REPAS

Conserver **les étiquetages de tous les produits sensibles, transformés ou congelés** porteurs des informations traçabilité (date limite de conservation et N° de lot). Ces étiquetages doivent être conservés tant que le produit est en votre possession soit la durée de conservation des échantillons de repas témoin.

Réaliser des **échantillons de repas témoins datés,** dès qu'il existe une possibilité de conservation adaptée, pour toutes les préparations cuisinées ou assemblées (environ 100 grammes par échantillon). Si le séjour est équipé d'un réfrigérateur, ces échantillons sont à conserver durant 5 jours.

Pour les personnes en charge de la confection des repas ou lors d'atelier cuisine, la DDPP de la Manche recommande de tenir à disposition **le guide « restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs », les éditions des journaux officiels.**

Lequel guide reprend les exigences réglementaires dont les inspecteurs de la DDPP s'attachent à vérifier la bonne application ainsi que des recommandations sur les règles d'hygiène pour cuisiner avec les mineurs.

SANTÉ :

LE RÔLE DE L'ASSISTANT SANITAIRE (ARRÊTÉ DU 20 FÉVRIER 2003)

Sous l'autorité du directeur, un des membres de l'équipe d'encadrement est chargé du suivi sanitaire.

Le rôle de l'assistant sanitaire est de :

- s'assurer de la remise, pour chaque mineur, d'une fiche sanitaire à jour ainsi que, le cas échéant, des certificats médicaux fournis par les responsables légaux ;
- informer les personnes qui concourent à l'accueil de l'existence éventuelle d'allergies médicamenteuses ou alimentaires et rendre les fiches sanitaires accessibles à l'ensemble de l'équipe ;
- identifier les mineurs qui doivent suivre un traitement médical pendant l'accueil et s'assurer de la prise des médicaments ;
- s'assurer que les médicaments sont conservés dans un contenant fermé à clef sauf lorsque la nature du traitement impose que le médicament soit en permanence à la disposition de l'enfant ;
- tenir au fur et à mesure le registre dans lequel sont précisés les soins donnés aux mineurs, et notamment les traitements médicamenteux administrés ;
- tenir à jour les trousses de premiers soins ;
- Prévoir des trousses en nombre suffisant pour les sorties.

IMPORTANT :

La confidentialité des informations médicales est assurée vis à vis des tiers (autres mineurs de l'accueil, responsables légaux des autres mineurs en particulier).

L'OBLIGATION DE VACCINATION

Les enfants et les adolescents accueillis dans le cadre d'un accueil collectif de mineurs doivent avoir satisfait aux obligations légales relatives aux vaccinations (DTP obligatoire sauf contre-indication).
Dans le cas contraire, les parents ou responsables du mineur doivent fournir un certificat médical de contre-indication. Les personnes qui participent à l'encadrement des accueils de mineurs doivent produire, avant leur entrée en fonction, un document attestant qu'elles ont satisfait aux mêmes obligations légales que les mineurs en matière de vaccination.

RECOMMANDATIONS

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES :

Pour toutes les informations relatives aux conditions météorologiques, vous trouverez les informations sur le site internet de la préfecture de la Manche :
http://www.manche.gouv.fr/Politiques-publiques/Prevention-securite-des-personnes-et-des-biens/Alerte-des-populations/Alerte-meteorologique

POLLUTION ATMOSPHÉRIQUE :

Si la pollution de l'air augmente au-delà du seuil défini au sein de la directive 2001/81/CE du 23 octobre 2001, des procédures d'alerte peuvent être déclenchées.

Pour toutes les informations relatives aux conditions météorologiques, vous trouverez les informations sur le site internet de la préfecture de la Manche :
http://www.manche.gouv.fr/Politiques-publiques/Prevention-securite-des-personnes-et-des-biens/Alerte-des-populations/Alerte-meteorologique/Qualite-de-l-air

LES ACTIVITÉS AUTOUR DE LA MER :

Le département de la Manche offre des possibilités d'activités aquatiques et nautiques importantes, à forte plus value éducative.

LA PÊCHE À PIED

Les renseignements auprès des autorités
- Se renseigner auprès de la Mairie pour connaître les zones de pêche non dangereuses ;
- Se renseigner auprès de la Direction des Territoires et de la Mer pour connaître les tailles et espèces autorisées (site internet ou tél. 02.33.23.36.00) ;
- Bien se renseigner sur les horaires de marées, (information auprès de la mairie).

La préparation de l'activité
- L'animateur responsable de l'activité doit posséder sur lui une montre et un téléphone portable ;
- Partir 1 h 30 ou 2 h. avant la marée basse et amorcer le retour vers la plage dès la fin de l'étale (basse mer) ;
- Pour une telle activité, le groupe doit être encadré par deux animateurs au moins. (Celui qui ferme la marche pouvant ainsi bien vérifier que tous les enfants remontent ensemble vers la plage).

IMPORTANT :

Les produits de la pêche de loisir (poissons, coquillages, crustacés) en mer ou en eaux salées sont interdits à la consommation en restauration collective.

LA BAIGNADE :

Se renseigner près de la mairie ou du poste de secours sur les lieux de baignades aménagés et/ou autorisés.

Pour les activités baignades, la réglementation prévoit qu'il n'est pas nécessaire d'avoir une personne titulaire des titres de surveillant de baignade pour avoir accès à une baignade aménagée et surveillée.

Pour autant, avant une activité baignade, un contact doit être impérativement pris avec les responsables du poste de secours pour déterminer les conditions de surveillance de l'activité.

Pour les taux d'encadrement, se conformer à la réglementation précisée par l'arrêté du 25 avril 2012.

LES DÉPLACEMENTS À PIEDS, À VÉLO, EN MER :

Pour toute demande de renseignement, ne pas hésiter à contacter les services de gendarmerie ou de police de proximité.
L'itinéraire des promenades est reconnu à l'avance par un responsable en vue de déceler les dangers possibles (escarpements, éboulements, carrière...).
Le directeur devra s'assurer auprès des services municipaux des chemins et sentiers qui peuvent être empruntés lors des randonnées. L'itinéraire devra être communiqué au directeur ainsi que l'heure de départ et celle d'arrivée.

À VÉLO

Code de la route.
Les déplacements doivent se faire en file indienne par groupes fractionnés. Les vélos doivent être munis d'un dispositif d'éclairage. Les responsables doivent vérifier, avant chaque sortie, l'état d'entretien des vélos et notamment le système de freinage ainsi que les aptitudes des enfants à se déplacer à vélo. Le port d'un casque est obligatoire jusqu'à 12 ans, le port de gilets jaunes est obligatoire.
Veiller à ne circuler qu'en petit groupe (maxi 12 vélos encadrement compris). L'encadrement par un animateur à l'avant et un animateur à l'arrière (serre-file) est nécessaire quelque soit le nombre d'enfants.

À PIED

- Marche de nuit : **A éviter.** En cas d'extrême besoin, chaque membre du groupe devra être équipé d'une brassière complète. Adoption d'un feu rouge clignotant à l'arrière du groupe pour signaler à l'automobiliste la particularité du danger ;
- Marche de jour : Port par le dernier du groupe, d'un vêtement réverbérant aux couleurs vives facilitant la perception du groupe ;
- Circuler sur le trottoir plutôt que sur la route, chaque fois que possible.

Important : Les pratiques de l'auto-stop et du co-voiturage sont interdites en Accueil Collectif de Mineurs.

SORTIES EN MER (CROISIÈRES NOTAMMENT)

Prévenir le Centre opérationnel de Surveillance et de Sauvetage de Jobourg tél. : 02.33.52.16.16 ou d'un mobile : 16-16

TRAVERSEE DES GREVES DE LA BAIE DU MONT SAINT MICHEL

La baie du Mont Saint Michel peut être dangereuse. Pour effectuer la traversée de la Baie, il est conseillé d'être accompagné d'un guide titulaire de l'attestation de compétences délivrée par le Préfet. Renseignements auprès de la sous-préfecture d'Avranches (02 33 79 04 40).

POSTES DE SECOURS DU DÉPARTEMENT :

NUMÉROS UTILES EN CAS D'URGENCE :

POLICE Direction Départementale de la Sécurité Publique 02.33.72.68.00
GENDARMERIE
Groupement de Gendarmerie Départemental de la Manche 02.33.75.50.00
CONSEIL DEPARTEMENTAL - CRIP
Cellule de Recueil des Informations Préoccupantes – Conseil Départemental de la Manche: 02.33.65.55.50
Direction Départementale de la Protection des Populations Standard 02.33.72.60.70
Agence Régionale de Santé - ARS Standard 02.33.06.56.56
Direction Départementale de la Cohésion Sociale - DDCS Standard 02.50.71.50.00

Pharmacie : …/…/…/…/…/…
Médecin : ……. ; …/…/…/…/…/…
Mairie : …/…/…/…/…/…
Hôpital : …/…/…/…/…/…
Médecin ……. ; …/…/…/…/…/…
Centre anti-poison : …/…/…/…/…/…

NUMEROS D'URGENCE
112 : Appel d'urgence européen
18 : Sapeurs-pompiers
15 : Samu
196 : Secours en mer
17 : Police secours
119 : Allo enfance maltraitée

Numéro d'urgence DDCS (période estivale) : 06 25 41 21 66 Nuit et week-end
Site internet : www.manche.gouv.fr

Imp. OFFILT - Saint-Lô - 02 33 57 24 90