



2.1 OU CAMPER, LES REGLES A RESPECTER

Le camping

Que dit la loi :

L'hébergement en camping n'est pas soumis à l'obligation de déclaration comme pour les locaux. Toutefois il est conseillé de prévoir un lieu où mettre les mineurs à l'abri en cas de soucis climatique ou autres.

Le camping peut se pratiquer de manière libre, en France, hors des routes et voies publiques avec l'accord de la personne physique ou morale qui a la jouissance du terrain.

Le camping est interdit :

- + Sur le rivage de la mer (la plage) ;
- + Sur un rayon de 200 mètres d'un point d'eau captée pour la consommation ;
- + Sur un site classé ou protégé ;
- + A moins de 500 mètres d'un monument historique ;
- + Sur les lieux visés par un arrêté municipal ou préfectoral (se renseigner auprès de la commune ou de l'office de tourisme) ;
- + Dans les zones dites insalubres et où les risques de départ de feu ou d'inondation sont avérés ;

Dans tous les cas, si vous ne connaissez pas le terrain il importe de prendre le plus de renseignements possible auprès du propriétaire du terrain et des services municipaux ou de l'état (préfecture).

Texte de référence :

- + articles [R. 227-5](#) et [R. 227-6](#) du code de l'action sociale et des familles ;
 - Les accueils doivent disposer de **lieux d'activités adaptés aux conditions climatiques**. En matière de **restauration**, ils doivent respecter les conditions d'**hygiène conformes à la réglementation en vigueur** ;
 - doivent être organisés de façon à permettre aux filles et aux garçons âgés de plus de six ans de dormir dans des lieux séparés. Chaque mineur hébergé doit disposer d'un moyen de couchage individuel ;
 - L'hébergement des personnes qui assurent la direction ou l'animation de ces accueils doit permettre les meilleures conditions de sécurité des mineurs ;
 - Les accueils doivent disposer d'un lieu permettant d'isoler les malades. (Ce qui signifie qu'une tente dite : "*infirmerie*" doit être présente sur le camping).
- + articles R. 111-41 à R. 111-43, R. 421-19 c) et R. 421-23 c) du code de l'urbanisme ;
- + article 7 b) de l'arrêté du 11 janvier 1993 relatif au classement des terrains aménagés pour l'accueil des campeurs et des caravanes.

Camp fixe (2 cas de figure) :

Si le terrain a vocation à recevoir une clientèle :

Des règles d'urbanisme s'appliquent à toutes les installations constituant un mode d'occupation du sol : si la personne physique ou morale reçoit de façon habituelle sur un terrain soit plus de 20 campeurs sous tentes, soit plus de 6 tentes ou caravanes à la fois ; elle doit alors au préalable avoir obtenu une autorisation d'aménager le terrain et un arrêté de classement (camping classé)



Le camping sauvage :

Si le terrain n'a pas vocation à recevoir un clientèle :

Il s'agit d'un camping fixe de mineurs non soumis à autorisation et obligation de classement. Une déclaration en mairie reste obligatoire pour le propriétaire (le-la directeur-trice est tenu de vérifier cette déclaration). Si ses installations requièrent un permis de construire la déclaration est obligatoire.

Ce type de camping n'est pas interdit mais doit être exceptionnel. impossible d'organiser un "camp sauvage" sauf, peut-être en itinérance.

L'obtention de l'accord du ou des propriétaires des terrains concernés demeure obligatoire.

Les précautions à prendre sont les suivantes :

- + Repérer les lieux au préalable (même en itinérance) ne serait-ce que pour vérifier si le camping est autorisé dans le lieu ;

- + Informer le maire de la commune, responsable de la sécurité, de la salubrité et de la tranquillité publique ;

- + Vérifier les danger du terrain susceptibles de compromettre la sécurité des mineurs (pas de danger naturel, tente placées à portée de voix des encadrant-e-s) ;

- + Consulter la météo avant le départ et aussi souvent que possible. Vérifier les endroits où se replier le cas échéant ;

- + Respecter scrupuleusement et impérativement l'environnement.

- + négocier avec l'exploitant du camping des emplacements adaptés aux mineurs ;

- + éviter pentes, écoulements des eaux, et zones inondables ;

- + respect du règlement intérieur porté à la connaissance de l'encadrement et des jeunes ;

- + s'informer sur le plan d'évacuation et l'itinéraire de repli jusqu'à la zone de regroupement. Ces informations doivent être transmises à tous les mineurs ;

- + alerte sonore : un son pendant 3 fois 1 minute séparé par un court silence (code national d'alerte). La fin de l'alerte est annoncée par une sirène qui émet un son continu sans changement de tonalité durant 30 secondes ;

- + un exercice d'évacuation doit être effectué au début de chaque séjour afin de faire connaître :

- le rôle du personnel : qui fait quoi ?

- les itinéraires de secours,

- les consignes de sécurité,

- les points de rassemblement et de comptage des enfants.

- + Interdiction d'allumer un feu de quelque nature que ce soit sur l'ensemble du département (Arrêté préfectoral), sauf possibilité offerte par certains campings (zone barbecue) ;

- + Vérifier la conformité du montage des tentes (pour les barnums, le montage par une société agréée peut être imposé) ;

- + Positionner les tentes de manière à ce que toutes les ouvertures donnent

Conseils :



**Hygiène
alimentaire
sous tente :**

sur un même espace ;

- ✚ Positionner votre campement de manière à limiter l'intrusion par les autres campeurs.

Objectif :

- ✚ Rappeler rapidement les règles essentielles à respecter dans les camps sous toile pour les repas. Les règles d'hygiène sont décrites exhaustivement dans le « [Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs](#) ».
- ✚ Parce que les conditions de vie en plein air et les activités qui y sont liées induisent des conditions spécifiques de préparation et de consommation des repas, un certain nombre de conséquences concernant la sécurité des aliments peuvent être identifiées. La conséquence principale, qui doit entraîner la plus grande vigilance de l'équipe d'encadrement, est l'apparition de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

Les dangers alimentaires dans les camps sous toiles : des dangers principalement biologiques :

- ✚ Le danger biologique est le principal danger à maîtriser dans le cadre de la préparation et de la consommation des repas en plein air.
- ✚ Il est favorisé par les conditions climatiques qui rendent parfois difficile le maintien de la chaîne du froid, par la rusticité des installations qui préservent mal des pollutions diverses et par des installations sanitaires de fortune.
- ✚ La rupture de la chaîne du froid, la cuisson insuffisante des produits sensibles (produits carnés, produits de la mer), la contamination croisée, la présence d'œufs crus dans les plats, constituent des facteurs de multiplication et de survie des micro-organismes qu'il convient d'éliminer en adoptant les bonnes pratiques d'hygiène adaptées aux circonstances. Pour cela, il est indispensable d'informer et de former tous les intervenants à l'élaboration des repas (encadrant-es et jeunes).
- ✚ Le fait de vivre en plein air expose davantage les enfants, les jeunes et leurs encadrant-e-s à la contamination par des parasites, soit par défaut d'hygiène, soit par l'ingestion d'aliments pollués issus par exemple de la cueillette.
- ✚ Il existe également des dangers physiques, chimiques et allergiques.

Les principales recommandations :

Il est essentiel de sensibiliser les personnes qui participent à la confection des repas :

- ✚ à une vigilance quant à leur état de santé lors de la préparation des repas :
 - Toute plaie doit être soignée et protégée par un pansement ;
 - Les personnes ayant des problèmes digestifs ne doivent pas participer à la préparation des repas...
- ✚ l'hygiène corporelle et vestimentaire à respecter :
 - Lavage des mains et des avant-bras avant toute préparation de repas ;
 - Propreté des vêtements des personnes préparant les repas (tablier en coton, gants jetables...).



✚ Les installations nécessaires à la préparation des repas doivent permettre d'éviter au maximum toute contamination extérieure (poussière...) et intérieure :

■ la préparation des repas doit se faire dans un espace fermé de préférence dans une zone ombragée avec un revêtement de sol et des équipements faciles à nettoyer et propres.

■ Les secteurs propre (préparation des aliments) et sale (vaisselle et déchets) doivent être séparés. Respecter la méthode dite de "la marche en avant pour les aliments" lors de la préparation des repas.

■ Enfin, il est préférable que le matériel de cuisine propre soit stocké dans un endroit protégé afin qu'il soit propre lors de son utilisation.

Voir aussi [Alimentation de plein-air, la loi \(Pdf\)](#)

Une attention particulière doit être portée sur l'approvisionnement, le transport et l'entreposage des denrées alimentaires :

✚ L'emballage des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) doit comporter une marque sanitaire similaire à l'exemple ci-contre.

✚ Tout produit à Date Limite de Consommation dépassée doit être jeté (consommation interdite).

✚ Afin d'éviter la multiplication des micro-organismes, il est indispensable de maîtriser la chaîne du froid et les températures de conservation des produits indiquées sur leur emballage :

■ Transport des denrées dans un contenant isotherme propre avec plaques eutectiques et thermomètre pour vérifier le respect des températures de conservation ;

■ Présence d'un thermomètre dans les enceintes frigorifiques et relevé quotidien des températures ;

■ Délai entre la fabrication du repas et sa consommation le plus court possible (2 heures maximum) ;

■ Décongélation des denrées achetées congelées dans une enceinte frigorifique et consommation dans les 3 jours ;

■ Refroidissement éventuel des denrées (ex : préparation de salade de riz) à 10°C en moins de 2 heures.

Par ailleurs, il est recommandé de ne pas stocker les aliments à même le sol.

Enfin, il est fortement recommandé de ne pas acheter de viande hachée (sauf congelée et cuite congelée) du fait de la sensibilité de ce produit.

La plupart des micro-organismes peuvent être apportés par l'eau, c'est pourquoi vous devez avoir une vigilance particulière pour l'eau. L'essentiel est de n'utiliser que de l'eau provenant du réseau public ou de l'eau conditionnée, de la stocker dans des récipients adaptés et propres et de la renouveler chaque jour.

La réglementation impose que des plats témoins (1 échantillon de 100g de chaque plat servi clairement identifié : nom du plat, jour de consommation et service) soient conservés 5 jours en froid positif. Les camps sous toile ne disposant pas d'un moyen de



stockage en froid positif sont dispenses de cette obligation.

La traçabilité des denrées consommées doit être conservée. Il est recommandé de conserver l'étiquetage des denrées pendant 6 mois à partir de la date de consommation et de faire le lien avec le menu.

La maîtrise de la gestion des excédents et des déchets est également importante. Les restes des repas doivent être jetés dès lors qu'ils ont été servis et il est recommandé de faire de même si ils n'ont pas été servis ; de plus, les produits entamés (matière première) peuvent éventuellement être conservés sous condition qu'ils soient filmés et identifiés avec une date d'entame du produit et une nouvelle durée de vie.

D'autre part, il faut collecter les ordures dans des sacs étanches et les stocker à distance du lieu de préparation du repas.

Canicule et fortes chaleurs :

- + Vérifier la température des installations et avoir une solution de repli ;
- + Aérez les installation en provoquant des courants d'airs ;
- + Fermer les entrée, rideau et façade qui sont exposé en plein soleil ;
- + A ménager les horaires pour certaines activités ;
- + Boire très régulièrement et se reposer régulièrement dans une endroit frais ;
- + Porter des protection pour la peau, la tête et les yeux ;
- + Adapter l'alimentation ;

Note :

Ces derniers éléments et conseils ne portent pas directement, à priori, sur les locaux ou le camping en ACM.

Nous avons pensé qu'il été utile de les indiquer (de les rappeler) ici de sorte à ce que vous puissiez envisager vos installations de la meilleure manière qu'il soit et selon vos moyens pour respecter ces quelques conseils qui peuvent s'avérer très utiles.

On notera que la liste n'est pas exhaustive pour le camping proprement dit avec les mineurs, mais vise uniquement les installations.