

FICHE 6 : FG

Titre : IDENTIFIER LES DIFFERENTES REGLEMENTATIONS ET LES ADMINISTRATIONS COMPETENTES

Les mots-clés : services de la jeunesse et des sports, services vétérinaires, mairie, conseil général

Le contexte

La protection des mineurs relève d'une préoccupation partagée entre organisateurs et directeurs d'accueils de loisirs et les autorités publiques. Ce partage d'un même objectif favorise les collaborations. Différentes administrations interviennent dans ce rôle de surveillance et de protection, chacune dans son champ de compétence. Parmi elles, l'administration chargée de la jeunesse et des sports dispose d'une compétence globale d'intervention

Elle est tenue d'alerter les autres services de tout dysfonctionnement constaté qui nécessite des compétences techniques plus pointues

En pratique

Les accueils collectifs de loisirs sont soumis à divers contrôles et doivent répondre en tant qu'établissement recevant du public aux règles de sécurité sanitaires, alimentaires et à celles relatives aux équipements

Par ailleurs, en tant qu'employeurs, ils sont assujettis à des obligations particulières

TITRE 1 : Les principales administrations habilitées à contrôler les accueils de loisirs

Agences régionales de santé : Service chargé des affaires sanitaires	Contrôle de l'hygiène générale : conditions sanitaires et état sanitaire du centre des enfants et des adultes : infirmerie, équilibre alimentaire, propreté.....
---	--

Directions départementales de la protection des populations ou directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations: DDPP/DDCSPP : Services vétérinaires	Contrôle sanitaire et qualitatif des denrées alimentaires: locaux et conditions de préparation des denrées, conformité des installations et des équipements, conditions de stockage des denrées, conservation des repas témoins, contrôle des achats ...
Conseil Général Médecins de la protection maternelle et infantile	Contrôle des conditions d'accueil des enfants de moins de 6 ans : santé, aménagement des locaux, modalités de fonctionnement...
Service départemental d'incendie et de secours (SDIS) : Pompiers Commissions de sécurité Maire	Contrôle de la sécurité des locaux : application des règles relatives aux risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, police des bâtiments, contrôle technique
Direction régionale de l'emploi, de la concurrence et du travail (DIRRECTE) : Unités Territoriales chargées du travail et de l'emploi	Contrôle des conditions de travail : conditions d'embauche, contrats de travail...
Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations ou directions départementales de la cohésion sociale : Services chargés de la jeunesse et des sports	Contrôle global : application des normes et appréciation pédagogique : qualification de l'encadrement, projet pédagogique, activités

TITRE 2 : Les différents types de contrôles

A) Le contrôle global des services de la jeunesse et des sports

Il inclut aussi bien le contrôle du respect des normes que l'évaluation strictement pédagogique du centre

Le contrôle des normes porte notamment sur la sécurité des locaux, les activités, les qualifications, l'hygiène sanitaire et alimentaire, la gestion administrative et comptable. Sur les aspects très techniques dont le contrôle de l'application relève de la compétence d'autres autorités, l'inspecteur a vocation à s'assurer que l'organisateur a bien accompli les obligations de prudence et de diligence qui lui incombent et a bien effectué toutes les vérifications préalables qui lui sont imposées.

Le directeur doit posséder par devers lui un certain nombre de documents qui lui sont demandés lors d'une inspection

L'appréciation pédagogique :

L'inspecteur de la jeunesse et des sports ou tout autre agent habilité doit se prononcer sur la pertinence du projet et surtout sur la conformité de ce projet avec les exigences de contenus posées dans le décret sur le projet éducatif.

Les objectifs indiqués dans le projet ne peuvent pas entrer en contradiction avec les intentions éducatives affichées par l'organisateur.

Il ne s'agit pas de se prononcer pour ou contre les choix pédagogiques de la structure mais bien de déterminer si le projet choisi est appliqué dans la cohérence : les activités doivent être en adéquation avec les objectifs pédagogiques qui ont été fixés.

L'acte d'inspection permet de se prononcer sur la conformité du fonctionnement du centre de loisirs avec le projet et sur les moyens mis en œuvre pour atteindre les objectifs

Le déroulement d'une inspection : il comporte la visite des locaux et l'entretien avec le directeur et son équipe

L'inspection porte sur l'état des installations, sur la vérification de la tenue des documents de gestion administrative et comptable et se termine par un entretien avec les animateurs et le directeur sur les aspects plus pédagogiques

B) Le contrôle de l'hygiène alimentaire : Services Vétérinaires

Le contrôle porte sur l'équipement et sur le fonctionnement

Concernant l'équipement :

Les installations sanitaires telles que la cuisine, la salle de restauration, les lieux de stockage des denrées doivent disposer d'appareils destinés à prévenir les incidents et à lutter contre les risques d'incendie et de panique ; elles doivent être équipées de systèmes électriques conformes.

Il existe un principe fondamental à respecter pour l'aménagement et l'organisation des repas : il faut ***respecter la marche en avant et prévoir un circuit séparé entre la préparation des denrées et leur consommation et l'évacuation des déchets***

Ce principe permet d'éviter le croisement des circuits propres et sales pendant l'élaboration des repas et aussi pendant le service.

A défaut d'une configuration conforme des locaux utilisés, le responsable de la restauration doit, dans le cadre du fonctionnement courant, respecter la séparation entre les 2 circuits et surtout mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène.

**** La préparation des repas***

En cas de livraison de produits, les fournisseurs doivent disposer d'un numéro d'agrément délivrés par les services vétérinaires : il faut désigner une personne chargée du contrôle de l'arrivée des denrées.

Aucune congélation de denrées alimentaires ne peut être réalisée sans agrément des services vétérinaires

**** Le contrôle et le stockage des denrées***

Il faut procéder au contrôle des conditions de stockage des denrées

En chambre froide : elle doit varier de 0 à 3°C

Dans le congélateur, elle doit être à - 18°C

Un relevé écrit des températures doit être réalisé chaque jour

Des repas témoins doivent être conservés systématiquement durant au moins 5 jours en chambre froide ou au congélateur

* Le nettoyage des installations

Il faut prévoir un plan de nettoyage indiquant la fréquence et les moments, les personnes qui en sont chargées, le mode opératoire utilisé et les produits utilisés.

Ces règles d'hygiène sont essentielles si l'on veut éviter tout risque de contamination.

Certaines obligations concernent le personnel : tenue vestimentaire adaptée, respect des règles d'hygiène, certificat médical

A noter : Le principe général de précaution : la procédure HACCP

Le HACCP signifie : Hazard Analyses Critical Control Point

C'est un système d'analyse et de maîtrise des risques sanitaires qui met en évidence le principe de précaution, imposé à l'égard des gestionnaires : le responsable du centre a une obligation de résultats et pas seulement une obligation de moyens

Il impose à chaque responsable :

- de bien identifier en amont du processus de restauration les différents risques
- de définir une procédure adaptée pour chaque point critique
- de mettre en place des systèmes d'auto-contrôle des produits

Exemple : plan de nettoyage

Plan de désinfection

Auto-contrôle des produits

C) Le contrôle de la sécurité des locaux

***Le rôle des commissions de sécurité**

Selon la superficie des locaux, le contrôle de la sécurité dépend de la commission départementale ou de commissions locales.

Pour les accueils de loisirs, les ERP (Etablissement recevant du public) sont le plus souvent suivis dans le cadre local.

Les commissions locales sont chargées de donner des avis à l'autorité de police qui est le maire. Leurs avis sont rendus suite à une visite sur place des locaux.

Les prescriptions qui font l'objet d'une vérification sont celles relatives au code de la construction et de l'habitation

Elles sont chargées de : - vérifier si les prescriptions de sécurité sont observées et notamment si les appareils de secours contre l'incendie fonctionnent, si les issues de secours sont bien matérialisées et ne sont pas verrouillées, si le plan d'évacuation en cas d'incendie est bien affiché etc

- s'assurer que les organismes de contrôle agréés sont bien intervenus

Lors de ces visites, l'exploitant est tenu d'être présent.

***le pouvoir de police administrative du maire**

Le maire dispose du pouvoir de police administrative sur tous les ERP situés sur le territoire de sa commune. C'est un pouvoir important dans la mesure où il décide de l'autorisation d'ouverture au public des bâtiments.

Les commissions de sécurité n'émettent qu'un avis.

La décision d'autorisation est formellement prise dans un arrêté municipal.

Le maire engage sa responsabilité directe en tant qu'autorité administrative

Il doit prendre toute mesure utile si les locaux présentent des risques pour la sécurité de leurs occupants.

Dans la majorité des cas, il suit l'avis de la commission et prononce une autorisation d'ouverture au public.

***Les principales obligations liées à la sécurité**

La tenue d'un registre de sécurité : A disposition du propriétaire ou du gestionnaire, il faut que le directeur de l'accueil de loisirs puisse y accéder en cas d'incident.

Ce registre mentionne, quand elles sont obligatoires, toutes les visites de la commission de sécurité.

C'est un document essentiel pour le suivi de la sécurité des locaux .

La vérification des installations

Exemples : extincteurs, installations particulières à l'intérieur du centre.

Les appareils nécessitant un entretien ou une vérification périodiques doivent faire l'objet d'un contrat de maintenance.

Les extincteurs doivent être vérifiés au moins une fois par an.

IL faut également assurer une vigilance particulière sur les installations spécifiques soumises à des contrôles techniques situées dans l'enceinte du centre et sur lesquelles la commission de sécurité n'est pas habilitée à donner un avis dans le cadre de ses attributions.

Exemple : aires de jeux, installations sportives (toboggan aquatique, cage de hand-ball, portique de basket-ball, piscine, etc)

Certaines installations doivent répondre à un cahier des charges détaillé et sont soumises à des normes.

Ces contrôles relèvent des services de la Répression des Fraudes chargés de l'application du code de la consommation.

D) Le contrôle de l'accueil des mineurs de moins de 6 ans

Ce contrôle est confié aux services de la protection maternelle et infantile du Conseil général.

Il porte sur l'adaptation des locaux par rapport aux besoins de rythmes de vie des enfants de moins de 6 ans ainsi que sur les modalités d'organisation et de fonctionnement de l'accueil.

Avant l'ouverture de l'accueil, cet avis est donné par les médecins du service de la protection maternelle et infantile

Pour formuler cet avis, ils peuvent recourir au contenu du projet éducatif de l'organisateur ; leurs observations sont transmises aux services de l'Etat chargé de la protection des mineurs qui prennent , si nécessaire, les dispositions adéquates.

Le Conseil Général exerce dans ce cadre sa compétence globale d'intervention pour les enfants d'âge maternel ; tout comme le préfet, le président du conseil général a la possibilité de formuler des injonctions en cas de manquements à la sécurité physique ou morale des mineurs.

TITRE 3 / LES MODALITES D'INTERVENTION DU CONTROLE

Les différentes administrations ont la possibilité d'intervenir en amont de l'accueil lors des procédures de déclarations, pendant le déroulement de l'accueil (contrôles sur site) et en aval lorsque des mesures administratives sont envisagées (fermeture des locaux par exemple).

Le contrôle opéré en amont peut faciliter la prévention : il est ainsi conseillé aux organisateurs de prendre l'attache et le conseil des autorités compétentes avant tout projet d'ouverture d'un accueil

Sur les aspects très techniques dont le contrôle de l'application relève de la compétence d'autres autorités, l'agent des services de la protection des mineurs a vocation à s'assurer que l'organisateur a bien accompli les obligations de prudence et de diligence qui lui incombent et a bien effectué toutes les vérifications préalables qui lui sont imposées.

Les contrôles sur site sont généralement coordonnés et initiés par la DDCS ou la DDCSPP soit de façon inopinée, soit dans le cadre de contrôles programmés dans le cadre des opérations d'été : opération alimentation vacances, par exemple.

Notre conseil

N'hésitez pas en amont de l'ouverture de l'accueil à prendre l'attache et le conseil des administrations compétentes pour vérifier le respect des différentes réglementations applicables : appliquez le principe de précaution.

Foire aux questions

1) Est-il obligatoire de mettre en place la procédure HACCP ??

Non, celle-ci s'impose aux professionnels de la restauration collective ; toutefois, les responsables peuvent s'en inspirer à titre de modèle préventif des risques

2) En cas de contrôle, un rapport écrit est-il obligatoirement établi ??

Oui ; cela constitue même une obligation quelle que soit l'administration qui en est chargée : l'organisateur de l'accueil collectif de mineurs doit l'exiger s'il n'est pas établi spontanément car il lui donne la possibilité de répondre aux griefs ou préconisations qui y sont mentionnés : respect du principe du contradictoire et des droits de la défense notamment

Aller plus loin

- Cf juridiques :

Code de l'Action Sociale et des Familles : articles L227-4 L227-9 L227-10: concernent la surveillance des accueils collectifs de mineurs et les moyens d'action du représentant de l'état recevant du public
: article R 227-5 : relatif aux règles concernant les établissements

Code de la Santé Publique : article L2324-1 relatif à la procédure de déclaration d'un accueil collectif de mineurs ouvert aux enfants de moins de 6 ans

- Bibliographie

Les Accueils Collectifs de Mineurs – La réglementation en pratique, Sylvie CESARI, Arnaud DEZITTER, éditions WEKA, coll. « Enfance et loisirs », 2008