



## Fiche pratique

### **Les séjours avec hébergement (MAJ 16/11/2016)**

#### **La déclaration du séjour**

L'accueil de mineurs dans des séjours avec hébergement (au moins une nuit) doit faire l'objet d'une déclaration auprès de la Direction départementale de la cohésion sociale (DDCS) si sont accueillis, **au moins 7 mineurs**. En dessous de ce seuil, il n'est pas obligatoire de déclarer le séjour.

Le séjour peut être soit un « séjour vacances » ouvert à tout mineur soit un « séjour sportif » réservé aux cavaliers licenciés à l'année auprès de la FFE.

Les conditions d'encadrement dans un séjour sportif sont moins restrictives que pour un séjour vacances. Dans le premier cas, seules les personnes encadrant les activités équestres doivent être diplômées, les intendants et animateurs pour les repas ou veillées n'ont pas l'obligation d'être diplômés. Dans le second cas, les animateurs doivent être diplômés y compris pour l'encadrement hors équitation, un maximum de 20% des encadrants peuvent toutefois ne pas être diplômés.

#### **L'hébergement**

##### L'hébergement sur site

Tout local d'hébergement doit avoir fait l'objet d'une autorisation d'ouverture délivrée par la maire. Cette autorisation ne peut être délivrée qu'après le passage de la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité. Les locaux doivent également être déclarés auprès de la DDCS par la personne qui en assure l'exploitation via le formulaire Cerfa 12751\*01, au minimum 2 mois avant la date prévue pour la première utilisation. Le plan des locaux et un plan d'accès doivent être joints au formulaire de déclaration.

##### Le camping

Les terrains utilisés pour camper doivent être déclarés auprès de la mairie en tant que campings temporaires, l'accord du propriétaire doit bien sûr être recueilli avant d'installer les tentes.

L'installation de tentes est interdite dans certaines zones : plage, emprise des routes et voies publiques, dans un rayon de 200 mètres de point de captation d'eau utilisé pour la consommation, abords de sites classés et dans les zones définies par arrêté municipal ou préfectoral. N'oubliez pas de vous renseigner au préalable sur les possibilités d'utiliser le terrain.

Lorsque le terrain de camping n'est utilisé que dans le cadre de randonnées ou séjours, et qu'il n'a pas vocation à accueillir des clients de passage, il n'est pas soumis au régime d'autorisation et à l'obligation de classement.



## **La restauration**

### La restauration en salle

La réglementation en vigueur des centres de restauration recommande la réalisation d'autocontrôles réguliers sur le principe du HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques). Cette méthode consiste en la mise en place d'une démarche de contrôle s'articulant autour d'une analyse des risques alimentaires et les moyens d'actions pour éviter qu'ils ne se réalisent.

L'établissement proposant les repas doit veiller à contrôler certains points importants :

- L'hygiène des locaux, du matériel et des personnes préparant les repas. Ces points sont d'autant plus importants dans un établissement équestre, notamment lorsque les personnes qui préparent les repas sont amenés à être en contact avec les équidés ;
- La conservation des denrées alimentaires : dans un réfrigérateur inférieur à 4° et muni de thermomètre, pour le respect de la chaîne du froid et des dates de limite de consommation ; stockage isolé ; traçabilité (conservation des étiquettes) ;
- La distribution des repas : veiller à préparer les repas au plus proche de leur consommation, les repas doivent être maintenus à +63° de la cuisson à l'assiette.

Il est possible de faire appel à une cuisine extérieure qui prépare les repas et les livre à l'établissement qui est alors appelé « cuisine satellite ». Dans ce cas, une importance doit être apportée au stockage et à la conservation des denrées préparées.

### La restauration en plein air

En camp itinérant ou lors de déplacements ponctuels, les repas en plein air ou les pique-niques peuvent être proposés dans les conditions similaires aux repas en salle avec des points spécifiques :

- La gestion de l'eau : le Code de la santé publique prévoit que toute personne mettant à disposition de l'eau et de l'alimentation humaine doit s'assurer que cette eau est potable. C'est donc à l'organisateur de s'assurer que l'eau peut être utilisée pour les repas mais également pour se laver les mains ou faire la vaisselle. Elle peut être stockée dans des jerricans ou récipients de qualité alimentaire, nettoyés et désinfectés chaque jour.
- Le transport des aliments : mieux vaut privilégier le transport de produits stables à la chaleur qui peuvent attendre avant d'être consommés. En cas de préparation du pique-nique par les parents, il est important de faire le point avec eux sur les aliments qui peuvent être amenés. Il faut aussi prévoir des récipients de transport permettant de séparer les aliments des ustensiles de cuisine.

### **La TIAC (toxi-infection alimentaire commune) :**

La découverte d'au moins deux cas groupés de symptômes similaires, le plus souvent digestifs, pouvant trouver leur origine dans une alimentation commune peut constituer une TIAC et doit alors être déclarée auprès de la DDCS(PP).

### **Les repas témoins :**

Lors de chaque repas, un échantillon (entre 80 et 100 grammes) de chaque plat doit être conservé pour une durée de 5 jours au réfrigérateur dans un contenant fermé. Ces échantillons seront analysés en cas de suspicion TIAC.