

# Mémento

## VACANCES ADAPTEES ORGANISEES (VAO)

Version actualisée  
Juillet 2015

Mémento réalisé sous la direction de :

**François Bordas, Directeur départemental de la  
cohésion sociale de l'Hérault**



**Direction Départementale  
de la Cohésion Sociale  
de l'Hérault**



# Introduction

**Introduction de François BORDAS,**

**Directeur Départemental de la Cohésion Sociale  
De l'Hérault**

J'ai le plaisir de vous convier à la découverte de la deuxième édition du mémento sur l'organisation et le fonctionnement des séjours de vacances adaptées organisées (VAO). Le document a été actualisé pour tenir compte notamment du décret du 10 mars 2015 relatif à l'agrément.

Même si globalement, les prestataires concernés par l'organisation de séjours adaptés et les services de l'Etat se sont dotés des connaissances et des compétences nécessaires pour organiser ou contrôler des séjours ouverts à des personnes en situation de handicap, il n'en demeure pas moins que de nombreux acteurs nous sollicitent en la matière pour avoir des informations ou conseils. Ce mémento leur est donc plus particulièrement destiné.

Nous avons fait le choix d'élaborer un mémento tourné vers l'opérationnel, pour essayer de répondre aux interrogations les plus fréquentes formulées par les responsables de séjours et les animateurs, notamment lors des contrôles effectués ces dernières années.

L'objectif est, d'une part, de faciliter la gestion au quotidien d'un séjour, et, d'autre part, de garantir des conditions d'installation, d'organisation et de fonctionnement ne compromettant pas l'état de santé, la sécurité, l'intégrité ou le bien-être physique et moral des personnes accueillies.

Ce mémento commence par la présentation de la procédure administrative et judiciaire : il s'attache ensuite à répondre à une série d'interrogations sur l'accessibilité, l'hygiène alimentaire et la gestion sanitaire, puis présente les aspects liés à l'encadrement du séjour, au transport et aux activités.

Ce mémento est aujourd'hui dans vos mains, il ne répondra pas à toutes vos questions et ne délivre pas des solutions « clés en mains ». Il doit cependant faciliter la mise en œuvre de nouvelles pratiques et une écoute toujours bienveillante à l'égard des personnes handicapées.

Je vous propose d'en prendre connaissance et je formule le souhait qu'il puisse contribuer à favoriser le déroulement de séjours dans le département de l'Hérault, adaptés à chaque forme de handicap.

Au quotidien, la direction départementale de la cohésion sociale est l'interlocutrice en charge de la gestion des séjours et à ce titre répond à toutes demandes d'information.

Le handicap est l'affaire de tous,

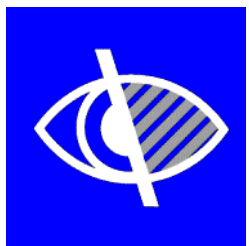
*Le handicap est l'affaire de tous ; merci pour votre engagement dans la mise en œuvre de cette politique publique essentielle, et la réalisation de vacances et de loisirs de qualité*

**François BORDAS**  
**Directeur Départemental**  
**De la Cohésion Sociale de l'Hérault**

# Sommaire



Handicap moteur



Handicap sensoriel visuel



Handicap sensoriel auditif



Handicap mental

<b>Introduction</b>	<b>2</b>
<b>1 - <u>La procédure administrative et judiciaire</u></b>	
<b>1-1</b> : l'agrément par la DRJSCS	<b>4 à 5</b>
<b>1-2</b> : le contrôle des séjours par la DDCS	<b>6 à 9</b>
<b>1-3</b> : la responsabilité pénale	<b>10 à 11</b>
▪ <i>Annexe 1 : les infractions non intentionnelles – 42-43</i>	
▪ <i>Annexe 2 : l'article 40 du code de procédure pénale – 44</i>	
<b>1-4</b> : la maltraitance	<b>12 à 13</b>
▪ <i>Annexe 3 : les agressions sexuelles – 45</i>	
▪ <i>Annexe 4 : le dispositif national d'écoute téléphonique 3977 – 46</i>	
<b>2 - <u>La sécurité et l'accessibilité</u></b>	
<b>2-1</b> : les ERP de 5 <sup>ème</sup> catégorie avec locaux de sommeil	<b>14</b>
▪ <i>Annexe 5 : les ERP et les IOP – 47-48</i>	
<b>2-2</b> : l'accessibilité	<b>15 à 17</b>
▪ <i>Annexe 6 : les différentes formes de handicap – 49-50</i>	
▪ <i>Annexe 7 : l'agencement d'un logement adapté – 51-52</i>	
<b>3 - <u>L'hygiène alimentaire</u></b>	
<b>3-1</b> : la gestion d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC)	<b>18</b>
▪ <i>Annexe 8 : les micro-organismes responsables des TIAC – 53</i>	
<b>3-2</b> : les règles minimales d'hygiène	<b>19</b>
▪ <i>Annexe 9 : le lavage des mains – 54</i>	
<b>3-3</b> : la traçabilité des produits consommés	<b>20</b>
▪ <i>Annexe 10 : le transport et la conservation – 55</i>	
▪ <i>Annexe 11 : les durées maximales de conservation – 56</i>	
▪ <i>Annexe 12 : la lecture des étiquettes – 57</i>	
<b>3-4</b> : le rangement et l'entretien du réfrigérateur	<b>21 à 22</b>
<b>3-5</b> : la consommation alimentaire	<b>23 à 24</b>
▪ <i>Annexe 13 : les groupes d'aliments – 58</i>	
▪ <i>Annexe 14 : les repères de consommation par jour – 59</i>	
▪ <i>Annexe 15 : les journées alimentaires en fonction de l'âge et du sexe – 60</i>	
▪ <i>Annexe 16 : l'équipement minimal d'une cuisine – 61</i>	
<b>4 - <u>La gestion sanitaire</u></b>	
<b>4-1</b> : l'organisation sanitaire	<b>25</b>
<b>4-2</b> : le circuit du médicament	<b>26 à 27</b>
<b>4-3</b> : la prévention des épisodes de fortes chaleurs	<b>28 à 29</b>
▪ <i>Annexe 17 : la prévention des risques liés aux fortes chaleurs – 62</i>	
▪ <i>Annexe 18 : les principales pathologies liées à la chaleur – 63</i>	
<b>5 - <u>L'encadrement du séjour</u></b>	
<b>5-1</b> : le personnel en charge des séjours	<b>30 à 32</b>
▪ <i>Annexe 19 : l'incapacité pénale – 64-65</i>	
<b>5-2</b> : le contrat d'engagement éducatif	<b>33 à 34</b>
▪ <i>Annexe 20 : la mise en œuvre du repos quotidien – 66</i>	
<b>5-3</b> : le bénévolat	<b>35</b>
<b>6 - <u>Le transport et les activités</u></b>	
<b>6-1</b> : le convoyage et le transport	<b>36 à 38</b>
<b>6-2</b> : les activités proposées	<b>39</b>
▪ <i>Annexe 21 : les établissements de tourisme – label tourisme adapté – 67</i>	
▪ <i>Annexe 22 : les plages accessibles – 68-69</i>	
▪ <i>Annexe 23 : la vigilance météorologique – 70</i>	
▪ <i>Annexe 24 : la carte du département – 71</i>	
<b>7- <u>Les numéros utiles</u></b>	<b>72</b>



## 1-1 : L'AGREMENT PAR LA DRJSCS

### Textes en vigueur

- Code du tourisme.
- Loi n°2006-437 du 14 avril 2006 portant diverses dispositions relatives au tourisme abrogeant l'article 48 de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées.
- Décret n°2015-267 du 10 mars 2015 relatif à l'agrément « vacances adaptées organisées »
- Circulaire du 28 avril 2006 relative à l'organisation des séjours de vacances pour adultes handicapés.

**Sont définies, comme « Vacances Organisées Adaptées », les activités de vacances avec hébergement d'une durée supérieure à 5 jours destinées spécifiquement à des groupes constitués de plus de trois personnes handicapées majeures au sens de l'article L 114 du code de l'action sociale et des familles. Lorsqu'il fait partie de la prestation de l'organisateur, le transport jusqu'au lieu de séjour est inclus dans ces activités. (articles L 412-2 et R 412-8 du code du tourisme).**

Ces modalités d'attribution sont définies par les articles R 412-9 et suivants du code du tourisme.

### La demande d'agrément

Toute personne physique ou morale qui organise directement ou indirectement des activités de vacances organisées adaptées pour des personnes handicapées majeures doit solliciter un agrément **auprès du Préfet de région** (par l'intermédiaire de la Direction Régionale de la Jeunesse des Sports et de la Cohésion Sociale - DRJSCS) de son lieu d'implantation **au plus tard 4 mois avant la date du 1<sup>er</sup> séjour** organisé.

Cette demande est accompagnée d'un dossier, dont le détail des pièces est prévu par l'article R 412-11 du code du tourisme.

Sont **dispensés** d'agrément les **établissements et services** soumis à l'autorisation prévue à l'**article L 313-1 du code de l'action sociale et des familles** qui organisent des séjours **pour leurs usagers** dans le cadre de leur activité (article L 412-2 du code du tourisme) dans la mesure où la réglementation applicable à ces établissements offre déjà les garanties nécessaires en terme de taux d'encadrement et de qualification des personnels. Ils doivent, néanmoins satisfaire à l'**obligation de déclaration de transfert temporaire des établissements**.

### La délivrance de l'agrément

Le **Préfet de région** (DRJSCS) dispose d'un délai de **deux mois** pour délivrer l'agrément ou faire connaître son refus motivé, s'il considère que l'organisme ne garantit pas aux personnes handicapées majeures :

- des conditions de sécurité,
- la prise en compte de leur état de santé ainsi que de leur intégrité et leur bien-être physique et moral,
- et une qualité des prestations offertes en adéquation avec le nombre et le handicap des personnes accueillies au cours des séjours,
- des garanties suffisantes, notamment financières, pour assurer les prestations,
- une qualité des prestations offertes en adéquation avec le nombre et les déficiences des personnes accueillies au cours des séjours.

Il peut demander à l'organisme qui a sollicité l'agrément des précisions complémentaires et formuler des observations.

**Le silence gardé pendant deux mois**, à compter de la date de réception de la demande ou, le cas échéant, des informations complémentaires, par l'autorité administrative sur une demande d'agrément **vaut décision d'acceptation**.

La demande d'agrément donne lieu à la **délivrance d'un récépissé** dès lors que le dossier est complet

L'**agrément** "vacances adaptées organisées" est **délivré par le Préfet** pour une durée de **cinq ans**. Toutefois, au cours de cette période, l'organisme agréé est tenu de **transmettre au Préfet, chaque année**, un bilan circonstancié quantitatif, qualitatif et financier des activités mises en œuvre dans le courant de l'année écoulée. Ce bilan précise les moyens mis en œuvre pour remédier aux dysfonctionnements éventuellement constatés lors des contrôles.

## **1-1 : L'AGREMENT PAR LA DRJSCS**

La **transmission au Préfet** s'effectue **par tous moyens**, y compris par télécopie ou par courrier électronique.

Les bilans des 4 dernières années sont pris en compte lors de l'examen de la demande de renouvellement d'agrément.

### **Le retrait de l'agrément**

L'agrément **est retiré sur décision du Préfet de région**, dès lors qu'il est constaté que l'organisme qualifié ne satisfait plus aux conditions de l'agrément.

L'organisme est avisé par lettre recommandée du projet d'arrêté portant retrait d'agrément pris à son encontre et dispose d'un délai **d'un mois** pour faire valoir ses observations. Au cours de cette période, l'agrément **est suspendu**.

La décision de **retrait interdit** à l'organisme visé de **solliciter un nouvel agrément** pendant une période **d'une année** à compter du jour de publication de l'arrêté. La suspension ou le retrait de l'agrément sont publiés au recueil des actes administratifs de la préfecture de région. Le préfet de région avise, par ailleurs les autres préfectures de région et de département.

### **Le défaut d'agrément**

Le fait de **se livrer à des activités de vacances** avec hébergement **sans agrément** est **puni** de 3 750 euros **d'amende**.

Les **personnes morales peuvent être déclarées responsables pénalement**, dans les conditions prévues à l'article 121-2 du code pénal, de l'infraction définie au présent article.

Les **peines encourues** par les personnes morales sont l'amende, suivant les modalités définies par **l'article 131-38 du code pénal**, ainsi que les peines prévues aux 2°, 4° et 9° de **l'article 131-39 du même code**, suivant les modalités prévues par ce même code.

### **Recommandations :**

Faire renouveler son agrément sous peine de poursuites pénales.

➔ **Pour aller plus loin :**

Site [www.legifrance.gouv.fr/codes](http://www.legifrance.gouv.fr/codes)

## **1-2 : LE CONTROLE DES SEJOURS PAR LA DDCS**

### **Textes en vigueur**

▪ Articles R 412-14, R 412-15, R 412-14-1, R 412-16 du code du tourisme.

### **La déclaration de séjour**

#### **1 - La déclaration initiale**

**Deux mois avant le déroulement** des séjours de vacances dans le département de l'Hérault, les organismes agréés doivent informer, sur la base d'un formulaire de déclaration conforme, la **DDCS de l'Hérault**. Ils accompagnent leur déclaration d'une copie de l'agrément qui leur a été délivré.

Ce délai peut être **réduit à un mois en cas d'urgence** motivée.

Le **formulaire initial** de déclaration CERFA n° 12672\*02 :

- est téléchargeable sur le site : [www.formulaire.modernisation.gouv.fr](http://www.formulaire.modernisation.gouv.fr),
- doit être adressé de préférence par mail à l'adresse suivante : [ddcs-vao@herault.gouv.fr](mailto:ddcs-vao@herault.gouv.fr) .

Dès réception du document, la DDCS **délivrera** un accusé réception comportant un **numéro d'enregistrement**. Ce dernier devra figurer dans la déclaration complémentaire et lors de tous les échanges.

Si le séjour bénéficie d'un hébergement en pension complète avec **recours au service de restauration** collective du lieu d'hébergement, l'organisateur du séjour informe le pôle sécurité alimentaire de la direction départementale pour la protection des populations de l'Hérault (**DDPP**) :

- secrétariat du pôle sécurité alimentaire (**04-99-74-31-98**),
- standard (04-99-74-31-50).

### **Recommandations :**

Afin de faciliter l'exploitation du document par le service :

il est nécessaire de **rajouter** sur la page de garde : le nom de votre association, le lieu et la date du séjour.

il est également demandé de fournir **un formulaire par séjour organisé**.

Une **attention particulière** doit être portée **lors du remplissage** du formulaire aussi il est indispensable que les éléments suivants apparaissent :

les **coordonnées téléphoniques** (fixe et portable),

le courriel,

l'adresse précise du lieu d'hébergement,

le ou les **types de handicap** des vacanciers en précisant le **degré d'autonomie**.

#### **2 - La déclaration complémentaire**

**Au plus tard huit jours** avant la tenue du séjour, les organismes agréés doivent envoyer à la **DDCS** de l'Hérault une **déclaration complémentaire** précisant le personnel et les vacanciers présents au cours du séjour.

Le **formulaire complémentaire** de déclaration CERFA n° 12672\*02 :

- est téléchargeable sur le site : [www.vosdroits-service-public.fr/association](http://www.vosdroits-service-public.fr/association)

- doit être adressé de préférence par mail à l'adresse suivante : [ddcs-vao@herault.gouv.fr](mailto:ddcs-vao@herault.gouv.fr).

## **1-2 : LE CONTROLE DES SEJOURS PAR LA DDCS**

### **Recommandations :**

Afin de faciliter l'exploitation du document par le service :

il est nécessaire de **faire figurer** sur la page de garde, le **numéro d'enregistrement** délivré alors du dépôt de la déclaration initiale.

Une **attention particulière** doit être portée aux informations relatives :

- au **personnel** en indiquant sur le document :

▪ Les noms et prénoms de tous les salariés présents sur le séjour, accompagnés de leur date de naissance, de leurs diplômes, et de leurs expériences dans le domaine du handicap.

▪ Les coordonnées du responsable de séjour (téléphone portable et courriel).

aux **vacanciers** en précisant :

▪ Le nombre exact de personnes présentes sur le séjour.

▪ Les noms et prénoms des vacanciers.

Il est également important que la DDCS puisse avoir des éléments financiers aussi les **tarifs du séjour** ainsi que le **budget de fonctionnement** du séjour doivent aussi être **transmis avant le contrôle**.

Ces deux informations seront systématiquement demandées lors des contrôles. Leur défaut de communication fera l'objet d'observations dans le rapport transmis au préfet.

### **Le contrôle des séjours**

Le **contrôle des lieux de séjours et de regroupements des vacanciers avant leur départ sur les lieux de vacances** relève de la compétence du **Préfet de département** (DDCS) où se déroule le séjour au titre de la protection des personnes.

A ce titre, l'inspecteur de l'action sanitaire et sociale accompagné d'autres professionnels de leurs services ou d'autres services de l'Etat (ARS, DDPP) vérifie **l'exactitude des informations contenues dans les déclarations** transmises au préfet.

Il lui appartient notamment de vérifier que les **conditions d'installation, d'organisation et de fonctionnement du séjour ne compromettent pas l'état de santé, la sécurité, l'intégrité ou le bien-être physique et moral des personnes accueillies**.

Le **contrôle**, opéré par la DDCS de l'Hérault portera sur les **principaux aspects du fonctionnement et de l'organisation** du séjour et notamment :

- la **sécurité des lieux de regroupement** et les **mesures mises en œuvre pour assurer un voyage satisfaisant**,
- la **sécurité** et l'adaptation des locaux aux vacanciers et aux activités proposées,
- la réalité et l'efficacité de **l'accompagnement des personnes** dans la vie quotidienne et dans les activités, en veillant notamment à la présence sur place d'une personne responsable et compétente,
- l'adéquation entre les **prestations offertes et le public accueilli** (conditions d'hygiène, nature des activités proposées, conditions de transport, proximité des services nécessaires, notamment médicaux).

Afin de réaliser sa mission de contrôle, l'équipe d'inspection sera amenée à :

1. Prendre connaissance et **visiter l'ensemble des locaux** et répertorier les matériels mis à disposition pour le séjour.
2. Étudier divers documents que vos équipes devront pouvoir fournir :
  - listing et fiches de renseignements concernant les vacanciers accueillis,
  - contrats de travail, diplômes des salariés,
  - protocole de transport (arrivée – départ ; conditions de déplacement sur place) ; protocole de rapatriement,
  - planning ; programme d'activités ; menus hebdomadaires ; budget global du séjour / registre de comptabilité.
3. Réaliser des entretiens : avec le responsable du séjour et les animateurs mais aussi avec les vacanciers.



## 1-2 : LE CONTROLE DES SEJOURS PAR LA DDCS

### L'obligation de signalement des incidents graves

Il appartient aux personnes **responsables de l'organisation du séjour sur le lieu de vacances** d'informer sans délai le Préfet de département (la DDCS) **de tout accident grave** ainsi que de toute situation présentant ou ayant présenté des risques graves pour la santé, l'intégrité ou le bien-être physique et moral des personnes handicapées majeures (article R 412-14-1). A l'issue de ce signalement, **le Préfet de département peut procéder à des injonctions**.

### Le rapport de contrôle

A l'issue du contrôle, l'inspecteur rédige :

- un rapport de conformité,
- un rapport assorti d'observations précises pour améliorer l'organisation et l'accompagnement des personnes accueillies,
- un rapport circonstancié si les conditions d'accueil ne sont pas conformes et sont de nature à mettre en danger les personnes accueillies. Ce rapport peut être assorti d'injonctions. **L'injonction sera notifiée à l'organisateur du séjour par le Préfet**. Elle précise le ou les motifs pour lesquels elle est prononcée ainsi que le délai accordé à l'intéressé pour mettre fin aux manquements et risques signalés.

Ce **rapport** établi, doit respecter le **principe du contradictoire**. Il s'agit en effet, de ménager un **droit de réponse de l'inspecté** à l'égard du rapport provisoire, avant que le rapport de contrôle ne devienne définitif.

Ainsi le **rapport provisoire** doit être adressé à la structure inspectée pour qu'elle y apporte ses observations en application de la loi du 12 avril 2000. L'inspecté dispose d'un **déla**i de **15 jours** à compter de la réception du rapport provisoire **pour renvoyer ses observations**.

**Au-delà du délai imparti** et signifié à l'organisateur du séjour, **celui-ci est réputé acquiescer aux observations, critiques et obligations**. L'examen des réponses est réalisé dans un délai d'un mois.

Le **rapport comprenant les réponses apportées par l'équipe de contrôle aux observations et leurs conclusions finales devient alors définitif** et acquiert en tant que tel le statut de document administratif et **est communicable** aux tiers dans les conditions prévues par la loi n°78-753 du 17 juillet 1978.

Le rapport définitif est transmis à l'organisateur du séjour, à la DRJSCS du Languedoc-Roussillon, à la DRJSCS qui a délivré l'agrément et à l'établissement d'accueil des vacanciers.

### La fermeture des séjours

Le Préfet de département peut **ordonner la cessation immédiate** ou dans un délai nécessaire lorsque les activités sont effectuées sans agrément ou lorsque les conditions exigées par l'agrément ne sont pas respectées.

Le Préfet de département, au vu d'un rapport circonstancié, peut procéder à des injonctions.

**Si les injonctions**, adressées conjointement à l'organisme agréé et au responsable du séjour mis en cause, **ne sont pas suivies** des effets indiqués par le préfet dans les délais qu'il a mentionnés, **celui-ci met fin au séjour**.

**En cas d'urgence**, le Préfet du département peut décider la **cessation immédiate du séjour**.

En tenant compte de la situation et de l'intérêt des personnes accueillies, le Préfet peut autoriser la poursuite d'un séjour au vu d'un contrôle sur place et d'un rapport circonstancié d'un inspecteur de l'action sanitaire et sociale s'il est constaté :

- que l'agrément n'a pas été obtenu ou n'est plus valable,
- que l'agrément comporte des informations mensongères ou inexactes,
- que l'organisme à l'origine du déroulement d'un séjour n'en a pas informé le préfet de département concerné,



L'organisateur du séjour met en œuvre les conditions d'évacuation ou de rapatriement des personnes accueillies vers leur lieu de résidence habituelle ou vers un autre lieu géré par un organisme de vacances adaptées organisées agréé.

## **1-2 : LE CONTROLE DES SEJOURS PAR LA DDCS**

**Le fait de se livrer aux activités de vacances organisées adaptées sans agrément ou de poursuivre l'organisation d'un séjour auquel il a été mis fin par le préfet est puni de 3 750 euros d'amende.**

Les personnes morales peuvent être déclarées responsables pénalement, dans les conditions prévues à l'article 121-2 du code pénal, de l'infraction définie au présent article.

Les peines encourues par les personnes morales sont l'amende, suivant les modalités définies par l'article 131-38 du code pénal, ainsi que les peines prévues aux 2°, 4° et 9° de l'article 131-39 du même code, suivant les modalités prévues par ce même code.

➔ **Pour aller plus loin :**

Site [www.legifrance.gouv.fr/codes](http://www.legifrance.gouv.fr/codes)

## 1-3 : LA RESPONSABILITE PENALE

### Textes en vigueur

▪ Articles 121-1 à 121-7, 431-1 à 434-7 du code pénal.

Une personne physique ou morale engagera sa **responsabilité pénale si elle commet une infraction** (directement ou indirectement) **prévue par un texte de droit**. Elle pourra être passible de sanctions pouvant aller jusqu'à la prison.

### Les critères d'application du droit pénal

**3 éléments** doivent être réunis pour qu'il y ait infraction pénale :

- un **élément légal** : l'existence d'une loi qui interdit un comportement et définit des sanctions,
- un **élément matériel** : le passage à l'acte,
- un **élément moral** : selon l'alinéa 1 article 121-3 du code pénal : « Il n'y a point de crime ou de délit sans intention de le commettre ». Donc, il faut **avoir la conscience et la volonté de commettre l'infraction**. En revanche, on ne peut pas se dégager de sa responsabilité au motif qu'on ignorait que telle attitude était interdite. En effet, « **nul n'est censé ignorer la loi** ».

### La responsabilité pénale des personnes morales

L'article 121-1 indique que « **nul n'est responsable pénalement que de son propre fait** ».

L'article 121-2 précise que « **les personnes morales**, à l'exclusion de l'Etat, **sont responsables pénalement**, selon les distinctions des [articles 121-4 à 121-7](#), des infractions commises, pour leur compte, par leurs organes ou représentants ».

Les **personnes morales déclarées responsables pénalement**, dans les conditions prévues par l'article 121-2, des **infractions d'agressions sexuelles** encourent, outre l'amende suivant les modalités prévues par l'article 131-38, les peines prévues par l'article 131-39.

L'interdiction mentionnée au 2° de l'article 131-39 porte sur l'activité dans l'exercice ou à l'occasion de l'exercice de laquelle l'infraction a été commise.

En outre, l'article 131-38 du code pénal prévoit que « **le taux maximum de l'amende applicable aux personnes morales est égal au quintuple** de celui prévu pour les personnes physiques par la loi qui réprime l'infraction ».

Enfin, l'article 131-39 du code pénal prévoit pour un crime ou un délit, que la personne morale puisse être sanctionnée d'une ou plusieurs peines dont la **dissolution, l'interdiction à titre définitif ou pour 5 ans, le placement sous surveillance judiciaire**.

### La responsabilité pénale individuelle

Nature des infractions		Types d'infractions prévues au code pénal
<b>Infractions non intentionnelles</b> article L 121-3	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Manquement à une obligation de prudence et de sécurité (alinéa 3).</li><li>▪ Mise en danger d'autrui (alinéa 1).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Coups et blessures involontaires : article 222-19.</li><li>▪ Homicide involontaire : article 221-6.</li><li>▪ Mise en danger délibérée d'autrui : article 223.1.</li></ul>
<b>Absentions fautives</b>	Abstentions volontaires de porter assistance à une personne en péril.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Non assistance à personne en danger : article 223-6.</li><li>▪ Non dénonciation de crimes :<ul style="list-style-type: none"><li>- Article 434-1</li><li>- Article 434-3 : disposition particulières prévues pour les atteintes aux personnes vulnérables.</li></ul></li></ul>

	Ces dispositions s'appliquent à tout citoyen et sont assorties de sanctions pénales (contrairement à l'article 40 du code de procédure pénale).
--	---

## **1-3 : LA RESPONSABILITE PENALE**

### **L'obligation de signalement**

L'obligation est déduite des **articles 431-1 et 431-3 du code pénal**. Cette obligation **visant chacun d'entre nous en tant que citoyen** est limitée à certaines catégories d'infractions ou de victimes. La loi pénale **sanctionne quiconque pouvant empêcher par son action immédiate sans risque pour lui** ou pour les tiers, soit un crime (viol) soit un délit (abus sexuels) contre l'intégrité corporelle de la personne, **s'est abstenu volontairement de le faire**.

Il appartient également à **toute personne ayant eu connaissance de mauvais traitements ou de privations infligés à une personne particulièrement vulnérable** en raison de son âge, d'une maladie, d'une infirmité, d'une déficience physique ou psychique ou en état de grossesse, **d'en informer les autorités judiciaires ou administratives** sous peine d'encourir une peine de prison ou d'une amende.

La **peine** encourue est de **5 ans d'emprisonnement et de 75 000 € d'amende**.

### **La notion de discrimination**

La discrimination vise à **défavoriser quelqu'un, en raison de certaines de ses caractéristiques** ou de certains de **ses choix personnels**.

**L'article 225-1 du code pénal** précise que : « constitue une discrimination toute distinction opérée entre les personnes physiques à raison de leur origine, de leur sexe, de leur situation de famille, de leur grossesse, de leur apparence physique, de leur patronyme, de leur lieu de résidence, de leur état de santé, de leur handicap, de leurs caractéristiques génétiques, de leurs moeurs, de leur orientation ou identité sexuelle, de leur âge, de leurs opinions politiques, de leurs activités syndicales, de leur appartenance ou de leur non-appartenance, vraie ou supposée, à une ethnie, une nation, une race ou une religion déterminée ».

La personne victime de discrimination peut [porter plainte](#) dans un **délai de 3 ans**. De plus, l'article 432-7 du code pénal prévoit que les auteurs d'une discrimination encourent des peines pouvant aller jusqu'à **3 ans d'emprisonnement et 45 000 € d'amende**.

### **Recommandations :**

**Le signalement d'une situation de maltraitance est une obligation légale, reconnue à toute personne.**

**En cas d'urgence ou de crime et de délit grave**, le **procureur de la République du Tribunal de Grande Instance** du **lieu de l'infraction** doit être **saisi prioritairement** afin d'ordonner des mesures de protection de la victime et diligenter une enquête.

- Canton de **Montpellier**, Sète, Lunel, Lodève : TGI de Montpellier – Place Pierre Flotte 34040 Montpellier Cedex – Standard : 04-67-12-60-00 – **Secrétariat du Procureur de la République : 04-67-12-63-91**
- Canton de **Béziers** et tous les autres cantons dont Agde, Pézenas – **TGI de Béziers** – Place de la Révolution – CS 604 34534 Béziers Cedex – **04-67-49-60-00**

Il convient **d'informer en parallèle**, les autorités administratives, en l'occurrence **la DDCS**.

➔ **Pour aller plus loin :**

- [annexe 1 : les fautes non intentionnelles](#) – pages 42-43

## **1-4 : LA MALTRAITANCE**

La maltraitance porte **atteinte à la dignité de la personne**. La maltraitance **peut être active**, c'est-à-dire intentionnelle ou passive, **ponctuelle ou répétée**.

Si la maltraitance n'est **pas une notion juridique**, la plupart des **actes de maltraitance sont réprimés par le code pénal**. Le code pénal retient comme **circonstance aggravante le fait que la victime soit une personne particulièrement vulnérable**.

### **Les différentes formes de maltraitance**

Une classification a été établie distinguant six types d'exercice de la maltraitance :

- la **violence physique**, qui comprend les châtiments corporels, l'incarcération, y compris l'enfermement chez soi sans possibilité de sortir, **la surmédication ou l'usage de médicaments à mauvais escient** et l'expérimentation médicale sans consentement,
- les **abus et l'exploitation sexuels**, y compris le viol, les **agressions sexuelles**, les outrages aux mœurs, les attentats à la pudeur, l'embrigadement dans la pornographie et la prostitution,
- les **menaces et les préjudices psychologiques**, généralement les **insultes, l'intimidation**, le harcèlement, les humiliations, les menaces de sanctions ou d'abandon, le chantage affectif ou le recours à l'arbitraire, le déni du statut d'adulte et **l'infantilisation des personnes handicapées**,
- les **interventions portant atteinte à l'intégrité de la personne**, y compris certains programmes à caractère éducatif, thérapeutique ou comportemental,
- les **abus financiers, les fraudes et les vols** d'effets personnels, d'argent ou de biens divers,
- les **négligences, les abandons et les privations**, d'ordre matériel ou affectif, et notamment le manque répété de soins de santé, les prises de risques inconsidérées, la privation de nourriture, de boissons ou d'autres produits d'usage journalier, y compris dans le cadre de certains programmes éducatifs ou de thérapie comportementale.

### **La vulnérabilité des personnes en situation de handicap**

La **vulnérabilité des personnes en situation de handicap** est prise en compte par **l'article 222-3 du code pénal**. Le 2° de l'article 222-3 vise « la particulière vulnérabilité, due à son âge, à une maladie, à une infirmité, à une déficience physique ou psychique ou à un état de grossesse, est apparente ou connue de son auteur ». La vulnérabilité des victimes est érigée en circonstance aggravante ou peut être constitutive de délits spécifiques.

#### **Les atteintes aux personnes**

Pour ce qui concerne les infractions au titre des atteintes aux personnes, le droit pénal a intégré la personne vulnérable, et plus généralement la victime, dans la qualification des faits faisant de l'âge, de la situation économique, de l'état physique et mental de celle-ci une circonstance aggravante ou des éléments caractérisant l'infraction.

#### **Les délits spécifiques**

La vulnérabilité des victimes peut être constitutive de délits spécifiques, c'est le cas du délaissement (article 223-3 à 223-4 du code pénal), de **conditions d'hébergement contraire à la dignité humaine (article 225-14 et 225-15 du**

**code pénal**), de l'abus d'ignorance ou de faiblesse (article 313-4 du code pénal), la non révélation de privations ou de sévices (article 434-6 du code pénal).

## **1-4 : LA MALTRAITANCE**

### **Les atteintes aux biens**

La vulnérabilité due à l'âge constitue une circonstance aggravante pour les délits d'appropriations frauduleuses (vol, extorsion, escroquerie, abus de faiblesse) et les autres atteintes aux biens (recel, dégradation ou détérioration).

### **Recommandations :**

Le **numéro national d'écoute 3977** doit être largement **diffusé** auprès des responsables de séjour et des animateurs. Ce numéro doit être **affiché et connu des vacanciers**.

### **➔ Pour aller plus loin :**

- [annexe 3](#) : les agressions sexuelles – page 45
- [annexe 4](#) : le dispositif national d'écoute téléphonique - page 46

*Circulaire N° DGCS/SD2A/2011/282 du 12 juillet 2011 relative au renforcement de la lutte contre la maltraitance, au développement de la bientraitance dans les établissements et services sociaux relevant de la compétence des services déconcentrés de la cohésion sociale et à la compétence du représentant de l'Etat dans le département au titre de la protection des personnes.*

## 2-1 : LES ERP DE 5<sup>ème</sup> CATEGORIE AVEC LOCAUX DE SOMMEIL

### Textes en vigueur

▪ Articles R\*123-2 et R 123-2-1, R 123-2-2 R 123-19 du code de la construction et de l'habitation.

La **notion d'établissement recevant du public** est définie par l'article R\* 123.2 du code de la construction et de l'habitation, qui précise :

« que constituent des établissements recevant du public **tous bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque, ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation, payantes ou non.**

Sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans l'établissement à quelque titre que ce soit en plus du personnel ».

Seuil de classement des ERP de 5 <sup>ème</sup> catégorie (appelés petits établissements) avec locaux de sommeil				
	Internats scolaire auberge de jeunesse	EHPAD	Accueils Handicapés	Autres établissements (gîtes ruraux...)
ERP du 2 <sup>ème</sup> groupe Règlement relatif aux risques d'incendie et de panique du 22 juin 1990	1 à 29 publics	1 à 24 résidents	7 à 19 résidents (1)	16 à 99 adultes Soit plus de 5 chambres 7 à 29 mineurs (2)
Sont soumis aux règlements de sécurité contre l'incendie (1) en dessous de 7 résidents, les établissements peuvent être soumis à la réglementation du 31 janvier 1989 relative aux bâtiments d'habitation (2) en dessous de 16 adultes ou 6 mineurs les établissements sont classés en habitation et soumis au à la réglementation du 31 janvier 1989 relative aux bâtiments d'habitation				

Il est **obligatoire de faire visiter les établissements** comportant des locaux à sommeil, **avant leur ouverture** au public et au moins **une fois tous les 5 ans** par les services de secours et d'incendie.

Dans tous les cas, l'établissement devant connaître des modifications doit faire l'objet d'un dossier soumis à l'étude de la commission de sécurité, même si le code de l'urbanisme n'impose pas de dossier d'étude.

**Donc les hébergements, où dorment au maximum 15 personnes par nuitée (5 chambres), sont considérés comme des habitations.**

Les mobil homes ne sont soumis à aucune classification.

### Recommandations :

Pour permettre une **sécurité maximale** des groupes de personnes en situation de handicap, la **qualification ERP doit être un préalable indispensable**.

L'accueil dans des **hébergements classés « habitation »** doit rester **exceptionnel**.

Il appartient donc à l'organisateur du séjour de **s'assurer du respect des conditions de sécurité** à ce titre, il est indispensable **d'avoir pris connaissance des rapports des visites** effectués par les services de secours et d'incendie.

Il est conseillé de **prévoir une visite sur place** pour s'assurer de la conformité des lieux aux besoins et aux exigences liés aux handicaps mais aussi afin de mieux prévoir l'installation et l'organisation matérielle sur place.

## ➔ Pour aller plus loin :

- [annexe 5](#) : les ERP et les IOP - pages 47-48

## 2-2 : L'ACCESSIBILITE

### Textes en vigueur

- Article 17 de l'annexe 8 de la circulaire « établissements recevant du public et installations ouvertes au public construits ou créées ».
- Articles L 111-7, L 111-7-3 R\*111-19.1 et R\*111-19-2 du code de la construction et de l'habitation.

### La définition

L'accessibilité est une **obligation de résultat**, il s'agit d'assurer l'**usage normal** de toutes les fonctions de l'établissement ou de l'installation afin de **permettre à la personne handicapée** de pouvoir bénéficier des **mêmes services que la personne valide**. Donc l'accessibilité repose sur deux principes fondamentaux :

- un **accès à tout pour tous** (article L 111-7 du code de la construction et de l'habitation),
- une **qualité d'usage équivalente** (article R\*111-19-2 du code de la construction et de l'habitation) visant à la plus grande autonomie possible.

**L'accessibilité** porte sur des **éléments liés à l'environnement** (sol, pentes, dévers...), **au bâti** (largeur de portes, circulation...), sur des éléments liés **aux équipements** (éclairage, réglage des ouvertures de portes, nez de marche, ascenseurs, place de stationnement...) et sur des **éléments d'organisation** (neutralisation des obstacles en hauteur, mise en place de la signalétique...).

### Les spécificités pour les hébergements hôteliers

Tous les **établissements disposant de locaux d'hébergement pour le public** doivent comporter des **chambres aménagées et accessibles** de manière à pouvoir être occupées par des personnes handicapées.

Le nombre minimal de chambres adaptées est défini de la façon suivante :

- 1 chambre si l'établissement ne comporte pas plus de 20 chambres,
- 2 chambres si l'établissement ne comporte pas plus de 50 chambres,
- 1 chambre supplémentaire par tranche ou fraction de 50 chambres supplémentaires, au-delà de 50 chambres.

Les chambres adaptées sont réparties entre les différents niveaux desservis par un ascenseur.

### Les spécificités pour l'hôtellerie de plein air

Les **terrains de camping** sont soumis à **plusieurs réglementations** :

- celle relative à la sécurité contre les risques d'incendie et de panique pour les parties relevant d'un ERP, à l'accessibilité pour les parties relevant d'un ERP ou d'un IOP,
- celle relative au classement des campings qui relève de la commission départementale d'action touristique.

Dans ce domaine d'activité, la **distinction entre ERP et IOP est difficile** à cerner. A titre d'exemple :

- le bureau d'accueil où le public peut entrer, les boutiques, les salles d'animation ou d'activités, le restaurant sont qualifiés d'ERP,
- un espace d'accueil où le public n'entre pas, un point de vente à emporter, un bloc sanitaire (indépendant de toute structure), une piscine découverte, les plages, les aires de jeux sont des IOP.

**Toutes les prestations proposées dans un camping doivent être accessibles et utilisables par tous les publics**, sans oublier l'ensemble des cheminements, les bacs à laver, les locaux liés au dépôt d'ordures.



## Les agendas d'accessibilité programmée (Ad'AP)

L'article 41 de la loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées a su fixer un cap en matière d'accessibilité. Elle a ainsi permis d'opérer un changement d'état d'esprit et de porter un regard différent sur le handicap.

### 2-2 : L'ACCESSIBILITE

Des efforts incontestables ont été déployés par les acteurs concernés pour atteindre les objectifs d'accessibilité mais **l'échéance de mise aux normes fixée au 1<sup>er</sup> janvier 2015 est apparue irréaliste** pour nombre d'établissements recevant du public, publics ou privés.

Les **Agendas d'Accessibilité Programmée** doivent permettre aux **acteurs publics et privés** qui ne seraient **pas en conformité avec les règles d'accessibilité au 1<sup>er</sup> janvier 2015**, de s'engager sur un **calendrier précis et serré** de travaux d'accessibilité.

Ces agendas s'adressent aux maîtres d'ouvrage et aux exploitants d'Établissements Recevant du Public (ERP), quelle que soit leur catégorie. Les Agendas d'Accessibilité concerneront également les transports routiers de voyageurs et les transports ferroviaires.

Le dispositif législatif issu de la loi du 11 février 2005 demeure. Le **non-respect de l'échéance du 1<sup>er</sup> janvier 2015, sauf dérogation validée, reste passible de sanctions pénales.**

Les Ad'AP sont un **dispositif d'exception** qui permet de poursuivre en toute sécurité juridique des travaux d'accessibilité **après le 1<sup>er</sup> janvier 2015.**

## Le couchage

Sur tous les lieux de vacances, le plan de couchage doit **respecter les attentes des vacanciers** en tenant compte des spécificités de chacun. Chaque personne (encadrant et vacancier) doit avoir un **couchage individuel** garantissant le **respect de l'intimité**. Il s'agit d'un **véritable lit** (pas un matelas par terre, un lit d'appoint. **Plusieurs personnes** peuvent être logées dans une **même chambre** mais celle-ci ne peut **pas être mixte**. De plus, les vacanciers doivent pouvoir disposer d'un **espace de rangement individuel et suffisant** pour ranger leurs effets personnels pendant la durée du séjour.

La présence d'un animateur à proximité des chambres des vacanciers doit être systématiquement recherchée.

Pour les personnes à faible et moyenne autonomie, le **recours aux couchettes supérieures** des lits superposés est **déconseillé**.

Les **lits superposés** doivent être mis en conformité dans les centres de vacances conformément au décret n°95-949 du 25 août 1995 relatif à la prévention des risques résultant de l'usage des lits superposés destinés à être utilisés dans les lieux domestiques ou en collectivité. Ce décret impose **des exigences de sécurité précises** :

- présence de quatre barrières de sécurité,
- fixation de l'échelle d'accès au lit supérieur,
- fixation du sommier du lit supérieur,
- stabilité de l'ensemble lits.

## Le secours

Afin de prévenir les risques d'intrusion ou de sortie non contrôlée, il convient au directeur du séjour de s'assurer de la **fermeture des locaux en journée et la nuit** et d'un accès sécurisé au tableau général des clefs.

Comme la sécurité est l'affaire de tous, il est souhaitable que le personnel soit initié à la **manipulation des extincteurs**. Si une **alarme incendie** est installée, il faut vérifier auprès du gestionnaire, si elle **fonctionne**. Un **exercice d'alerte et d'évacuation**, sous forme de jeux, peut être **organisé en début de séjour**. Il est **interdit de fumer dans les locaux** et il est nécessaire de **ne pas obstruer les sorties de secours**.

## 2-2 : L'ACCESSIBILITE

### **Recommandations :**

Il est donc primordial, que le lieu d'hébergement satisfasse pleinement aux **exigences d'accessibilité** en fonction du type de handicap des vacanciers.

Ainsi, lors du contrôle, une attention particulière sera apportée aux éléments suivants :

- Pour la déficience visuelle : guidage, repérage et qualité d'éclairage,
- Pour la déficience auditive : communication, qualité sonore, signalisation adaptée,
- Pour la déficience intellectuelle : repérage, qualité d'éclairage,
- Pour la déficience motrice : stationnement et circulation adaptés, cheminement extérieur et intérieur, qualité d'usage, des portes et équipements, salle de bains et toilettes adaptés.

Des **manquements à ces règles** feront l'objet **d'observations dans le rapport transmis au préfet**.

Ainsi, il est indispensable pour satisfaire à ses obligations que le gestionnaire de séjour ait une parfaite connaissance du lieu d'hébergement, aussi **une visite sur place** avant le séjour est vivement conseillée pour s'assurer de la conformité des installations au regard des handicaps.

### **➔ Pour aller plus loin :**

- ***annexe 6 : les différentes formes de handicap – pages 49-50***
- ***annexe 7 : l'agencement du logement adapté - pages 51-52***

Site : [www.developpement-durable.gouv.fr/accessibilite](http://www.developpement-durable.gouv.fr/accessibilite)

## 3-1 : LA GESTION D'UNE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

Un **foyer de toxi-infection alimentaire collective** (Tiac) est défini par la survenue **d'au moins deux cas groupés**, d'une symptomatologie similaire, en général digestive, dont on peut rapporter la cause **à une même origine alimentaire**.

### Une maladie à déclaration obligatoire

Les Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC) sont des **maladies à déclaration obligatoire** (MDO) pour lesquelles une déclaration doit être faite **auprès de l'Agence Régionale de Santé** du Languedoc-Roussillon (ARS) afin qu'un médecin de santé publique puisse **effectuer une enquête épidémiologique**. Cette dernière sollicitera la direction départementale de la protection des populations de l'Hérault afin qu'un **vétérinaire de santé publique** puisse effectuer une **enquête sur la chaîne alimentaire**.

Deux enquêtes sont rapidement réalisées auprès des vacanciers :

- une **enquête épidémiologique** : afin de **préciser les symptômes** et de déterminer quels sont les repas et les plats ou boissons suspects parmi ceux qu'ils ont consommés au cours des derniers jours. Les Tiac déclarées à l'ARS sont transmises à l'Institut de veille sanitaire (InVS), accompagnées le cas échéant du rapport d'investigation du foyer de Tiac.
- une **enquête vétérinaire** : les **plats témoins** sont mis en analyse, les matières premières sont retracées et les conditions de préparation des plats sont vérifiées. Les Tiac déclarées à la DDPP font l'objet d'une notification immédiate à la direction générale de l'alimentation (DGAI) complétée par un rapport d'investigation.

### Un signalement

**Le signalement doit être fait par le responsable de séjour, sans délai à l'ARS Languedoc-Roussillon, joignables 24h/24 :**

- **en dehors des heures ouvrées par téléphone : 04-67-07-20-60**
- **pendant les heures ouvrées : par mail : [ars34-alerte@ars.sante.fr](mailto:ars34-alerte@ars.sante.fr), ou par fax 04-57-74-91-00**

L'exploitant doit prendre **immédiatement toutes les mesures nécessaires pour éviter l'apparition de nouveaux cas** (le cas échéant : interruption du repas ou de la livraison en cours, mise à l'écart des matières premières et des plats suspects...).

Les conclusions des enquêtes de l'[ARS](#) et de la DDPP sont communiquées au responsable du séjour.

### Recommandations :

En cas de suspicion de TIAC, il est indispensable que le **responsable de séjour réagisse rapidement et efficacement**. La rigueur de la démarche conditionne la qualité de la prise en charge médicale urgente des sujets atteints.

- **Appeler le médecin** le plus proche et lui communiquer le nombre de personnes malades et le type de symptômes.
- A défaut, appeler le SAMU 15.  
Ce dernier fera un bilan et décidera de l'orientation des malades, aussi la liste nominative des personnes ayant consommé les mêmes repas que les malades, doit être immédiatement établie et communiquée au médecin.  
Toutes ces personnes devront être examinées par le médecin et averties du risque pour leur santé.
- **Alerter immédiatement les autorités compétentes** (ARS, DDCS), en communiquant la liste des personnes ayant partagé le même repas suspect, les dates et heures d'apparition des signes de maladie, les menus consommés lors des 5 derniers jours.

➔ **Pour aller plus loin :**

- [annexe 8 : les micro-organismes responsables des tiac – page 53](#)

Site : [www.anses.fr](http://www.anses.fr) (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)

## **3-2 : LES REGLES MINIMALES D'HYGIENE**

**L'hygiène alimentaire** définit l'ensemble des conditions et des mesures nécessaires pour maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques, et **garantir la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire** (de la réception à la distribution). Le recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs disponible sur le site [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr) apporte un certain nombre de réponses.

### **Le lavage des mains**

Il est **indispensable de se laver les mains** :

- avant de manipuler des aliments qui seront mangés sans cuisson préalable ou des aliments souillés (végétaux avec de la terre),
- avant de préparer des préparations sensibles,
- au cours de la préparation des repas,
- à la sortie des toilettes,
- après s'être mouché,
- après manipulation de cartons, des poubelles,
- avant de passer à table.

Il est préférable **d'utiliser un savon liquide**, et un **essuie-mains à usage unique** type essuie tout plutôt qu'un torchon.

Néanmoins, pour le séchage, il est possible **d'utiliser un torchon** à condition que celui-ci soit exclusivement **dédié au lavage des mains**. Il doit être **changé** autant que de besoin et **au minimum tous les 2 jours**.

Les **gels et les lingettes** antiseptiques peuvent être utiles mais **ne remplacent pas le lavage des mains**. Ils sont efficaces sur des mains préalablement lavées. Ils peuvent être **utilisés ponctuellement**.

### **Le nettoyage du plan de travail**

Pour garantir des règles d'hygiène optimales et **éviter toute contamination des denrées**, il est indispensable de :

- **nettoyer** régulièrement et convenablement les surfaces de cuisine,
- **maintenir les surfaces propres** et sèches entre deux usages,
- **laisser à sécher la vaisselle**,
- **ranger la vaisselle** pour éviter que la poussière ne se dépose dessus.

Une **éponge** doit être **dédiée à la vaisselle**, elle doit être **changée régulièrement**, au maximum tous les mois. L'eau souillée doit être jetée dans les toilettes et non pas dans l'évier.

### **Les autres règles minimales d'hygiène**

Il est préférable :

- **d'éviter de goûter les plats avec les doigts**, aussi il est nécessaire de prendre à chaque fois un couvert propre,
- de **ne pas cuisiner avec des vêtements souillés**,
- de **s'attacher les cheveux s'ils sont longs**,
- de **remonter ses manches jusqu'aux coudes pour cuisiner**.

Les **déchets** doivent être **éliminés** après chaque repas.

Les **poubelles** doivent être **étanches** si possible munies de couvercles, équipées de sacs plastiques résistants permettant le **stockage temporaire** des déchets. De plus, les poubelles ainsi que les supports doivent être **désinfectés régulièrement**.

➔ **Pour aller plus loin :**

- [annexe 9 : le lavage des mains – page 54](#)

### **3-3 : LA TRACABILITE DES PRODUITS CONSOMMÉS**

#### **L'échantillonnage ou les repas « témoins »**

Il est vivement conseillé de réaliser un **prélèvement de chaque préparation servie**.

Le prélèvement doit être effectué **au plus près de la consommation à chaque période de repas** et est exclusivement réservé aux services officiels de contrôle en cas de suspicion de TIAC.

Il a pour objectif de permettre la **recherche des causes éventuelles des intoxications alimentaires**.

Les **échantillons** doivent être :

- **représentatifs** des différents plats servis,
- **prélevés en** suffisamment grande **quantité** (entre 50 à 100 gr) pour analyse,
- **clairement identifiés** (sacs congélation, boîtes plastiques, gobelets),
- **conservés** dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique (entre 0° et +3° maximum) donc la congélation n'est pas permise,
- **conservés pendant 5 jours** à partir de la dernière présentation aux vacanciers des denrées soumises au prélèvement.

Les **restes** des plats ne doivent pas être représentés, ils **doivent être éliminés**. Les plats en sauce et les sauces ne sont pas resservis ou réutilisés.

#### **La traçabilité**

La traçabilité est la **capacité de retracer**, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation à la distribution, le **cheminement d'une denrée alimentaire** aussi il est conseillé de **conserver** durant quelques jours les **numéros de lots de fabrication** figurant sur les emballages pour d'éventuelles analyses.

Tous les **menus** ainsi que les modifications apportées au dernier moment doivent **être affichés et conservés** durant toute la durée du séjour.

#### **Le transport et la conservation des produits frais**

Les produits ne doivent pas être transportés à température ambiante, il faut **respecter la chaîne du froid** pour les produits congelés et réfrigérés. Ainsi, lors des achats, il est indispensable :

- de **respecter le principe de la marche en avant** c'est-à-dire les produits les moins froids (épicerie, conserves) sont achetés en premier, les produits réfrigérés puis surgelés sont achetés en dernier pour ne pas rompre la chaîne du froid.
- de **limiter au maximum le temps de transport**. Il est recommandé de ne pas dépasser une heure, pour les produits congelés.
- **d'utiliser une glacière** avec une température de + 3°C **avec accumulateurs de froid** (blocs réfrigérants, bouteilles d'eau congelées) ou des sacs isothermes pour les pique-niques, les courses et le transport des produits frais. Les glacières doivent être **nettoyées après chaque usage** avant d'être rangées.

Il est également indispensable de cuisiner directement les produits congelés considérés comme produits très périssables et de **ne pas recongeler un produit ayant déjà été congelé**.

#### **Recommandations :**

Ranger immédiatement et **en priorité dès le retour les produits surgelés au congélateur puis les produits frais dans le réfrigérateur**

Lors du contrôle, il sera vérifié si les plats témoins sont présents et correctement conservés.

➔ **Pour aller plus loin :**

- [annexe 10](#) : le transport et la conservation des aliments – page 55
- [annexe 11](#) : les durées maximales de conservation – page 56
- [annexe 12](#) : la lecture des étiquettes – page 57

Site : [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

## 3-4 : LE RANGEMENT ET L'ENTRETIEN DU REFRIGERATEUR

### Le respect de la température

Le maintien à **basse température** des aliments réfrigérés permet de :

- **ralentir la croissance des micro-organismes,**
- **limiter la survenue de toxi-infections alimentaires.**

L'appareil de conservation au froid doit être d'une **capacité suffisante pour le stockage et en état de marche**. Pour cela, le **contrôle de la température** doit être réalisé **tous les jours** avec un thermomètre.

Dans un réfrigérateur, la température est rarement uniforme entre le haut et bas : la zone la plus froide est selon le modèle, située soit en haut soit en bas. **Chaque aliment a une place dans le réfrigérateur** car, en fonction de sa nature, il devra être entreposé dans une partie plus ou moins froide de l'appareil. Ainsi :

- la température dans la **zone la plus froide doit rester inférieure à 4°C**.
- la température ne doit **pas dépasser 8°C dans le reste** du réfrigérateur.

Le **relevé des températures doit être affiché** et conservé toute la durée du séjour, il sera demandé en cas d'intoxication alimentaire.

Les ouvertures trop fréquentes et prolongées du réfrigérateur, en plus d'augmenter la température, génèrent de la condensation provoquant des ruissellements susceptibles de contaminer les aliments non emballés.

### La rupture de la chaîne du froid

Elle est la **conséquence de l'élévation des températures** prescrites. **Toute hausse de température** provoque et accélère la croissance microbienne et **réduit la durée de vie du produit** : un **produit sain peut devenir un produit à risque**, l'aspect et le goût peuvent se dégrader. La date indiquée sur l'étiquette ne reste valable que si la température de conservation indiquée est respectée.

Selon le type de produit réfrigéré, il y a **rupture** de la chaîne du froid dès que la température indiquée sur l'étiquette est dépassée, le plus souvent :

- **au-delà de + 3 ou 4°C pour les produits périssables,**
- **au-delà de + 8°C pour les produits moins périssables.**

<b>Freezer entre -12°C et 2°C</b>	<b>Zone en haut Zone froide &lt; 4°C</b>	<b>Zone au milieu Zone fraîche 4°C à 6°C</b>	<b>Zone en bas et bac à légumes Zone tempérée 6°C à 8°C</b>	<b>Porte 6°C à 8°C</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Surgelés</li><li>• Glaces, sorbets</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Viandes</li><li>• Poissons</li><li>• Charcuteries</li><li>• Plats cuisinés</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produits laitiers : yaourts, fromage frais, crème fraîche</li><li>• Desserts lactés</li><li>• Fruits et légumes cuits</li><li>• Viandes et poissons cuits</li><li>• Pâtisseries fraîches</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fromages</li><li>• Lait</li><li>• Légumes et fruits frais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boissons</li><li>• Œufs</li><li>• Beurre</li><li>• Confiture entamée</li><li>• Condiments</li><li>• Sauce industrielle (mayonnaise, ketchup)</li></ul>

## Le nettoyage du réfrigérateur

Le réfrigérateur doit être nettoyé dès qu'il y a **salissure**, mais également de **façon régulière** (au moins une fois par mois), à l'**eau savonneuse**, rincé et séché avec un papier à usage unique propre et sec. Il est préférable de désinfecter l'éponge au préalable par de l'eau javellisée. Cet ustensile en effet peut être très chargé en bactéries, et risque de les répandre sur les parois.

### **3-4 : LE RANGEMENT ET L'ENTRETIEN DU REFRIGERATEUR**

## Le rangement et le stockage au réfrigérateur

Les produits **sensibles ou ceux entamés ou découpés** doivent être **conservés** dans des **recipients propres et hermétiques** ou dans des emballages prévus pour être en contact avec les denrées alimentaires, afin d'éviter les contaminations physiques et chimiques.

Il est aussi important **d'éliminer les emballages et les plastiques utilisés pour le transport avant de stocker** les produits dans le réfrigérateur afin d'**éviter** :

- d'une part la **contamination des aliments et du réfrigérateur** par les micro-organismes,
- et d'autre part de **favoriser la circulation de l'air froid**.

Les **produits pharmaceutiques**, devant être conservés au froid, doivent être **mis à l'écart des autres produits**.

**L'encombrement excessif** :

- génère des températures supérieures,
- augmente les temps de manipulation,
- complique la gestion des stocks, la rotation des produits et le contrôle des dates.

Afin d'éviter, tous ces désagréments, **l'approvisionnement doit se faire de manière raisonnée et au fur et à mesure du séjour**.

### **Recommandations :**

**Contrôler le bon fonctionnement** du réfrigérateur et notamment le réglage des thermostats.  
**Eviter de surcharger le réfrigérateur.**

Lors du contrôle, le contrôle des températures sera effectué.

D'une manière générale, **ce qui a été acheté dans une enceinte réfrigérée doit être remis dans le réfrigérateur** quel que soit le type d'emballage.

➔ **Pour aller plus loin :**

Site : [www.anses.gouv.fr](http://www.anses.gouv.fr) (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)



## 3-5 : LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Les **besoins alimentaires varient d'une personne** à l'autre en fonction de l'âge, du sexe, de l'activité physique. La **consommation alimentaire** de chaque personne doit permettre de **couvrir les besoins nutritionnels indispensables** :

- en macronutriments : protides, lipides, glucides, fournisseurs d'énergie,
- en micronutriments : vitamines et minéraux,
- en eau,
- en fibre.

### Les repas équilibrés

Il est important lors du séjour, **d'adopter une alimentation favorisant un équilibre dans les apports nutritionnels** et une certaine variété dans les types de préparation. **Chaque famille d'aliments a sa place** quotidiennement dans l'assiette. **Tous sont indispensables** pour assurer un équilibre nutritionnel mais certains doivent être consommés avec modération, tandis que d'autres sont à privilégier.

Pour composer des repas équilibrés, le **budget consacré à l'alimentation doit être suffisant** et permettre l'**achat de produits frais de qualité** et non pas des produits transformés riches en graisses et sucres rapides.

Selon l'Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé (Inpes), le **minimum incompressible** à consacrer à l'alimentation pour respecter l'ensemble des apports nutritionnels conseillés est **de 3 € par jour et par adulte**.

Les régimes particuliers relevant d'une prescription médicale doivent être pris en compte.

La composition nutritionnelle des aliments est disponible sur le site de l'agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail. La version 2013 de la table Ciqual permet de consulter plus de 1500 aliments consommés quotidiennement.

Le programme national nutrition santé (PNSS) propose des repères clés nécessaires à un bon équilibre alimentaire. Le site [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) propose plusieurs guides de nutrition, des **recettes simples à réaliser**.

Une **attention** particulière doit être portée **aux vendeurs ambulants** (fruits et légumes, produits régionaux) **en bordure de route** pour lesquels la provenance des produits n'est pas toujours exacte.

### La composition type des repas

Le petit-déjeuner	Le déjeuner ou le dîner	La collation et le goûter	Le pique nique
-------------------	-------------------------------	---------------------------------	----------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un produit laitier.</li> <li>▪ Un produit céréalier.</li> <li>▪ Un fruit.</li> <li>▪ Une boisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Une portion de légumes (80 à 100 g) : en crudités et/ou accompagnement du plat principal.</li> <li>▪ De la viande, du poisson ou des œufs (environ 100 g).</li> <li>▪ Des féculents : pain complet, riz, pommes de terre, pâtes, lentilles.</li> <li>▪ Une portion de produit laitier : fromage (30 g), un yaourt, un fromage blanc.</li> <li>▪ Un fruit en dessert : frais ou cuit.</li> <li>▪ Eau à volonté : boisson incontournable à table.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un produit laitier : yaourt, fromage, fromage blanc, lait.</li> <li>▪ Un produit céréalier : biscuits aux céréales, pain.</li> <li>▪ Un fruit : frais ou en compote.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Une crudité de légume ou de fruit (tomate, melon, pomme...).</li> <li>▪ Un produit laitier : fromage ou laitage.</li> <li>▪ Une source de protéines animales.</li> <li>▪ Du pain.</li> <li>▪ Une boisson : de l'eau en général.</li> </ul>
---	---	--	---

## 3-5 : LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

### L'aménagement de la cuisine et son équipement

L'aménagement de la cuisine et son équipement sont souvent présentés comme des facteurs limitants pour la préparation de repas variés.

**L'équipement de la cuisine** se décline à travers **quatre fonctions principales** :

- **stocker** : ranger, conserver les aliments,
- **laver** : les aliments, le matériel et les surfaces de préparation,
- **préparer** : apprêter, éplucher, trancher, parer les aliments,
- **cuire**.

Afin que ces quatre fonctions soient possibles lors des séjours :

- les **ustensiles de cuisine** (casseroles, poêles) doivent être **en nombre et adaptés**,
- le matériel nécessaire pour le **stockage des denrées** (boîtes hermétiques, film de protection) doit être prévu,
- la **vaisselle** doit être **en nombre suffisant**,
- les **matériels de cuisson** (plaque, four) doivent être **prévus**. En effet, le **micro-onde** ne doit **pas être la seule source de cuisson**.

### **Recommandations :**

**Prévoir un budget alimentaire suffisant permettant des menus variés et équilibrés.**

La préparation des repas par une cuisine centrale est soumise à une déclaration auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

#### ➔ **Pour aller plus loin :**

- [annexe 13](#) : les groupes d'aliments – page 58
- [annexe 14](#) : les repères de consommation par jour – page 59
- [annexe 15](#) : les journées alimentaires en fonction de l'âge et du sexe – page 60
- [annexe 16](#) : l'équipement minimal d'une cuisine – page 61

Sites :

- [www.economie.gouv.fr/dgccfr/publications](http://www.economie.gouv.fr/dgccfr/publications)
- [www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)
- [www.inpes.sante.fr](http://www.inpes.sante.fr)

## **4-1 : L'ORGANISATION SANITAIRE**

### **Le signalement de tout incident**

L'organisateur du séjour doit **mettre à la disposition** de son équipe des **moyens de communication** permettant d'alerter rapidement les secours en cas d'accident.

Il est nécessaire de **signaler immédiatement tout accident grave à la DDCS de l'Hérault** :

- en journée au numéro suivant : standard : 04-67-41-72-00 ou pôle inclusion sociale
- en dehors des heures d'ouverture et des jours ouvrés : **astreinte : 06-48-26-51-00**

L'appel doit être doublé par l'envoi d'un mail : [ddcs-vao@herault.gouv.fr](mailto:ddcs-vao@herault.gouv.fr)

On entend par **accident grave**, les accidents mortels ou comportant des risques de suites mortelles, ceux dont les séquelles peuvent laisser craindre une invalidité totale ou partielle et tous ceux qui, pour des raisons diverses, peuvent avoir des suites judiciaires.

En cas de **difficultés sérieuses rencontrées pendant le séjour**, le responsable doit également avertir la direction départementale de la cohésion sociale de l'Hérault (DDCS), **sans attendre la fin du séjour**.

**Les numéros d'urgence suivants** : Pompiers, Samu, Centre hospitalier, Centre anti-poison, Commissariat ou gendarmerie, le 3977 doivent être **affichés et visibles par tous**.

Il est en outre conseillé, de **signaler la présence du groupe aux autorités locales** (commissariat ou gendarmerie) du lieu d'hébergement dès votre arrivée afin que ces derniers puissent avoir connaissance des spécificités du séjour. De plus, il est important, que les vacanciers puissent disposer sur eux lors des sorties de l'adresse du lieu de leur hébergement.

### **La trousse de premiers secours**

Elle doit être **adaptée au nombre de vacanciers accueillis**. Elle ne doit contenir que des produits et du matériel pouvant être utilisés **pour soigner les égratignures et les petites plaies** : gants à usage unique, compresses stériles en conditionnement individuel, assortiment de pansements stériles de différentes tailles, du ruban de tissu adhésif, des serviettes nettoyantes à usage unique, des flacons d'antiseptique cutané en mono dose, une bande de gaze élastique, une paire de ciseaux, une pince brucelles, quelques épingles à nourrice, une couverture isotherme.

### **L'assistant sanitaire**

**Au moins un** des membres de l'équipe d'encadrement doit **être titulaire de l'attestation « Prévention et Secours Civiques de niveau 1 »** (PSC1) qui se substitue à l'attestation de formation au premier secours (AFPS).

### **La fiche sanitaire**

C'est un **document indispensable**, qui mentionne les informations médicales relatives à chaque vacancier. Elle doit être complétée par le représentant légal de la personne et **être conforme à la réalité du profil de la personne**. Ces fiches doivent être **conservées dans un endroit sécurisé** car ce sont des **documents confidentiels** à ce titre, elles ne sont censées être lues que par le responsable du séjour.

### [Le conventionnement avec un cabinet médical](#)

**Le conventionnement** avec un cabinet paramédical ou un médecin situés sur le lieu de villégiature sont **indispensables**. Les coordonnées téléphoniques doivent être connues de l'équipe.

#### **Recommandations :**

**Vérifier les dates de péremption des produits** contenus dans la trousse de secours.  
Prévoir une trousse de secours facile à transporter.  
**Remplacer** systématiquement **les matériels utilisés ou périmés**.  
Transporter les fiches sanitaires lors des sorties.

## **4-2 : LE CIRCUIT DU MEDICAMENT**

### **Textes en vigueur**

- Article L 313-26 du code de l'action sociale et des familles.
- Article L 4314-4 du code de la santé publique.
- Article 221-6 et 222-19 du code pénal.

Le suivi médical doit être abordé avec le plus grand sérieux, **un protocole concernant la distribution des médicaments doit être mis en place** afin de garantir la qualité et la sécurité de la distribution.

La règle des 5 B doit prévaloir au sein de chaque séjour : distribuer au bon vacancier, le bon médicament, à la bonne dose au bon moment selon les bonnes règles d'hygiène. Donc **aucun médicament ne peut être administré, sans prescription médicale**, aussi une copie de l'ordonnance récente doit être contenue dans le dossier du vacancier.

### [L'aide à la prise des médicaments](#)

Elle constitue une **modalité d'accompagnement de la personne** dans les actes de la vie courante lorsque la personne prise en charge ne dispose pas d'une autonomie suffisante pour prendre seule les traitements prescrits. Cette **aide** est considérée comme un acte de la vie courante et ne **relève** plus du code de la santé publique mais de **l'article L 313-26** du code de l'action sociale et des familles.

Cet article prévoit que cette aide **peut être assurée par toute personne chargée de l'aide aux actes de la vie courante**, dès lors que, compte tenu de **la nature du médicament, le mode de prise ne présente ni difficulté d'administration ni apprentissage particulier**.

Les **conditions d'aide à la prise de médicaments doivent être impérativement respectées**, à défaut, cela pourrait **entraîner la responsabilité pénale de son auteur** au titre, notamment de l'exercice illégal de la profession d'infirmier (article L 4314-4 du CSP). La peine encourue est de **2 ans d'emprisonnement et 30 000 € d'amende**. A titre d'exemple, les injections d'insuline doivent impérativement être réalisées par un professionnel de santé.

De plus, s'il est établi que les **règles imposées par la loi n'ont pas été respectées**, des **poursuites pénales** pourraient être lancées à l'encontre des personnes désignées responsables sur la base des articles 221-6 du code pénal (homicide involontaire) ou 222-19 (pour coups et blessures involontaires).

Le médecin prescripteur doit donc préciser si l'intervention d'auxiliaires médicaux (infirmiers) est nécessaire à la prise du traitement. Le libellé de la prescription médicale permet de distinguer s'il s'agit ou non d'acte de la vie courante.

### [La préparation du pilulier](#)

**Pour les séjours inférieurs à 8 jours**, les piluliers ont été **préparés par les personnels médicaux des structures d'accueil**.

**Au-delà** de 8 jours, cette tâche ne peut être déléguée et **reste de la compétence de professionnels de santé** : l'infirmier, du médecin ou du pharmacien.

La préparation doit être effectuée au regard de la dernière prescription.

**L'identification du médicament doit être préservée** jusqu'à l'administration de celui-ci, aussi il est conseillé de conserver le conditionnement unitaire primaire mis en place par le fabricant et éviter de le retirer de son emballage. Il est important de **limiter au maximum le nombre de médicaments en dehors du pilulier**. Pour éviter que les médicaments ne se mélangent d'une case à l'autre, il est **primordial que l'organisateur exige un modèle de pilulier évitant la survenue d'incident**. Cette exigence passe par la **fourniture du pilulier par le prestataire du séjour**.

### La distribution du médicament

Il est indispensable de **désigner une personne chargée de l'aide à la prise de médicament** pour toute la durée du séjour et de prévoir un remplaçant. Ce dernier doit avoir une **information claire et précise des doses prescrites** et du moment de prise. **Au début du séjour**, il est recommandé que le responsable de séjour **vérifie chaque pilulier avec l'ordonnance**. La retranscription ou le recopiage des prescriptions sur un support intermédiaire peut constituer une source d'erreur, mieux vaut se reporter à l'ordonnance.

## **4-2 : LE CIRCUIT DU MEDICAMENT**

Une procédure particulière doit être mise en place pour prévoir le cas échéant, la distribution des médicaments pendant le voyage aller-retour.

**L'acte de distribution** doit s'accompagner d'une **trace écrite** aussi il est nécessaire de disposer d'un récapitulatif individualisé retraçant la date et l'heure de la prise, le nom et la signature de la personne qui a procédé à la distribution.

**Tout incident tel que l'oubli de traitement doit figurer sur le document**. De plus, en cas d'oubli ou d'effet inattendu susceptible d'être lié à la prise d'un médicament, il est indispensable de **contacter le 115, afin d'éviter d'éventuelles poursuites pénales en cas de survenue d'accident grave**.

### Le stockage des médicaments

Ils doivent être **stockés et rangés dans un meuble fermé à clé**, dans une pièce inaccessible. Dans le **cas des campings**, une solution doit être trouvée pour isoler les médicaments et les rendre **inaccessibles**. L'organisateur du séjour doit obligatoirement mettre à disposition un contenant fermé à clé.

De plus, les piluliers doivent être conservés dans un **espace propre, non humide, à l'abri de la lumière et sans variation de température**.

Le pilulier doit être propre, facile à utiliser, solide et non perméable (les médicaments ne doivent pas glisser d'une case à l'autre).

Chaque prise doit être différenciée (matin, midi, soir, coucher) pour chaque jour de la semaine.

### Le registre d'infirmierie

Il doit mentionner tous les soins dispensés par un médecin pendant le séjour. Ainsi sont inscrits la date et l'heure de l'intervention, les mesures de soins et d'urgence prises ainsi que les éventuelles modalités d'orientation (rapatriement du vacancier, prise en charge par une structure médicale).

#### **Recommandations :**

**Apporter une attention** au circuit du médicament et à **l'administration des traitements dans le respect des prescriptions**.

La traçabilité de la distribution des médicaments sera vérifiée lors du contrôle ainsi que le rangement des piluliers.

Le registre d'infirmierie sera également consulté lors de la visite.

## 4-3 : LA PREVENTION DES EPISODES DE FORTES CHALEURS

### Le dispositif de prévention

Chaque année, **au mois de juin**, le ministère de la Santé et l'institut national de prévention et d'éducation pour la santé renouvelle leur campagne d'information et de prévention en :

- publiant une **instruction interministérielle relative au plan canicule**. Ce document est disponible sur le site [www.sante.gouv.fr/canicule-et-chaleurs-extremes](http://www.sante.gouv.fr/canicule-et-chaleurs-extremes).
- mettant en place un numéro gratuit **Canicule Info Service 0800 06 66 66**. Ce numéro donne des conseils de prévention à destination des publics à risque, les zones géographiques concernées par une vague de chaleur. Cette plateforme téléphonique fonctionne de 9 h à 19 heures. Elle est activée dès les premiers épisodes de chaleur.

Le **dispositif canicule** comporte **plusieurs niveaux** :

- niveau 1 : veille saisonnière : déclenchement automatique du **1<sup>er</sup> juin au 31 août**,
- niveau 2 : avertissement chaleur (jaune sur la carte de vigilance), mesures graduées et montée en charge de l'ARS,
- niveau 3 : alerte canicule (orange sur la carte de vigilance) : déclenchement par les préfets de département,
- niveau 3 : mobilisation maximale (rouge sur la carte de vigilance) déclenchement par le 1<sup>er</sup> Ministre sur avis du ministre de la santé et du ministre de l'intérieur.

Le préfet de département élabore chaque année le plan de gestion de canicule départementale (PGCD), déclinaison départementale des orientations nationales. Ce plan départemental est activé aux niveaux « alerte canicule » et « mobilisation maximale ». Il s'appuie pour ces deux niveaux sur le plan départemental d'organisation de la réponse de sécurité civile (ORSEC).

L'**information** doit être largement **relayée** auprès des responsables et des animateurs de séjours.

Ainsi sont **considérées comme particulièrement à risque** :

- les **personnes** souffrant de troubles de la mémoire, **de troubles mentaux**, de troubles du comportement, de difficultés de compréhension et d'orientation ou dépendantes pour les actes de la vie quotidienne,
- les **personnes suivant un traitement médicamenteux au long court**,
- les **personnes souffrant de maladies chroniques** dont les malades psychiatriques traités par des neuroleptiques, des antidépresseurs tricycliques ou des médicaments altérant la vigilance (benzodiazépines notamment),

En effet, l'exposition prolongée à la chaleur est un stress important pour l'organisme, il peut être la cause initiale d'accidents graves. Les fortes chaleurs peuvent aussi aggraver des maladies préexistantes, être responsables de maladies associées à la chaleur. La prise de certains médicaments peut aggraver les effets liés à la chaleur, en particulier chez les personnes à risques.

### Les indicateurs biométéorologiques (IBM)

Le préfet de département peut déclencher le niveau 3 – alerte canicule – sur la base de différents indicateurs météorologiques. Pour le département de l'Hérault, les indicateurs BioMétéorologiques (IBM) les plus pertinents pour identifier une canicule sont les moyennes sur trois jours consécutifs des températures minimales (IBM min) et maximales (IBM max). Des seuils d'alerte ont ainsi été définis pour ses deux indicateurs dans le département de l'Hérault :

- température minimale : 22 degré,
- température maximale : 35 degré.

Au-delà des épisodes de canicule, les trois conditions ci-après sont souvent réunies dans le département :

- une très forte chaleur,
- une température qui ne descend pas ou très peu la nuit,
- un épisode de chaleur qui dure pendant plusieurs jours.

Dans ce contexte, les organisateurs de séjour doivent prendre toutes les mesures adéquates afin de limiter le plus possible les inconvénients que peut engendrer la chaleur méditerranéenne pour des personnes fragiles, peu habituées.

## 4-3 : LA PREVENTION DES EPISODES DE FORTES CHALEURS

### Les niveaux de gravité des effets sanitaires de la chaleur

Niveaux	Effet de la chaleur	Symptômes
Niveau 1	Coup de soleil	Rougeurs et douleurs, dans les cas graves gonflements vésicules, fièvre, céphalées.
Niveau 2	Crampes	Spasmes douloureux, fortes transpirations.
Niveau 3	Epuisement	Forte transpiration, faiblesse, froideur et pâleur de la peau, pouls faible, évanouissement et vomissements.
Niveau 4	Coup de chaleur	Températures du corps élevées, peau sèche et chaude, signes neurologiques.

#### ➔ Pour aller plus loin :

- [annexe 17 : la prévention des risques liés aux fortes chaleurs – page 62](#)
- [annexe 18 : les pathologies liées à la chaleur – page 63](#)

Site : [www.inpes.sante.fr](http://www.inpes.sante.fr)

- *Instruction interministérielle du 12 mai 2015 relative au Plan National Canicule 2015.*
- *Recommandations sanitaires du Plan National Canicule 2015 (Haut Conseil de la Santé Publique).*
- *Le plan départemental de gestion d'une canicule dans le département de l'Hérault disponible sur le site de la Préfecture de l'Hérault et de l'ARS Languedoc-Roussillon.*



## **5-1 : LE PERSONNEL EN CHARGE DES SEJOURS**

A la différence des séjours pour mineurs, aucun texte ne précise les qualifications requises pour la prise en charge des séjours de vacances adaptées accueillant des adultes handicapés. Néanmoins, la plus grande vigilance doit être apportée aux recrutements compte tenu de la spécificité des vacanciers.

### **La qualification des encadrants**

L'équipe d'accompagnateurs doit satisfaire à trois conditions essentielles : **compétence, qualification et expérience** au regard de la spécificité du public et de son extrême vulnérabilité.

Elle n'a bien sûr **pas vocation à se substituer aux équipes éducatives** qui accompagnent tout au long de l'année, les personnes en situation de handicap. Tout de même, il est important que le responsable du séjour puisse être en relation avec la famille ou la personne référente de l'établissement si le comportement ou l'état de santé du vacancier le nécessite. Elle **doit être à l'écoute permanente** des personnes placées sous sa responsabilité.

Les équipes **doivent être constituées avec le plus grand sérieux afin que les compétences et les expériences de chacun** soient complémentaires en tenant compte des profils, des diplômes nécessaires au bon déroulement des séjours. Aussi, il est préférable d'une part que responsable de séjour ait déjà exercé la fonction de directeur de séjour et que d'autre part les accompagnateurs soient recrutés dans le milieu socio-éducatif ou celui de l'animation.

Les **animateurs** animent le séjour par des activités adaptées aux handicaps des vacanciers. Ils **s'assurent du bien-être de chacun des vacanciers et du suivi quotidien des personnes**. Aussi, il est impératif :

- d'avoir une bonne connaissance du public afin de l'accompagner durant le séjour,
- d'être en capacité d'animer un groupe et d'organiser les loisirs et les activités du groupe,
- d'être en capacité de travailler en équipe.

### **L'organisateur de séjour**

Il **garantit des conditions optimales à l'équipe** pour accomplir sa mission dans le respect de la dignité des personnes accueillies. Pour cela, il doit être **joignable en permanence** par le responsable de séjour dans le cas notamment de la survenue d'incident grave. Il met en œuvre le **protocole d'évacuation et de rapatriement** indispensable. Sa **responsabilité pénale** pourra être engagée en cas de survenue d'un accident, s'il est prouvé que tous les moyens humains et financiers n'ont pas été donnés à l'équipe pour exercer correctement sa mission.

Pour anticiper d'éventuels problèmes, il est recommandé de demander aux intéressés de **produire leur extrait de casier judiciaire (bulletin n°3)**. L'organisateur du séjour doit s'assurer que les personnes auxquelles il fait appel ne sont pas frappées d'une **incapacité pénale**.

### Le responsable de séjour

Il est le **moteur de l'équipe et le garant du bon déroulement du séjour**, à ce titre il doit présenter de nombreuses compétences, notamment humaines, relationnelles et organisationnelles :

- il doit **se soucier du bien-être des vacanciers, de la sécurité** assurée par les accompagnateurs, de l'intégration et de l'implication des vacanciers sur le plan culturel et touristique, du confort, de la convivialité et de l'écoute apportés aux vacanciers,
- il **doit communiquer, faire adhérer**, réguler en permanence les éventuels conflits et les tensions,
- il **donne des orientations claires et précises**, il organise et canalise les efforts de chacun,
- il prévoit avec l'équipe et les vacanciers, les menus, la confection des repas, les sorties,
- il manage de façon participative et active. Il se doit de dynamiser et de motiver son équipe,
- il doit pouvoir compter en toute circonstance sur une aide de la part de son employeur.

Même, s'il est en relation directe avec son employeur, il conserve à lui seul le pouvoir de décision dans les litiges, les conflits et l'organisation. Il est, en outre chargé de garantir la bonne prise des traitements médicaux et assure la traçabilité de la distribution des médicaments.

La **communication** à l'intérieur de l'équipe est **primordiale**, aussi des **réunions régulières** doivent être organisées pour permettre à chacun d'échanger sur ses difficultés et sur les suites à donner au séjour.

## 5-1 : LE PERSONNEL EN CHARGE DES SEJOURS

### Le ratio d'encadrement

**Selon l'autonomie du vacancier, les besoins et donc l'accompagnement seront différents** aussi il est nécessaire d'avoir un **taux d'encadrement adapté à chaque niveau d'autonomie**. La constitution de groupes homogènes est essentielle pour garantir à chacun un séjour harmonieux. Un **groupe homogène**, c'est :

- un groupe **limité** d'individus volontaires,
- un groupe d'individus ayant une **amplitude d'âge faible**,
- un groupe d'individus ayant **le même degré d'autonomie**.

Au regard des capacités mentales et des possibilités physiques des personnes, on retrouve 4 degrés d'autonomie entraînant des niveaux d'encadrement différents, allant de léger à renforcé. Le tableau ci-après détaille les différentes typologies.

Degré d'autonomie	Autonomie	Physique	Comportement	Encadrement minimum
<b>Très bonne à bonne autonomie</b>	La personne prend totalement en charge sa vie courante (toilette, gestion du linge) et gère son argent de poche. Elle se repère dans le temps et dans l'espace. Elle s'exprime facilement et émet des choix dans les activités proposées.	Sans problème moteur particulier.  Bon marcheur ou marcheur moyen.	Aucun problème de comportement.  Personne sociable et dynamique apte à suivre un rythme de séjour soutenu.	Peut avoir besoin d'un intervenant.  <b>1 accompagnateur pour 4-5 vacanciers.</b>  <b>Léger</b>
<b>Moyenne autonomie</b>	La personne a besoin <b>d'être stimulée et/ou aidée</b> dans les actes de la vie quotidienne (toilette, habillement, activité).	Ponctuellement fatigable.  Problème moteur légèrement handicapant.  Peut monter les escaliers.	Comportement stable dans la plupart des cas.  Les difficultés sont connues et gérées.	A besoin d'un accompagnement lors des activités pour assurer leur bon déroulement et pour garantir la sécurité du vacancier.  <b>1 accompagnateur pour 3 ou 4 vacan-</b>

	Elle s'exprime bien.	Effectuer des balades ne nécessitant pas l'aide d'un tiers dans les déplacements.		<b>ciers.</b> <b>Modéré</b>
<b>Faible autonomie</b>	La personne a besoin <b>d'être régulièrement accompagnée</b> dans les actes de la vie courante (toilette, habillement, activité).	Problèmes moteurs, nécessitant l'aide d'un tiers.  Elle peut se tenir debout et participer au transfert.  Elle est dépendante d'une tierce personne dans les déplacements.	Comportement ritualisé.  Instable dans son mode de relation ne se mettant pas en danger.	A besoin d'un accompagnement soutenu.  <b>1 accompagnateur pour 2 ou 3 vacanciers</b>  <b>Soutenu</b>  Le séjour est un élément d'ouverture vers l'extérieur.
<b>Très faible autonomie</b>	La personne a besoin <b>d'être assistée en permanence</b> dans les actes de la vie courante (toilette, habillement, repas, activité).	Problèmes moteur importants nécessitant du matériel adapté.	Comportement instable et irrégulier. Période de grande angoisse. Personne ponctuellement violente ou agressive envers elle-même (automutilation) ou autrui.	A besoin d'une aide rapprochée et active.  <b>1 accompagnateur expérimenté pour 1 vacancier.</b>  <b>Renforcé</b>

## 5-1 : LE PERSONNEL EN CHARGE DES SEJOURS

Le mode de restauration (pension complète ou gestion libre) modifie le travail des accompagnateurs et influe sur le taux d'encadrement.

### ➔ Pour aller plus loin :

- [annexe 19 : l'incapacité pénale et le casier judiciaire](#) – page 64-65

Sites :

[www.cnlta.asso.fr](http://www.cnlta.asso.fr) (conseil national des loisirs et du tourisme adaptés)

[www.cnj.justice.gouv.fr](http://www.cnj.justice.gouv.fr) (demande de casier judiciaire)

### **Recommandations :**

**Recruter des personnes concernées par la problématique du handicap.**

Veiller au **respect de la dignité des personnes.**

La **demande de casier judiciaire** ne peut être formulée **que par la personne qu'il concerne**. L'**extrait** doit être **récent et daté de moins d'un an.**

## 5-2 : LE CONTRAT D'ENGAGEMENT EDUCATIF (CEE)

### Textes en vigueur

▪ Articles L 432-1 à L 432-6 et D 432-1 à D 432-9 du code de l'action sociale et des familles.

Chaque personne embauchée sur le séjour doit **avoir son contrat de travail signé**.

La **participation occasionnelle**, d'une personne physique à **des fonctions d'animation ou de direction** pour le compte d'une personne physique ou morale bénéficiant de l'agrément " vacances adaptées organisées » peut être **qualifié d'engagement éducatif** (articles L 432-1 du CASF). Donc le CEE vise des personnes qui effectuent une **prestation de travail durant les vacances scolaires ou au cours de leurs congés professionnels ou leurs temps de loisirs**.

Critères	Contenu	Code en vigueur
Nature du contrat	<p>Contrat de travail spécifique qui fait l'objet de mesures dérogatoires, en ce qui concerne le temps de travail, le repos du salarié et la rémunération.</p> <p>Le CEE précise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'identité des parties et leur domicile,</li> <li>- la durée du contrat et les conditions de rupture anticipée du contrat,</li> <li>- le montant de la rémunération,</li> <li>- le nombre de jours travaillés prévus au contrat,</li> <li>- le programme indicatif des jours travaillés pendant la période du contrat,</li> <li>- les cas dans lesquels une modification éventuelle du programme indicatif peut intervenir ainsi que la nature de cette modification. Toute modification doit être notifiée au salarié 7 jours au moins avant la date à laquelle elle doit avoir lieu sauf pour les cas d'urgence.</li> <li>- les jours de repos,</li> <li>- les avantages en nature et le montant des indemnités dont il bénéficie</li> </ul> <p>Contrat ne peut être conclu avec une personne physique qui anime quotidiennement un accueil en période scolaire, ou qui assure l'encadrement d'un accueil ou d'un établissement.</p>	Articles L 432-2 et D 432-5 D 432-1 CASF

<b>Durée du travail</b>	<p>Disposition relative à la durée légale du travail ne s'applique pas.</p> <p>Le nombre d'heures par semaine ne peut excéder 48 heures calculées en moyenne sur une période de 6 mois consécutifs.</p> <p>Le titulaire bénéficie des dispositions habituelles en ce qui concerne :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le temps de travail effectif,</li> <li>- le temps de pause (20 minutes dès que le temps de travail quotidien atteint 6 heures),</li> <li>- le travail de nuit.</li> </ul> <p>Le salarié ne bénéficie pas du régime relatif aux heures supplémentaires.</p>	<b>Article L 432-4 CASF</b>
<b>Rémunération</b>	<p>Le salaire minimum applicable est défini en jour et est fixé à 2.20 fois le montant du SMIC horaire.</p> <p>Lorsque les fonctions exercées supposent une présence continue auprès des publics accueillis, la nourriture et l'hébergement sont intégralement à la charge de l'organisateur du séjour et ne peuvent être considérés comme des avantages en nature.</p>	<b>Articles L 432-2, L 432-3 et D 432-2 CASF</b>
<b>Repos hebdomadaire</b>	<p>Le salarié bénéficie d'une période de repos hebdomadaire fixée à 24 heures consécutives minimum par période de 7 jours.</p>	<b>Article L 432-6 CASF</b>

## 5-2 : LE CONTRAT D'ENGAGEMENT EDUCATIF (CEE)

Critères	Contenu	Code en vigueur												
<b>Repos quotidien</b>	<p>Le salarié bénéficie d'une période de repos quotidien fixée à 11 heures consécutives minimum par période de 24 heures.</p> <p>Ce repos peut-être supprimé et dans ce cas, le salarié bénéficie d'un repos compensateur dont la durée est égale à 11 heures pour chaque période de 24 heures et qui pourra être fractionnée (une partie en repos et l'autre partie à l'issue du séjour).</p> <p>Ce repos est octroyé dans les conditions suivantes :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #D3D3D3;">Durée du séjour</th> <th style="background-color: #D3D3D3;">Conditions permettant de bénéficier du repos compensateur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">3 jours max</td> <td>11heures de repos accordé à l'issue du séjour soit 3 fois 11 heures.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4 jours</td> <td>8 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris à l'issue du séjour.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5 jours</td> <td>12 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris à l'issue du séjour.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6 jours</td> <td>16 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris à l'issue du séjour.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7 jours et plus</td> <td>16 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris soit à l'issue du séjour soit à l'issue d'une période de 21 jours (si le séjour dure plus de 21 jours).</td> </tr> </tbody> </table>	Durée du séjour	Conditions permettant de bénéficier du repos compensateur	3 jours max	11heures de repos accordé à l'issue du séjour soit 3 fois 11 heures.	4 jours	8 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris à l'issue du séjour.	5 jours	12 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris à l'issue du séjour.	6 jours	16 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris à l'issue du séjour.	7 jours et plus	16 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris soit à l'issue du séjour soit à l'issue d'une période de 21 jours (si le séjour dure plus de 21 jours).	<p><b>Articles L 432-5 et D 432-3 CASF</b></p> <p><b>Article D 432-4 CASF</b></p>
	Durée du séjour	Conditions permettant de bénéficier du repos compensateur												
3 jours max	11heures de repos accordé à l'issue du séjour soit 3 fois 11 heures.													
4 jours	8 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris à l'issue du séjour.													
5 jours	12 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris à l'issue du séjour.													
6 jours	16 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris à l'issue du séjour.													
7 jours et plus	16 heures de repos minimum prises durant le séjour (pouvant être fractionnées par périodes d'au moins 4 heures consécutives). En cas de surplus, le repos est pris soit à l'issue du séjour soit à l'issue d'une période de 21 jours (si le séjour dure plus de 21 jours).													
<p>Ce repos peut être réduit. Le repos compensateur est accordé en tout ou partie</p>														

pendant le séjour, dans les conditions suivantes :	
Durée du séjour	Conditions permettant de bénéficier du repos compensateur
3 jours max	Le repos est accordé à l'issue du séjour.
Entre 4 jours et 7 jours	Le repos est accordé pendant le séjour pour 1/3 de sa durée, sans pouvoir être fractionné. En cas de surplus, le repos est pris soit à l'issue du séjour, soit à l'issue d'une période de 21 jours (si l'accueil dure plus de 21 jours).

### Recommandations :

#### Contrat dérogatoire au droit du travail.

Au 1<sup>er</sup> janvier 2014, le **taux horaire du Smic est de 9.53 € brut** – 7,47 € net.  
Soit un salaire journalier minimum fixé à 20, 96 € brut (2.20 x 9.53) net : 16.43 €.

#### ➔ Pour aller plus loin :

- *annexe 20 : la mise en œuvre du repos quotidien – page 66*

Site : [www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)

## 5-3 : LE BENEVOLAT

Critères	Contenu
<b>Absence de rémunération</b>	Le bénévole ne perçoit pas de rémunération (en espèce ou en nature : prêt d'un véhicule automobile par exemple). Il peut cependant être remboursé des frais induits par son activité (déplacement, hébergement, achat de matériel...) sur présentation des justificatifs.
<b>Aucun lien de subordination juridique</b>	Il ne reçoit pas d'ordre et ne peut pas être sanctionné par l'association, comme pourrait l'être un salarié (licenciement...) Sa participation est volontaire : il est toujours libre d'y mettre un terme sans procédure ni dédommagement. Il est en revanche tenu de respecter les statuts de l'association, ainsi que les normes de sécurité dans son domaine d'activité.

Ainsi le bénévolat sera retenu en l'absence d'horaire de travail, quand les intéressés gèrent eux-mêmes leur travail, choisissant les activités et orientations, tout en respectant le projet, à mettre en œuvre sans recevoir d'instruction et participant aux activités selon leur bon vouloir et selon les modalités qu'ils déterminaient eux-mêmes.

Par contre **si le bénévole effectue un travail sous les ordres et selon les directives d'une association**, cette dernière ayant le pouvoir d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements éventuels (critère de la subordination juridique), **et si l'on perçoit une somme forfaitaire** dépassant le montant des frais réellement exposés, le contrat est un **contrat de travail**

Le bénévole signe avec l'association une **convention d'engagement réciproque**.

#### ➔ Pour aller plus loin :

Site : [www.association.gouv.fr](http://www.association.gouv.fr)

## 6-1 : LE CONVOYAGE ET LE TRANSPORT

### Un voyage confortable et en toute sécurité

Dans la plupart des séjours, les voyageurs sont acheminés sur leur lieu de villégiature par la route. Les organisateurs de séjours privilégient l'utilisation de minibus loués ou mis à disposition par les établissements médico-sociaux. Le recours à des autocaristes reste exceptionnel.

Il est toujours recommandé de **retenir le moyen de transport** qui présente **le plus de sécurité** ainsi que la meilleure adéquation entre le nombre de vacanciers et le handicap.

Pour la majorité des vacanciers, fréquentant les séjours de vacances adaptées, les transferts sont générateurs d'un fort stress aussi **les durées des trajets doivent être les plus courtes possibles** et réalisées dans un environnement sécurisant. Pour se faire :

- les moyens de transport sont en nombre suffisant et adaptés,
- les conducteurs sont titulaires d'un permis de conduire. L'organisateur a pris soin de vérifier **la validité des permis de conduire** et notamment le **nombre de points**.
- les **transferts directs doivent être privilégiés** et calculés au plus court pour assurer le bien-être des vacanciers et **limiter leur fatigabilité**. Les départs avant 5 heures du matin et les arrivées après 22 heures doivent être prohibés, ainsi que le recours aux plateformes de convoyage, véritable gare de triage des vacanciers.
- les **accompagnateurs doivent être en nombre suffisants** tout au long du trajet,
- **des pauses régulières doivent être effectuées**, au minimum toutes les 2 heures,
- la prise de médicaments doit être possible pendant le trajet.

Un certain nombre de **précautions doivent être prises** :

- **désigner un chef de convoi**,
- établir des **listes d'embarquement des passagers** à l'intention du chef de convoi,
- établir un tour de veille pendant les transports de nuit,
- **veiller particulièrement aux montées et aux descentes** des véhicules qui doivent s'effectuer sous la surveillance des animateurs.

Les documents de contrôles exigibles :

- le certificat d'immatriculation (carte grise),
- l'attestation d'assurance,
- le permis de conduire.



Pour garantir un séjour agréable et **permettre au groupe de se déplacer facilement**, il est recommandé qu'il puisse **disposer sur toute la durée du séjour d'un ou plusieurs véhicules de transport**, permettant la prise en charge de tous les vacanciers.

### Le transport en minibus

Les minibus ne relèvent pas de la définition des transports en commun. Les concernant, c'est le code de la route qui s'applique. **L'article R 412-6 du code de la route** stipule que :

- Tout véhicule en mouvement ou tout ensemble de véhicules en mouvement doit avoir un conducteur. Celui-ci doit, **à tout moment, adopter un comportement prudent** et respectueux envers les autres usagers des voies ouvertes à la circulation. Il doit notamment **faire preuve d'une prudence accrue à l'égard des usagers les plus vulnérables**.
- **Tout conducteur** doit se tenir constamment en état et en position **d'exécuter commodément et sans délai toutes les manoeuvres qui lui incombent**. Ses possibilités de mouvement et son champ de vision ne doivent pas être réduits par le nombre ou la position des passagers, par les objets transportés ou par l'apposition d'objets non transparents sur les vitres.

L'article R 412-6-1 du code de la route précise également que **l'usage d'un téléphone tenu en main par le conducteur d'un véhicule en circulation est interdit**.

Le fait, pour tout conducteur, de contrevenir est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la quatrième classe. Cette contravention donne lieu de plein droit à la réduction de trois points du permis de conduire.

## 6-1 : LE CONVOYAGE ET LE TRANSPORT

### Le temps de conduite des chauffeurs de bus

L'expression « **transport en commun de personnes** » désigne le transport de passagers au moyen d'un véhicule à moteur qui comporte **plus de 9 places assises y compris celle du conducteur**.

Critères	Règles à respecter
<b>Durée maximale de conduite continue</b>	La conduite ne doit pas dépasser 4 h 30 durant la journée et 4 heures pendant la nuit. Au-delà un arrêt de 45 mn doit être respecté, éventuellement fractionné en deux périodes, la 1 <sup>ère</sup> étant alors de 15 mn et la 2 <sup>nd</sup> de 30 mn.
<b>Durée maximale de conduite journalière</b>	Un chauffeur ne doit pas dépasser 9 heures de conduite journalière. La durée de conduite peut être portée à 10 heures maximales deux fois par semaine et par conducteur.
<b>Temps de repos journalier</b>	Le temps de repos journalier est de 11 heures consécutives.
<b>Amplitude de la journée de travail</b>	Période comprise entre le début et la fin de la journée de travail. Amplitude ne doit pas être supérieure à 12 heures au total pour un conducteur. Dans le cas d'un équipage composé de 2 conducteurs, la durée maximale de l'amplitude est de 18 heures.
<b>Permis de conduire</b>	Etre titulaire d'un permis de D. Avoir plus de 24 ans.

## L'utilisation des véhicules particuliers

Il faut respecter les règles générales du code de la route. **Le véhicule doit être assuré et l'assureur du propriétaire** du véhicule doit être informé de son utilisation **pour un usage professionnel**. 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.

## Les autres modes de transport

Les **vélos** doivent être **équipés** :

- d'une lumière jaune ou blanche à l'avant et d'une lumière rouge à l'arrière ainsi que de catadioptres (dispositifs rétro-réfléchissants),
- d'un avertisseur sonore,
- de freins efficaces à l'avant et à l'arrière.

**Chaque cycliste** doit porter un **gilet jaune la nuit**. Le **port du casque n'est pas obligatoire** mais il est fortement conseillé notamment auprès des publics vulnérables. Les **vélos** doivent **se déplacer en file indienne** sur la chaussée.

## **6-1 : LE CONVOYAGE ET LE TRANSPORT**

### Les piétons

Les **déplacements** pédestres sont prévus par les articles **R 412-34 à R 412-43 du code de la route**.

Ainsi :

- les **piétons** doivent **se tenir près du bord gauche de la chaussée dans le sens de leur marche**,
- les **personnes** se déplaçant dans une **chaise roulante** doivent circuler **près du bord droit de la chaussée dans le sens de leur marche**,
- les piétons sont tenus d'utiliser, lorsqu'il **en existe à moins de 50 mètres**, les passages prévus à leur **intention**,

### **Recommandations :**

limiter la durée des transferts.

Eviter le recours aux plateformes.

Dans toutes les formes de transport, les règles élémentaires de sécurité et de prudence doivent être respectées.

## 6-2 : LES ACTIVITES PROPOSEES

### Des activités adaptées

Les activités proposées doivent être **garantes du respect et de la liberté des personnes et être attentives aux capacités de chacun des vacanciers**. Elles doivent être adaptées aux capacités et à l'autonomie des vacanciers. Aussi les activités proposées **ne doivent pas être orientées vers une pratique intensive**. Différentes propositions d'activités doivent être offertes, **elles ne doivent pas être obligatoires**.

Un **équilibre doit être recherché entre les temps de repos et les temps d'activités**.

Un budget pédagogique spécifique doit être prévu pour permettre l'accomplissement des animations et les activités de loisirs.

Les **activités sportives réglementées doivent être effectuées par un personnel qualifié**, titulaire des diplômes et/ou brevets prévus par la réglementation en vigueur.

### Les labels touristiques

Deux marques sont reconnues pour apporter des garanties en terme de tourisme :

- la marque «**QUALITE TOURISME™** » est le **seul label d'Etat attribué aux professionnels du tourisme** pour la qualité de leur accueil et des prestations. Elle est obtenue grâce à la mise en oeuvre de démarches qualité qui déclinent les différentes composantes de la qualité d'accueil.

- la marque «**TOURISME & HANDICAP** » vise à apporter aux personnes en situation de handicap une information fiable et objective sur le **niveau d'accessibilité des sites et des hébergements touristiques**. Elle participe ainsi à la sensibilisation des professionnels du secteur à l'accueil de ces publics et à la mise en oeuvre de la loi du **11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées**.

Cette dernière dispose d'un cahier des charges strictes sur les caractéristiques des hébergements mis à jour en 2013.

### Les plages accessibles

Le département de l'Hérault compte un certain nombre de plages permettant un accès facilité aux personnes en situation de handicap.

Sur le site [herault-tourisme.com](http://herault-tourisme.com) rubrique brochures, on trouve un certain nombre de guides dont celui du tourisme accessible 2013.

### **Recommandations :**

Il est nécessaire de trouver un juste équilibre entre une réponse au désir de certains vacanciers de disposer d'espaces de liberté et la nécessité de proposer des animations et des activités.

#### ➔ **Pour aller plus loin :**


- [annexe 21](#) : les établissements de tourisme – label « tourisme adapté – page 67
- [annexe 22](#) : les plages accessibles – pages 68-69
- [annexe 23](#) : la vigilance météorologique – page 70
- [annexe 24](#) : la carte du département – page 71

Sites : [www.atout-france.fr](http://www.atout-france.fr)

[www.dgcis.gouv.fr](http://www.dgcis.gouv.fr) (direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services)

[www.herault-tourisme.com](http://www.herault-tourisme.com)

[www.cartesfrance.fr](http://www.cartesfrance.fr) (permet d'accéder aux informations et plans de toutes les communes du département de l'Hérault).

- 
- **Annexe 1** : les fautes non intentionnelles – p.42-43
  - **Annexe 2** : l'article 40 du code de procédure pénale – p.44
  - **Annexe 3** : les agressions sexuelles – p.45
  - **Annexe 4** : le dispositif national d'écoute téléphonique 3977 – p.46
  - **Annexe 5** : les ERP et les IOP – p.47-48
  - **Annexe 6** : les différentes formes de handicap – p.49-50
  - **Annexe 7** : l'agencement d'un logement adapté – p.51-52
  - **Annexe 8** : les micro-organismes responsables des TIAC – p.53
  - **Annexe 9** : le lavage des mains – p.54
  - **Annexe 10** : le transport et la conservation – p.55
  - **Annexe 11** : les durées maximales de conservation – p.56
  - **Annexe 12** : la lecture des étiquettes – p.57
  - **Annexe 13** : les groupes d'aliments – p.58
  - **Annexe 14** : les repères de consommation par jour – p.59
  - **Annexe 15** : les journées alimentaires en fonction de l'âge et du sexe – p.60
  - **Annexe 16** : l'équipement minimal d'une cuisine – p.61
  - **Annexe 17** : la prévention des risques liés aux fortes chaleurs – p.62
  - **Annexe 18** : les principales pathologies liées à la chaleur – p.63
  - **Annexe 19** : l'incapacité pénale – p.64-65
  - **Annexe 20** : la mise en œuvre du repos quotidien – p.66
  - **Annexe 21** : les établissements de tourisme – label tourisme adapté – p.67
  - **Annexe 22** : les plages accessibles – p.68-69
  - **Annexe 23** : la vigilance météorologique – p.70
  - **Annexe 24** : la carte du département – p.71

## **Annexe 1 : les infractions non intentionnelles**

Les infractions non-intentionnelles sont régies par l'article 121-3 du code pénal. Il s'agit :

- de la mise en danger d'autrui (alinéa 1),
- du manquement à une obligation de prudence et de sécurité (alinéa 3).

Lorsque l'on parle d'infraction non-intentionnelle, cela sous-entend que la personne ayant commis l'infraction n'avait pas forcément l'intention de la commettre, elle ne recherchait pas le résultat qui va suivre.

La responsabilité pénale pour infraction non-intentionnelle sanctionne donc un comportement imprudent et/ou négligent, mais aussi l'irrespect d'une règle de sécurité. Trois conditions doivent être réunies :

- la nécessité d'un dommage,
- la nécessité d'une faute et d'un lien de causalité entre la faute et le dommage,
- la nécessité d'imputer la faute à son auteur.

### **1 - La nécessité d'un dommage**

Le dommage doit être entendu comme un préjudice corporel ou psychologique. Donc, il y aura recherche d'une responsabilité pénale dès lors qu'un accident grave sera recensé.

### **2 - La nécessité d'une faute et d'un lien de causalité**

▪ Une distinction entre les auteurs directs et les auteurs indirects doit être faite :

- **l'auteur direct** : est la personne qui va directement contribuer au dommage. Cette personne va commettre une faute d'imprudence, de négligence, un manquement à une obligation de prudence ou de sécurité prévue par la loi ou le règlement, qui va directement entraîner le dommage.

- **l'auteur indirect** : est la personne qui n'a pas directement causé le dommage, mais qui a contribué à créer la situation qui a permis la réalisation du dommage ou qui n'a pas pris les mesures permettant de l'éviter. Cette personne va commettre une faute d'imprudence, de négligence, un manquement à une obligation de prudence ou de sécurité prévue par la loi ou le règlement, qui va contribuer à créer la situation qui a permis le dommage.

▪ Les conséquences de la faute sur l'importance de la faute :

Pour qu'un auteur direct engage sa responsabilité pénale, il suffit qu'il commette au minimum une faute simple (d'imprudence, de négligence, un manquement à une obligation de prudence).

Pour qu'un auteur indirect engage sa responsabilité pénale, il faut prouver qu'il a commis une faute qualifiée.

Il existe deux types de fautes caractérisées :

- **la faute délibérée** : violation d'une obligation particulière de prudence ou de sécurité prévue par une loi ou un règlement. Donc, il est nécessaire de violer d'une façon délibérée et consciente une règle de prudence et de sécurité.

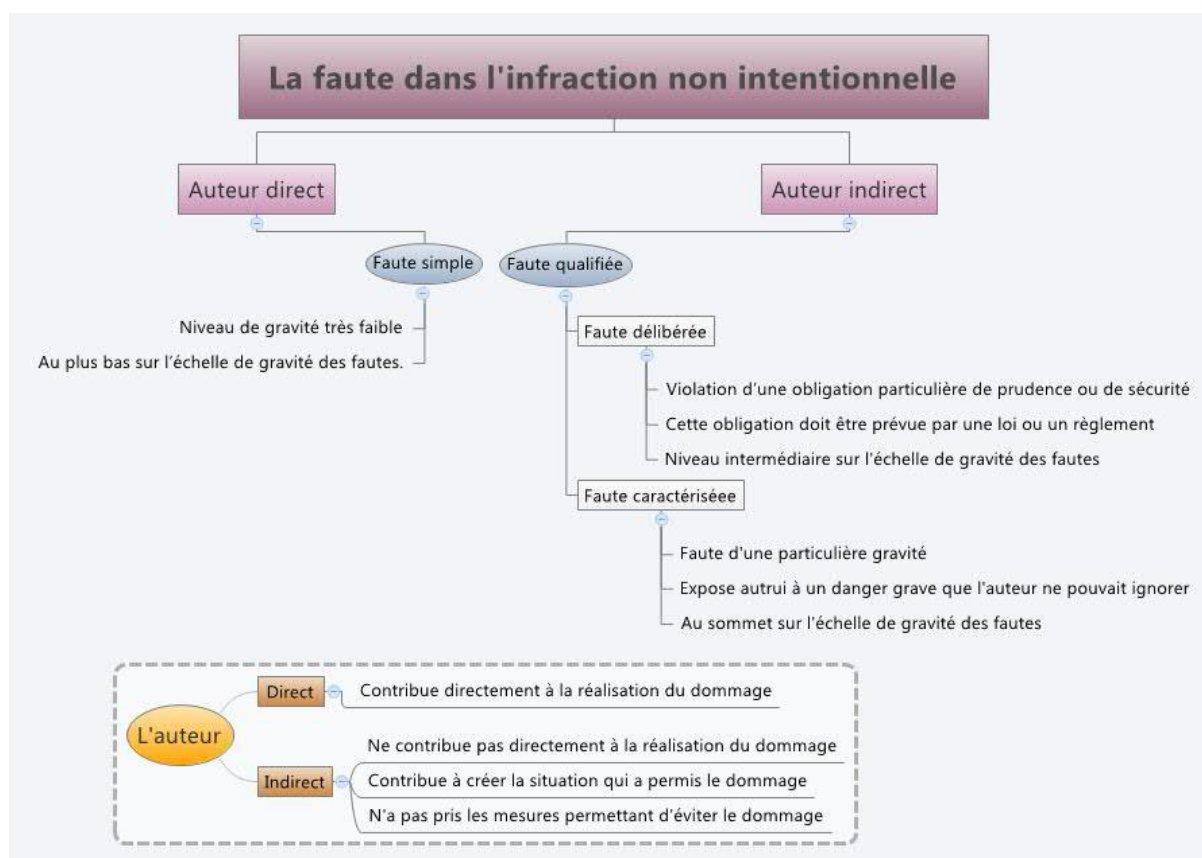
- **la faute caractérisée** : faute d'imprudence, de négligence, un manquement à une obligation de prudence ou de sécurité présentant un caractère particulièrement grave. Donc, c'est une faute d'une particulière gravité qui doit exposer autrui à un risque grave que son auteur ne pouvait ignorer.

### 3 - La nécessité d'imputer la faute à son auteur

En matière d'infractions non-intentionnelles, l'article 121-3 du code pénal précise que pour engager la responsabilité, il faut établir que « l'auteur des faits n'a pas accompli les diligences normales compte tenu, le cas échéant, de la nature de ses missions ou de ses fonctions, de ses compétences ainsi que du pouvoir et des moyens dont il disposait. ».

A la lecture de cette disposition, on comprend donc qu'il est nécessaire d'imputer la faute à son auteur pour engager sa responsabilité, c'est à dire **qu'on pourra lui reprocher sa faute au regard de ses missions et ses compétences, mais aussi de ses pouvoirs et ses moyens**. Si cela n'est pas le cas, si la faute n'intervient pas dans les missions ou les compétences, ou que son auteur n'en n'a pas les pouvoirs ni les compétences, il n'engagera pas sa responsabilité pénale.

## Annexe 1 : les infractions non intentionnelles



Source [www.jurisanimation.com](http://www.jurisanimation.com)

## **Annexe 2 : l'article 40 du code de procédure pénale**

**"Toute autorité constituée, tout officier public ou fonctionnaire qui, dans l'exercice de ses fonctions, acquiert la connaissance d'un crime ou d'un délit est tenu d'en donner avis sans délai au procureur de la République et de transmettre à ce magistrat tous les renseignements, procès-verbaux et actes qui y sont relatifs."**

Cette obligation de révélation s'applique notamment :

- à tous les fonctionnaires de l'Etat et des collectivités territoriales qu'ils soient titulaires ou non titulaires,
- quelle que soit la personne qui est susceptible d'avoir commis ce crime ou délit.

Elle ne se limite pas aux cas dans lesquels les agents publics ont acquis la certitude de l'existence du crime ou du délit (dans la limite évidemment de la dénonciation calomnieuse : art.226-10 du Code Pénal).

Cette révélation a un caractère personnel, c'est-à-dire qu'elle est faite par le fonctionnaire qui a lui-même connaissance du crime/délit. Cette obligation n'impose pas juridiquement que le signalement soit effectué par le supérieur hiérarchique de l'agent public, ni même que ce supérieur en soit préalablement informé.

La Cour de cassation semble admettre que la simple transmission sous forme de rapport au supérieur hiérarchique est de nature à satisfaire à l'obligation de transmission (*Cass. Crim., 14 décembre 2000, n°00-86595*).

Le signalement est adressé Procureur de la République du lieu de l'infraction (art.43 du CPP). Aucun formalisme n'est requis. Il peut être oral ou écrit.

Ce signalement ne lie pas le ministère public. Ce dernier conserve l'opportunité des poursuites, comme pour toutes les plaintes et dénonciations dont il est saisi. Le parquet apprécie en effet les suites qu'il convient de réserver au signalement : mise en mouvement de l'action publique, l'engagement d'alternatives aux poursuites ou le classement sans suite (*Réponse ministérielle, Question orale sans débat n°1073S, JO Sénat du 1er décembre 2010, page 11097*).

Le Code Pénal ne prévoit pas de sanction en cas de non-dénonciation (*Cass., Crim., 13 octobre 1992*).

En revanche, la responsabilité pénale de l'agent public pourrait être recherchée sur le fondement de la complicité par abstention ou sur le fondement de certains textes réprimant l'inaction (Non-dénonciation de crime dont il est encore possible de prévenir ou limiter les effets : art.434-1 du code pénal). De plus, une abstention fautive pourrait éventuellement justifier une sanction disciplinaire.

Le secret professionnel est visé par l'article 226-13 du code pénal tandis que l'article 226-14 du même code prévoit les limites de celui-ci.



### Annexe 3 : les agressions sexuelles

Les agressions sexuelles sont des atteintes particulièrement graves dont les conséquences, outre le fait qu'elles portent atteinte à l'intégrité physique de la victime, causent inévitablement un préjudice psychique.

Pour l'article 222-22 du code pénal, constitue une agression sexuelle « toute atteinte sexuelle commise avec violence, contrainte, menace ou surprise ».

La notion de contrainte est précisée par les articles 222-22-1 et 222-22-2 du code pénal.

En outre, le code pénal prévoit pour les agressions sexuelles plusieurs degrés d'aggravation.

Degré d'aggravation	Qualification	Textes	Eléments constitutifs	Peines principales
<b>1 – le viol</b>				
	Crime	222-23 CP	Acte de pénétration sexuelle, commis sur la personne d'autrui sans son consentement, par violence, contrainte, menace ou surprise	15 ans de réclusion criminelle.
1 <sup>er</sup> degré d'aggravation	Crime	222-24 CP		20 ans de réclusion criminelle.
2 <sup>ème</sup> degré d'aggravation	Crime	222-25 CP	Le viol a entraîné la mort de la victime	30 ans de réclusion criminelle + période de sûreté (article 132-23 al 1 et 2 CP).
3 <sup>ème</sup> degré d'aggravation	Crime	222-26 CP	Le viol est précédé, accompagné ou suivi de tortures ou d'actes de barbarie	Réclusion criminelle à perpétuité + période de sûreté (article 132-23 al 1 et 2 CP).
<b>2 – les autres agressions sexuelles</b>				
	Délit	222-27 CP	Tout acte contraire à la pudeur de la victime et mettant directement en cause le corps de celle-ci, à l'exception des actes de pénétration sexuelle commis avec violence	5 ans d'emprisonnement et 75 000 € d'amende.
1 <sup>er</sup> degré d'aggravation	Délit	222-28 CP		7 ans d'emprisonnement et 100 000 € d'amende.
2 <sup>ème</sup> degré d'aggravation	Délit	222-29 CP	L'agression sexuelle est imposée à une personne particulièrement vulnérable	7 ans d'emprisonnement et 100 000 € d'amende.

	Délit	222-30 CP	L'agression sexuelle est imposée à une personne particulièrement vulnérable avec l'une des 6 circonstances	10 ans d'emprisonnement et 150 000 € d'amende.
<b>3 – l'exhibition sexuelle</b>				
	Délit	222-32 CP	L'exhibition sexuelle imposée à la vue d'autrui dans un lieu accessible aux regards du public	1 an d'emprisonnement et 15 000 € d'amende.
<b>4 – le harcèlement sexuel</b>				
1 <sup>er</sup> degré d'aggravation	Délit	222-33 CP	Le harcèlement sexuel est le fait d'imposer à une personne, de façon répétée, des propos ou comportements à connotation sexuelle qui soit portent atteinte à sa dignité en raison de leur caractère dégradant ou humiliant, soit créent à son encontre une situation intimidante, hostile ou offensante.  Est assimilé au harcèlement sexuel le fait, même non répété, d'user de toute forme de pression grave dans le but réel ou apparent d'obtenir un acte de nature sexuelle, que celui-ci soit recherché au profit de l'auteur des faits ou au profit d'un tiers	2 ans d'emprisonnement et 30 000 € d'amende.
2 <sup>ème</sup> degré d'aggravation	Délit	222-23 CP	Le harcèlement est commis sur une personne particulièrement vulnérable avec	3 ans d'emprisonnement et 45 000 € d'amende.

Des peines complémentaires peuvent être envisagées pour toutes les infractions listées dans le tableau.

Source Code pénal – [www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr)

#### **Annexe 4 : le dispositif national d'écoute téléphonique 3977**

Il s'agit d'un **accès pour tous à un service de téléphonie spécialisé** en offrant une **écoute téléphonique adaptée aux victimes et aux témoins de faits de maltraitance ou de risque de maltraitance**.

Ce dispositif est constitué d'une plateforme d'appel nationale, **accessible du lundi au vendredi de 9 h à 19 h par un numéro d'appel unique**. Elle repose sur une équipe d'écouter professionnels qui assure la 1<sup>ère</sup> écoute, l'analyse des appels reçus, l'information immédiate et l'orientation si besoin. Ce numéro doit être **affiché dans les séjours** et être connus de tous les vacanciers.

# Personnes âgées personnes handicapées



La **maltraitance**  
est une **réalité**  
il faut en **parler**

Victimes ou témoins, appelez le :

 **3977**

Coût d'un appel local. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 19 h.

Des professionnels vous écoutent, vous soutiennent, vous orientent.



## Annexe 5 : les ERP et les IOP

### Les établissements recevant du public (ERP)

Tous les ERP ne présentent pas les mêmes caractéristiques de taille, de destination, d'usage et de risques. Ils sont donc répartis en types selon la nature de leur exploitation, classés en catégories d'après l'effectif du public et du personnel. Ils sont soumis à des dispositions générales communes ainsi qu'à des dispositions particulières qui leur sont propres issues du Règlement de sécurité contre l'incendie et relatif aux établissements recevant du public.

Le classement d'un établissement est symbolisé par :

- son groupe d'appartenance (en fonction de l'activité de l'établissement et de sa configuration).
- son ou ses types (en cas d'activités multiples, c'est l'activité principale qui figurera en tête).
- sa catégorie (en fonction de l'effectif cumulé du public et du personnel).

Les catégories sont les suivantes (article R 123-19 du CHH) :

- 1<sup>ère</sup> catégorie : au-dessus de 1500 personnes,
- 2<sup>ème</sup> catégorie : de 701 à 1500 personnes,
- 3<sup>ème</sup> catégorie : de 301 à 700 personnes,
- 4<sup>ème</sup> catégorie : 300 personnes et au-dessous, à l'exception des établissements compris dans la 5<sup>ème</sup> catégorie.,
- 5<sup>ème</sup> catégorie : établissements accueillant un nombre de personnes inférieur au seuil dépendant du type d'établissement.

En matière de sécurité dans les établissements recevant du public (ERP), les principes qui guident la réglementation applicable s'attachent à ce que ces établissements soient conçus de manière à permettre :

- de limiter les risques d'incendie,
- d'alerter les occupants lorsqu'un sinistre se déclare,
- de favoriser l'évacuation des personnes tout en évitant la panique,
- d'alerter des services de secours et faciliter leur intervention.

Les établissements doivent faire l'objet de visites de contrôle, dont les périodicités peuvent être fixées entre 2,3 et 5 ans.

Sont généralement classés ERP par les services de sécurité	Sont généralement classés « logement » ou « habitation »
Les hôtels. Les restaurants. Les gîtes d'étape et de séjour. Les locaux collectifs des campings, des villages de vacances, des résidences de tourisme, des bases de loisirs : bâtiment d'accueil, salle d'animation, espaces de vente. Les logements en appartements des résidences de tourisme Les maisons familiales de vacances ou villages de vacances comportant des logements « en chambres ». Les habitats de loisirs à gestion collective. Les lieux d'hébergement accueillant + de 15 personnes (5 chambres).	Les meublés de tourisme. Les chambres d'hôtes. Les villages de vacances. Les logements en maisons individuelles des villages de vacances. Les chalets et autres habitats légers de loisirs (HLL). Les lieux d'hébergement accueillant moins de 15 personnes.
Soumis à la réglementation sur l'accessibilité	Pas d'obligation en matière d'accessibilité

### Les dérogations (articles R 111-19-6 et R 111-19-10)

Aucune dérogation n'est possible pour les ERP neuf. En revanche, pour les ERP existants, le Préfet peut accorder des dérogations dans les cas suivants :

- si les travaux d'accessibilité sont susceptibles d'avoir des conséquences excessives sur l'activité de l'établissement,
- s'il existe des contraintes liées à la conservation du patrimoine architectural. Dans ce cas, la dérogation s'accompagne de mesures de substitution,
- s'il existe des impossibilités techniques résultant de l'environnement du bâtiment, et notamment des caractéristiques du terrain, de la présence de constructions existantes ou de contraintes liées au classement de la zone en construction.

### Les sanctions relatives au non respect des normes de sécurité

Si certaines de ces règles ne sont pas respectées, l'exploitant de l'ERP quelque soit son statut, s'expose à deux types de sanctions :

- en cas de danger pour le public, le maire (ou le préfet) peut prendre un arrêté de fermeture, dans les cas les plus graves, le respect de cette interdiction peut être imposé par la force publique,
- dans les autres cas, le législateur a prévu des contraventions de 5<sup>ème</sup> classe pouvant aller jusqu'à 1500 € d'amende pour une première infraction.

## Annexe 5 : les ERP et les IOP

### Les établissements, installations, manifestations non ERP

■ Les installations foraines : la commission de sécurité n'est pas compétente pour contrôler l'état des manèges et des installations foraines. Ces installations sont soumises à une obligation générale de sécurité (art L.221-1 du code de la consommation) qui impose aux professionnels d'assurer la sûreté de leur équipement tout au long de leur exploitation. Ces derniers doivent être en mesure de prouver, par tout moyen, qu'il respecte cette obligation. Ces installations doivent être vérifiées par un organisme de contrôle au moins tous les 3 ans.

■ Les campings et stationnement de caravanes.

- Les aires collectives de jeux et installations sportives : la DDPP (service de la répression des fraudes) est compétente pour contrôler le respect des textes en vigueur et relever les éventuelles infractions commises.
- Les lieux de bains et baignades, les toboggans et les équipements de piscine : le maire dispose des pouvoirs de police générale lui permettant de prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité (article L.2212-2 du code général des collectivités territoriales). Les contrôles de sécurité sont organisés par la DDCS (jeunesse et sport) et la DDPP (service de la répression des fraudes).

## Les installations ouvertes au public (IOP)

Aucune définition réglementaire n'a paru possible du fait de la grande variété des installations concernées.

Des indications sont données ci-dessous pour la détermination du champ d'application qui devra dans tous les cas s'appuyer sur des critères de bon sens et de mesure.

### ▪ Doivent être considérés comme des IOP :

- les cheminements espaces publics ou privés qui desservent des ERP,
- les équipements qui y sont installés dès lors qu'ils ne requièrent pas, par conception, des aptitudes physiques particulières : les jeux en superstructure pour enfants n'ont pas à respecter de règles d'accessibilité,
- les aménagements permanents et non rattachés à un ERP, telles que les circulations principales des jardins publics, les parties non flottantes des ports de plaisance,
- les aménagements divers en plein air incluant des tribunes et gradins, etc.,
- les parties non bâties des terrains de camping et autres terrains aménagés pour l'hébergement touristique, étant précisé que les éléments de mobilier urbain doivent être accessibles lorsqu'ils sont intégrés à une IOP.
- les installations (parcs, jardins,...) avec clôture et horaires d'ouverture et de fermeture.

### ▪ Ne doivent pas être considérés comme des IOP :

- les aménagements liés à la voirie et aux espaces publics et en particulier les places publiques et les espaces piétonniers sur dalles, y compris les escaliers mécaniques et les passerelles pour piétons situés dans ces espaces, ainsi que les éléments de mobilier urbain installés sur la voirie,

Le cas des équipements de liaison comme les escaliers mécaniques ou les passerelles pour piétons, par exemple, doit être étudié selon le contexte : lorsque ces équipements sont intégrés dans un bâtiment ou ses abords (situés à l'intérieur de la parcelle) ou dans l'enceinte d'une IOP (jardin public par exemple), ils respectent les règles applicables aux bâtiments (ERP ou habitation) et aux IOP ; en revanche, lorsqu'ils sont situés sur la voirie ou dans un espace public, ils relèvent de la réglementation correspondante.

- les équipements dont la réglementation est explicitement prévue dans un autre cadre, comme par exemple les arrêts de bus,
- les aménagements en milieu naturel comme les sentiers de promenade ou de randonnée, les plages,
- les équipements mobiles de liaison entre un bâtiment terminal et un système de transport comme par exemple les (passerelles mobiles d'accès aux avions, aux bateaux...),
- les équipements de sports et loisirs nécessitant par destination des aptitudes physiques minimales tels que murs d'escalade, pistes de ski, équipements divers de jeux pour enfants ou adultes (toboggans, ponts de singe, toiles d'araignée...), pistes de « bmx » ou de vélo-cross, « skate-parcs ».

Source : Guide à l'usage des maires – SDIS du Var

## Annexe 6 : les différentes formes de handicap

**Textes en vigueur** : Code de l'action sociale et des familles.

Constitue un handicap, au sens de la loi du 11 février 2005, toute limitation d'activité ou restriction de participation à la vie en société subie dans son environnement par une personne en raison d'une altération substantielle, durable ou définitive d'une ou plusieurs fonctions physiques, sensorielles, mentales, cognitives ou psychiques, d'un polyhandicap ou d'un trouble de santé invalidant (article L 114 CASF).

	Conséquences	Principales incapacités et difficultés courantes
<b>Handicap moteur</b>	<p>Conséquence d'une déficience motrice</p> <p>Atteinte de la motricité par perte de substance ou altération d'une structure ou fonction (anatomique et physiologique). Elle entraîne une réduction de la motricité globale de la personne, pouvant toucher les capacités à se déplacer, maintenir une posture, agir et prendre des informations sur le monde extérieur, communiquer, s'alimenter ou sur les autres activités de la vie quotidienne.</p>	<p>■ <b>Pour les personnes en fauteuil roulant :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Déplacement sur les sols meubles, glissants ou inégaux,</li> <li>♣ Franchissement des obstacles, des dénivelés (marches, pentes), des passages étroits,</li> <li>♣ Atteinte de certaines hauteurs de guichets,</li> <li>♣ Saisie des objets hauts placés, utilisation des services (notamment les toilettes).</li> </ul> <p>■ <b>Pour les personnes à mobilité réduite :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Déplacement sur de longues distances,</li> <li>♣ Station debout sans appui,</li> <li>♣ Pénibilité des attentes longues.</li> </ul>
<b>Handicap sensoriel</b>	<p>Conséquence d'une déficience auditive et/ou visuelle</p> <p>■ <b>Déficience visuelle</b></p> <p>Diminution de la possibilité à voir des ondes lumineuses de son environnement. Sont considérées comme aveugles, les personnes dont la vision centrale est nulle ou inférieure à 1/20e de la normale. Sont considérées comme malvoyantes, les personnes dont la vision est au plus égale à 1/10e de la normale. La cécité est l'absence de possibilités visuelles au sens strict : ne pas, ou ne plus, avoir de potentiel visuel.</p> <p>■ <b>Déficience auditive</b></p> <p>Perte partielle ou totale à entendre et comprendre les sons de l'environnement. Différents types de personnes concernées : Personnes sourdes signantes, communiquant en langue des signes française (LSF) et/ou oralistes, pratiquant parfois le langage parlé complété (LPC). Personnes malentendantes ou devenues sourdes oralistes et recourant à l'écrit et/ou l'amélioration des conditions d'écoute.</p>	<p>■ <b>Difficultés visuelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Voir et lire distinctement les caractères et reconnaître les formes,</li> <li>♣ Lire en vision fine : distinguer les détails et petits caractères,</li> <li>♣ Déchiffrer la signalisation (panneaux, messages...),</li> <li>♣ Se repérer dans l'espace,</li> <li>♣ S'orienter,</li> <li>♣ Détecter les obstacles lors du déplacement.</li> </ul> <p>■ <b>Difficultés auditives :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Entendre les messages sonores,</li> <li>♣ Comprendre ce qui est dit (ou écrit dans certains cas),</li> <li>♣ Communiquer.</li> </ul>

Source : Caisse Nationale de Solidarité pour l'Autonomie (CNSA) [www.cnsa.fr](http://www.cnsa.fr)

## Annexe 6 : les différentes formes de handicap

	Conséquences	Principales incapacités et difficultés courantes
	<p>■ Déficience mentale</p>	<p>■ Difficultés mentales ou cognitives :</p>

<p><b>Handicap mental et psychique</b></p>	<p>Conséquence sociale d'une déficience intellectuelle plus ou moins importante. Elle peut être accompagnée d'une déficience motrice, sensorielle ou psychique plus ou moins sévère. Il n'est pas toujours visible.</p> <p>■ Déficience psychique</p> <p>Conséquence d'une maladie mentale qui se manifeste par des troubles psychiques graves et n'implique généralement pas de déficience intellectuelle. La personne malade mentale est un individu qui souffre de troubles d'origines diverses qui entachent son mode de comportement d'une façon momentanée ou durable et inégalement grave. Ces troubles psychiques affectent principalement les sphères de la vie relationnelle, du comportement et du fonctionnement cognitif. Ils sont traités par des soins psychiatriques (avec ou sans psychotropes) pour atténuer les effets invalidants des troubles induits. Cela entraîne une moindre capacité à s'adapter à la vie quotidienne en milieu ordinaire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Maîtriser des savoirs de base (lire, écrire, compter),</li> <li>♣ Comprendre les concepts généraux et abstraits,</li> <li>♣ Apprécier et comprendre les informations à disposition,</li> <li>♣ Mémoriser les informations orales et sonores,</li> <li>♣ Fixer son attention, se concentrer,</li> <li>♣ Apprendre,</li> <li>♣ Se repérer dans l'espace, s'orienter,</li> <li>♣ Emprunter des trajets inhabituels,</li> <li>♣ Évaluer l'écoulement du temps, se repérer dans le temps,</li> <li>♣ Apprécier la valeur de l'argent, utiliser l'argent,</li> <li>♣ Comprendre et utiliser le langage : communiquer, s'exprimer, aller vers autrui,</li> <li>♣ Demander spontanément une aide extérieure face à un problème,</li> <li>♣ Assumer les tâches administratives,</li> <li>♣ Utiliser les appareils (exemples : automate, composteur, interphone, distributeur...),</li> <li>♣ Prendre des décisions,</li> <li>♣ Être déstabilisé en cas de perturbations et d'imprévus.</li> </ul> <p>■ Difficultés psychiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Difficulté à entrer en relation avec les autres,</li> <li>♣ Suivre une conversation,</li> <li>♣ Diminution de l'autonomie dans la vie sociale,</li> <li>♣ Se concentrer,</li> <li>♣ Se repérer dans le temps et dans l'espace,</li> <li>♣ Gérer les situations d'urgence,</li> <li>♣ Mémoriser les informations.</li> </ul>
--	--	--

Source : Caisse Nationale de Solidarité pour l'Autonomie (CNSA) [www.cnsa.fr](http://www.cnsa.fr)

## **Annexe 7 : l'agencement d'un logement adapté**

Les chambres adaptées (positionnement du mobilier et particulièrement du lit, adaptation des sanitaires et des salles de douches ou de bains) sont essentielles pour garantir une parfaite accessibilité et la meilleure qualité de service.

Tous les dispositifs de commande, y compris les dispositifs d'arrêt d'urgence, les dispositifs de manœuvre des fenêtres et portes-fenêtres ainsi que des systèmes d'occultation extérieurs commandés de l'intérieur doivent être :

- situés à une hauteur comprise entre 0,90 m et 1,30 m du sol,
- manœuvrables en position " debout " comme en position " assis ".

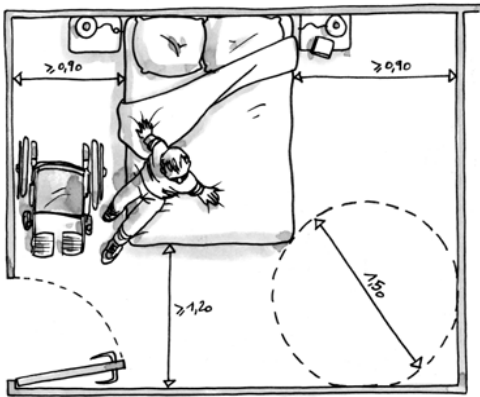


Un interrupteur de commande d'éclairage doit être situé en entrée de chaque pièce.

Une prise de courant au moins doit être située à proximité d'un lit et, pour les établissements disposant d'un réseau de téléphonie interne, une prise téléphone doit être reliée à ce réseau.

Toutes les portes des parties communes ainsi que les portes des chambres accessibles et celles de leur salle de bain et cabinet d'aisance doivent mesurer 0.90 m. Pour les autres portes, la norme est fixée à 0.80 m.

## Le positionnement du lit



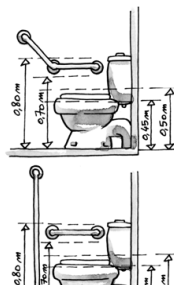
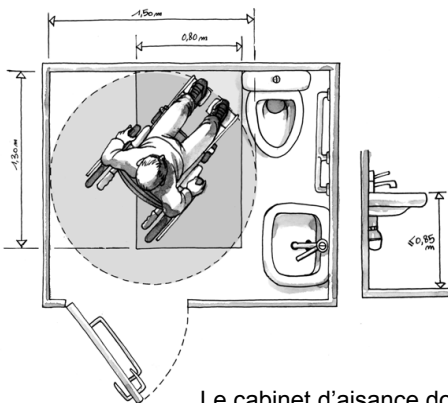
Une chambre adaptée doit comporter en dehors du débattement de porte éventuel et de l'emprise minimum d'un lit de 1,40 mètre par 1,90 mètre :

- Une aire de rotation d'au moins 1,50 mètre de diamètre, qui peut se chevaucher en partie avec un ou plusieurs passages situés sur les côtés du lit,
- Un passage libre sur les 3 côtés du lit (2x0.90 mètre de chaque côté et 1,20 mètre au pied ou l'inverse).

L'objectif recherché est de permettre l'usage de la chambre à une personne en fauteuil roulant, et notamment de lui permettre d'accéder aux 3 côtés d'un lit de 1,40 mètre par 1,90 mètre.

Pour être accessible aux personnes en fauteuil roulant, il est recommandé que le niveau du couchage soit situé à une hauteur comprise entre 0,40 mètre et 0,50 mètre du sol.

## Le cabinet d'aisance



Le cabinet d'aisance doit permettre à l'utilisateur utilisant un fauteuil roulant de disposer d'un espace plus grand ainsi, il doit pouvoir :

- manœuvrer la porte,
- accéder,
- se transférer.

Il est également important de souligner que l'espace disponible permet à un accompagnateur de dispenser son assistance.

La salle d'eau doit comporter :

- une douche accessible avec un siphon au sol pour supprimer le rebord du

Le cabinet d'aisance doit comporter :

- un espace d'usage accessible à une personne en fauteuil roulant, situé latéralement par rapport à la cuvette. Il correspond à un espace rectangulaire de 0,80 m x 1,30 m.
- une barre d'appui permettant le transfert de la personne depuis le fauteuil vers la cuvette et réciproquement. Elle doit être située à une hauteur comprise entre 0,70 m et 0,80 m. Sa fixation ainsi que le support doivent permettre à un adulte de prendre appui de tout sont poids.
- la surface d'assise de la cuvette doit être située à une hauteur comprise entre 45 centimètres et 50 centimètres du sol abattant inclus.

La hauteur d'assise doit être comprise entre 0,45 m et 0,50 m.

## Annexe 7 : l'agencement d'un k

Les barres d'appui doivent comporter une partie horizontale positionnée entre 0,70 m et 0,80 m de hauteur. Les barres d'appui visent à sécuriser :

- l'entrée et la sortie de la douche,
- la station debout pendant la douche.

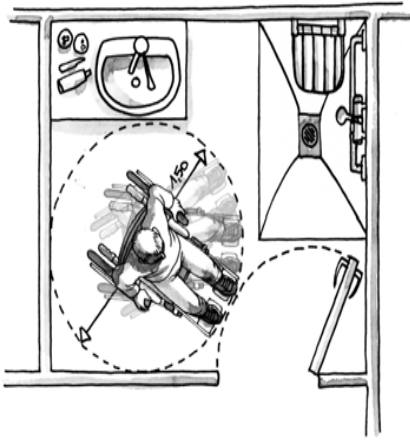
## La salle de bain

- un lavabo accessible doit présenter un vide en partie inférieure d'au moins 0,30 m de profondeur, 0,60 m de largeur et 0,70 m de hauteur permettant le passage des pieds et des genoux d'une personne en fauteuil roulant.

- un espace d'usage situé latéralement par rapport à l'équipement.

- des équipements accessibles en position « assis » (patères, robinetterie, miroir, dispositif de fermeture des portes posés à une hauteur maximale de 1,30 m et la base du miroir 0,90 m du sol.





Source : annexe 8 de la circulaire interministérielle n°DGUCH 2007-53 du 30 novembre 2007 relative à l'accessibilité des ERP et des IOP

## **Annexe 8 : les micro-organismes responsables des TIAC**

La plupart des bactéries à l'origine d'accidents liés à la consommation des aliments ne deviennent dangereuses que lorsqu'elles se multiplient considérablement. C'est pourquoi le contrôle de leur croissance constitue un point important.

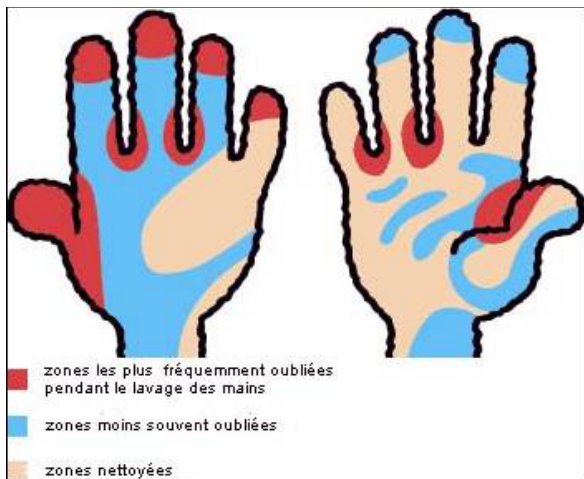
Lorsqu'un aliment est contaminé, les germes ont besoin, sauf cas particulier, d'une phase d'adaptation avant que la croissance ne puisse démarrer. La durée de cette phase de latence est liée à la température. Si l'aliment est conservé en dehors de la zone de température dangereuse (+10°C, +63°C), la phase de latence sera prolongée, la multiplication fortement ralentie.

Agents causals	Fréquence de toxi-infections	Incubation	Symptômes	Types d'aliments le plus souvent incriminés
<b>Bactéries</b>				
Salmonelles	Fréquent	6 h à 72 heures	Symptômes digestifs	Viandes, œufs, autres
Campylobacter spp thermotolérant	Fréquent	4 jours	Symptômes digestifs	Viandes de volaille et de porc
Staphylococcus aureus	Moyennement fréquent	1 à 2 heures	Nausées, douleurs abdominales aiguës	Produits à base d'œufs ou de lait
Bacillus cereus	Moyennement fréquent	1 à 24 heures	Symptômes digestifs	Aliments cuisinés conservés à température ambiante, végétaux
Clostridium perfringens	Moyennement fréquent	6 à 24 heures	Symptômes digestifs	Aliments cuisinés conservés à température ambiante
Listéria monocytogènes	Peu fréquent	15 à 30 jours	Listériose néo natale ou syndromes nerveux de type méningites	Lait, viande
Echerichia coli	Peu fréquent	24 à 48 heures	Symptômes digestifs, syndrome hémolytique et urémique	Viande ou lait crus, végétaux souillés, jus de fruits
<b>Virus alimentaires</b>				
Norovirus	Fréquent	Quelques heures	Symptômes digestifs	Fruits de mer
<b>Parasites</b>				
Toxoplasma gondii	Peu fréquent	Quelques semaines	Toxoplasmose	Viande crue ou peu cuite

## **Annexe 9 : le lavage des mains**

Le lavage des mains est un geste d'hygiène essentiel car les mains sont constamment au contact des éléments de l'environnement extérieur, peuplé de micro-organismes et de salissures en tous genres qu'elles contribuent à véhiculer. Ainsi le lavage des mains permet de réduire les risques de transmission et de contamination. Concrètement, cela diminue les risques d'intoxications alimentaires.

Le bout des doigts, quant à eux, représentent une zone très contaminée, souvent oubliée, dont l'origine est soit fécale, après passage aux toilettes, soit par contact direct avec des surfaces, des matières, des matériels ou des ustensiles souillés.



Sur la figure ci-après sont répertoriées les zones qui sont plus ou moins « oubliées » pendant le lavage des mains.

Le dos de la main est présenté à droite  
La vue de face de la main est présentée à gauche.

Deux types de lavage des mains sont à considérer : le lavage simple des mains et le lavage du bout des doigts et des mains.

Dans la plupart des cas, l'enlèvement des micro-organismes transitoires de la surface des mains est nécessaire. Un certain temps de massage (20 secondes) doit au moins être respecté pour obtenir les résultats escomptés. Ce lavage des mains peut être ou non suivi d'une désinfection des mains.

**HYGIÈNE DES MAINS SIMPLE ET EFFICACE**

- Mouillez-vous les mains** avec de l'eau
- Versez du savon** dans le creux de votre main
- Frottez-vous les mains** de 15 à 20 secondes : les doigts, les paumes, le dessus des mains et les poignets
- Entrelacez vos mains** pour nettoyer la zone **entre les doigts**
- Nettoyez également** les ongles
- Rincez-vous** les mains **sous l'eau**
- Séchez-vous les mains** si possible avec un **essuie-main** à usage unique
- Fermez le robinet** avec l'**essuie-main** puis jetez-le dans une poubelle

*Si vous n'avez pas d'eau ni de savon, utilisez une solution hydroalcoolique pour adopter les mêmes gestes (étapes 2, 3, 4 et 5). Veillez à vous frotter les mains jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.*

La figure ci-contre présente les différentes étapes d'un lavage complet des mains.

Le lavage simple des mains va donc comprendre les étapes 1, 2, 4, 5 et 6 suivies ou non par une désinfection des mains.

L'essuyage permet d'assécher la main et d'enlever l'humidité. Il s'effectue par tamponnement à l'aide de papier à usage unique.

Source : [www.inpes.sante.fr](http://www.inpes.sante.fr)

## Annexe 10 : le transport et la conservation des produits

Produits	Température	Modalités de transport ou de conservation dans le réfrigérateur	Durée de conservation
Lait cru	0 – 4° C	Sac isotherme	DLC ou à boire dans les 48 heures
Lait frais pasteurisé	0 – 4° C	Sac isotherme	DLC ou à boire dans les 48 heures
Produits laitiers frais : fromages blancs, yaourts, desserts lactés	6° C		Jusqu'à la DLC
Autres fromages pré-emballés	8° C	Sac isotherme	Jusqu'à la DLUO
Fromage à la coupe	6° C	Sac isotherme	5 jours après l'achat
Produit fabriqué à base de lait : beurre	8° C	Sac isotherme	Jusqu'à la DLC
Produit fabriqué à base de lait : crème fraîche	6° C	Sac isotherme	Jusqu'à la DLC
Lait stérilisé	T° ambiante tant qu'il n'est pas ouvert puis réfrigérateur (T° < +4° C)		Jusqu'à la DLUO tant qu'il n'est pas ouvert puis 3 jours
Lait concentré	T° ambiante tant qu'il n'est pas ouvert puis réfrigérateur (T° < +4° C)		Jusqu'à la DLUO tant qu'il n'est pas ouvert puis 3 jours s'il n'est pas sucré. 1 semaine s'il est sucré
Lait en poudre	T° ambiante		Jusqu'à la DLUO tant qu'il n'est pas ouvert puis : 10 jours pour un lait entier 15 jours pour un lait ½ écrémé 20 jours pour un lait écrémé
Produit fabriqué à base de lait : crème UHT stérilisée	T° ambiante tant qu'il n'est pas ouvert puis réfrigérateur (T° < +4° C)		Jusqu'à la DLUO tant qu'il n'est pas ouvert puis 5 jours
Œufs	Vendu à T° ambiante à conserver après l'achat T° 6° à 8° C		Jusqu'à la DCR (date de durabilité minimale) 28 jours après la ponte
Œufs durs dans leurs coquilles	T° < +4° C		4 jours au réfrigérateur
Préparations à base d'œufs crus préparés	T° < +4° C	Filmées dans le réfrigérateur	Consommées après la préparation au maximum dans la journée
Jaunes d'œufs crus	T° < +4° C	Filmés dans le réfrigérateur	Maximum 1 jour au réfrigérateur
Blancs d'œufs	T° < +4° C	Filmés dans le réfrigérateur	Maximum 1 jour au réfrigérateur
Viandes crues	T° < +4° C	Sacs isothermes	Jusqu'à la DLC
Viandes hachées	T° < +4° C	Sacs isothermes	Maximum 24 heures après l'achat et être cuites à cœur
Charcuteries à la coupe	T° < +4° C	Sacs isothermes	Maximum 72 heures après l'achat
Poissons frais	T° < +4° C	Sacs isothermes	Maximum 48 heures après l'achat
Coquillages vivants	Bacs à légumes	Sacs isothermes	Le jour même de l'achat
Crevettes fraîches	Bacs à légumes	Sacs isothermes	Le jour même de l'achat

Source : recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs

## Annexe 11 : les durées maximales de conservation

La durée de conservation est le temps pendant lequel un produit restera sain et conservera son goût, sa valeur nutritive.

L'apposition d'une date limite sur les denrées a pour objectif de faire connaître au consommateur la limite à laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu ses qualités microbiologiques ou ses qualités nutritives, gustatives.

On peut donc classer les aliments en produits stables et produits périssables réfrigérés :

- les produits stables : produits présentant des caractéristiques physico-chimiques défavorables au développement des micro-organismes. Ils peuvent être conservés sur une durée longue ne nécessitant pas de réfrigération.
- les produits périssables réfrigérés : produits présentant des caractéristiques physico-chimiques favorables au développement des micro-organismes. Ils doivent être conservés au réfrigérateur.

Il faut distinguer les durées de conservation présentes sur les emballages. Ainsi peuvent figurer deux types de dates :

■ **La date limite de consommation (DLC)** avec les mentions « à consommer avant le » ou « à consommer jusqu'au ».

La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, qui sont susceptibles, après une courte période de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit périmé, surtout si la température d'entrepose ou de conservation, mentionnée sur l'emballage n'a pas été respectée.

■ **La date limite d'utilisation optimale (DLUO)** avec la mention « à consommer de préférence avant le ».

La DLUO n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour le consommateur.

Cette indication est notamment visible sur les boissons, les produits d'épicerie (pâtes, riz, sucre, conserves...).

La DLUO est indiquée comme suit :

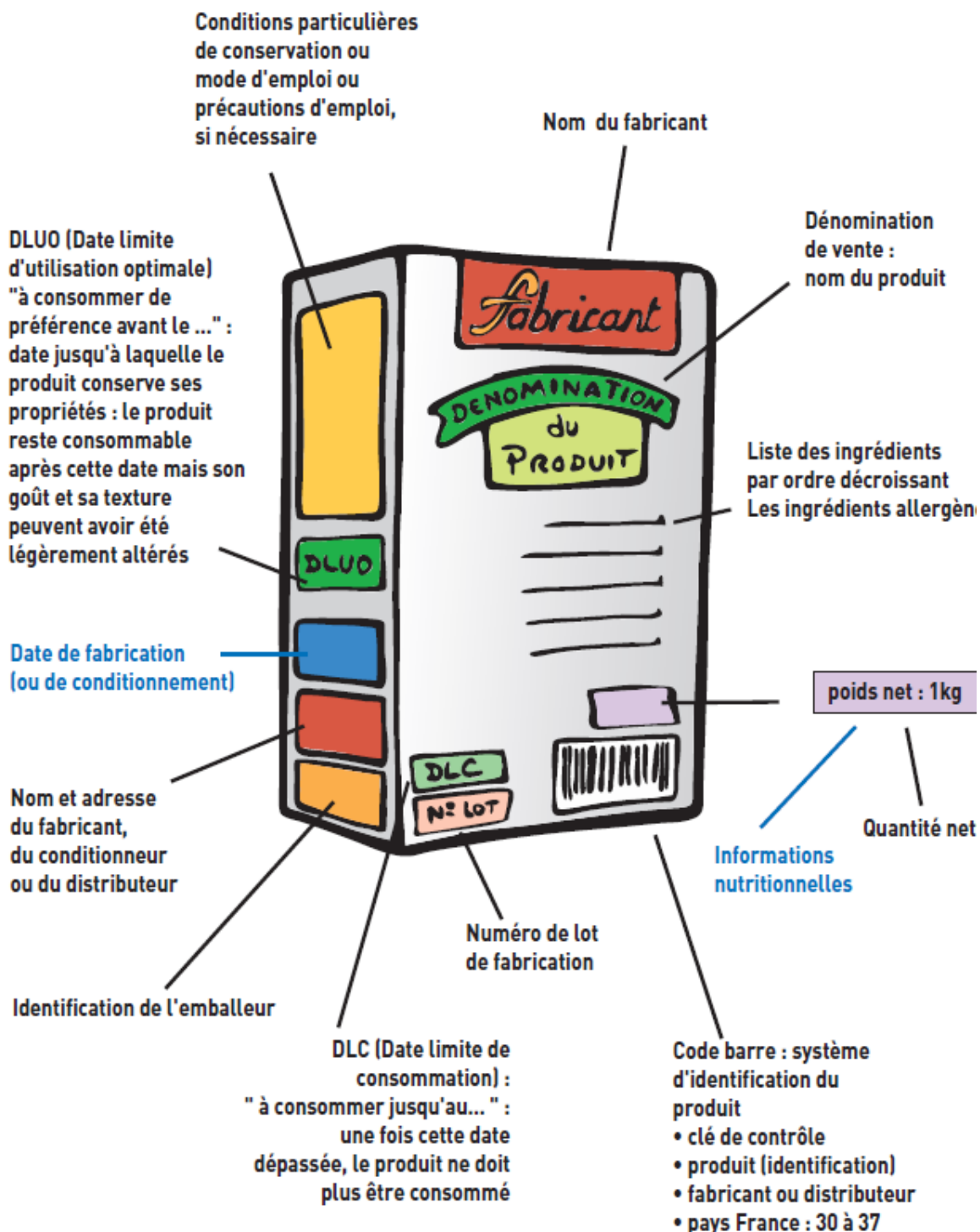
- « jour et mois » pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois,
- « mois et année » pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois,
- « année » pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Ces dates sont valables tant que le produit n'est pas ouvert.

Les produits achetés à la coupe sont considérés comme des aliments périssables, ils doivent être conservés à une température de conservation de 4°C au maximum et être jetés au-delà de 72 heures maximum.

## **Annexe 12 : la lecture d'une étiquette**

# La lecture des étiquettes



*En bleu : les mentions facultatives*

Source : inpes – le classeur « alimentation à tout prix »

## Annexe 13 : les groupes d'aliments

	LES GROUPES D'ALIMENTS	CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES
BRUN VERT BLEU ROUGE JAUNE ROSE BLEU-GRIS	<p><b>Pain et autres aliments céréaliers, pommes de terre et légumes secs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les produits céréaliers raffinés (riz, semoule, blé, pâtes, farine, pain blanc, céréales pour petit déjeuner) ou complets (de couleur brune : pain complet, riz complet, etc.)</li> <li>• les légumes secs : pois chiches, pois cassés, flageolets, lentilles, haricots blancs et rouges, fèves, etc.</li> <li>• les pommes de terre, le manioc, le tapioca</li> </ul>	<p>Riches en amidon (glucides complexes).  <b>Apport de protéines d'origine végétale, de vitamines, fibres et minéraux</b> (les céréales complètes et les légumes secs en contiennent davantage que les céréales raffinées).                      La pomme de terre et le manioc sont aussi une source non négligeable de vitamine C.</p>
	<p><b>Fruits et légumes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toutes les formes de fruits : frais, surgelés, crus ou cuits, nature ou préparés (compotes, jus de fruits sans sucre ajouté, etc.)</li> <li>• toutes les formes de légumes : frais, surgelés, sous vide, déshydratés, crus ou cuits, nature ou préparés (soupes, purées, gratins ou mélanges de légumes, etc.)</li> </ul>	<p>Riches en fibres, minéraux et vitamines (vitamine C en particulier)  <b>Riches en eau et peu caloriques</b>  <b>Apport de sucres (essentiellement par les fruits)</b>                      Pour ces différentes raisons, ils jouent un rôle positif dans la prévention de l'obésité, du diabète, des maladies cardio-vasculaires et de certains cancers.</p>
	<p><b>Lait et produits laitiers :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le lait</li> <li>• les yaourts et les laits fermentés</li> <li>• le fromage blanc et les petits suisses</li> <li>• les fromages</li> </ul>	<p>Très bonne source de calcium, primordial pour la santé des os.                      Apport également de <b>protéines d'origine animale</b>, de vitamines (vitamines A et B).                      Apport également de graisse, en quantité variable selon les aliments (certains fromages sont par exemple très gras).</p>
	<p><b>Viandes, poissons et produits de la pêche, œufs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les viandes et volailles, les œufs, le poisson, les autres produits de la pêche et la charcuterie</li> </ul>	<p>Apport de <b>protéines d'excellente qualité</b> (d'origine animale), de <b>vitamines (vitamine A) et de minéraux</b> dont notamment le fer, très bien assimilés par l'organisme et de la graisse en quantité variable selon les aliments.                      La graisse du poisson apporte des acides gras essentiels, protecteurs vis à vis des maladies cardio-vasculaires et de la vitamine D, essentielle à la santé des os.</p>
	<p><b>Matières grasses ajoutées (et aliments très gras) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les matières grasses d'origine animale : beurre, crème fraîche, saindoux</li> <li>• Les matières grasses d'origine végétale : huiles, margarines, mayonnaise et assaisonnements</li> <li>+ les aliments très gras : chips, plats cuisinés les plus riches en graisses (feuilletés, friands, panés, etc.), pâtisseries, etc.</li> </ul>	<p>Apport de <b>vitamines spécifiques (vitamines A pour les graisses animales et vitamine E pour les graisses végétales)</b> mais sont toutes <b>très caloriques car composées exclusivement ou presque exclusivement de graisse</b>.                      Les matières grasses végétales apportent des acides gras insaturés ; les matières grasses animales, apportent, elles, surtout des acides gras saturés.</p>
	<p><b>Produits sucrés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le sucre et les sucreries : miel, confiture, sirops, bonbons, etc.</li> <li>• les boissons sucrées : sodas, boissons aux fruits ou nectars de fruits, etc.</li> <li>• les aliments à la fois riches en graisses et en sucres : gâteaux, chocolat, barres chocolatées, pâtes à tartiner, crèmes glacées, crèmes desserts, biscuits, viennoiseries, etc.</li> </ul>	<p>Aliments plaisirs par excellence, ils ont cependant une <b>forte teneur en sucres</b> (et pour certains en graisses) et sont, pour la plupart, des sources de calories "vides" c'est à dire qu'ils n'apportent que des calories et pas ou très peu de vitamines, minéraux ou fibres.  <b>Les boissons sucrées apportent beaucoup de calories. Les considérer plutôt comme des aliments plaisir occasionnels, comme les autres produits sucrés.</b></p>
	<p><b>Boissons</b></p>	<p>L'eau est la seule boisson indispensable à l'organisme. Elle est aussi une source intéressante d'éléments minéraux (calcium, magnésium, sodium, potassium...) dont la teneur varie selon la nature et l'origine géographique de l'eau. De plus, elle n'apporte aucune calorie.                      L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, il est recommandé d'en modérer la consommation en considérant ces boissons comme des plaisirs occasionnels.</p>
	<p><b>Sel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le sel ajouté dans les aliments lors de la cuisson ou en assaisonnement</li> <li>• les aliments très salés (produits apéritifs, cacahuètes, certains fromages et charcuteries, etc.)</li> </ul>	

Source : inpes – le classeur « alimentation à tout prix »

## Annexe 14 : les repères de consommation par jour



## Quantité d'aliments et repères de consommation par jour

Les groupes d'aliments Repères de consommation selon les objectifs nutritionnels du PNNS**	Recommandations journalières	Exemples d'1 PORTION* courante pour 1 adulte
Pain et autres aliments céréaliers, pommes de terre et légumes secs  À chaque repas et selon son appétit	<ul style="list-style-type: none"> <li>en consommer à chaque repas (le pain en fait partie)</li> <li>manger le plus souvent possible des pommes de terre, des aliments céréaliers complets ou des légumes secs (même en petite quantité)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>consommation jusqu'à satiété</li> </ul>
Fruits et légumes Au moins 5 par jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>augmenter la consommation de fruits et de légumes sous toutes leurs formes (crus, cuits, nature ou préparés, en conserve, surgelés ou frais) pour tendre vers le repère de consommation</li> <li>en consommer à chaque repas et en cas de petits creux</li> </ul> <p>Remarque : parvenir à consommer au moins 5 portions de fruits et de légumes par jour peut paraître très difficile pour des personnes qui en consomment très peu, voire pas du tout. L'important est de trouver les moyens d'augmenter la consommation quotidienne de fruits et de légumes pour aller progressivement vers ce repère. Passer, par exemple, d'une consommation de 0 ou 1 fruit ou légume par jour à 3 par jour dans un premier temps, puis 4 par jour, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>un fruit ou une petite assiette de crudités ou de légumes cuits</li> </ul>
Lait et produits laitiers  3 par jour pour les adultes  3 ou 4 pour les enfants et les adolescents	<ul style="list-style-type: none"> <li>consommer 3 portions de produits laitiers par jour (3 ou 4 pour les enfants et adolescents)</li> <li>jouer sur la variété</li> <li>privilégier les moins gras : lait ½ écrémé, yaourt, petits-suisses et fromage blanc (20 %)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>un verre de lait</li> <li>une part de fromage (soit une portion individuelle "emballée" de fromage à pâte dure type emmental)</li> <li>un yaourt ou un petit bol de fromage blanc</li> </ul>
Viandes, poissons et produits de la pêche, œufs  1 ou 2 fois par jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>consommer 1 portion par jour (2 maximum) de viande, ou de poisson ou d'œufs</li> <li>choisir du poisson le plus souvent possible (au moins deux fois par semaine)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>100 g de viande</li> <li>ou 100 g de poisson</li> <li>ou 2 œufs</li> </ul>
Matières grasses ajoutées (et aliments très gras)  Limiter la consommation	<p>Limiter l'ensemble de la consommation de matières grasses :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>privilégier les matières grasses d'origine végétale (huiles, margarine)</li> <li>favoriser la variété</li> <li>limiter les graisses d'origine animale</li> </ul> <p>Limiter la consommation des aliments très gras : chips, produits apéritif, plats cuisinés les plus riches en graisses (feuilletés, friands, panés, etc.).</p>	
Produits sucrés  Limiter la consommation	<p>Limiter la consommation de boissons et d'aliments sucrés (ou gras et sucrés) en les consommant de temps en temps et en petite quantité.</p>	
Boissons  De l'eau à volonté	<p>Boire de l'eau au cours ou en dehors des repas Limiter les boissons sucrées. Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de vin (de 10 cl) pour les femmes et 3 pour les hommes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 verres de vin sont équivalents à 2 demis de bière ou 6 cl d'alcool fort (soit 2 doses type "bar").</li> </ul>
Sel  Limiter la consommation	<p>Modérer la consommation de sel et d'aliments très salés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>réduire l'ajout de sel dans l'eau de cuisson</li> <li>éviter de resaler avant de goûter</li> <li>limiter la consommation d'aliments très salés : cacahuètes, charcuteries les plus salées, biscuits apéritifs, certains plats préparés du commerce, etc.</li> </ul>	

Source : inpes – le classeur « alimentation à tout prix »

## Annexe 15 : les journées alimentaires en fonction de l'âge et du sexe



## Les journées alimentaires

Proportionnalité des quantités d'une journée alimentaire en fonction de l'âge et du sexe

	<b>Enfant de 4 ans</b>	<b>Enfant de 9 ans</b>	<b>Femme</b> (moyenne entre les femmes de 20-40 ans et celles de 41-60 ans)	<b>Homme</b> (moyenne entre les hommes de 20-40 ans et ceux de 41-60 ans)
Pain et autres aliments céréaliers, pommes de terre et légumes secs Pain Pâtes ou riz crus	<b>100 g</b> (1/2 baguette) <b>50 g</b>	<b>200 g</b> <b>70 à 80 g</b>	<b>200 g</b> <b>90 g</b>	<b>240 g</b> <b>130 g</b>
Lait et produits laitiers Lait Yaourt ou fromage blanc Fromage type emmental	<b>350 ml</b> <b>125 g</b> (1 yaourt)	<b>400 ml</b> <b>125 g</b> (1 yaourt)	<b>250 ml</b> <b>125 g</b> (1 yaourt) <b>15 g</b>	<b>250 ml</b> <b>125 g</b> (1 yaourt) <b>15 g</b>
Légumes Légumes cuits Légumes crus	<b>80 g</b> (à volonté) <b>80 g</b> (à volonté)	<b>150 g</b> (à volonté) <b>100 g</b> (à volonté)	<b>100 g</b> (à volonté) <b>100 g</b> (à volonté)	<b>100 g</b> (à volonté) <b>100 g</b> (à volonté)
Fruits Jus de fruits (sans sucre ajouté)	<b>100 g</b> <b>80 ml</b> (1/2 verre)	<b>150 g</b> <b>100 ml</b>	<b>200 g</b>	<b>200 g</b>
Viande, poissons et produits de la mer, oeufs	<b>60 g</b>	<b>100 g</b>	<b>100 à 120 g</b>	<b>150 à 170 g</b>
Matières grasses ajoutées (et aliments très gras) Huile et margarine	<b>15 g</b> <b>10 g</b>	<b>30 g</b> <b>10 g</b>	<b>30 g</b> <b>10 g</b>	<b>40 g</b> <b>15 g</b>
Sucres et produits sucrés	<b>15 g</b>	<b>35 g</b>	<b>40 g</b>	<b>50 g</b>
Apport énergétique	<b>~ 1200 kcal</b>	<b>~ 1900 kcal</b>	<b>~ 1950 kcal</b>	<b>~ 2450 kcal</b>
moyens*	Moyenne des apports conseillés pour les filles et de ceux conseillés pour les garçons, correspondant à un niveau d'activité physique faible.		Moyenne des apports conseillés pour les personnes inactives et de ceux conseillés pour les personnes ayant l'activité physique habituelle de la majorité de la population.	

\*Réf : A. MARTIN, coord. Apports nutritionnels conseillés pour la population française, 3ème édition, Tec&Doc, Paris, 605 p.

Les quantités de sucre et produits sucrés peuvent être diminuées : nous avons indiqué une moyenne.

Source : inpes – classeur « alimentation à tout prix »

## Annexe 16 : l'équipement minimal d'une cuisine



Source : inpes – classeur « alimentation à tout prix »

## **Annexe 17 : la prévention des risques liés aux fortes chaleurs**

Pendant la vague de chaleur ou les fortes températures, l'objectif est de mettre en œuvre, en amont une série de mesures simples pour éviter la constitution d'un tableau grave. Il est recommandé de prendre un certain nombre de mesures préventives

### **1 - Prévenir l'apparition d'une pathologie grave liée à la chaleur**

#### **■ Limiter l'augmentation de température de l'habitation**

- Fermer les volets et les rideaux des façades exposées au soleil. Maintenir les fenêtres fermées tant que la température extérieure est supérieure à la température intérieure.
- Ouvrir les fenêtres tôt le matin, tard le soir et la nuit.
- Provoquer des courants d'air dans tout le logement dès que la température extérieure est plus basse que la température intérieure.
- Éviter d'utiliser des appareils électriques chauffants.

#### **■ Éviter les expositions à la chaleur**

- Éviter de sortir aux heures les plus chaudes (11 heures – 17 heures),
- Privilégier les espaces rafraîchis (idéalement 5°C en dessous de la température ambiante) ou ombragés en permanence et frais,
- Éviter de faire un effort physique intense et limiter les activités extérieures nécessitant des dépenses d'énergie trop importantes.

#### **■ Se rafraîchir régulièrement, s'hydrater et adapter son alimentation**

- S'humidifier régulièrement la peau : vaporiser de l'eau sur le visage et les autres parties du corps à l'aide de brumisateurs. Pour cela, les vaporisateurs de type repassage ou arrosage de plantes peu coûteux doivent être privilégiés.
- Favoriser l'évaporation de cette eau par un léger courant d'air : éventail, ventilateur. Le ventilateur n'augmente le rafraîchissement que si la peau est humidifiée.
- Boire régulièrement sans attendre d'avoir soif : boire environ 1,5 litre d'eau par jour.
- Continuer à manger normalement.
- Éviter de boire ou de manger « trop froid » : la sensation de soif s'atténue plus vite en cas de consommation de boissons glacées.

#### **■ Éviter certains médicaments**

- Le paracétamol est inefficace pour traiter le coup de chaleur et peut aggraver l'atteinte hépatique souvent présente.

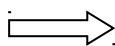
### **2 - Surveiller l'état général**

#### **Les symptômes qui doivent alerter**

- Modification du comportement habituel, grande faiblesse, grande fatigue, difficulté inhabituelle à se déplacer.
- Céphalées, étourdissements, vertiges, troubles de la conscience, voire convulsions.
- Nausées, vomissements, diarrhée, soif.
- Crampes musculaires.
- Température corporelle élevée ( $t^{\circ} > 38,5^{\circ}\text{C}$ ).
- Agitation nocturne inhabituelle.

Si la personne :

- tient des propos incohérents,
- perd l'équilibre,
- perd connaissance,
- et/ou présente des convulsions.



Il convient de consulter rapidement un médecin.

### **3 – Diagnostiquer les pathologies graves liées à la chaleur**

■ Le coup de chaleur = urgence médicale, pronostic vital en jeu  
Peau chaude, rouge et sèche, maux de tête violents, confusion et perte de conscience, éventuellement convulsions, hyperthermie ( $t^{\circ} > 40^{\circ}\text{C}$ ).

■ Épuisement à la chaleur = provoqué par une perte excessive d'eau et de sel  
Étourdissement, altération de l'état général, insomnie ou agitation nocturne inhabituelle, tachycardie, hypotension et tachypnée

## Annexe 18 : les principales pathologies liées à la chaleur

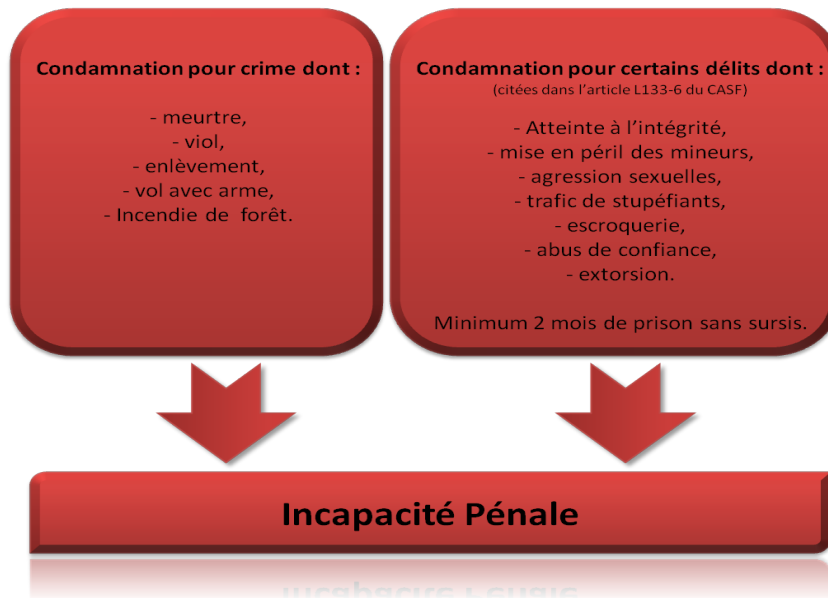
Pathologies	Symptômes et signes	Que faire
<b>Pathologies graves</b>		
<b>Les crampes de chaleur</b>	Spasmes douloureux principalement des muscles squelettiques des membres supérieurs et inférieurs, mais aussi des muscles abdominaux. <u>Manifestation principales</u> : crampes musculaires surtout si on transpire beaucoup lors d'activités physiques exigeantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cesser toute activité et se reposer dans un endroit frais,</li> <li>- ne pas entreprendre d'activités exigeantes pendant plusieurs heures,</li> <li>- boire des jus de fruits légers ou une boisson énergétique diluée d'eau,</li> <li>- consulter un médecin si les crampes durent plus d'une heure.</li> </ul>
<b>L'épuisement dû à la chaleur</b>	Il survient après plusieurs jours de chaleur : la forte transpiration réduit le remplacement des fluides et sels corporels, <u>Manifestations principales</u> : étourdissements, faiblesse et fatigue, insomnie ou agitation nocturne inhabituelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- se reposer dans un endroit frais,</li> <li>- boire de l'eau, du jus de fruit ou une boisson énergétique diluée d'eau,</li> <li>- appeler votre médecin si les symptômes s'aggravent ou durent plus d'une heure.</li> </ul>
<b>L'insolation</b>	Elle est liée à l'effet direct du soleil sur la tête. Elle survient après exposition directe au soleil et favorisée par la chaleur, <u>Manifestations principales</u> : maux de tête violents, état de somnolence, nausées et éventuellement perte de connaissance, fièvre élevée avec parfois des brûlures cutanées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ne pas s'exposer trop longtemps au soleil, particulièrement entre 11 et 21 heures,</li> <li>- mettre la personne à l'ombre, et effectuer les manœuvres de refroidissement,</li> <li>- appeler un médecin, ou le 15 en cas de trouble de la conscience.</li> </ul>
<b>Le coup de chaleur</b>	C'est une urgence médicale. Le corps n'arrive pas à contrôler la température qui augmente vite et peut atteindre et dépasser 40° C, <u>Manifestations principales</u> : peau chaude, rouge et sèche, maux de tête violents, confusion et perte de conscience, éventuellement convulsions.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- demander une assistance médicale au plus vite : appeler le 15,</li> <li>en attendant : placer le sujet à l'ombre et le refroidir en l'aspergeant d'eau froide et en le ventilant ou bien donner une douche froide ou un bain frais.</li> <li><b>NB : Sans soins rapides, le coup de chaleur peut être fatal.</b></li> <li>A la différence du coup de <b>chaleur</b>, le coup de <b>soleil</b>, lui, n'est pas directement lié à la chaleur accablante. Il survient si la peau est exposée directement au soleil : la peau devient rougeâtre, avec formation de cloques et peut s'accompagner de douleurs et de fièvre.</li> </ul>
<b>Pathologies mineures</b>		
<b>La dermatite due à la chaleur</b>	Eruption très irritante, rouge. Elle se produit le plus généralement sur des parties du corps recouvertes par les vêtements. Elle est due à un excès de sudation.	Mettre le patient dans une zone fraîche et moins humide. Des antihistaminiques peuvent être prescrits pour traiter le prurit et la chlorhexidine utilisée pour laver et désinfecter la zone atteinte.
<b>L'œdème des extrémités</b>	Résulte de la vasodilatation qui se produit en réaction à la chaleur. L'œdème dû à la chaleur survient principalement chez les patients ayant des altérations vasculaires liées à l'hypertension, au diabète, aux atteintes vasculaires périphériques et donc plus fréquemment chez les personnes n'ayant pas l'habitude des fortes chaleurs	Il est préférable de surélever les jambes et placer le patient dans un environnement frais. L'exercice physique telle que la marche régulière peut favoriser le retour veineux.

Source : circulaire sur la gestion des épisodes de chaleurs

## Annexe 19 : l'incapacité pénale et le casier judiciaire

### L'incapacité pénale

Même si l'article L 133-6 du code de l'action sociale et des familles concerne plus spécifiquement les établissements, services et lieux de vie prévus par le code, il n'en demeure pas moins que compte tenu de la vulnérabilité des publics accueillis, il est important de vérifier que les personnes recrutées ne sont pas sous le coup de certaines condamnations pénales, limitant de fait leur capacité à exercer des fonctions au sein d'un séjour de vacances adaptées.



Source [www.jurisanimation](http://www.jurisanimation)

Les délits concernés par l'incapacité pénale sont :

- **Certaines atteintes à l'intégrité physique ou psychique de la personne :**
  - atteintes involontaires à l'intégrité de la personne (art.222-19 à 222-21 du code pénal),
  - agressions sexuelles : viol, autres agressions sexuelles, harcèlement sexuel (art.222-22 à 222-33-1 du code pénal),
  - trafic de stupéfiants (art. 222-34 à 222-43 du code pénal).
- **Certaines atteintes à la dignité de la personne :**
  - proxénétisme et infractions assimilées (art.225-5 à 225-12 du code pénal).
- **Certaines appropriations frauduleuses :**
  - extorsion et chantage (art.312-1 à 312-15 du code pénal),
  - escroquerie (art.313-1 à 313-3 du code pénal),
  - abus de confiance (art.314-1 à 314-4 du code pénal).
- **La provocation à l'usage illicite ou au trafic de stupéfiants** (art.3421-4 du code de la santé publique).

Une personne condamnée à titre principal à une peine de d'emprisonnement peut, en outre, se voir frappée d'une interdiction, d'une déchéance, d'une incapacité ou retrait d'un droit. Ces privations de droits relèvent soit d'une peine accessoire quand elles résultent automatiquement de la condamnation pénale, soit d'une peine complémentaire lorsqu'elles sont prononcées par la juridiction de jugement en plus de la peine d'emprisonnement.

### Le casier judiciaire

L'extrait de casier judiciaire ne peut être demandé que par la personne qu'il concerne ou par son représentant légal s'il s'agit d'un mineur ou d'un majeur sous tutelle. L'extrait doit être récent et daté de moins d'un an.

Il ne peut en aucun cas, même avec l'accord du demandeur, être délivré à un tiers (article 777 du code de procédure pénale). Se faire délivrer l'extrait de casier judiciaire d'un tiers est sanctionné par la loi (article 781 du code de procédure pénale).

## Annexe 19 : l'incapacité pénale et le casier judiciaire

<p><b>N° 1</b></p> <p>Consultable par : Les autorités judiciaires</p>	<p><b>L'ensemble des condamnations et des décisions, sauf celles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prononcées pour contravention de police ;</li><li>- assorties du sursis après un délai de 5 à 10 ans ;</li><li>- des sanctions commerciales ou disciplinaires effacées par la réhabilitation ;</li><li>- des jugements prononçant la liquidation judiciaire après un délai de 5 ans.</li></ul>
<p><b>N° 2</b></p> <p>Consultable par : Certaines autorités administratives et collectivités</p>	<p><b>La pluparts des condamnations figurant au bulletin n°1, sauf celles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prononcées à l'encontre des mineurs ;</li><li>- infligées pour des contraventions de police ;</li><li>- avec sursis, lorsque le délai d'épreuve a pris fin sans nouvelle condamnation.</li></ul>
<p><b>N°3</b></p> <p>Consultable par : L'intéressé lui-même</p>	<p><b>Les condamnations les plus graves prononcées pour crime ou délit :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- à un emprisonnement de plus de 2 ans sans sursis ou dont le sursis à été révoqué ;</li><li>- à un emprisonnement ne dépassant pas 2 ans ;</li><li>- les interdictions, déchéances ou incapacité prononcées à titre principal pendant leur durée ;</li><li>- les décisions de suivi socio-judiciaire ou d'interdiction d'exercer une activité professionnelle ou bénévole pendant la durée de la mesure.</li></ul>

Source [www.jurisanimation](http://www.jurisanimation)

La demande peut-être effectuée sur le site [www.cnj.justice.gouv.fr](http://www.cnj.justice.gouv.fr) ou par courrier à l'adresse suivante : casier judiciaire national 44317 Nantes Cedex.

## Annexe 20 : la mise en œuvre du repos quotidien

Suppression du repos quotidien lorsque le salarié doit être présent en permanence sur le lieu de séjour

Durée du séjour	4 jours	5 jours	6 jours	7 jours	12 jours	17 jours
Repos quotidien cumulé	11hx4 = 44h	11hx5=55h	11hx6= 66h	11hx6=6 h	(11hx6)+(5x11h) = 121h	(11hx6) x 2 + (11hx5) = 165 h
Repos compensateur à prendre pendant le séjour (fractionnables par période de 4 heures)	8h	12h	16h	16h	16h+ 12h = 28h	16hx2 = 32h
Repos compensateur à prendre à l'issue du séjour	36h	43h	50h	50h par période de 7 jours	50h+43h=93h	50hx2+33h= 133h
Durée totale du CEE	6 jours dont 4 jours + 2 jours de repos compensateur	7 jours dont 5 jours + 2 jours de repos compensateur	9 jours dont 6 jours + 3 jours de repos compensateur	10 jours dont 7 jours + 3 jours de repos compensateur	16 jours dont 12 jours + 4 jours de repos compensateur	23 jours dont 17 jours + 6 jours de repos compensateur

Source : la jeunesse au plein air [www.jpa.asso.fr](http://www.jpa.asso.fr)

Réduction du repos quotidien lorsque le salarié n'est pas tenu d'être présent en permanence sur le lieu de séjour

Durée du séjour	4 jours	5 jours	6 jours	7 jours	12 jours	17 jours
Repos quotidien cumulé	11hx4 = 44h	11hx5=55h	11hx6= 66h	11hx6=66h	(11hx6)+(5x11h) = 121h	(11hx6) x 2 + (11hx5) = 165 h
Repos quotidien à prendre pendant le séjour (8 heures de repos quotidien par 24 h)	4x8h=32 h	5x8h=40h	6x8h=48h	48 h par période de 7 jours	48h+40h = 88h	48hx2=96h+33h
Repos quotidien restant à prendre	12h	15h	18h	18h	33h	36h+ 33h
Repos compensateur pendant le séjour (1/3 du repos quotidien restant à prendre) non fractionnable	4h	5h	6h	6h par période de 7 jours	11h	12h
Repos compensateur à prendre à l'issue du séjour	8h	10h	12h	12h par période de 7 jours	22h	24h+33h



<b>Durée totale du CEE</b>	5 jours dont 4 jours + 1 jour de repos compensateur	6 jours dont 5 jours + 1 jour de repos compensateur	7 jours dont 6 jours + 1 jour de repos compensateur	8 jours dont 7 jours + 1 jour de repos compensateur	13 jours dont 12 jours + 1 jour de repos compensateur	20 jours dont 17 jours + 1 jour de repos compensateur
----------------------------	---	---	---	---	---	---

Source : la jeunesse au plein air [www.jpa.asso.fr](http://www.jpa.asso.fr)

## Annexe 21 : les établissements de tourisme - label « Tourisme adapté »

Type d'hébergement	Nom	Adresse	Types de handicaps
<b>Village de vacances</b>	Centre de vacances mer et soleil Les orpellières	Valras plage rive gauche	Auditif, mental, moteur
<b>Hébergement collectif</b>	Village de vacances le Lazaret	Sète – La corniche Rue Pasteur Benoît	Auditif, visuel, moteur, mental
	VVF Les lauriers roses	Le cap d'agde – Avenue de la butte	Mental
	Centre des pupilles de l'enseignement public PEP	Palavas les Flots – Avenue Saint Maurice	Auditif, visuel, moteur, mental
	Centre de plein Air les Lutins cévenols	Saint Bauzille de Putois – 4 avenue chemin neuf	Auditif, visuel, moteur, mental
	Centre de vacances Batipaume Association lozérienne des œuvres de jeunesse	Le cap d'agde – route de rochelougue	Moteur, mental
<b>Gîte</b>	Gîte rural	Le soulié – Lieu dit le Banes	Auditif, mental
	Gîte chardonnay	Murviel les Béziers- Route de Puimisson	Auditif, mental, moteur
	Gîte Viognier	Murviel les Béziers- Route de Puimisson	Auditif, mental, moteur
	Gîte domaine Prade Mari	Aigne – hameau de la Prade	Auditif, mental
	Gîte rural	Le pouget	Auditif, moteur, mental
	Gîte rural le château	Colombières sur Orb	Mental, moteur
	Gîte La clairière	Cambon et Salvergues – chemin des courtials	Mental
	Gîte communal du hameau de Douch	Andabre - mairie	Mental
	Gîte rural le chemin d'hôte	Lamalou les bains – Ancienne gare 11 avenue de la gare	Auditif, visuel, moteur, mental
	Gîte domaine de Fignols	Soumont	Auditif, moteur, mental
<b>Meublé de tourisme</b>	Meublé	Frontignan – 25 impasse du calvaire	Auditif, mental, visuel
	Meublé	Frontignan –plage 4 rue des Aigrettes	Auditif, mental
	Domaine du Majubier – Gîte de l'Ostal	Espondeilhan – 232 rue de la Tuilerie	Auditif, moteur, mental
	Villa Nassa	Valras plage – 12 rue Peret Batut	Auditif, visuel, moteur, mental
	La villa douce studio Claudie	Lamalou les Bains – 8 avenue des moulins	Auditif, moteur, mental
	La villa douce studio Fanny	Lamalou les Bains – 8 avenue des moulins	Auditif, mental
	La villa douce studio Simone	Lamalou les Bains – 8 avenue des moulins	Auditif, mental
	Gîte d'étape CoGîte	Le Caylar en Iarzac	Auditif, visuel, moteur, mental
	Villa capimont meublé source capus	Lamalou les Bains – 33 avenue de la Lande	Auditif, mental

Source : [dgcis.gouv.fr](http://dgcis.gouv.fr)



## Annexe 22 : les plages accessibles dans l'Hérault en 2013

### Légende

parkings	rampes d'accès	chemin facilité	douches accessibles	système de mise à l'eau autonome	prêt de tiralos, d'hippocampes
WC	sanitaires accessibles	T&H	tourisme et handicap	handicap visuel	

Ville	Lieu de baignade	Services proposés
<b>AGDE</b>	Plage de Richelieu est	
	Plage de Richelieu ouest	
	Plage de la Roquille	
	Plage du Mail de Rochelongue	
	Plage de la Mole	
	Plage aux naturistes	
	Place aux naturistes-Accès 101	
	Plage aux naturistes-Accès 105	
<b>BALARUC LES BAINS</b>	Plage du poste de secours	
<b>CARNON</b>	Plage Carnon Est	
	Plage du Centre nautique	
	Plage de l'avant port Est	
	Plage du Zenith	
	Plage du poste de secours centre	
	Plage des Lézards	
	Plage poste de secours Petit travers	
<b>CLERMONT L'HERAULT</b>	Poste de secours du lac de Salagou	
<b>FRONTIGNAN</b>	Plage de l'entrée	
	Plage des plaisanciers	
	Centre nautique Le Port Avenue Vauban	
<b>GRANDE MOTTE</b>	Plage du Centre nautique	
	Plage Rose des Sables	
	Plage Point Zéro	
<b>GRAU D'AGDE</b>	Poste de secours-Accès 19	

	Accès 24)						
<b>LODEVE</b>	Poste de secours de la base de loisirs lodévois						
<b>MARSEILLAN</b>	Plage d'Honneur						

## Annexe 22 : les plages accessibles dans l'Hérault en 2013

### Légende










parkings rampes d'accès chemin facilité douches accessibles système de mise à l'eau autonome prêt de tiralos, d'hippocampes sanitaires accessibles tourisme et handicap handicap visuel

Ville	Lieu de baignade	Services proposés					
<b>MEZE</b>	Plage du Taurus						
	Plage de la plagette (capitainerie)						
<b>PALAVAS LES FLOTS</b>	Plage du Sarrail						
	Plage de Jockey						
	Plage du Saint-Maurice						
	Plage des PEP						
	Plage du poste de secours Le Saint Pierre						
	Plage du Zénith						
	Plage Albatros						
<b>PORTIRAGNES</b>	Plage de la Redoute						
	Plage du bosquet						
<b>SERIGNAN</b>	Plage de la Maire						
<b>SETE</b>	Plage du Lazaret						
	Plage de la Fontaine						
	Plage du Lido						
	Plage de la Baleine						
<b>VALRAS</b>	Plage du poste de secours central						
	Plage du poste de secours du Casino						
	Plage Allée Charles de Gaulle						
<b>VIAS</b>	Plage La Farinette						
<b>VILLENEUVE LES MAGUELONNE</b>	Plage du poste de secours central côté ouest						

Site APF 2013

## Annexe 23 : la vigilance météorologique

### Les phénomènes couverts par la vigilance météorologique

	Vents violents
	Orages
	Pluie - inondation
	Inondation
	Vagues de submersion
	Grand froid
	Canicule
	Avalanche
	Neige - verglas

Ces phénomènes peuvent perturber le fonctionnement des séjours et mettre la sécurité des vacanciers et des personnels en danger.


Ces phénomènes météorologiques identifiés ci-contre doivent amener des précautions et des organisations particulières.


### La carte de vigilance et les quatre niveaux de vigilance


La vigilance météorologique est composée d'une carte de la France métropolitaine actualisée au moins deux fois par jour à 6h et 16h. Elle signale si un danger menace un ou plusieurs départements dans les prochaines 24 heures.

La carte et les bulletins de vigilance sont consultables en permanence sur [www.france.meteofrance.com/vigilance](http://www.france.meteofrance.com/vigilance) ou sur le répondeur non surtaxé : **0567229500**.

Selon la situation météorologique et le niveau de vigilance nécessaire, le département est coloré en :

 Rouge : **Une vigilance absolue s'impose** : des phénomènes dangereux d'intensité exceptionnelle sont prévus ; tenez-vous régulièrement au courant de l'évolution de la situation et respectez impérativement les consignes de sécurité émises par les pouvoirs publics.

 Orange : **Soyez très vigilant** : des phénomènes dangereux sont prévus ; tenez-vous au courant de l'évolution de la situation et suivez les conseils de sécurité émis par les pouvoirs publics.

 Jaune : **Soyez attentifs** : si vous pratiquez des activités sensibles au risque météorologique ou à proximité d'un rivage ou d'un cours d'eau; des phénomènes habituels dans la région mais occasionnellement et localement dangereux (ex. mistral, orage d'été, montée des eaux, fortes vagues submergeant le littoral) sont en effet prévus ; tenez-vous au courant de l'évolution de la situation.

 Vert : **Pas de vigilance particulière.**

Les niveaux vert et jaune n'entraînent pas d'alerte publique. Cependant, le niveau jaune attire l'attention des personnes pratiquant une activité physique et sportive exposée au risque météorologique.

**Les informations et alertes météo délivrées par l'administration n'exonèrent pas l'organisateur et le responsable de séjour de la responsabilité qui leur incombe de s'informer quotidiennement, ou plus si nécessaire, des risques météo qui pourraient survenir sur les lieux de leur accueil.**

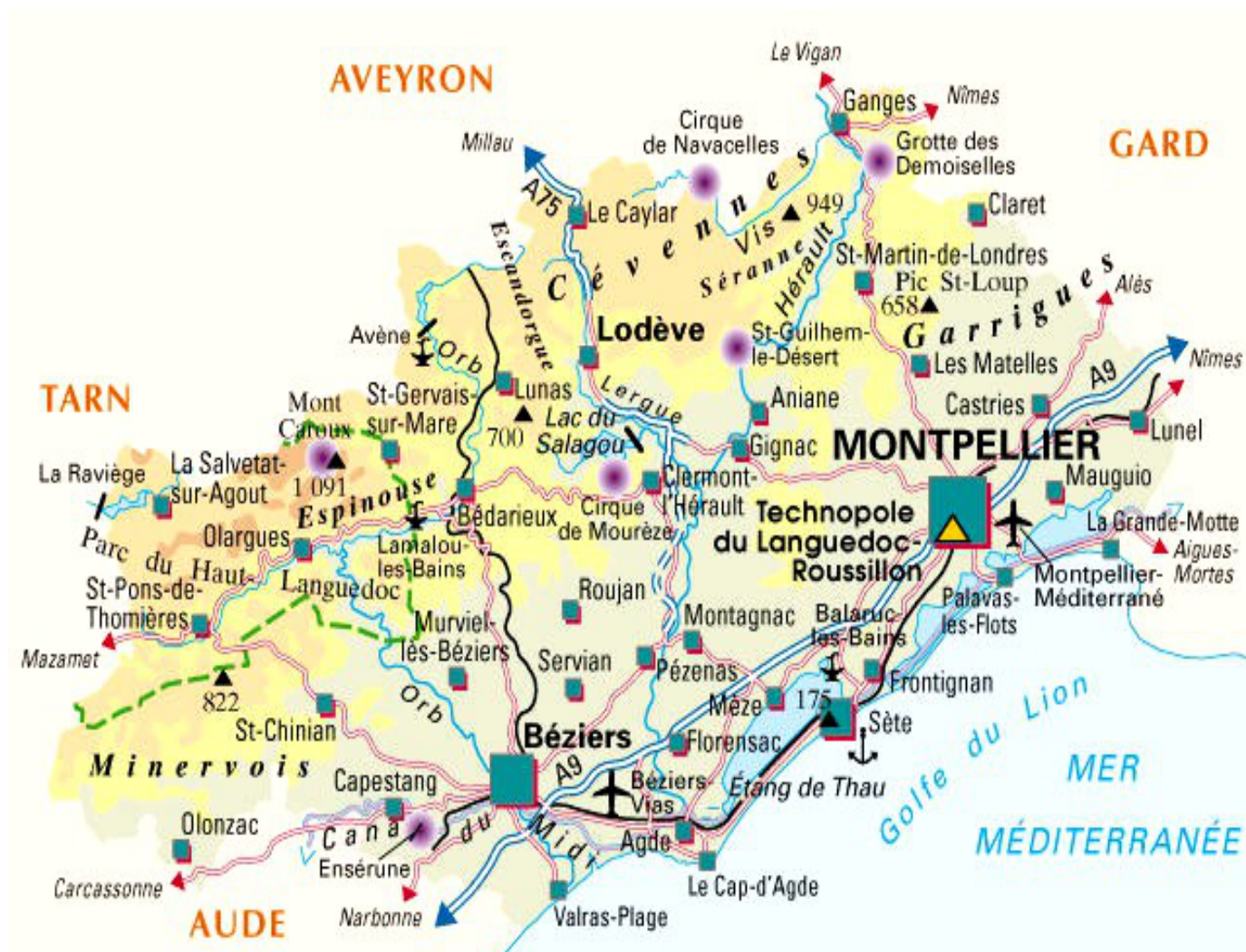
### Les événements climatiques spécifiques au département

Un vent est estimé violent donc dangereux lorsque sa vitesse atteint 80 km/h en vent moyen et 100 km/h en rafale à l'intérieur des terres.

L'appellation " tempête " est réservée aux vents atteignant 89 km/h (force 10 Beaufort).

Les pluies intenses apportent sur une courte durée (d'une heure à une journée) une quantité d'eau très importante. Dans le Sud de la France, les cumuls observés peuvent dépasser 500 mm (1 mm = 1litre/m2) en 24 heures. Pour les phénomènes les plus violents, le cumul dépasse les 100 mm en une heure.

## Annexe 24 : la carte du département



## Numéros d'urgence

**SAMU : 15 ou 112**  
**Pompiers : 18**  
**Gendarmerie Police : 17**  
**Centre Anti poison :**  
**04-91-75-25-25**  
**Urgences**  
**Psychiatriques :**  
**04-67-33-22-93**

## Numéros de proximité à compléter

**Mairie :**  
**Caserne des pompiers :**  
**Gendarmerie ou Police :**  
**Hôpital le plus proche :**  
**Médecin le plus proche :**

## Numéros utiles

### Maltraitance

**Dispositif national d'écoute : 3977**  
**Procureur de la République**  
**TGI de Montpellier**  
**Standard : 04-67-12-60-00**  
**Secrétariat du Procureur de la République**  
**04-67-12-63-91**

### Signalement des incidents

**Direction départementale de la cohésion sociale**  
**Pendant les heures ouvrées :**  
**Standard : 04-67-41-72-00**  
**Pôle inclusion sociale**  
**04-67-41-72-59 ou 04-67-41-72-13**  
**[ddcs-vao@herault.gouv.fr](mailto:ddcs-vao@herault.gouv.fr)**

**En dehors des heures ouvrées**  
**Astreinte : 06-48-26-51-00**

### Maladies à déclaration obligatoire

**ARS Languedoc-Roussillon**  
**En dehors des heures et jours ouvrés :**  
**04-67-07-20-60**

**Pendant les heures ouvrées :**  
**[ars34alerte@ars.sante.fr](mailto:ars34alerte@ars.sante.fr)**  
**fax : 04-57-74-91-00**

### Hygiène alimentaire

**Direction Départementale de la Protection des Populations**  
**Standard : 04-99-74-31-50**  
**Secrétariat du pôle sécurité alimentaire**  
**04-99-74-31-98**

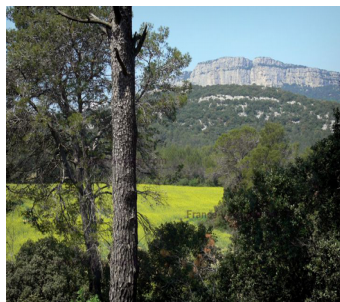
### Gestion des épisodes de fortes chaleurs

**Canicule Info Service**  
**0800 06 66 66**  
**Vigilance météorologique**  
**05-67-22-95-00**

### Sécurité des locaux

**Service Départemental d'Incendie et de Secours de l'Hérault**  
**04-67-10-34-18**  
**Fax : 04-67-10-35-18**





# Mémento

## Rédaction :

- Madame Laurence COULON, Inspectrice de l'action sanitaire et sociale, pôle inclusion sociale.
- Madame Pascale DUVERGER, Secrétaire administrative, pôle inclusion sociale.

## Comité de relecture :

- Madame Judith HUSSON, Inspectrice Principale, Responsable du pôle inclusion sociale.
- Mme Aline BOUSQUET, Secrétaire administratif de classe exceptionnelle, pôle inclusion sociale.
- Madame Catherine CLEROUX, Secrétaire administratif de classe exceptionnelle, pôle inclusion sociale.



3  
A



**Direction Départementale  
De la Cohésion Sociale  
De l'Hérault**

**Rue Serge Lifar  
CS 97378  
34184 MONTPELLIER Cedex 4**

**Téléphone : 04-67-41-72-00  
Fax : 04-67-41-72-90**

**[www.ddcs.herault.gouv.fr](http://www.ddcs.herault.gouv.fr)  
[www.ddcs-vao@herault.gouv.fr](mailto:www.ddcs-vao@herault.gouv.fr)**