



ENSP
ÉCOLE NATIONALE DE
LA SANTÉ PUBLIQUE

RENNES

Ingénieur d'études sanitaires
Promotion 2005

Établissements recevant des enfants

Identifier les différents intervenants, clarifier leurs compétences et leurs missions.

Proposer une méthodologie pour veiller à la qualité des établissements.

Jeannine Gil Vailler

Lieu de stage : DDASS de Côte d'Or

Remerciements

J'adresse mes remerciements à Madame Isabelle Girard-Frossard, Ingénieur du Génie Sanitaire, pour m'avoir encadrée au cours de ce stage dans son service, et pour m'avoir aidée dans cette étude par ses connaissances et sa disponibilité.

Je tiens à remercier également Madame Marie Noëlle Loizeau, Ingénieur du Génie Sanitaire, et Madame Marie-Line Soulère, Technicienne Sanitaire Chef, pour les informations qu'elles m'ont fournies et pour l'attention qu'elles ont apportée à ce travail.

Par ailleurs je remercie les personnes rencontrées dans la DDASS, la DRASS et les autres organismes pour l'intérêt qu'elles ont manifesté pour ce travail et les renseignements fournis qui m'ont permis de le mener à bien.

Enfin, je remercie l'ensemble des agents du service Santé Environnement de la DDASS de Côte d'Or pour leur accueil sympathique et chaleureux.

Sommaire

INTRODUCTION.....	1
1 LA PROBLEMATIQUE SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS RECEVANT DES ENFANTS.....	2
1.1 Les établissements.....	2
1.2 Les critères sanitaires influençant la qualité des locaux.....	3
1.2.1 Le radon.....	4
1.2.2 L'amiante.....	4
1.2.3 Le plomb.....	5
1.2.4 L'intoxication au CO.....	7
1.2.5 Le bruit.....	8
1.2.6 L'équipement sanitaire.....	8
1.2.7 L'hygiène alimentaire.....	10
1.2.8 Remarques.....	10
1.3 Les intervenants dans le suivi des établissements recevant des enfants....	11
2 METHODE DE TRAVAIL ADOPTEE.....	12
2.1 Informations recueillies auprès du service Santé Environnement.....	13
2.2 Résultats des entretiens.....	14
2.2.1 DDE.....	14
2.2.2 SCHS de Dijon.....	14
2.2.3 Extraits des renseignements issus des contacts avec les autres organismes.....	14
3 PROPOSITION DE TRAVAIL POUR LE SUIVI DES STRUCTURES AU REGARD DE CRITERES SANITAIRES.....	18
3.1 État des lieux.....	18
3.2 Proposition.....	19
3.2.1 Mise en place d'un réseau de partenaires : composition et objectifs.....	20
3.2.2 Moyens et limites de mise en œuvre.....	24
CONCLUSION.....	25
Bibliographie.....	27
Liste des annexes.....	I

Liste des sigles utilisés

ACMO	Agent chargé de la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité
ADEME	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
CAF	Caisse d'allocations familiales
CLSH	Centre de loisirs sans hébergement
CGCT	Code général des collectivités territoriales
CNAF	Caisse nationale d'allocations familiales
CO	Monoxyde de carbone
COMADI	Communauté de l'agglomération dijonnaise
CTRI	Comité technique régional et interdépartemental
CV	Centre de vacances
DAIPE	Dispositif d'Aide à l'Investissement de la Petite Enfance
DDASS	Direction départementale des affaires sanitaires et sociales
DDE	Direction départementale de l'équipement
DDSV	Direction départementale des services vétérinaires
DIREN	Direction régionale de l'environnement
DGE	Dotation générale d'équipement
DGS	Direction générale de la santé
DRJS	Direction régionale de la jeunesse et des sports
EPCI	Établissement public de coopération intercommunale
HQE	Haute qualité environnementale
IA	Inspection Académique
IES	Ingénieur d'études sanitaires
IGS	Ingénieur du génie sanitaire
MEDD	Ministère de l'écologie et du développement durable
MISP	Médecin inspecteur de santé publique
PMI	Protection maternelle et infantile
PNSE	Plan national en santé environnement
PRSE	Plan régional en santé environnement
PSU	Prestation de service unique
RESE	Réseau d'échanges en santé environnementale
RSD	Règlement sanitaire départemental
SCHS	Service communal d'hygiène et de santé
SGAR	Secrétariat général pour les affaires régionales
SSE	Service santé environnement
VMC	Ventilation mécanique contrôlée

INTRODUCTION

La loi de santé publique du 9 août 2004 fixe des objectifs pluriannuels à la politique de santé et prévoit l'élaboration de plans d'actions stratégiques pour les cinq ans à venir, parmi ceux ci figure le Plan National Santé Environnement (PNSE). (1 voir bibliographie)

Un des objectifs particuliers de ce PNSE est de "mieux informer le public et protéger les populations". La déclinaison du PNSE au niveau régional a donné lieu à l'élaboration du Plan Régional de Santé Environnement (PRSE), en Bourgogne ce document est en cours de validation.

Il est indiqué dans le PNSE que la population, passe en général de 80% à 90% du temps dans des lieux clos (habitation, lieux de travail, établissements d'enseignement, moyens de transport...) d'où l'importance de la qualité de ces environnements.

C'est sous le thème du "renforcement de la protection des enfants et des femmes enceintes" que s'inscrit l'action 29 du PRSE : "Veiller à la qualité des bâtiments accueillant les enfants". Cette action prévoit la réalisation d'enquêtes dans les locaux d'accueil et d'hébergement d'enfants dans lesquels les temps de séjour sont importants. Les enfants présentent une vulnérabilité particulière aux agressions par les agents environnementaux. Les polluants peuvent endommager de façon irréversible les organes en développement. On peut retrouver dans les locaux recevant des enfants les polluants classiques de l'air intérieur et les éventuels problèmes liés à une implantation des bâtiments dans un lieu mal adapté.

Il existe donc un nombre important d'établissements concernés par cette action et, au niveau local, plusieurs intervenants de compétence diverse en fonction du type d'installations et d'accueil.

L'objectif de cette étude est de faire le point sur les modalités d'intervention des acteurs locaux concernés par l'accueil d'enfants en établissements afin de mettre en place une action concertée et de prendre en compte l'ensemble des risques sanitaires spécifiques à ce type de bâtiments et de population sur le département de la Côte d'Or. Les enjeux sont de s'assurer de la protection de la santé des enfants lorsqu'ils sont hors de chez eux et en collectivité, et de clarifier les compétences des partenaires pour développer un contexte de partenariat favorable à l'efficacité des interventions.

Pour cela l'approche menée est la suivante :

- A partir d'une sélection de types d'établissements, identifier les différents intervenants et leurs compétences ;
- Proposer une méthodologie pour suivre l'état des établissements au regard des critères sanitaires retenus comme facteurs de risques pour la santé des enfants.

1 LA PROBLEMATIQUE SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS RECEVANT DES ENFANTS

De par sa constitution, son évolution physiologique et son comportement, l'enfant est très sensible à l'exposition aux polluants environnementaux.

Dès le plus jeune âge, la plupart des enfants fréquente des locaux collectifs, que ce soit en crèche ou en halte-garderie. Au cours de leur scolarité, c'est dans les classes de l'enseignement primaire (maternelle et élémentaire) et du secondaire (collège et lycée) qu'ils se retrouvent, mais aussi, pendant les périodes extrascolaires, dans d'autres structures telles que cantines, internats, centres de loisirs, locaux sportifs....

Les temps de séjour en collectivité sont importants, les enfants sont, par conséquent, susceptibles d'être exposés à des éléments potentiellement perturbant pour leur état de santé, liés à la structure du bâtiment, à son environnement ou à la façon dont il est exploité.

1.1 Les établissements

La diversité des locaux répondant à ce seul critère "établissements recevant des enfants" est grande. Se retrouvent ainsi les établissements dont la vocation est sanitaire, sociale ou médico-sociale, hospitalière ou pénitentiaire, sportive ou scolaire, de restauration ou de loisirs...

Cette variété est également fonction des caractéristiques du public accueilli (âge, handicap, capacité...), du mode de fonctionnement, du mode de gestion (public, privé).

La multitude de types d'établissements augmente le nombre d'intervenants susceptibles d'avoir compétence sur la structure en terme de tutelle, de contrôle ou de financement.

L'étude a été réalisée sur un champ réduit, le stage ayant une durée de deux mois.

Les types d'établissements retenus sont :

- Les locaux d'accueil petite enfance : crèches, haltes garderies,
- Les établissements scolaires : écoles maternelles et élémentaires,
- Les structures de loisirs avec ou sans hébergement : centres de vacances et de loisirs sans hébergement,
- Les restaurants collectifs liés aux établissements cités ci dessus.

Les deux premières structures concernent essentiellement les jeunes enfants.

Pour une meilleure compréhension, les définitions et caractéristiques des établissements ont été développées en annexe 6, les textes qui les régissent sont cités, ainsi que le parc dénombré sur le département de Côte d'Or.

1.2 Les critères sanitaires influençant la qualité des locaux

Par nature un bâtiment doit être protecteur, il s'avère toutefois qu'il peut être à l'origine de pathologies par l'exposition de ses occupants à des polluants particuliers.

Les éléments susceptibles d'être polluants dans un bâtiment peuvent être de nature variée (biologique, physique ou chimique). Il en est de même pour leur origine, la situation du bâti, les éléments de construction, les équipements ou les modes de gestion peuvent avoir une influence sur la qualité des locaux.

Les pouvoirs publics se sont intéressés à certains paramètres depuis plusieurs années (radon, amiante, plomb, légionelles ...), mais d'autres éléments ont été identifiés comme principaux polluants par l'observatoire de la qualité de l'air intérieur (les composés organiques volatiles (COV), le dioxyde d'azote, les biocides, les allergènes, les particules, le monoxyde de carbone...). (2 voir bibliographie)

Qu'ils soient originaires de l'intérieur ou de l'extérieur du bâtiment, ces éléments peuvent se concentrer à l'intérieur des locaux et, entraîner à plus ou moins long terme des pathologies chez les occupants.

Au-delà du phénomène d'exposition à des polluants, un bâtiment se caractérise aussi par la qualité de sa conception, celle-ci doit être adaptée aux fonctions de l'édifice et aux usages qu'il en est fait. On peut citer la qualité de l'aménagement des locaux de restauration, tant dans la conformité des cuisines que de la qualité acoustique de la salle de restaurant, la qualité de l'équipement sanitaire, tant dans l'adaptabilité au public auquel il s'adresse que dans les caractéristiques hygiéniques des éléments qui le composent. Ces défauts de conceptions peuvent avoir des conséquences sanitaires pour les usagers (par exemple une intoxication alimentaire).

Il a été décidé de regarder sur les établissements ce qu'il existe réglementairement afin de suivre certains critères sanitaires et ce que font les partenaires sur ces critères. Pour cela le choix de paramètres a été guidé :

- par l'état des connaissances (par exemple : peu de mesures et de normes sur les allergènes ou les biocides),
- par l'opportunité (par exemple : peu de cas de légionellose chez les enfants), par l'impact sur des enfants.
- par les données accessibles au sein du service santé environnement.

Les paramètres sanitaires examinés sur les locaux retenus sont liés à l'environnement, à la structure ou au fonctionnement : Le radon, l'amiante, le plomb, l'intoxication au CO, le bruit, l'équipement sanitaire, l'hygiène alimentaire.

Les informations sur les paramètres sanitaires retenus qui suivent, portent sur les dangers sanitaires que représentent ces éléments ou lorsque ce sont des critères de structures les conséquences sanitaires qu'ils peuvent engendrer et sur les réglementations en vigueur.

1.2.1 Le radon

Le radon est un gaz radioactif d'origine naturelle provenant de la désintégration de l'uranium présent dans la croûte terrestre. Il est incolore et inodore. Il est reconnu cancérigène pulmonaire depuis 1987. Dans l'atmosphère confinée d'un bâtiment il peut s'accumuler dans l'air et atteindre des taux élevés. Sa concentration s'exprime en becquerel par m³ (Bq/m³). (4 voir bibliographie)

L'arrêté du 22 juillet 2004 relatif aux modalités de gestion du risque lié au radon dans les lieux ouverts au public prévoit dans son article 5 : "Les niveaux d'activité volumique de radon au-dessus desquels doivent être mises en œuvre les actions nécessaires pour réduire l'exposition des personnes, conformément à l'article R. 1333-15 du code de la santé publique, sont fixés à 400 Bq/m³ et 1 000 Bq/m³" (3 voir bibliographie)

La campagne de mesures engagée par les pouvoirs publics a mis en évidence de fortes disparités entre les départements de métropole.

L'objectif intégré dans le rapport joint à la loi du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique précise que dans tous les établissements d'enseignement et dans les établissements sanitaires et sociaux, l'exposition au radon devra être inférieure à 400 Bq/m³. (Circulaire du 20 décembre 2004 DGSNR/SD7/N°DEP-SD7-1757-2004 : "à la fin de la période des 2 ans accordée pour réaliser les mesures de radon (avril 2006), un bilan des actions effectuées par les propriétaires sera effectué")

Des techniques existent pour diminuer les taux de radon dans les locaux, elles reposent sur la dilution du radon et la limitation de la pénétration dans le volume occupé.

Le SSE dispose de la liste des établissements concernés ou susceptibles de l'être.

1.2.2 L'amiante

Minéral présent à l'état naturel dans de nombreuses régions du monde, qu'un processus mécanique approprié transforme en fibres. L'amiante a été utilisé dans de nombreux domaines de la construction en raison de ses propriétés de résistance au feu et d'isolation phonique, thermique et électrique.

Les fibres d'amiante sont toxiques et cancérogènes. L'exposition à la poussière d'amiante peut conduire à une sclérose du tissu pulmonaire : l'asbestose ou à des cancers qui concernent le tissu pulmonaire, les bronches ou la plèvre. Le mésothéliome pleural est un cancer primitif de la plèvre. Il est quasi spécifique d'une exposition antérieure à l'amiante. (5,6,8 voir bibliographie)

La fabrication, la transformation, l'importation et la mise sur le marché de tout produit contenant de l'amiante sont interdites en France depuis le 1er janvier 1997. (décret du 24 décembre 1996)

Les décrets n° 2001-840 du 13 septembre 2001 et n° 2002-839 du 3 mai 2002, en modifiant le décret n° 96-97 du 7 février 1996 ont introduit de nouvelles obligations de

repérage des matériaux contenant de l'amiante dans les immeubles dont le permis de construire a été délivré avant le 1^{er} juillet 1997. Afin de protéger la population contre les risques liés à une exposition à l'amiante, la réglementation organise la recherche et la surveillance de l'état de conservation de l'amiante dans les immeubles bâtis. Un repérage étendu donne lieu à la constitution d'un dossier technique "amiante", avant le 31 décembre 2003 pour les immeubles de grande hauteur et les établissements recevant du public de capacité supérieure à 300 personnes, et avant le 31 décembre 2005 pour les autres immeubles bâtis à l'exception des appartements et des maisons individuelles. Un repérage étendu porte sur les flocages, calorifugeages, faux plafonds et tous matériaux contenant de l'amiante. Ces données sont disponibles au SSE.

1.2.3 Le plomb

Le plomb est un métal d'usage très ancien et courant, il est présent partout dans notre quotidien.

Dans l'habitat, jusque dans les années 90 il a été utilisé pour la fabrication de canalisations d'eau (réseaux intérieurs et branchements publics d'eau potable), ce qui explique qu'on le détecte parfois dans l'eau du robinet.

Jusque dans les années 50, il entrait dans la composition de certaines peintures (céruse). C'est pourquoi, il subsiste aujourd'hui des peintures au plomb dans les logements construits avant 1948 et, plus particulièrement, avant 1915. (8 voir bibliographie)

Ces revêtements, souvent recouverts par d'autres depuis, peuvent se dégrader avec le temps, l'humidité (fuites, condensation du fait d'une mauvaise isolation et de défauts de ventilation) ou lors de travaux (ponçage par exemple) : les écailles et les poussières ainsi libérées sont alors sources d'intoxication.

Enfin, une autre source est l'origine industrielle. Lors de l'activité d'industries utilisant des composés à base de plomb, des retombées de poussières sur le voisinage peuvent avoir lieu. Sinon la pollution du sol antérieure à l'occupation par des tiers, peut être à l'origine d'une exposition du public.

L'ingestion ou l'inhalation de plomb est toxique. Elle provoque des troubles réversibles (anémie, troubles digestifs) ou irréversibles (atteinte du système nerveux). Une fois dans l'organisme, le plomb se stocke, notamment dans les os, d'où il peut être libéré dans le sang, des années ou même des dizaines d'années plus tard. L'intoxication par le plomb est appelée saturnisme. (7 voir bibliographie)

Lorsqu'ils sont exposés à la présence de plomb dans l'environnement, les enfants, particulièrement ceux âgés de moins de 6 ans, constituent une population à risque pour plusieurs raisons :

- pendant les premières années de sa vie, l'enfant porte spontanément les mains et les objets à la bouche. Il ingère ainsi une grande quantité de poussières. Dans certaines

conditions, ce comportement peut aller jusqu'à l'ingestion de particules non alimentaires (syndrome de PICA) telles que la terre ou des écailles de peintures. Ces dernières peuvent être très riches en plomb ;

- près de 50 % du plomb ingéré passe dans le sang (10 % chez l'adulte) ;
- pour une même imprégnation, les effets toxiques du plomb sont plus importants et plus sévères que chez l'adulte, en raison du processus de développement cérébral ;
- enfin, le plomb passe la barrière transplacentaire et l'intoxication peut commencer dès la vie intra-utérine.

Chez l'enfant, l'absorption de plomb entraîne des troubles à l'acquisition de certaines fonctions cérébrales supérieures ; ceci est cause de retards intellectuels, de difficultés d'apprentissage, de troubles psychomoteurs avec agitation, d'irritabilité et de troubles du sommeil, et au-delà d'un ralentissement de la croissance. Sur le plan purement somatique, il peut être constaté des anémies et des formes neurologiques sévères

Les pouvoirs publics sont sensibilisés au problème du saturnisme infantile depuis plus de vingt ans.

- Les mesures de prévention sont mises en place dans l'habitat, si l'état des risques d'accessibilité au plomb effectué lors de transactions immobilières est positif, ou si le système de collecte des déclarations obligatoires des cas de saturnisme infantile détecte des nouveaux cas (plombémie supérieure ou égale à 100 µg/L). (l'article L. 1334-1 et suivants du Code de la Santé Publique).

Les mesures de prévention et les possibilités d'aides financières pour le problème plomb ne prennent pas en compte les locaux d'accueil collectifs.

- C'est au contact de canalisations en plomb que l'eau peut progressivement se charger en plomb, en particulier si elle est faiblement minéralisée. La politique de gestion du risque "plomb dans l'eau" vise à remplacer progressivement les canalisations en plomb dans les réseaux publics et les réseaux intérieurs d'ici 2013, de façon à respecter les nouvelles limites de qualité du plomb dans l'eau (25 µg/L actuellement puis 10 µg/L à la fin 2013). Certaines communes injectent en continu de sels de phosphate dans les réseaux de distribution d'eau, afin de limiter la dissolution de ce métal. Ceci est prévu par le décret n° 2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles.

La circulaire DGS/VS 4 n° 98-225 du 8 avril 1998 relative aux distributions d'eau d'alimentation peu minéralisées prévoyait qu'un recensement des branchements publics en plomb sera mené notamment dans tous les lieux publics recevant des enfants en bas âge. Ces données sont disponibles au SSE.

- Au niveau industriel il y a un recensement des entreprises qui ont un usage industriel du plomb.

1.2.4 L'intoxication au CO

C'est un gaz incolore, inodore, combustible. (8,9 voir bibliographie)

Sa présence résulte d'une combustion incomplète quel que soit le combustible utilisé (bois, butane, charbon, essence, fuel, gaz naturel, pétrole, propane).

Il se diffuse très vite dans l'environnement et agit comme un gaz asphyxiant très toxique qui se fixe sur l'hémoglobine.

En France, chaque année le monoxyde de carbone est la cause d'environ 300 décès et 6000 intoxications.

Les enfants sont particulièrement sensibles et exposés au risque du monoxyde de carbone (CO) qui perturbe leur développement cérébral.

Ces accidents peuvent laisser des séquelles à vie, de type neurologique et cardiaque.

La plupart du temps, les accidents résultent de la mauvaise évacuation des fumées (conduit obstrué), de défaut de ventilation des locaux, d'un défaut d'entretien des appareils de chauffage et de production d'eau chaude ou de leur mauvaise utilisation (exemple : appareils de chauffage d'appoint utilisés en continu, groupes électrogènes...).

Malgré les campagnes d'information menées par les ministères, plusieurs épisodes d'intoxication collective ont eu lieu au début de l'année 2005. Un message du ministère de l'intérieur aux préfets, en date du 6 avril dernier, leur demande de rappeler aux maires (...) les règles d'entretien de ces appareils de chauffage. Ce message insiste sur la nécessité que les installations de chauffage dans les lieux recevant du public fassent l'objet d'un entretien régulier et soient utilisées conformément aux règles existantes.

L'objet de la circulaire interministérielle n° DGS/7C/2004/540 du 16 novembre 2004 relative à la surveillance des intoxications au CO et aux mesures à mettre en œuvre est de décrire ce nouveau dispositif de surveillance des intoxications par le monoxyde de carbone et de préciser le rôle des différents acteurs mis en œuvre à compter du 1er janvier 2005.

Il y a eu en Côte d'Or en décembre 1995, des cas d'intoxication au CO de jeunes enfants dans une cantine maternelle, 24 élèves de 3 à 6 ans et 2 adultes ont été victimes d'un début d'intoxication au CO, 3 enfants sont passés au caisson hyperbare (appareil permettant l'inhalation d'oxygène à des pressions supra atmosphériques pour remédier à l'intoxication).

L'origine en était la chaudière murale installée dans un local ventilé dont la cheminée d'évacuation des gaz n'était pas suffisamment surélevée par rapport au faitage du bâtiment. Lorsqu'il y a eu un vent violent, les gaz ont été refoulés vers l'intérieur.

La prévention des intoxications au CO est une priorité nationale comme le précisent les textes suivants :

- La circulaire DGS /DAGPB n° 162 du 29 mars 2004 relative aux missions des DRASS et des DDASS,

- Le PNSE Action 2 : Réduire de 30 % la mortalité par intoxication au monoxyde carbone à l'horizon 2008,
- Objectif 23 annexé à la loi du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique : Réduire de 30 % la mortalité par intoxication par le monoxyde de carbone.

1.2.5 Le bruit

Les cantines d'établissements scolaires, les crèches, les salles de repos des maternelles ou les locaux de sports sont souvent trop bruyants et occasionnent la fatigue et le stress de ceux qui les fréquentent, enfants comme personnel.

Le décret n° 95-20 du 9 janvier 1995 ouvre le champ de la réglementation acoustique des bâtiments autres que d'habitation. Sont visés, entre autres, les établissements d'enseignement, ils ont fait l'objet d'un arrêté, en date du 25 avril 2003 qui précise les caractéristiques acoustiques pour tout nouveau bâtiment ou partie nouvelle de bâtiment existant. Comme pour les habitations, la réglementation fixe des isolements acoustiques minimum entre locaux contigus horizontalement et verticalement mais aussi des niveaux sonores maximum de bruit d'équipement (chauffage, ventilation ...) en fonction des locaux considérés. Elle fixe un isolement acoustique minimal de 30 dB contre les bruits de l'espace extérieur et impose une quantité minimale de matériaux absorbant dans les circulations communes intérieures (couloirs, escaliers ...). (10 voir bibliographie)

L'opération "1000 cantines" lancée à la fin de l'année 1992 par le Ministère de l'Écologie et du Développement Durable (MEDD), a permis de subventionner les travaux de réhabilitation acoustique de plus de 1000 cantines et restaurants scolaires. Le MEDD relance l'opération en l'étendant aux crèches, aux salles de repos d'écoles maternelles et aux locaux sportifs. Le plan national d'actions contre le bruit élaboré en 2003 prévoit des opérations de cofinancement pour la réhabilitation de 500 crèches, 500 salles de repos d'écoles maternelles, 500 cantines scolaires et 250 locaux de sports (gymnases et piscines).

La circulaire du 28 décembre 2004 relative à la mise en œuvre du plan national de lutte contre le bruit, réhabilitation acoustique des établissements recevant des jeunes enfants, a été complétée par la circulaire du 31 mai 2005 sur les conditions d'attribution des aides (annexe 8).

1.2.6 L'équipement sanitaire

Dans quelques uns des établissements retenus les enfants sont très jeunes et sont dans la période d'apprentissage de la propreté, la disponibilité d'équipements propres, adaptés et agréables est indispensable tant sur le plan sanitaire qu'éducatif. Une enquête sur

l'hygiène à l'école parue dans la "santé de l'homme montre l'importance de la qualité des locaux pour les élèves. (11 voir bibliographie)

Il est bien évident qu'en plus des conséquences sanitaires dues à une mauvaise conception et à un mauvais entretien de ces équipements, ce sont des pathologies du type infections urinaires ou génitales, troubles mictionnels et constipations qui peuvent se produire. Ces problèmes peuvent avoir également des conséquences sur la scolarité (maux de ventre et gêne dans les travaux scolaires).

Des directives et des recommandations concernant les constructions scolaires existent mais sont applicables lors de travaux, pour les autres établissements les textes ont été abrogés ou n'existent pas.

Aucun règlement ne lie la capacité d'accueil et l'équipement sanitaire, si ce n'est le Règlement Sanitaire Départemental (RSD) dont les prescriptions restent très générales.

Le Règlement Sanitaire Départemental de Côte d'Or (Arrêté préfectoral n° 728DDASS80 du 31 décembre 1980) prévoit dans son titre III les dispositions applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d'habitation, sauf pour ceux faisant l'objet de réglementations particulières.

"Article 67. - Équipement sanitaire.

Dans les établissements ouverts ou recevant du public doivent être aménagés, en nombre suffisant et compte tenu de leur fréquentation, des lavabos, des cabinets d'aisances et urinoirs. Ils doivent être d'un accès facile, les cabinets et urinoirs ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurants, cuisines ou resserres de comestibles.

Les locaux sanitaires doivent être bien éclairés, ventilés, maintenus en parfait état de propreté, et pourvus de papier hygiénique.

Les lavabos doivent être équipés de produit de nettoyage des mains et d'un dispositif d'essuyage ou de séchage.

Le sol des locaux sanitaires, leurs parois et leurs plafonds doivent être en matériaux lisses, imperméables, imputrescibles et résistants à un nettoyage fréquent.

Article 72. - Entretien des locaux.

Le sol des locaux, les murs ainsi que les sièges de W.C. doivent être maintenus en constant état de propreté. Toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des insectes.

Le balayage à sec est interdit."

Le CSP prévoit dans son article L.1311-1 : « ... des décrets en Conseil d'État, ..., fixent les règles générales d'hygiène ..., notamment en matière : ...de tous les milieux de vie de l'homme ; ... ». Aucun décret n'est encore paru pour le domaine concerné, ce sont les dispositions du RSD en vigueur qui s'appliquent et qui ne peuvent être modifiées.

1.2.7 L'hygiène alimentaire

L'hygiène alimentaire regroupe les techniques et les principes qui visent à protéger la qualité, la salubrité et l'innocuité des denrées, l'objectif étant la protection de la santé du consommateur.

L'infection alimentaire est une maladie due à la consommation d'aliments contaminés par des bactéries pathogènes (exemple : Salmonella, E. Coli, Shigella ...).

L'intoxication alimentaire est causée par l'ingestion d'aliments contenant des toxines provenant de bactéries (exemple : Clostridium Botulinum, Staphylococcus...), moisissures ou certaines plantes (exemple : des baies ou des champignons).

Les symptômes de toxi-infection alimentaire ressemblent à ceux d'une grippe ou d'une gastro-entérite. Les symptômes les plus courants sont les crampes abdominales, les nausées, les vomissements, la diarrhée, la fièvre et les maux de tête. Cependant, dans certains cas on peut aller jusqu'à l'insuffisance respiratoire, l'insuffisance rénale, la paralysie, et sur des sujets faibles, la conséquence peut être la mort.

Un foyer de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est défini par la survenue de moins deux cas groupés, d'une symptomatologie similaire, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Les TIAC sont à déclaration obligatoire. La DDASS (MISP et SSE) intervient en collaboration avec la DDSV sur l'enquête pour l'identification de l'aliment incriminé dans un épisode de TIAC.

Pour prévenir ces accidents sanitaires le législateur a élaboré de nombreux textes qui réglementent les différentes phases de la production de produits alimentaires.

L'arrêté du 29 septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, (annexe 11) la DDSV assure le contrôle de l'application de ce texte dans les établissements.

Si depuis sa parution la mise en pratique des principes développés a été réalisée dans de nombreux établissements, il reste les petites structures qui ont du mal à les mettre en place tant dans les pratiques que dans l'aménagement des locaux.

1.2.8 Remarques

A l'issue de l'observation des dangers potentiels que représentent les paramètres retenus et des réglementations qui les cadrent, il est important de savoir quelle est la part d'intervention des différents organismes sur ces domaines.

1.3 Les intervenants dans le suivi des établissements recevant des enfants

Le fait de définir les établissements appartenant au champ de l'étude limite le nombre d'intervenants.

L'identification de ces partenaires s'est faite avec l'ingénieur du génie sanitaire qui de par sa connaissance des instances locales a suggéré des partenaires potentiels, la liste a été complétée par l'observation des textes réglementaires cadrant les établissements retenus et enfin, au cours des rencontres ou des contacts téléphoniques, les partenaires ont été amenés à suggérer d'autres structures dont l'action pouvait être cohérente avec le sujet de l'étude.

Les acteurs retenus sont ceux qui pouvaient avoir compétence sur la qualité des locaux et l'accueil des enfants, compétence qui pouvait s'exprimer en terme de responsabilité, de tutelle administrative, ou de capacité technique et financière.

Les intervenants contactés sont les suivants :

Les services de l'état :

- L'inspection académique (IA)
- La Direction Régionale de la Jeunesse et des Sports (DRJS)
- La Direction Régionale de l'Environnement (DIREN)
- La Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV)
- La Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS)
- La Direction Départementale de l'Équipement (DDE)
- Le Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS)
- Le Service "Dotation Globale d'Équipement" de la Préfecture
- Le service mission "Europe" du SGAR Préfecture de la région Bourgogne

Les collectivités territoriales

- Le service de protection maternelle infantile du Conseil Général (PMI)
- La commune par l'association des maires de Côte d'Or
- Le service communal d'hygiène et de santé de Dijon (SCHS)

Les autres partenaires

- La caisse des allocations familiales (CAF)
- L'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME)

Le détail du recueil d'informations sur les partenaires et les aides financières est développé dans l'annexe 7.

2 METHODE DE TRAVAIL ADOPTEE

Pour la réalisation de cette étude, suite à l'identification des différents acteurs, le recueil des données s'est fait par entretien après prise de rendez-vous ou par simples contacts téléphoniques si la personne ne disposait pas de possibilités de rendez vous ou d'éléments qui intéressaient l'étude.

Une trame d'entretien a été élaborée pour comprendre les domaines d'intervention, mieux appréhender leur culture professionnelle et quantifier le parc des structures sur le département de Côte d'Or. (annexe 5)

La participation à des réunions régionales sur des thématiques évoquées dans le sujet a permis de compléter des informations sur le rôle et les actions du ministère de la santé à l'échelon des services déconcentrés (groupe de travail régional sur le radon, groupe de travail régional sur l'habitat, comité de liaison santé environnement)

Pour compléter les données, du fait d'une période d'étude limitée à deux mois, une recherche bibliographique sur les critères sanitaires, partenaires et établissements a été réalisée sur Internet (RESE, sites Internet, textes réglementaires...) au fur et à mesure du déroulement du stage. De même, les expériences déjà réalisées dans les départements voisins ont été consultées.

Pour aider le lecteur sur la situation des établissements recevant des enfants une synthèse des informations portant sur les types d'accueil et les instances partenaires a été rédigée. (annexes 6 et 7)

L'aspect financier a été appréhendé sous l'angle des aides susceptibles d'être allouées aux propriétaires ou aux gestionnaires des locaux.

Le point a été fait régulièrement au cours d'entretiens avec l'IGS pour évaluer les données recueillies et affiner les propositions développées.

Comme l'action 29 du PNSE sur la qualité des bâtiments accueillant des enfants prévoit "qu'un guide méthodologique de recensement, assorti d'indicateurs de qualité sera élaboré et proposé dès 2005 aux collectivités locales afin de guider le choix des implantations nouvelles qui doivent satisfaire des critères de propreté et de calme et de limiter les risques pour les implantations existantes" une demande d'informations sur l'évolution de ce projet a été envoyée à la DGS. Il s'avère que c'est le Ministère de l'Écologie qui pilote cette action, un groupe de travail pour la définition d'un cahier des charges pour la conception du guide a été créé. Le document sera diffusé en 2006. (annexe 4 et contact téléphonique du 01 juin 2005)

2.1 Informations recueillies auprès du service Santé Environnement

Pour mieux appréhender au niveau local comment se situait l'action du service Santé Environnement de la DDASS de Côte d'Or par rapport aux autres intervenants, les informations sur les méthodes de travail ont été recueillies auprès des techniciens sanitaires. Ils sont deux à travailler actuellement dans la cellule "espace clos". La gestion des dossiers "habitat", "bruit", "saturnisme" leur laisse peu de disponibilité pour effectuer un contrôle systématique des établissements recevant des enfants.

Les actions sur les établissements recevant des enfants sont basées sur l'application des règles sanitaires générales du RSD. Ces interventions sont ponctuelles :

- Avis sur les demandes de permis de construire pour les écoles et les crèches,
- Visites de CLSH et de CV lors de plaintes,
- Interventions sur les restaurants collectifs en cas de TIAC ou d'intoxication au CO.

Si les actions de terrain sur les locaux ne sont pas systématiques, c'est par le biais de thématiques sanitaires initiées par le Ministère de la Santé telles que l'exposition au radon, à l'amiante, la prévention du saturnisme que SSE de la DDASS agit sur les bâtiments recevant des enfants.

- Sur le problème "radon" la Côte d'Or n'est pas un département classé à risque mais les mesures réalisées montrent que certaines communes de l'ouest et du sud du territoire départemental présentent un potentiel d'exhalation de radon. La liste des communes concernées et des ERP présents sur leur territoire a été établie par le SSE. En collaboration avec la DRASS, la DDASS lance au cours de l'hiver 2005/ 2006 une nouvelle campagne de mesure dans les ERP.

- En ce qui concerne la problématique liée à l'amiante, une information a été réalisée début 2002 par la DDASS de Côte d'Or auprès des propriétaires d'établissements recevant du public (crèches, haltes-garderies, locaux scolaires ...) sur l'obligation de recherche et d'identification de l'amiante dans les flocages, calorifugeages et faux plafonds, ainsi que son état de conservation et, exigeait un retour d'informations. Ces données sont disponibles au SSE.

- Les mesures de détection du plomb et la prévention du saturnisme lié à l'habitat ainsi que les aides financières, ne sont pas applicables aux lieux d'accueil d'enfants. En Côte d'Or, un arrêté préfectoral définissant l'ensemble du département comme zone à risque d'exposition au plomb est entré en vigueur le 3 mai 2004.

(articles L. 1334-1 et suivants du Code de la Santé Publique)

Pour les branchements au réseau d'eau potable, la circulaire DGS/VS 4 n° 98-225 du 8 avril 1998 relative aux distributions d'eau d'alimentation peu minéralisées prévoyait qu'un recensement des branchements publics en plomb serait mené notamment dans tous les lieux publics recevant des enfants en bas âge. Ces données sont à l'heure actuelle au SSE.

La DDASS dispose de listes d'établissements susceptibles d'exposer les enfants aux risques liés au radon, à l'amiante, et au plomb. En outre des listes exhaustives d'établissements recevant des enfants sont incluses dans les plans "défense". Les rencontres avec les partenaires ont permis l'acquisition de listes à jour.

2.2 Résultats des entretiens

L'étude consistait à identifier les différents partenaires pour clarifier les rôles, missions et compétences de chacun dans le domaine des établissements recevant des enfants et de proposer une méthodologie de suivi de la qualité ou de l'état des locaux.

2.2.1 DDE

La Direction Départementale de l'Équipement avec laquelle la DDASS collabore entre autre sur la problématique "saturnisme" dans l'habitat n'a pas de moyens d'intervention sur les établissements recevant des enfants, en dehors de la gestion des demandes de permis de construire (Code de la construction), et l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

2.2.2 SCHS de Dijon

Il n'y a pas de suivi de ces établissements par le SCHS de Dijon sur le territoire de la commune, ce sont les services "techniques" qui assurent le suivi des locaux, et le service "éducation" pour le fonctionnement. Le passage de la commission de sécurité de l'agglomération dijonnaise est programmé régulièrement sur les établissements existants, et elle est consultée sur les projets.

2.2.3 Extraits des renseignements issus des contacts avec les autres organismes

Le détail du recueil d'informations sur les partenaires et les aides financières est développé dans l'annexe 7.

Organismes de contrôle

Des rencontres avec les organismes et des recherches, il ressort que les services consultés qui autorisent ou contrôlent le fonctionnement des établissements d'accueil (PMI, IA, DRJS) disposent tous de personnel médical (médecin de PMI, médecin scolaire, médecin jeunesse et sports), le centre de leur préoccupation est bien sûr le développement physique et psychologique de l'enfant, l'éveil de l'individu à son environnement, le contexte social et familial, et l'apport de la structure sous l'aspect éducatif et pédagogique. Ils s'intéressent au fonctionnement des équipes d'encadrement, aux compétences du personnel et au suivi des enfants lors de signalements de problèmes particuliers, mais aussi à d'autres thématiques (exemple : la lutte contre le dopage chez les jeunes ou l'éducation pour la santé...). Le rythme de passage dans les établissements

est variable (tous les 3 ou 4 ans pour les accueils petite enfance), conséquence de la charge de travail sur les secteurs par rapport au potentiel en personnel.

- le service PMI : les accueils "petite enfance"

Si des critères de conception ou d'aménagement de locaux sont pris en compte, pour la relation de l'enfant à l'espace, c'est sous forme de recommandations. En effet, pour les crèches et les haltes garderies, le décret du 1^{er} août 2000 a introduit une souplesse dans les normes pour soutenir le développement des lieux d'accueil (annexe 9). Même si la PMI de Côte d'Or a inscrit des paramètres descriptifs dans sa grille d'inspection, signifiant bien la préoccupation des médecins sur les conditions matérielles de l'accueil, ces paramètres n'ont pas d'assise réglementaire. De plus, à la création d'un établissement, le service de PMI émet un avis sur le projet avant ouverture donc sans connaître les bâtiments. La priorité de ce service reste le projet éducatif et social de la structure. Il est fait appel pour l'agrément des locaux aux avis de la commission de sécurité et du service DSV instruisant la déclaration d'ouverture d'un établissement de restauration. Ces avis sont prévus réglementairement. L'avis de la DDASS n'est pas prévu.

- le service de la DRJS : les centres de vacances et les CLSH

Pour les établissements de loisirs, le constat est le même, le décret du 3 mai 2002 modifié a abrogé les textes antérieurs qui prévoyaient la déclaration de première ouverture de locaux et des contraintes d'équipements et de configuration (annexe 10). Il convient de relever qu'une instruction du 1^{er} juillet 2003 demandait de maintenir les exigences antérieures en terme de volume par occupant dans les locaux d'hébergement des centres de vacances, mais c'est le seul paramètre retenu. Les services de la DRJS se prononcent sur la déclaration du séjour, l'orientation de l'avis est éducative et pédagogique. Les contraintes portant sur les locaux sont, comme précédemment, la déclaration d'ouverture du restaurant collectif et l'avis de la commission de sécurité lors de sa dernière visite ; quelques fois une simple déclaration sur l'honneur du responsable du séjour de la conformité des lieux à la réglementation relative à la sécurité contre l'incendie et les risques de panique est acceptée lorsque la visite de la commission n'est pas exigée (5^{ème} catégorie). L'avis de la DDASS n'est plus sollicité.

- l'Inspection Académique : les écoles maternelles et élémentaires

La situation des établissements scolaires est légèrement différente. Les projets d'aménagements, constructions ou restructurations de locaux scolaires sont soumis aux services de l'Inspection Académique qui les transmet à la DDASS pour avis, cela ne concerne que les établissements publics. L'IA dispose de valeurs indicatives de surfaces pour les écoles maternelles et élémentaires et pour ces dernières de recommandations d'équipements sanitaires. Un comité départemental d'hygiène suit les problèmes "matériel" signalés dans les établissements jusqu'à leur disparition. Les inspecteurs regardent plus l'aspect pédagogique, mais leur récente désignation comme ACMO (agent

chargé de la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité) les sensibilise plus à la qualité des locaux. Il reste le secteur des écoles privées non soumis aux procédures citées ci dessus, si ce n'est comme pour tous les établissements recevant du public, à la visite de la commission de sécurité suivant leur catégorie et à celle de la DDSV s'il y a de la restauration.

- La DDSV

La DDSV assure le contrôle des établissements de restauration avec des fréquences variables suivant le type d'activité. Ce service collabore régulièrement avec les acteurs de la PMI et de la DRJS pour l'amélioration de la restauration et la sensibilisation de ces instances aux problèmes de structures ou de pratiques observées dans les établissements.

- Le SDIS

Le SDIS a, entre autres charges, les visites périodiques des ERP, il effectue ces visites avec la commission de sécurité à la demande des maires ou des responsables d'établissements. Pour les structures de 5^{ème} catégorie il n'y a pas obligation de passage régulier de la commission. L'avis de la commission est consultatif, c'est le maire qui autorise l'ouverture de l'établissement.

Le SDIS de Côte d'Or a pris l'option de développer un travail de pré visite pour mieux étudier les locaux et disposer des rapports de conformités exigés lors de la visite plénière de la commission. La prévention des intoxications au CO est prise en compte dans l'examen des systèmes d'aération. La détection de CO est possible par ce service équipé du matériel adéquat, mais elle n'est pratiquée qu'en cas de problème avéré.

- Le maire

En Côte d'Or, hormis les écoles privées et la majorité des centres de vacances, les locaux hébergeant des structures d'accueil d'enfants sont pour la plupart propriété des communes avec gestion communale ou intercommunale.

Si le maire est l'autorité compétente sur la commune pour autoriser la création, l'aménagement et le fonctionnement d'établissements recevant des enfants, il se retrouve en tant que représentant de la commune "propriétaire", responsable de la sécurité et de la conformité du bâti. C'est donc à la commune qu'incombe la charge financière de la construction, de l'entretien et de la mise en conformité des locaux.

Certains organismes peuvent apporter une aide financière pour la construction, la restructuration, la mise en conformité de locaux scolaires, de loisirs ou de petite enfance.

Organismes susceptibles d'aider financièrement

Les organismes susceptibles d'aider les propriétaires des établissements ont été consultés sur leur potentiel et leurs contraintes.

- Le SGAR : le FEDER et le FSE

Le SGAR secrétariat général des affaires régionales peut soutenir des projets de création de structures d'accueil pour les enfants (crèches, haltes garderies, centres de loisirs) et permettre aux porteurs de projet de prétendre à des aides européennes sur des fonds prévus sur la période 2000-2006. Il faut que la commune, siège du projet, se situe dans une zone concernée par l'objectif d'aide et puisse prétendre au FEDER (fonds européens de développement régional) ou au FSE (fond social européen). Il n'est pas acquis que cette priorité de "service à la population" soit maintenue telle quelle dans la prochaine programmation qui débutera au 1^{er} janvier 2007.

Pour la Côte d'Or, le Châtillonnais, les régions de Saulieu et de Arnay le Duc sont en zones concernées et le Dijonnais partiellement concerné.

Pour la définition des priorités pour les aides européennes au niveau national, la DRASS de Bourgogne a proposé comme piste prioritaire la "qualité des bâtiments accueillant des enfants".

- La Préfecture : la DGE

Les communes de moins de 2000 habitants ou jusqu'à 20 000 habitants mais avec un faible potentiel fiscal peuvent percevoir la DGE dotation globale d'équipement des communes. C'est une enveloppe d'État gérée par les services de la préfecture. Cette dotation peut couvrir jusqu'à 60% du montant des travaux hors taxes, suivant les catégories d'investissements fixées par une commission d'élus. La dotation peut être attribuée sur une opération étalée sur plusieurs années (exemple : pour des travaux sur des établissements scolaires) et être complétée par d'autres aides.

- La DIREN : La Direction Régionale de l'Environnement

La mise en place du plan national d'actions contre le bruit, plan élaboré en 2003 prévoit des opérations de cofinancement pour la réhabilitation de 500 crèches, 500 salles de repos d'écoles maternelles, 500 cantines scolaires et 250 locaux de sports (gymnases et piscines) sur 5 ans. La DIREN a en charge l'information aux intéressés, l'étude des dossiers et la gestion de la ligne budgétaire régionale. La circulaire du 28 décembre 2004 relative à la mise en œuvre du plan national de lutte contre le bruit, réhabilitation acoustique des établissements recevant des jeunes enfants prévoit les conditions d'attribution de cette aide. (annexe 8)

- L'ADEME

L'ADEME agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie peut accompagner les collectivités dans leurs projets, dans la limite de ses champs d'actions prioritaires. Les études de faisabilités pour l'exposition au radon et la prévention des intoxications au CO peuvent être aidées. C'est toutefois la maîtrise de l'énergie et la mise en place de chauffage avec des énergies renouvelables qui seront soutenues financièrement. L'ADEME est engagée dans les développements de la haute qualité environnementale

(HQE). La qualité environnementale des bâtiments consiste à maîtriser les impacts des bâtiments sur l'environnement extérieur et à créer un environnement intérieur sain et confortable pour les occupants.

- La CAF

La caisse d'allocations familiales (CAF) finance le fonctionnement des structures d'accueil de la petite enfance en versant des prestations de services aux gestionnaires (PSU, contrats "enfance" ou "temps libre"). Des aides à l'investissement pour des mises aux normes sur les édifices à vocation périscolaire peuvent atteindre de 20% à 40% du montant des travaux en fonction du potentiel fiscal de la commune. Les aides sont issues de fonds propres à la CAF ou sur des fonds d'État (exemple : DAIPE). Une convention d'objectifs et de gestion qui lie la CAF et l'État doit être signée pour la période 2005-2008.

- Le Conseil Général

Le Conseil Général de Côte d'Or attribue une subvention de 10% à la création d'établissements d'accueil "petite enfance".

3 PROPOSITION DE TRAVAIL POUR LE SUIVI DES STRUCTURES AU REGARD DE CRITERES SANITAIRES

Il apparaît que sur les thématiques qui touchent à la qualité des bâtiments les intervenants sont peu nombreux. L'acteur principal est généralement le maire en terme de responsabilité et de financement. Le SDIS et la DDSV interviennent sur des aspects spécifiques, la DDASS dispose d'un potentiel d'intervention limité par l'application de prescriptions générales du RSD, qui est aussi une police du maire, et l'application de textes sur des thèmes particuliers.

3.1 État des lieux

La Côte d'or est un des quatre départements composant la Région Bourgogne (avec l'Yonne, la Nièvre, la Saône et Loire). La Bourgogne conserve un caractère rural marqué. La Côte d'or (510 334 habitants) compte 707 communes sur ses 8763 Km² mais 75% de sa population se situe dans l'espace urbain. Elle est le département le plus jeune de la région, la moyenne d'âge des côte-d'oriens est de 38 ans. La structure d'âge de la population au 1^{er} janvier 2003 indique que 35710 habitants ont moins de 6 ans et 68111 sont compris entre 6 et 16 ans, soit 20% de la population du département. (12,13,14 voir bibliographie)

D'après les données fournies par les partenaires, il y a en Côte d'Or :

679 écoles maternelles et élémentaires

46 centres de vacances

294 centres de loisirs sans hébergement

63 crèches

420 établissements de restauration qui les desservent.

Les services de contrôles et/ou de tutelle représentent en personnel sur le terrain :

L'IA 12 inspecteurs et 1 médecin scolaire

La DRJS 20 contrôleurs et 1 médecin

La PMI 17 médecins

La DDSV 4 techniciens

Le SDIS 6 préventionnistes

La DDASS 2 techniciens

3.2 Proposition

En dehors de l'action de la DDSV sur l'hygiène alimentaire, les rencontres avec les différents opérateurs ont permis de constater que la problématique sanitaire des locaux n'était pas la priorité chez les autres intervenants. La compréhension de leurs missions et la connaissance de leurs compétences ont mis en évidence le manque de règlement sur la qualité sanitaire spécifique aux bâtiments d'accueil d'enfants en dehors des règles générales qui s'appliquent aux ERP et de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. C'est dans les thématiques telles que le radon, l'amiante ou les branchements "plomb" que les prescriptions sont les plus précises mais pas toujours connues des autres services. Il ressort que SE dispose d'informations sur les locaux que les partenaires ne connaissent pas et réciproquement. Le maire est bien souvent l'acteur principal en terme de responsabilité. Il existe des aides de financement mais l'information n'est pas toujours bien perçue par les intéressés.

Ces constats amènent à faire la proposition suivante : Un partenariat pourrait être envisagé entre les administrations impliquées selon leurs compétences, les représentants des organismes propriétaires et/ou gestionnaires et enfin les financeurs potentiels.

L'importance du champ d'intervention que représentent les locaux accueillant les enfants, le nombre de structures existantes, la multitude de facteurs susceptibles d'agir sur la santé des enfants et les acteurs en charge de cette qualité conduisent à proposer la mise en œuvre d'une collaboration entre les différents acteurs autour du thème des locaux. Sous le thème principal de la veille de la qualité des bâtiments accueillant des jeunes enfants en Côte d'Or, dans l'optique de développer l'amélioration des locaux, la prévention des situations à problème et l'information des partenaires, 3 objectifs opérationnels pourraient être proposés : 1 identifier les établissements susceptibles de poser problème, et suivre les mises en conformité, 2 créer un réseau d'information à destination des intervenants et 3 sensibiliser les partenaires financiers.

3.2.1 Mise en place d'un réseau de partenaires : composition et objectifs

Pour mener à bien ces objectifs, un groupe de travail pourrait associer dans un premier temps, des représentants de :

L'Inspection Académique (IA)

La Direction Régionale de la Jeunesse et des Sports (DRJS)

La Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV)

La Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS)

Le Service Départemental d'Incendie et de Secours(SDIS)

Le service de Protection Maternelle Infantile du Conseil Général (PMI)

L'association des maires de Côte d'Or

L'élargissement à d'autres partenaires pourra se faire en fonction des actions développées.

A) Objectif 1 : Identifier des établissements susceptibles de poser problème, et suivre les mises en conformité

Il y a déjà des réseaux d'intervenants qui connaissent les locaux et qui ont connaissance des projets.

a) *Action 1 : Faire une liste des établissements à risque.*

Une coopération inter services permettrait de faire remonter au niveau du groupe de travail les établissements susceptibles d'être concernés par une thématique sanitaire, on peut citer comme exemples :

- les locaux situés dans une zone à potentiel d'exhalation radon, avec présence excessive de radon confirmée par des mesures, et sur lesquels doivent être entrepris des travaux de réduction de radon dans l'air,

- les établissements dans lequel la présence de produits à base d'amiante a été confirmée, et qui nécessitent des travaux,

- les bâtiments potentiellement à risque par la présence de plomb dans les revêtements du fait de leur ancienneté et de leur état ou disposant encore de branchements "plomb",

- les locaux dont les occupants peuvent être exposés au bruit du fait d'un environnement sonore ou d'une mauvaise acoustique des matériaux de l'immeuble,

- les locaux ne disposant pas d'équipements sanitaires corrects,

- les établissements mal conçus au regard de la réglementation sur la restauration collective, et ceux dans lesquels les pratiques ne sont pas correctes,

- mais aussi, les locaux pour lesquels la commission de sécurité a émis des réserves ou pour les établissements de "5^{ème} catégorie" pour lesquels une visite est souhaitée par les organismes de contrôle

Ce ne sont que des exemples et qui pourraient être complétés lorsque d'autres risques émergents seraient identifiés.

Une liste d'établissements pour lesquels chaque risque serait défini comme présent ou non pourrait être établie.

Les médecins de chaque organisme seraient alors informés des risques de pathologies susceptibles d'être rencontrée chez les enfants, mais avant tout cette identification sera utile pour faire de la prévention et suivre les procédures de mise en conformité.

b) Action 2 : Suivre les établissements à problème.

Des inspections communes pourraient être programmées sur des établissements dits à problème ou ceux faisant l'objet de prescriptions, un suivi des travaux pourrait être fait avec information en retour au groupe de travail.

c) Action 3 : Repérer les sites qui ne font pas l'objet de visite.

Par comparaison des listes des différents services, le repérage des structures non visitées ou contrôlées seulement sous un angle très spécifique (exemple : Contrôle uniquement du pôle restauration) pourrait être réalisée.

Ces locaux pourraient faire l'objet d'une attention particulière de la DDASS (exemple : les écoles privées). Un état du bâti au travers des normes sanitaires permettrait de repérer les éventuels sites à risque.

d) Action 4 : Surveiller la qualité des aménagements

Les projets sur lesquels il y a des doutes concernant la qualité de l'aménagement, pourraient être évoqués au sein du groupe de travail, et faire l'objet d'une collaboration avec le service instructeur.

Dans le cadre de cette action, une attention particulière serait portée à la mise en pratique de la HQE, démarche volontaire de management de la qualité environnementale des opérations de construction ou de réhabilitation de bâtiment. Elle a pour objectifs la qualité de vie de l'occupant et la protection de l'environnement.

e) Action 5 : Travailler sur une thématique non développée au niveau national

Certains départements peuvent présenter des caractéristiques particulières ou souhaiter étudier certains problèmes en position de "pilote".

Exemple : Recherche de plomb dans les établissements anciens accueillant des enfants.

Une démarche devra alors être définie avec les partenaires.

- ✓ Sur la définition des critères pour la sélection de locaux et des occupants,
- ✓ Sur le contact avec les responsables (propriétaires et gestionnaires),
- ✓ Sur l'information des financeurs potentiels,

- ✓ Sur les conditions et la réalisation des recherches,
- ✓ Sur le suivi et la réalisation des réfections.

B) Objectif 2 : Créer un réseau d'information à destination des intervenants.

L'intérêt d'un réseau pour l'information est que celle ci peut prendre plusieurs formes et peut mieux diffuser pour atteindre les personnes intéressées.

a) *Action 6 : Faire connaître les actions développées par le ministère de la santé.*

Les partenaires sont identifiés sur le terrain dans le domaine de l'accueil d'enfants, contrairement au SSE de la DDASS; ils ont exprimé au cours des rencontres leur méconnaissance des actions de la DDASS dans leur champ d'intervention, l'opportunité du réseau permettrait à la DDASS de mieux faire connaître ses compétences techniques et administratives.

b) *Action 7 : Diffuser les mises à jour réglementaires.*

✓ Le guide méthodologique prévu au PNSE pour guider les collectivités dans le choix des implantations nouvelles qui doivent satisfaire des critères de propreté et de calme et limiter les risques pour les implantations existantes, doit être élaboré sous le pilotage du Ministère de l'Écologie, sa parution est prévue en 2006.

La diffusion de ce document pourrait se faire par les membres du réseau de partenaires avec une aide à la transcription sur le terrain.

✓ Informer sur les évolutions réglementaires

L'exemple peut être la parution le 31 mai 2005 de la circulaire relative à la mise en œuvre de plan de lutte contre le bruit, réhabilitation acoustique des établissements recevant des jeunes enfants (annexe 8). Ce texte prévoit une aide sous forme de subvention pour la réhabilitation de crèches, cantines, salles de repos de maternelles, en terme d'acoustique interne. La DIREN de Bourgogne ne dispose que d'un seul projet sur le département de Côte d'Or.

Les partenaires peuvent avoir connaissance des problèmes rencontrés dans les locaux et aider à la diffusion de ce genre d'information.

c) *Action 8 : Participer ou initier de campagnes de sensibilisation.*

✓ Une sensibilisation à la prévention des intoxications au monoxyde de carbone avant les périodes hivernales pourrait être initiée. Elle pourrait s'adresser aux responsables d'établissements, aux propriétaires des locaux mais aussi aux partenaires qui visitent les locaux. Le personnel du SDIS est déjà sensible à ce risque, les inspecteurs d'Académie doivent suivre une formation sur l'hygiène et la sécurité au travail et une sensibilisation aux questions touchant à la prévention médicale (décret n°82-453 du 28 mai 1982 modifié) ils devraient être attentifs à ce problème.

✓ Une sensibilisation aux problèmes acoustiques sur une thématique particulière, comme les cantines scolaires, en collaboration avec les services de tutelle (inspection académique), et peut être dans le cadre d'un module éducatif. Il pourrait être envisagé le prêt d'afficheurs de décibels avec ou sans enregistreurs (matériel mis à disposition par la DRASS).

Ceci peut être une première étape dans la mise en évidence des locaux présentant une mauvaise acoustique interne.

d) *Action 9 : Renseigner les maîtres d'ouvrages.*

Ou orienter les demandeurs vers les structures capables de répondre à leurs interrogations,

✓ - sur les procédures de contrôles légaux incombant aux responsables, par exemple les diagnostics "amiante",

✓ - sur l'existence et les conditions d'obtention d'aides éventuelles au financement des études et des travaux.

e) *Action 10 : Intervenir au cours des formations.*

La DRJS organise tous les ans une journée d'information à l'attention des organisateurs de séjours d'enfants. La diffusion d'information orale ou sur papier peut se faire à ce moment là. D'autres journées de regroupements peuvent avoir lieu.

C) Objectif 3 : Sensibiliser les partenaires financiers.

Les conséquences financières de maintenance et d'entretien des établissements peuvent être très importantes sur le budget communal ou associatif. Seules certaines agglomérations disposent du personnel technique capable de réaliser une étude de faisabilité et capable de procéder aux travaux.

On peut citer le "radon" comme exemple :

Pour diminuer la concentration en radon dans les ERP, lorsque les taux sont supérieurs à 1000 Bq/m³ une simple ventilation est insuffisante, le montant des travaux de traitement de l'interface "sol-local" peut s'élever de 5000 à 8000 euros, si la mise en surpression des salles par VMC est nécessaire c'est 4000 à 5000 euros supplémentaires.

A ces investissements doivent s'ajouter les frais d'étude préalable et ceux induits par les conséquences de certains travaux (pertes thermiques, bruit...).

(Renseignements issus de la réunion régionale sur le radon du 14 juin 2005, présentation de l'Observatoire Régional de la Santé ORS).

a) *Action 11 : Informer les organismes financeurs des thématiques nationales.*

Les organismes financiers ont des critères de participation, telle que : les thématiques (exemple : DIREN, ADEME) ou les types d'établissements (exemple : la CAF) ou les modes de gestion (exemple : la DGE).

Lorsque des actions de prévention sont développées sur le département, les organismes susceptibles d'intervenir financièrement devraient être informés des thématiques sanitaires mises en œuvre, des conséquences sanitaires, et de la réglementation applicable.

b) *Action 12 : Informer les organismes financeurs des établissements posant problème.*

Action à développer pour permettre l'anticipation des besoins financiers des établissements et la programmation budgétaire en tenant compte des locaux à traiter en priorité au regard des risques pour la santé et la sécurité des enfants.

3.2.2 Moyens et limites de mise en œuvre

Les services de contrôle représentent plus de 60 personnes sur le terrain, toutefois les services intervenant dans le contrôle des établissements (PMI, IA, DRJS) ne se sentent pas compétents pour émettre des réserves sur la qualité d'un bâtiment dans la mesure où ils ne disposent pas d'outil réglementaire adapté et, où leur optique d'analyse est sociale et éducative.

La parution du guide est donc très importante, il faudra toutefois que ce document soit assorti de l'outil juridique qui permette de faire appliquer ses préconisations.

Il ne faut pas négliger la charge de travail déjà conséquente pour ces agents et au-delà de la préoccupation sanitaire l'importance de l'aspect social dans le rôle des installations d'accueil.

Sous la réserve de faire adhérer les différents acteurs à la problématique sanitaire des locaux accueillant des enfants, une cellule d'échange et de travail permettrait d'optimiser la capacité de l'intervention sur le terrain du fait de l'existence de réseaux actifs, et d'intervenants identifiés et reconnus par les responsables d'établissement. Elle faciliterait la prise en compte du fait que certaines structures peuvent avoir plusieurs fonctions (exemple : école, CLSH, halte, garderie, cantine).

Dans un souci de cohérence des interventions, il faudra tenir compte des priorités et des préoccupations de chacun.

CONCLUSION

La déclinaison au plan local de l'intérêt national pour la qualité des bâtiments accueillant des enfants conduit à faire le point sur les différents organismes qui interviennent à un moment ou à un autre sur les structures du département de Côte d'Or.

S'il est incontestable que les services partagent la valeur essentielle qu'est la protection de la santé des enfants, l'approche n'est pas identique pour tous. Sur une sélection d'établissements touchant plutôt la petite enfance, la clarification des rôles et missions des services concernés met en évidence des compétences variables suivant les acteurs, pas toujours bien appréhendées par les partenaires. La complexité concerne également les locaux dans leur fonctionnement. La fréquence de passages des organismes de contrôle est limitée par le nombre important d'établissements sur un département et le potentiel des services.

Il apparaît, en terme de qualité sanitaire, qu'il n'y a pas de réglementation précise concernant les établissements accueillant les enfants mais une multitude de textes qui concernent des thématiques, d'où la complexité du suivi des locaux. Le PNSE prévoit la diffusion d'un guide méthodologique qui définira les critères sanitaires que doivent satisfaire les établissements existants ainsi que les projets d'accueil d'enfants. L'observation sur quelques thèmes sanitaires confirme la complexité dans le suivi de la qualité des bâtiments, de même que dans la gestion par les responsables de structures. Le guide pourrait, sur ces aspects, apporter une aide précieuse.

L'aspect financier tient un rôle très important dans le processus de mise en conformité, le caractère rural de la Bourgogne fait que ce sont bien souvent, des petites communes qui doivent assumer les frais d'entretien et de gestion des établissements. Il existe des aides soumises à conditions de la part de plusieurs organismes.

L'ensemble de ces points confirme que la mise en place de l'action 29 du PNSE nécessite, au niveau local, la création d'un lieu d'échange et de communication entre les différents acteurs. Ce groupe de travail permettrait une mutualisation des informations sur les thématiques sanitaires abordées. Son champ d'action pourrait être élargi à d'autres thèmes : la prévention des allergies, la sécurité et la prévention incendie dans les locaux, ou les actions de prévention en cas de températures extrêmes, la ventilation des locaux, ce ne sont que quelques exemples. Il permettrait une coordination des actions entre partenaires et un meilleur suivi des établissements.

La création de ce partenariat permettrait de faire adhérer des acteurs concernés par d'autres types d'établissements non abordés ici.

Il reste à définir si la dynamique d'un groupe de travail doit voir son origine au niveau du département ou au niveau de la région.

Bibliographie

1 Plan National Santé Environnement : Rapport de la Commission d'orientation. Maisons-Alfort : Agence française de sécurité sanitaire environnementale (AFSSE) ; février 2004.

Disponible sur Internet :

[http //www.afsse.fr/documents/Rapport_Final_PNSE.pdf](http://www.afsse.fr/documents/Rapport_Final_PNSE.pdf)

2 Observatoire de la qualité de l'air intérieur. Hiérarchisation sanitaire des paramètres mesurés dans les bâtiments par l'observatoire de la qualité de l'air intérieur. L. Mosqueron, V. Nedellec ; novembre 2002.

3 Ministère des solidarités, de la santé et de la famille. *Avis relatif à la note d'information technique définissant les actions à mettre en œuvre sur les bâtiments pour la gestion du risque lié au radon pris en application de l'article 9 de l'arrêté du 22 juillet 2004 relatif aux modalités de gestion du risque lié au radon dans les lieux ouverts au public.* J.O n° 44 du 22 février 2005 page 2982 texte n° 116

4 Préfecture de la région Bourgogne. *Le radon dans l'habitat.* Plaquette d'information élaborée en octobre 2004.

5 Institut National de Recherche et de Sécurité (INRS). Cahiers de notes documentaires – Hygiène et sécurité du travail - *fiche toxicologique N° 145 Amiante* Note établie par les services techniques et médicaux de l'INRS (M.T. Brondeau, T.Clavel, M. Falcy et al); n° 167, 2ème trimestre 1997.

6 Institut National de Recherche et de Sécurité (INRS). Dossier l'amiante l'essentiel ; mise à jour 14 juin 2004.

Disponible sur Internet :

<http://www.inrs.fr/>

7 Direction Générale de la Santé. *Saturnisme : le dépister et le prévenir.* Les dossiers Internet santé. Mise en ligne : mars 2002. Mise à jour : février 2004

Disponible sur Internet :

<http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/saturn/index.htm>

8 Extrait du rapport de la commission d'orientation du plan national santé environnement remis le 12 février 2004 au Premier Ministre. Première partie : diagnostic.

Disponible sur Internet :

<http://rese.intranet.sante.gouv.fr/>

9 Institut de veille sanitaire. Aide mémoire : Intoxications au monoxyde de carbone; Mise en ligne le 8 juin 2005.

Disponible sur Internet :

<http://www.invs.sante.fr/>

10 Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) site de l'ADEME. Cadre réglementaire sur le bruit dans les bâtiments autres que ceux d'habitation.

Disponible sur Internet :

<http://194.117.223.129/servlet/KBaseShow?sort=-1&cid=96&m=3&catid=13179>

11 F. PERRET. Hygiène à l'école autour des sanitaires. *La santé de l'homme* n° 370 - mars avril 2004.

Disponible sur Internet :

<http://www.inpes.sante.fr>

12 Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales - Service statistique. *STATistiques et Indicateurs de la Santé et du Social ; STATISS 005 BOURGOGNE*. Pages 6, 18, 19, 21.

Disponible sur Internet :

<http://bourgogne.sante.gouv.fr>

12 Préfecture de Côte d'Or. *Plan d'Actions Stratégiques de l'État dans le Département de la Côte d'Or* janvier 2005.

Disponible sur Internet :

<http://www.cote-dor.pref.gouv.fr/onlinemedia/Upload/PASEDcomplet.pdf>

14 Inspection académique de Côte d'Or. *Le système éducatif en Côte d'Or. Bilan et perspectives. Rentrée 2004*.

Disponible sur Internet :

<http://Webpublic.ac-dijon.fr/ia/cotedor>

Liste des annexes

Annexe 1 : Note de travail sur l'étude.

Annexe 2 : Déroulement du stage.

Annexe 3 : Messages transmis à l'enseignant référent.

Annexe 4 : Message transmis à la DGS.

Annexe 5 : Guide d'entretien utilisé lors des rencontres avec les organismes de tutelle ou de contrôle.

Annexe 6 : Définition et caractéristiques des établissements retenus pour le sujet.

Annexe 7 : Les partenaires : renseignements sur leur organisation et leurs missions.

Annexe 8 : Circulaires relatives à la mise en œuvre du plan national de lutte contre le bruit, réhabilitation acoustique des établissements recevant des jeunes enfants.

Annexe 9 : Décret no 2000-762 du 1er août 2000 relatif aux établissements et services d'accueil des enfants de moins de six ans et modifiant le code de la santé publique (deuxième partie : Décrets en Conseil d'État).

Annexe 10 : Décret n° 2002-883 du 3 mai 2002 relatif à la protection des mineurs à l'occasion des vacances scolaires, des congés professionnels et des loisirs.

Annexe 11 : Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Annexe 1

Note de travail sur l'étude

But de l'étude :

Faire le point sur les modalités d'intervention des acteurs locaux concernés par l'accueil d'enfants en établissements afin d'optimiser l'action des différents intervenants, pour prendre en compte les risques sanitaires liés aux locaux sur le département de Côte d'Or.

Enjeux :

- ® La protection de la santé des enfants lorsqu'ils sont hors de chez eux et en collectivité.
- ® La clarification des rôles, missions et compétences des partenaires pour développer un contexte de partenariat favorable à l'efficacité des interventions.

Problèmes sanitaires :

De par sa constitution, son évolution physiologique et son comportement, l'enfant est très sensible à l'exposition aux polluants environnants.

Le mode de vie actuel favorise la fréquentation de locaux collectifs par l'enfant, depuis son plus jeune âge et sur des temps de séjour importants.

De par leur environnement, leur structure ou leur fonctionnement, les bâtiments accueillant des enfants peuvent être à l'origine d'impact sanitaire tout comme les logements.

Le nombre de critères sanitaires conservés pour l'étude a été réduit par rapport à ceux énoncés dans le PNSE. Le motif de cette réduction est la durée limitée de l'étude, le manque de données dans certains domaines (COV, fibres et poussières, environnement pollué).

Les paramètres sanitaires liés aux locaux examinés sont :

- Le radon : Critère lié à l'environnement et la structure,
- L'amiante : Critère lié à la structure,
- Le plomb : Critère lié à la structure,
- L'intoxication au CO : Critère lié au fonctionnement et à la structure,
- Le bruit : Critère lié au fonctionnement et à la structure,
- L'équipement sanitaire : Critère lié au fonctionnement.
- L'hygiène alimentaire : Critère lié au fonctionnement et à la structure

Objectifs :

1. Identifier les différents intervenants et leurs compétences.
2. Définir une méthodologie pour suivre l'état des établissements au regard des critères sanitaires retenus.

Démarche :

1. Champ d'action :

Définir les établissements recevant des enfants auxquels on s'intéresse.

Du fait du temps réduit pour faire l'étude, le périmètre s'est limité à :

- Établissements scolaires : maternelles et élémentaires,
- Établissements petite enfance : crèches et haltes-garderies,
- Établissements de loisirs : centres de vacances et loisirs sans hébergement,
- Établissements de restauration : restauration collective des établissements cités ci-dessus.

Ces structures concernent les enfants les plus jeunes.

2. Les partenaires :
 - Identifier les différents intervenants avec l'IGS, et ceux signalés au cours des contacts.
Cibler les services dont l'action est cohérente avec le sujet de l'étude.
 - Contacter par téléphone et juger si une rencontre est susceptible d'intérêt pour l'étude.
 - Rencontrer les partenaires lorsque c'est possible (disponibilité)
Pour récupérer les informations sur leurs missions, mode de fonctionnement et compétences.
Pour mieux appréhender leur culture professionnelle.

Partenaires contactés : première liste

- DDASS : Service santé environnement, MISp
- Direction générale de la santé (SD7)
- DRASS
- Inspection académique
- Direction régionale de jeunesse et sports
- Direction départementale des services vétérinaires
- Service PMI du Conseil Général

- Service départemental d'incendie et de secours
- Direction départementale de l'équipement
- CAF
- Association des maires
- SCSH de Dijon

3. Les informations :

- Collecte de données

- Récupération des listes d'établissements ciblés sur le département 21
 - Auprès des services détenteurs : DDASS, IA, DRJS, PMI, DDSV.
 - Pour quantifier le parc de structures sur le département 21.
 - Recherche sur le RESE sur les thématiques sanitaires, les actions des autres départements, les données réglementaires :
 - Pour compléter les informations acquises lors de la formation
 - Pour connaître les expériences déjà réalisées et s'en inspirer ou non
 - Rédiger un questionnaire pour les rencontres avec les partenaires et saisir les informations recueillies lors des entretiens ou contacts téléphoniques
- #### - Synthèse
- Faire une synthèse des données par critère sanitaire, partenaire et type d'établissement
 - Pour clarifier la situation locale des établissements recevant des enfants
 - Développer les aspects financiers
 - Pour mieux appréhender le problème des petites communes dans la mise en conformité

4. Propositions

(à développer)

Proposer une méthodologie permettant d'aboutir à un suivi des établissements.

Définir l'action de la DDASS de Côte d'Or dans ce domaine ;

Envisager un réseau de partenaires aux compétences complémentaires.

Annexe 2

Déroulement du stage : Calendrier

Semaine du 30 mai 05 au 03 juin 05

- Entretien avec l'IGS : recadrage du sujet
- Mail au ministère DGS SD7
- Élaboration trame d'entretien
- Rencontres :
 - des techniciens de la cellule "espaces clos" du SSE de DDASS
 - de Madame le MISP
 - des techniciens de DRJS
- Prise de RV – Contacts téléphoniques

Semaine du 06 juin 05 au 10 juin 05

- Prise de RV –Contacts téléphoniques
- Rencontres :
 - des ingénieurs de la DRASS
 - d'une inspectrice IA
 - d'une technicienne de la DDSV
 - d'une conseillère de la CAF
- Réunion régional "habitat" avec les services santé environnement des DDASS de Bourgogne et de la DRASS

Semaine du 13 juin 05 au 17 juin 05

- Entretien avec l'IGS : Point sur l'évolution du sujet
- Contacts téléphoniques avec des intervenants de l'ADEME, du SCHS Dijon, de l'Association des maires, de la préfecture 21, du service mission "Europe" SGAR
- Réunion régionale "Radon" avec les services santé environnement des DDASS de Bourgogne et de la DRASS et des représentants de l'ORS
- Rencontres :
 - des médecins de PMI
 - d'un préventionniste du SDIS

Semaine du 20 juin 05 au 24 juin 05

- Consultation RESE et recherches bibliographiques et réglementaires
- Rédaction des synthèses sur partenaires
- Rédaction des synthèses sur établissements

Semaine du 27 juin 05 au 01 juillet 05

- Rencontre du responsable du service mission "Europe" du SGAR
- Consultation RESE et recherches bibliographiques et réglementaires
- Rédaction de l'étude

Semaine du 04 juillet 05 au 08 juillet 05

- Poursuite rédaction
- Présentation première version du rapport à l'IGS

Semaine du 11 juillet 05 au 15 juillet 05

- Travail sur rapport

Semaine du 18 juillet 05 au 22 juillet 05

- Travail sur rapport et annexes
- Préparation de l'envoi du document

Annexe 3

Messages transmis à l'enseignant référent

Premier message :

De: GIL, Jeanine
Envoyé: vendredi 17 juin 2005 14:53
À: 'rseux@ensp.fr'
Objet: IES 0405 Stage d'etude

Indicateur de suivi: Assurer un suivi

État de l'indicateur: Avec indicateur

Monsieur,

Je suis en stage d'étude à la DDASS de Côte d'Or depuis trois semaines et je voulais vous faire part de l'évolution de mon stage.

Comme vous l'aviez exprimé lors de notre entrevue, j'ai clarifié le sujet et réduit le champ de l'étude.

Je vous soumetts une note explicitant l'étude et son développement.

Je vous prie d'agréer, monsieur, l'expression de toute ma considération.

Jeannine Gil Vailler

IES 04-05

DDASS 21



But de l'étude.doc

Deuxième message :

De: GIL, Jeanine
Envoyé: jeudi 7 juillet 2005 15:54
À: 'rseux@ensp.fr'
Objet: IES stage d'étude

bonjour monsieur,

vous trouverez ci joint une note sur mon sujet d'étude
ainsi que le plan du rapport et les propositions que je développe dans mon rapport
je vous remercie par avance de bien vouloir me faire parvenir vos observations
Je vous prie d'agréer, monsieur, l'expression de toute ma considération.

Jeannine Gil Vailler

IES 04-05

DDASS 21



But de l'étude.doc



Sommaire.doc

Annexe 4

Message transmis à la DGS.

De: CARMES, Joëlle
Envoyé: mardi 31 mai 2005 16:16
À: GIL, Jeanine
Cc: GRENETIER, Nicolas; TCHILIAN, Nathalie; DUBOIS-MAZEYRIE, Laurent
Objet: RE: établissements recevant des enfants

Bonjour,

Merci pour votre message. Cette action 29 du PNSE est pilotée par le Ministère de l'Écologie. Il conviendrait de contacter Emmanuel Massé ou Céline Couderc à la D4E (Tel : 01 42 19 25 ou 27). Pour le bureau 7C, Nicolas Grenetier et Nathalie Tchilian suivent cette action.

Cordialement

Joëlle Carmès

Direction Générale de la Santé

Chef du bureau "Bâtiments, Bruit et Milieu de Travail" (SD7C)

Tel : 0140 56 48 12 / 01 40 56 51 07

Fax :01 40 56 40 56

-----Message d'origine-----

De : GIL, Jeanine
Envoyé : mar. 31 mai 2005 10:30
À : CARMES, Joëlle
Objet : établissements recevant des enfants

Bonjour,

Dans le cadre de ma formation d'IES à l'ENSP, je suis amenée à travailler sur la qualité des bâtiments accueillant des enfants (base de mon stage d'étude), et plus particulièrement de définir une méthodologie permettant d'aboutir à la mise en conformité des établissements existants et, d'éclaircir le rôle des différents intervenants en matière de compétence administrative, technique et financière.

Le PNSE prévoyait dans son action 29 l'élaboration d'un guide méthodologique de recensement assorti d'indicateurs de qualité.

Dans l'hypothèse où cette activité dépend de votre sous direction, pourriez vous me dire si ce projet a évolué et, quelle est la personne en charge de ce dossier pour que je puisse la contacter.

Dans l'attente de ces renseignements, je vous prie d'agréer, madame, l'expression de ma considération.

J.GIL VAILLER IES DDASS SE 21

Annexe 5

Guide d'entretien utilisé lors des rencontres avec les organismes de tutelle ou de contrôle.

Trame de rencontre et d'interview avec les différents partenaires

A. Présentation du sujet de l'étude

- du contexte dans lequel il s'inscrit
- dans quel cadre l'ingénieur élève intervient ?

B. Fonctionnement de l'organisme

Quelles sont ses missions, les textes appliqués ?

Quel est son champ d'intervention dans le cadre du sujet ?

Quelle est leur compétence sur les locaux et conditions d'accueil des enfants ?

Quels critères sont appréciés sur les projets d'établissements et sur l'existant ?

Quels critères sanitaires sont relevés ?

Quelle information est recueillie sur la qualité des locaux ?

Quelle est leur capacité d'intervention s'il y a problème et risques sanitaires ?

Quelle est la composition des services locaux, et leur mode d'action ?

Quel est le nombre d'établissements suivis sur la Côte d'Or ?

C. Collaborations existantes

- Connaissances d'autres partenaires intervenant sur les établissements concernés en terme de compétence réglementaire, technique et financière ?

- Collaboration avec d'autres organismes dont santé environnement de la DDASS ?

Annexe 6

Définition et caractéristiques des établissements retenus pour le sujet.

Renseignements obtenus auprès des organismes de tutelle, et sur Internet.

Les locaux d'accueil petite enfance : crèches, haltes garderies.

C'est le décret n° 2000-762 du 1^{er} août 2000 relatif aux établissements et services d'accueil des enfants de moins de six ans et modifiant le code de la santé publique qui régit ces établissements. (annexe 8)

La crèche est une structure qui accueille à la journée et de façon régulière les enfants dont les parents exercent une activité. Publique ou privée, elle reçoit son agrément des pouvoirs publics et est placée sous le contrôle des services de PMI (Protection Maternelle et Infantile).

La crèche peut être gérée par la commune, le département, une association, un comité d'entreprise...

Sous l'appellation "crèche" sont regroupés des types d'équipement dont le fonctionnement et les finalités sont sensiblement différentes :

- La crèche collective assure la garde régulière à la journée des enfants de moins de trois ans, dont les parents (ou le parent seul), exercent une activité professionnelle ou assimilée.
- La crèche parentale est une crèche collective gérée par une association de parents participant eux-mêmes à la garde des enfants avec le soutien d'un personnel qualifié.
- Sont dénommées haltes-garderies les établissements permanents qui reçoivent de façon discontinue des enfants de moins de 6 ans.
- Les structures multi-accueils associent au moins deux modes d'accueil. Exemple : crèche collective et halte-garderie (chacune nécessite une autorisation d'ouverture propre).
- Sont dénommées structures d'accueil périscolaire, les structures, qui en dehors du temps scolaire, accueillent les enfants scolarisés.

- La crèche familiale emploie et encadre des assistantes maternelles agréées par le Président du Conseil Général. Elles accueillent 1 à 3 enfants de moins de trois ans à leur domicile, à la journée, pendant l'activité professionnelle ou assimilée des parents.

Pour ce dernier type d'accueil, les locaux ont plus le profil du logement privé que d'établissement d'accueil collectif, ils n'ont pas été intégrés dans l'étude.

D'après les services de la PMI le nombre d'établissements en 2004/2005 est en Côte d'Or :

	Nombre d'établissements
Crèches	23
Haltes-garderies	30
Multi accueil	10
Total	63

Auxquels viennent se rajouter les CLSH qui assurent l'accueil d'enfants en périodes périscolaires, les mercredis et pendant les vacances scolaires.

Les établissements scolaires : l'enseignement primaire.

La loi du 30 octobre 1886 instituait : "toute commune doit être pourvue d'une école élémentaire publique".

Aujourd'hui le paysage des structures scolaires a évolué avec le regroupement des écoles et la création de pôles scolaires.

C'est le code de l'éducation qui régit ces établissements.

L'article 212-4 dudit code prévoit "la commune a la charge des écoles publiques. Elle est propriétaire des locaux et en assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement."

L'école maternelle :

L'école maternelle n'est pas obligatoire. Elle est gratuite. Les enfants peuvent y être accueillis à 3 ans. Ils peuvent également être admis dans la limite des places disponibles s'ils ont atteint l'âge de deux ans au jour de la rentrée scolaire, à condition qu'ils soient physiquement et psychologiquement prêts à la fréquenter. Exceptionnellement, les enfants qui atteignent l'âge de deux ans entre la rentrée et la fin de l'année civile peuvent dans les mêmes conditions être admis à l'école maternelle à partir de la date de leur anniversaire. Ils y restent jusqu'à la rentrée scolaire de l'année civile au cours de laquelle ils atteignent l'âge de six ans. Les enfants peuvent être scolarisés dans une école publique ou dans une école privée.

L'école élémentaire :

La scolarité est obligatoire à partir de 6 ans. Les enfants sont inscrits à l'école élémentaire à la rentrée scolaire de l'année civile au cours de laquelle ils atteignent l'âge de 6 ans. D'autre part, aucun enfant ne peut être maintenu à l'école maternelle au-delà de 6 ans sauf avis des commissions de l'éducation spécialisée. Les enfants peuvent être scolarisés dans une école publique ou privée ou encore instruits à la maison.

D'après le bilan de l'IA (14), le nombre d'écoles en 2004/ 2005 est en Côte d'Or :

	Enseignement public	Enseignement privé	Total public et privé
Écoles maternelles	254	2	256
Écoles primaires	395	25	420
Total des écoles	649	27	676

Les structures de loisirs avec ou sans hébergement

C'est le décret n° 2002-883 du 3 mai 2002 modifié par le décret n°2004-154 du 17 février 2004, relatif à la protection des mineurs à l'occasion des vacances scolaires, des congés professionnels et des loisirs qui s'applique. (annexe 9)

Les centres de vacances (ou colonies) :

Constituent un centre de vacances les accueils collectifs de mineurs avec hébergement hors du domicile familial à l'occasion de leurs vacances scolaires et de leurs loisirs à partir du moment où ils réunissent plus de 12 mineurs pour une durée de plus de 5 nuits consécutives.

Les séjours ne peuvent se dérouler qu'en dehors du temps scolaire et accueillir des mineurs d'âge de la scolarité jusqu'au plus 17 ans.

Les centres de loisirs sans hébergement (CLSH) :

Les centres de loisirs sans hébergement sont des accueils éducatifs déclarés fonctionnant au moins 15 jours par an et accueillant au moins 8 mineurs et au plus 300 mineurs à l'occasion des loisirs, à l'exclusion des enseignements, des temps se limitant uniquement à de la surveillance avant et après la classe et des garderies de type de celles des centres commerciaux. Ils fonctionnent généralement pendant l'année scolaire (le mercredi et les autres jours avant et après les heures de classe), pendant les vacances scolaires : du lundi au vendredi et éventuellement durant le week-end.

D'après le plan "défense" de la DDASS, mis à jour en juin 2002, et la liste de la DRJS, le nombre établissements de loisirs est, en Côte d'Or :

	Nombre d'établissements
Centres de vacances	46
CLSH	294
Total	340

Les restaurants collectifs

L'article 1^{er} de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (annexe 10) les définit comme des "établissements publics ou privés assurant un service de restauration à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers". L'établissement peut fonctionner en pratiquant un simple réchauffage (type 1), une remise directe (type 2) ou en étant une cuisine centrale (type 3).

Ils peuvent être intégrés aux établissements d'accueil, scolaires ou de loisirs.

D'après le bilan établi par la DDSV le nombre d'établissements de restauration collective dont la clientèle est constituée d'enfants en 2005 est, en Côte d'Or, de 420 établissements.

Annexe 7

Les partenaires : renseignements sur leur organisation et leurs missions.

Renseignements obtenus auprès des organismes contactés et sur Internet.

Inspection Académique : IA

Rencontre du 08 juin 2005

L'inspection académique dépend du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche.

L'académie est l'échelon administratif permettant de décliner en région la politique éducative définie par le gouvernement. Elle permet d'agir en fonction du contexte local et en partenariat avec les collectivités territoriales : les communes pour l'enseignement primaire, les départements pour les collèges et les régions pour les lycées. L'inspection académique, direction des services départementaux de l'éducation nationale est l'échelon départemental. Elle gère l'organisation scolaire, les personnels, essentiellement ceux de l'enseignement primaire, la scolarité et vie scolaire, l'organisation des examens et concours, etc.

L'IA intervient sur les établissements publics et privés sous contrat, elle n'a pas de regard sur les établissements privés sans contrat.

Depuis la première loi de décentralisation, l'IA ne finance plus les établissements scolaires, l'État n'a gardé que la gestion du personnel. Ce sont les communes ou les regroupements de communes qui assurent l'entretien et le fonctionnement de ces structures.

Lors de projet de réaménagement ou construction de locaux scolaires dans le cadre du programme pédagogique, des prescriptions en terme de surface ou d'équipements sanitaires sont recommandées par l'IA. Les dossiers sont transmis à la DDASS pour avis sur l'aspect sanitaire, l'inspecteur de l'éducation nationale regarde lui la cohérence du projet et du programme pédagogique.

Dans les départements, un comité départemental d'hygiène et de sécurité est établi. Il traite des problèmes rencontrés sur le terrain, les signalements sont d'origines diverses : membre du comité d'hygiène et sécurité départemental, directeur, inspecteur, parents

d'élèves ou personnel. Ces signalements font l'objet d'une procédure de suivi jusqu'à la gestion du problème.

L'IA de Côte d'Or comprend une douzaine d'inspecteurs. En plus de leur mission d'inspection, ils sont depuis début 2005 désignés comme ACMO (agent chargé de la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité) pour les établissements placés sous leur contrôle. Ils ne seront formés à cette activité qu'au cours de l'année scolaire 2005 – 2006. Cette formation porte sur l'hygiène et la sécurité au travail et une sensibilisation aux questions touchant à la prévention médicale (décret n°82-453 du 28 mai 1982 modifié).

Nombre d'établissements en Côte d'Or : 676 écoles primaires et maternelles, publiques et privées.

**Direction Régionale et départementale de la Jeunesse et des Sports de
Bourgogne / Côte d'Or : DRJS**

Rencontre du 03 juin 2005

La DRJS est une émanation au niveau déconcentré du ministère de la jeunesse, des sports et de la vie associative. Entre autres compétences liées aux activités sportives et au domaine jeunesse, elle a en charge la réglementation sur la protection des mineurs à l'occasion des vacances scolaires, des congés professionnels et des loisirs.

Cette réglementation concerne les centres de vacances (CV) et les centres de loisirs sans hébergement (CLSH). Elle instaure la procédure de déclaration au préfet par les responsables de séjours.

Lorsque des enfants de moins de 6 ans sont accueillis, le projet est transmis au médecin de PMI pour avis sur l'adaptation des locaux.

Le rôle de la DRJS est :

- le contrôle des garanties relatives à la sécurité morale et physique des mineurs
- le contrôle et le conseil sur le projet éducatif et pédagogique.

C'est le décret n° 2002-883 du 3 mai 2002 relatif à la protection des mineurs à l'occasion des vacances scolaires, des congés professionnels et des loisirs qui s'applique. Il s'avère que, depuis sa parution, la DRJS n'a plus directement compétence sur les locaux, les textes précédemment en vigueur qui prévoyaient les équipements minimums en fonction de la capacité sont abrogés.

Les critères de structure exigés lors de la déclaration sont :

- le récépissé de déclaration d'ouverture du restaurant délivré par les services vétérinaires en matière de restauration collective, le cas échéant ;
- la copie du procès verbal de la dernière visite de la commission de sécurité compétente contre l'incendie, lorsque cette visite est exigée par la réglementation sur les établissements recevant du public ou une déclaration sur l'honneur du déclarant.

Toutefois en cas de problème, la DRJS peut prononcer une opposition à ouverture, comme cela s'est déjà produit en Côte d'Or pour un problème d'eau potable.

La DRJS de Bourgogne dispose d'une vingtaine d'agents répartis sur le territoire de Côte d'Or. Leur mission est de visiter les CV et les CLSH lors des séjours d'enfants, et de suivre les projets éducatifs et pédagogiques.

Sur la Côte d'Or, ce sont 1300 séjours en CLSH et 150 séjours en CV qui sont déclarés chaque année.

Nombre d'établissements en Côte d'Or : 46 centres de vacances et 294 centres de loisirs sans hébergement.

Protection Maternelle Infantile : PMI

Rencontre du 15 juin 2005

Depuis la première phase de décentralisation, ce service est sous l'autorité du président du Conseil Général.

C'est le décret du 6 août 1992 qui prévoit le contrôle et la surveillance des établissements "petite enfance" par les médecins de PMI.

La création, l'extension et la transformation des établissements et services d'accueil des enfants de moins de six ans sont soumises à autorisation du président du Conseil Général pour les structures de droit privé et avis de celui-ci pour les structures créées par des collectivités publiques, notamment les communes.

C'est le service départemental de protection maternelle infantile (PMI) qui est chargé d'instruire les dossiers, de donner un avis sur les projets et d'assurer la surveillance et le contrôle des établissements et des services. La préoccupation des médecins de PMI est le développement de l'enfant.

C'est le décret n° 2000-762 du 1^{er} août 2000 relatif aux établissements et services d'accueil des enfants de moins de six ans et modifiant le Code de la Santé Publique qui s'applique. Il a introduit de la souplesse dans les normes pour soutenir le développement des lieux d'accueil.

L'article R. 180-9 du CSP prévoit que : "Les locaux et leur aménagement doivent permettre la mise en œuvre du projet éducatif. Les personnels des établissements doivent pouvoir y accomplir leurs tâches dans des conditions satisfaisantes de sécurité, d'hygiène et de confort, en portant aux enfants une attention constante et en organisant de manière adaptée à leurs besoins les repas, le sommeil, le repos, les soins corporels et les activités de jeu et d'éveil. L'aménagement intérieur des établissements doit favoriser en outre l'accueil des parents et l'organisation de réunions pour le personnel. Les services d'accueil familial doivent disposer d'un local réservé à l'accueil des assistantes maternelles et des parents, d'une salle de réunion et d'un espace réservé aux activités d'éveil des enfants."

Bien que ce texte n'ait pas d'exigence pointue sur la qualité sanitaire des locaux, le service de PMI de Côte d'Or a élaboré une trame de grille d'inspection qui inclut un descriptif des locaux.

Les projets éducatifs et sociaux restent les priorités de ce service.

La PMI de Côte d'Or fonctionne en 6 unités territoriales (urbaines ou rurales) dont les établissements sont contrôlés par 2 à 3 médecins de PMI.

17 médecins suivent tous les établissements recevant des enfants de moins de 6 ans.

Le Conseil Général de Côte d'Or attribue une subvention d'investissement de 10 % du montant des travaux.

Direction Départementale des Services Vétérinaires : DDSV

Rencontre du 08 juin 2005

Les DDSV, placées sous l'autorité du préfet, sont des services déconcentrés départementaux du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales.

Ces services de contrôle sont chargés de la sécurité des aliments et de la santé et de la protection animale.

Leurs missions répondent à 3 objectifs :

- protéger la santé publique : les DDSV contrôlent l'application des réglementations permettant de lutter contre les maladies d'origine animale transmissibles à l'homme. Ils veillent à la salubrité et à la maîtrise de l'hygiène des denrées et mènent des actions de prévention des risques de contamination des aliments.
- protéger la santé animale : Les DDSV exercent une surveillance constante des grandes maladies animales. Toute suspicion ou déclaration de ces maladies déclenche un dispositif opérationnel de lutte préétabli.
- protéger l'environnement : Les DDSV s'assurent que les élevages et les industries agroalimentaires n'ont pas d'impact défavorable sur les milieux naturels.

Dans le sujet qui nous intéresse, les DDSV interviennent sur les pôles de restauration collective que ce soit en milieu scolaire ou de loisirs, que la structure soit publique ou privée, que le service soit un simple réchauffage (type 1), une remise directe (type 2) ou une cuisine centrale (type 3). Les techniciens contrôlent donc les cantines scolaires, les centres de vacances, de loisirs et les accueils petite enfance avec restauration.

Les prescriptions appliquées sont celles prévues dans l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Lors de la création du pôle de restauration, les responsables d'établissement sont tenus d'en faire la déclaration auprès des DDSV, cette instance dispose donc d'une liste de l'ensemble des établissements sur le territoire départemental.

Si, au cours d'un contrôle, des non-conformités structurelles ou de fonctionnement sont relevées, un courrier en informe le responsable (propriétaire ou gestionnaire). Si aucune suite n'est donnée, un avertissement sous forme de mise en demeure est envoyé exigeant la programmation des réfections dans un certain délai. La procédure peut aboutir à la fermeture de l'établissement pour les cas extrêmes.

Les DDSV disposent également d'une compétence technique, pour émettre un avis lors des projets de restructuration.

La DDSV de Côte d'Or est divisée en 4 secteurs géographiques suivis chacun par un technicien. Ils doivent assurer près de 800 inspections en restauration collective. La fréquence du contrôle dépend du type d'activité (type 1, 2 ou 3) et du résultat des visites précédentes. Les problèmes rencontrés sont dus autant aux structures des locaux qu'aux pratiques du personnel.

Les établissements recevant des enfants et offrant un service restauration sont 420 en Côte d'Or.

Service Départemental d'Incendie et de Secours : SDIS

Rencontre du 17 juin 2005

Le service départemental d'incendie et de secours est un établissement public chargé de mettre à la disposition des maires et du préfet les moyens d'intervention nécessaires pour assurer leurs pouvoirs respectifs de police en matière de : prévention et évaluation des risques de sécurité civile, préparation des mesures de sauvegarde et organisation des moyens de secours, protection des personnes, des biens et de l'environnement, secours d'urgence aux victimes d'accidents, de sinistres ou de catastrophes, ainsi que leur évacuation.

Le service départemental d'incendie et de secours obéit à une double tutelle :

- celle du préfet pour l'activité opérationnelle et le contrôle de la prévention,
- celle du président du conseil d'administration et de ses administrateurs pour la gestion administrative et financière de l'établissement

Le service Prévention de Côte d'Or est composé de 6 agents.

L'organisation de ce service répond aux directives de la Direction de la Sécurité Civile qui préconise une étude centralisée des dossiers.

Entre autres missions, les préventionnistes étudient les permis de construire, et assurent les visites périodiques et les contrôles des ERP.

Chaque visite d'ERP par la commission de sécurité est précédée d'une pré-visite effectuée par le rapporteur. Cette pratique permet une meilleure approche de la prévention dans l'établissement avec l'instauration d'un dialogue, entre le préventionniste et l'exploitant, facilitant la compréhension des prescriptions et favorisant une exécution anticipée des observations.

Les visites périodiques de la commission de sécurité sont obligatoires en fonction du type d'établissement et de sa catégorie :

Le type de l'établissement est fonction de l'activité principale, par exemple :

Type R : Établissements d'enseignement, internats primaires et secondaires, collectifs des résidences universitaires, écoles maternelles, crèches, garderies internats, colonies de vacances

Type N : Restaurants, cafés, brasseries, débits de boissons, bars etc...

La catégorie est déterminée en fonction de l'effectif du public pouvant être accueilli dans l'établissement selon les seuils suivants :

1ère catégorie : effectif du public égal ou supérieur à 1 501 personnes

2ème catégorie : effectif du public compris entre 701 et 1 500 personnes

3ème catégorie : effectif du public compris entre 301 et 700 personnes

4ème catégorie : effectif du public * compris entre le seuil de classement en 4ème catégorie et 300 personnes

5ème catégorie : effectif du public * inférieur au seuil de classement en 4ème catégorie.

*Pour les centres de vacances : égal ou supérieur à 20 personnes ; 30 sous réserve que le bâtiment comporte au plus deux étages sur rez-de-chaussée.

*Pour les centres de loisirs sans hébergement : ce seuil est porté à 200.

Les établissements de la 1^{ère} à la 4^{ème} catégorie sont soumis au suivi systématique par la commission de sécurité.

Les établissements de 5^{ème} catégorie font l'objet d'un suivi plus léger sauf s'ils disposent de locaux de sommeil (la nuit mais pas la sieste).

Les passages se font à la demande du maire ou du responsable des locaux.

périodicité	catégorie	Établissements Type R avec hébergement	Établissements Type R sans hébergement
2 ans	1ère cat.	X	X
	2ème cat.	X	
3 ans	2ème cat.		X
	3ème cat.	X	X
	4ème cat.	X	
5 ans	4ème cat.		X

Pour l'année 2000, la Côte d'Or regroupait plus de 9000 ERP répartis de la façon suivante :

1^{ère} cat. 52 ERP

2^{ème} cat. 254 ERP

3^{ème} cat. 618 ERP

4^{ème} cat. 954 ERP

5^{ème} cat. 7507 ERP

Le Maire

Le maire apparaît à deux niveaux de responsabilité en ce qui concerne les établissements recevant les enfants :

-en tant qu'autorité sur le domaine communal : pouvoir de police du maire

"Le maire est l'autorité compétente pour prendre et faire respecter les mesures nécessaires au maintien de l'ordre, de la sécurité, de la tranquillité et de la salubrité publiques sur le territoire de la commune."

Le champ d'application des pouvoirs de police du maire est très vaste. Les pouvoirs de police du maire se combinent assez souvent avec les polices spéciales faisant intervenir d'autres autorités (préfet et autorités judiciaires notamment).

Il a en charge l'application du règlement sanitaire départemental.

L'article L. 2211-1 du CGCT précise que le maire concourt par son pouvoir de police à l'exercice des missions de sécurité publique.

Dans le cas des ERP, il intervient à la construction (signature du permis de construire), à l'ouverture (après avis de la commission de sécurité) et pendant le fonctionnement.

- en tant que propriétaire des locaux,

La commune répond aux divers besoins de sa population en organisant des services publics locaux, soit dans le cadre de ses pouvoirs propres (intérêt communal), soit en vertu de dispositions législatives particulières. Certains de ces services sont obligatoires comme l'élimination des déchets des ménages (*article L. 2224.13 du CGCT*), la construction et le fonctionnement des écoles maternelles et primaires (*loi du 30 octobre 1886 et loi n°83.663 du 22 juillet 1983 modifiée*), l'assainissement (*article L. 2224.8 du CGCT*), ... tandis que d'autres sont facultatifs comme les services culturels, sportifs, de loisirs, d'action sociale, de cantine scolaire ou les services périscolaires, de santé, d'action économique, d'amélioration du cadre de vie, par exemple.

Dans le Code de l'éducation, l'article 212-4 prévoit : "La commune a la charge des écoles publiques. Elle est propriétaire des locaux et en assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations l'équipement et le fonctionnement."

En Côte d'Or, 649 des 676 des écoles maternelles et élémentaires sont publiques. La majorité des centres de loisirs sans hébergement, et des accueils petite enfance sont souvent situés dans des locaux communaux (des projets de "crèches privées" sont à l'étude en Côte d'Or).

Une commune peut soutenir les associations en mettant un local à disposition, du personnel communal ou en prenant en charge une partie des fluides.

En sa qualité de propriétaire, le maire est responsable de la mise en sécurité des bâtiments.

De même, il doit faire face aux problèmes financiers liés à la construction, à la mise aux normes et au fonctionnement de ces structures et, pour cela, il peut parfois faire appel à des aides

Le Secrétariat Général pour les Affaires Régionales : SGAR

Rencontre du 29 juin 2005

Au sein de la Préfecture, le SGAR coordonne la mise en œuvre, en liaison avec le Conseil régional, des aides régionales de l'Union Européenne. Il est sous l'autorité du préfet de région.

Il informe sur les procédures à suivre et sélectionne les dossiers qui feront l'objet d'un co-financement communautaire.

L'objectif de cohésion économique et sociale introduit en 1986 par le traité de Rome, conduit l'Union Européenne à financer le développement ou la reconversion des secteurs ou des régions en difficulté pour assurer un développement équilibré en Europe.

Les aides pour 2000-2006 sont concentrées sur 3 objectifs et 4 initiatives communautaires. Parmi ceux ci, il y a l'objectif 2 : reconversion économique et sociale des régions en difficulté structurelle. Cet objectif prévoit, dans le volet "habitat et cadre de vie", une mesure 3.2 "services à la population urbaine". Les projets de création de structures d'accueil pour les enfants (crèches, haltes garderies, centres de loisir) peuvent prétendre à des aides sous réserve de se situer dans des zones définies dans l'objectif 2 et d'être en cohérence avec le contrat de plan "état région". Pour la Côte d'Or, le Châtillonnais, les régions de Saulieu et de Arnay le Duc étaient en zones concernées et le Dijonnais partiellement concerné.

Il n'est pas acquis que cette mesure soit maintenue telle quelle dans la prochaine programmation qui débutera au 1^{er} janvier 2007. Les priorités ne sont pas encore définies.

Un point important est le fait que s'il y a une réglementation à respecter, les mises en conformité ne peuvent pas faire l'objet d'aides européennes.

Pour la définition des priorités pour les aides européennes au niveau national, la DRASS de Bourgogne a proposé comme piste prioritaire la "qualité des bâtiments accueillant des enfants".

La Direction Régionale de l'Environnement : DIREN

Rencontre du 05 juillet 2005

Les Directions régionales de l'environnement sont les services déconcentrés du Ministère de l'Écologie et du Développement Durable (MEDD). Il n'y a pas d'échelon départemental.

La DIREN, par ses actions,

- contribue à la connaissance de l'environnement : elle recueille, organise, exploite les données et les met à disposition ;
- met en place les politiques publiques en faveur de l'environnement ;
- encourage la prise de conscience environnementale de tous les acteurs par l'information, la sensibilisation, l'éducation dans chaque département ;
- agit pour la conservation et la mise en valeur des paysages et des milieux naturels en mettant en œuvre des projets de protection, réhabilitation et gestion ;
- intervient pour une gestion globale de l'eau et des milieux aquatiques à l'échelle du bassin versant ;
- veille à la prise en compte de l'environnement dans les autres politiques publiques ;
- aide à la décision : elle fournit avis et expertises sur des projets d'aménagement et cherche à concilier environnement et aménagement.

La DIREN a en charge la mise en place des politiques du MEDD.

Le plan national d'actions contre le bruit élaboré en 2003 prévoit des opérations de cofinancement pour la réhabilitation de 500 crèches, 500 salles de repos d'écoles maternelles, 500 cantines scolaires et 250 locaux de sports (gymnases et piscines).

La DIREN doit assurer l'information aux intéressés, l'étude des dossiers et la gestion de la ligne budgétaire.

L'opération lancée en 2004 est prévue pour 5 ans.

La circulaire du 28 décembre 2004 relative à la mise en œuvre du plan national de lutte contre le bruit, réhabilitation acoustique des établissements recevant des jeunes enfants, a été complétée par la circulaire du 31 mai 2005.

L'information a été faite par la DIREN auprès des DDASS via le CTRI, et auprès des collectivités.

Sur la Bourgogne, la DIREN avait reçu quelques demandes en 2004, mais ne disposait pas de fonds alloués à cette action.

En 2005, des fonds de l'ordre de 75 000 euros ont été attribués à la région et seulement 2 demandes ont été déposées (dont une en Côte d'Or).

Il semble que la diffusion de l'information n'ait pas touché le maximum de cibles potentielles, le MEDD avait eu la crainte au départ d'être submergé par les demandes.

L'opération "1000" cantines lancée en 1992 par le même ministère a permis de subventionner les travaux de réhabilitation acoustique de plus de 1000 crèches et restaurants scolaires, et diminue donc le nombre d'établissements concernés par la nouvelle opération.

Le MEDD relance l'opération en l'étendant aux crèches, salles de repos d'écoles maternelles et locaux sportifs.

Les structures privées peuvent aussi bénéficier de ce système d'aides.

Le service "dotation globale d'équipement" de la préfecture

DGE : dotation globale d'équipement des communes

C'est une enveloppe d'état gérée par les services de la préfecture :

Lorsque les communes ont moins de 2000 habitants ou entre 2000 et 20 000 habitants avec un faible potentiel fiscal, le projet peut faire l'objet d'une aide de l'état : dotation générale d'équipement (DGE). Les ÉPIC (communautés de communes et SIVOM) de moins de 20 000 habitants sont éligibles même si une commune membre est non éligible ; pour les ÉPIC de plus de 20 000 habitants, il faut que toutes les communes soient éligibles.

Le "privé" n'est pas concerné par la DGE.

Divers travaux sont concernés par la DGE : travaux d'église, de cimetière, de locaux de mairie ou d'équipement informatique, de locaux scolaires ou CLSH...

L'appel à projets se fait en fin d'année pour attribution et répartition l'année suivante.

Le taux est décidé chaque année par une commission d'élus et varie de 20% à 60%

La DGE est versée en complément des subventions départementales

La priorité est donnée aux travaux sur locaux scolaires

Pour 2004, en Côte d'Or, il y a eu 70 dossiers de travaux sur locaux scolaires et petite enfance.

ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

Établissement public à caractère industriel et commercial placé sous la tutelle des ministres chargés de l'environnement, de l'énergie et de la recherche

Champs d'intervention : air, bruit, déchets, énergie, management environnemental, sites et sols pollués, transports.

Dans le cadre des politiques publiques définies par le gouvernement et dans ses champs d'intervention, l'agence a pour mission de susciter, animer, coordonner, faciliter ou réaliser des opérations ayant pour objet la protection de l'environnement et la maîtrise de l'énergie. Grâce à son réseau régional, l'ADEME accompagne les collectivités locales et les entreprises en intervenant à toutes les étapes de leurs projets : de l'identification des problèmes à la mise en œuvre des solutions en passant par l'aide à la décision.

L'aide porte sur les démarches, les conseils techniques, l'accompagnement de chantier. Les aides financières peuvent porter sur l'étude de faisabilité et sur les travaux, à hauteur de 80% maximum.

Si, pour le problème du bruit le champ d'action est limité aux villes avec aéroport, en matière de radon et de prévention CO, l'étude de faisabilité des aménagements peut être aidée.

L'ADEME de Bourgogne, dans le cadre de ses actions a suivi entre autres, la création de la crèche de la Toison d'Or à Dijon.

L'ADEME est engagée dans les développements de la haute qualité environnementale (ou HQE). La qualité environnementale des bâtiments consiste à maîtriser les impacts des bâtiments sur l'environnement extérieur et à créer un environnement intérieur sain et confortable.

Elle a pour objectifs la qualité de vie de l'occupant et la protection de l'environnement.

Points clés de la démarche suivant quatre principes :

ÉCO-CONSTRUCTION

1. Relation harmonieuse des bâtiments avec leur environnement immédiat
2. Choix intégré des procédés et produits de construction
3. Chantier à faibles nuisances

ÉCO-GESTION

4. Gestion de l'énergie
5. Gestion de l'eau
6. Gestion des déchets d'activité
7. Gestion de l'entretien et de la maintenance

CONFORT

8. Confort hygrothermique
9. Confort acoustique
10. Confort visuel
11. Confort olfactif

SANTÉ

12. Qualité sanitaire des espaces
13. Qualité sanitaire de l'air
14. Qualité sanitaire de l'eau

La Caisse d'Allocations Familiales : CAF

Rencontre du 09 juin 2005

Les allocations familiales forment la branche famille de la Sécurité Sociale, elles constituent un réseau entre la Caisse Nationale des Allocations Familiales (CNAF) et 123 CAF. Elles sont sous contrôle de l'état avec lequel une convention d'objectifs et de gestion contractualise les relations pour une durée de 4 ans.

Elles ont en charge les prestations légales pour l'accompagnement des familles, l'accueil du jeune enfant, l'accès au logement et la lutte contre la précarité, et l'action sociale familiale pour développer les modes de garde des enfants et les loisirs, accompagner la fonction parentale, améliorer le cadre de vie des familles et soutenir les jeunes adultes.

Elles accompagnent les élus de collectivités dans leur démarche de diagnostic en matière d'accueil d'enfants et dans la promotion de dynamique locale.

Les CAF financent le fonctionnement des structures d'accueil de la petite enfance en versant des prestations de services aux gestionnaires.

- La prestation de service unique (PSU) est versée aux structures accueillant des enfants : les crèches et haltes-garderies collectives, familiales ou parentales, les structures multi accueil, les jardins d'enfants. Elle réduit le coût d'accueil pour les familles et elle est facturée à l'heure d'accueil.
- Le "contrat enfance et/ou temps libre" est un contrat d'objectif et de cofinancement passé avec la collectivité pour favoriser l'offre de service locale (développement : des modes d'accueil des 0-6 ans, des loisirs collectifs de proximité pour les 6-18 ans, loisirs et des séjours familiaux). Il peut couvrir 50% à 70% des dépenses consenties par la collectivité pour l'accueil des jeunes enfants.
- Pour les "relais assistante maternelle" il y a versement d'une "prestation à la fonction" sur présentation du projet.
- Les aides à l'investissement pour des mises aux normes peuvent être envisagées et atteindre 20% à 40% en fonction de la richesse de la collectivité, elles se répartissent par moitié en prêts à taux 0% et subventions. Elles peuvent couvrir des frais de structures ou d'équipement (exemple : mobilier). Elles portent sur les structures périscolaires (sauf si des locaux scolaires sont utilisés en CLSH, au prorata du temps d'occupation).

Ces aides à l'exploitation et au fonctionnement concernent les établissements publics et privés.

Le regard technique sur les structures d'accueil petite enfance est assuré par le service PMI du Conseil Général et la DDSV. La CAF regarde le projet d'établissement en concertation avec la PMI. Pour les CLSH, la CAF se fie à l'avis et à l'agrément de DRJS, elle verse une prestation à l'heure.

Pour l'année 2002, la CAF de Côte d'Or a financé 45 dossiers sur la COMADI et 15 sur le reste du département, surtout sur des projets d'extension de crèches et haltes garderies. Des dossiers étaient financés sur des fonds propres à la CAF et d'autres sur des fonds d'État (DAIPE : Dispositif d'Aide à l'Investissement de la Petite Enfance).

Annexe 8

Circulaire relative à la mise en œuvre du plan national de lutte contre le bruit,
réhabilitation acoustique des établissements recevant des jeunes enfants.

**Circulaire relative à la mise en œuvre du plan national de lutte contre le
bruit, réhabilitation acoustique des établissements recevant des jeunes
enfants mardi 31 mai 2005**

Cette circulaire destinée aux services de l'État fixe des dates pour la remontée des besoins en autorisation de programme et en crédit de paiement au titre de l'année 2005. L'opération, lancée en 2004 est prévue sur 5 ans.

Les renseignements complémentaires concernant cette opération sont à demander aux DIREN, qui assurent le traitement à l'échelon local du dossier.

Circulaire du 28 décembre 2004



annexe 8 circulaire BRUIT.pdf

Paris, le 28 décembre 2004

Le ministre de l'écologie et
du développement durable

Le ministre des solidarités, de la santé
et de la famille

à

Mesdames et Messieurs les Préfets de Région
Mesdames et Messieurs les Préfets de Département

Mesdames et Messieurs les Directeurs
Régionaux de l'environnement
Mesdames et Messieurs les Directeurs Régionaux
Des affaires Sanitaires et Sociales
Mesdames et Messieurs les Directeurs Départementaux
Des affaires Sanitaires et Sociales

Objet : circulaire relative à la mise en œuvre du plan national de lutte contre le bruit – réhabilitation acoustique des établissements recevant des jeunes enfants.

PJ : démarche du département de l'Indre

Par circulaire du 10 février 2004, vous avez reçu les instructions relatives au traitement des dossiers de subventions pour la réhabilitation des locaux recevant du jeune public.

Les critères de sélection des dossiers qui vous ont été indiqués par la circulaire précitée conduisant à écarter la plupart des demandes qui vous sont adressées alors même que le plan bruit prévoit, sur 5 ans, la réhabilitation de 500 cantines, 500 crèches, 500 salles de repos des écoles maternelles ainsi que 250 locaux de sport habituellement utilisés par des scolaires, vous trouverez ci après des nouvelles indications relatives à la mise en œuvre de ce programme, applicables immédiatement tant pour les nouveaux dossiers qu'en ce qui concerne le réexamen de ceux déjà en votre possession et qui auraient fait l'objet d'un rejet en application des précédentes instructions.

Il s'agit de traiter l'**acoustique interne** des lieux les plus sensibles utilisés par les élèves.

En effet, ces derniers ont souvent des difficultés d'attention, car aucun endroit calme ne leur est réservé (des niveaux de 90 dB(A) sont couramment observés), ou de perception des messages en raison d'une durée de réverbération trop importante.

.../...

L'objectif technique de la mesure est de ramener, autant que faire se peut, le niveau sonore des locaux cités à 45 dB(A) ou 70 dB(A), selon le type de local et le temps de réverbération à moins de 1,2 seconde. Ces niveaux pourront être modulés selon les types de locaux et devront, dans la mesure du possible, être proches des niveaux fixés par les arrêtés en vigueur.

D'un point de vue général, les dossiers que vous instruirez devront comporter sous peine d'irrecevabilité les documents suivants :

- **les pièces** prévues par l'arrêté du 30 mai 2000 relatif aux pièces à produire à l'appui des demandes de subventions de l'Etat pour des projets d'investissement (NOR:ECOB0010027A) et notamment **le devis** de l'entreprise chargée de réaliser les travaux selon les prescriptions de l'étude acoustique ainsi qu'**une décision** de l'organe délibérant de la collectivité locale indiquant la volonté de réhabiliter l'acoustique du local visé,
- **une étude** de la salle ou de l'établissement, établie par un **bureau d'étude en acoustique**, comportant un diagnostic de l'état existant et fixant les objectifs à atteindre ainsi que la description précise des moyens nécessaires à mettre en œuvre pour atteindre ces objectifs,
- **le devis** de l'organisme, indépendant du bureau d'études, chargé de faire une mesure de contrôle en réception lorsque le contrôle ne sera pas assuré par un service technique public.

Des critères de sélection pourront, le cas échéant, être pris en compte :

- niveau sonore initial supérieur ou égal à 55 dB(A) ou 80 dB(A) selon le type d'établissement (Cf. ci après)
- gain acoustique prévisible, après travaux, d'après calcul, d'au moins 7 dB(A) dans le local en occupation normale
- temps de réverbération initial supérieur à 1,5 seconde
- mise en œuvre d'une politique globale de lutte contre le bruit dans la commune
- coût des travaux,
- nombre d'enfants concernés.

L'aide prendra la forme d'une subvention financée sur le chapitre 67-20 art. 40 à un taux maximal variant, selon le type d'établissement et l'intérêt de l'opération au regard des critères ci-dessus, de 20 à 50 % du montant hors taxes des travaux mis en œuvre ainsi que du contrôle de réception.

Les travaux ouvrant droit à la subvention sont définis comme suit, selon le type d'établissement concerné :

Cantines scolaires : seules sont concernées les cantines scolaires aménagées avant l'entrée en vigueur de l'arrêté du 9 janvier 1995 relatif à la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement, soit avant le 10 janvier 1996. Le montant de la subvention s'élèvera au plus à 50 % du montant total hors taxes des travaux et du contrôle de réception.

.../...

Pour ces établissements, les mesures de temps de réverbération (qui doit être supérieur à 1,5 seconde avant travaux pour ouvrir droit à subvention) et de niveau sonore **durant la période de fonctionnement**, mesuré en niveau continu équivalent pondéré A (L_{Aeq}) sont requis dans la partie « diagnostic » de l'étude acoustique ; les demandes concernant des cantines dont le L_{Aeq} est supérieur à 80 dB(A) étant prioritaires.

Les types de travaux éligibles à la subvention sont les suivants :

- amélioration acoustique (panneaux absorbants, baffles acoustiques,...)
- réfection des revêtements de sol
- changement de mobilier (tables et chaises du réfectoire)
- cloisons internes dans le cas des grands volumes et grandes surfaces au sol

Salles de repos des écoles maternelles : Seules sont concernées les salles de repos des écoles maternelles construites avant l'entrée en vigueur de l'arrêté du 9 janvier 1995, soit avant le 10 janvier 1996. Le montant de la subvention s'élèvera au plus à 50 % du montant total hors taxes des travaux et du contrôle de réception. Les valeurs des L_{Aeq} sont identiques à celles des crèches pour juger de la priorité des établissements à traiter.

Nota : De nombreuses communes, notamment les plus petites, n'ont pas constitué de dossier de demande de subvention au motif que l'étude acoustique initiale (restant à leur charge) était aussi élevé que le montant des travaux à réaliser.

*Afin qu'elles ne soient pas exclues du dispositif, il est décidé à titre dérogatoire que, pour des subventions d'un montant total inférieur à 2500 € (représentant **au maximum** 50 % du montant des travaux et de la mesure en réception) et ne concernant que les cantines et les salles de repos des écoles maternelles, l'étude acoustique initiale pourra être remplacée par un diagnostic établi par le service santé-environnement de la DDASS disposant du matériel sonométrique adapté, complété par une note de calcul permettant de définir la quantité de matériaux absorbants à mettre en œuvre pour obtenir un temps de réverbération conforme aux dispositions de l'arrêté du 25 avril 2003 relatif à la limitation du bruit dans les établissements scolaires. Dans ce cadre, l'intervention de la DDASS est exceptionnelle, celle-ci devant, dans le domaine du bruit, prioritairement effectuer les actions précisées dans la circulaire DGS/DAGPB n° 162 du 29 mars 2004.*

La note de calcul sus-visée sera réalisée, sur demande de la commune, par l'entreprise fournissant les matériaux, qui aura été retenue après consultation.

Crèches : Seules sont concernées les crèches en service. Le montant de la subvention s'élèvera au plus à 50 % du montant total hors taxes des travaux et du contrôle de réception.

Pour ces établissements, la partie « diagnostic » de l'étude acoustique devra prendre en compte le L_{Aeq} pour les salles d'activités et le temps de réverbération. Dans la partie salle d'activité, seront jugées prioritaires les salles dont le L_{Aeq} est supérieur à 80 dB(A).

Dans la partie salle de repos, seront jugées prioritaires les demandes concernant les salles dont le L_{Aeq} est supérieur à 55 dB(A).

Les types de travaux éligibles à la subvention sont les suivants :

.../...

- isolation (plaques de plâtre,...) entre les salles de repos et les salles d'activité
- correction acoustique des salles d'activité et de repas (panneaux absorbants, baffles acoustiques,...)

Les types de travaux éligibles à la subvention sont les suivants :

- isolation (plaques de plâtre,...) entre la salle de repos et les salles de classe
- correction acoustique (panneaux absorbants, baffles acoustiques,...)

Salles de sport utilisées par les scolaires : Seuls sont concernés les établissements en service. Le montant de la subvention s'élèvera au plus à 20 % du montant total hors taxes des travaux et du contrôle de réception, en complément, lorsqu'elle existe, de la subvention du fonds national de développement du sport du ministère chargé des sports. Sont concernés principalement les gymnases et les piscines, ainsi que certaines patinoires, salles de sport de raquette ou de combat, ou encore les préaux utilisés par les scolaires.

Dans ces locaux, un L_{Aeq} supérieur à 80 dB(A) est requis pour rendre l'établissement éligible à la subvention.

Les types de travaux éligibles à la subvention sont les suivants :

- correction acoustique (panneaux absorbants spécifiques à l'installation à traiter).

Le versement de la subvention interviendra après fourniture du rapport de l'organisme chargé d'effectuer les mesures en réception de travaux, et à la condition que les résultats soient conformes aux objectifs fixés par l'étude acoustique initiale, figurant au dossier de demande de subvention.

*

* *

Une formation, prise en charge par la DPPR, à l'intention des agents chargés de l'instruction de ces dossiers sera prochainement organisée par le Centre d'Information et de Documentation sur le Bruit, afin de leur permettre de se familiariser avec les termes spécifiques de l'acoustique et leur donner les bases nécessaires à une étude critique des dossiers qui leur sont transmis. Vous voudrez bien veiller à ce que les agents concernés puissent suivre cette formation.

*

* *

Nous vous remercions d'établir, à l'échelon régional, un état prévisionnel des opérations à financer sur une période triennale glissante. Vous voudrez bien faire parvenir à la mission bruit du MEDD dès que possible et **au plus tard pour le 15 février 2005** un état de vos besoins en autorisation de programme assorti des précisions suivantes : commune, type, nom ou/et adresse de l'établissement, état acoustique initial, niveau acoustique visé après travaux.

.../...

Vos besoins en crédits de paiement pour l'année 2005 devront parvenir à la mission bruit du MEDD dès que possible, et **en tout état de cause avant le 15 septembre 2005**.

Par ailleurs, vous adresserez à la mission bruit le **bilan annuel** des opérations menées au sein de votre région à l'occasion de vos demandes en nouvelles autorisations de programme.

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur de la prévention
des pollutions et des risques,
délégué aux risques majeurs

Thierry TROUVE

Pour le Ministre et par délégation
Le Directeur Général de la Santé

Thierry MICHELON
Sous directeur de la gestion
des risques des milieux

Annexe 9

J.O n° 181 du 6 août 2000 page 12227

Textes généraux

Ministère de l'emploi et de la solidarité

Décret no 2000-762 du 1er août 2000 relatif aux établissements et services d'accueil des enfants de moins de six ans et modifiant le code de la santé publique (deuxième partie : Décrets en Conseil d'État)

NOR: MESD0022398D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'emploi et de la solidarité,

Vu le code de la santé publique, notamment les articles L. 2324-1 à L. 2324-4 ;

Vu le décret no 92-785 du 6 août 1992 relatif à la protection maternelle et infantile ;

Vu l'avis du conseil d'administration de la Caisse nationale des allocations familiales en date du 6 juin 2000 ;

Le Conseil d'État (section sociale) entendu,

Décète :

Art. 1er. - Au chapitre V du titre Ier du livre II du code de la santé publique, il est rétabli une section 2 ainsi rédigée :

« Section 2

«Établissements d'accueil des enfants

de moins de six ans

« Sous-section 1

«Établissements d'accueil, à l'exception des centres de vacances, de loisirs ou de placement de vacances

« Art. R. 180. - Sont soumis aux dispositions de la présente sous-section les établissements et services gérés par une personne physique ou morale de droit privé et les établissements et services publics, visés aux premier et deuxième alinéas de l'article L. 2324-1.

« Paragraphe 1

« Missions

« Art. R. 180-1. - Les établissements et les services d'accueil veillent à la santé, à la sécurité et au bien-être des enfants qui leur sont confiés, ainsi qu'à leur développement. Ils concourent à l'intégration sociale de ceux de ces enfants ayant un handicap ou atteints d'une maladie chronique. Ils apportent leur aide aux parents afin que ceux-ci puissent concilier leur vie professionnelle et leur vie familiale.

« Ils comprennent les établissements assurant l'accueil collectif non permanent d'enfants et les services assurant l'accueil familial non permanent d'enfants au domicile d'assistantes maternelles.

« Cet accueil peut être régulier, le cas échéant à temps partiel, ou occasionnel.

« Les établissements ou services peuvent assurer un multi-accueil, associant un accueil régulier et occasionnel, ou un accueil familial et collectif.

« Les établissements d'accueil collectif gérés par une association de parents qui participent à l'accueil sont dénommés établissements à gestion parentale.

« Paragraphe 2

« Procédure de création, d'extension ou de transformation

« Art. R. 180-2. - L'autorisation ou l'avis mentionnés à l'article L. 2324-1 doivent être sollicités auprès du président du Conseil Général du département dans lequel est implanté l'établissement ou le service demandeur.

« Tout dossier de demande d'autorisation ou d'avis doit comporter les éléments suivants :

« 1o Une étude des besoins ;

« 2o L'adresse de l'établissement ou du service d'accueil ;

« 3o Les statuts de l'établissement ou du service d'accueil ou de l'organisme gestionnaire, pour les établissements et services gérés par une personne de droit privé ;

« 4o Les objectifs, les modalités d'accueil et les moyens mis en œuvre, en fonction du public accueilli et du contexte local, notamment en ce qui concerne les capacités d'accueil, et les effectifs ainsi que la qualification des personnels ;

« 5o Le nombre de places d'accueil régulier que l'établissement souhaite pouvoir utiliser pour de l'accueil occasionnel, ou réciproquement, en cas de multi-accueil ;

« 6o Le nom et la qualification du directeur ou, pour les établissements à gestion parentale, du responsable technique ;

« 7o Le projet d'établissement ou de service prévu à l'article R. 180-10 et le règlement intérieur prévu à l'article R. 180-11, ou les projets de ces documents s'ils n'ont pas encore été adoptés ;

« 8o Le plan des locaux avec la superficie et la destination des pièces.

« Art. R. 180-3. - I. - Le président du Conseil Général dispose d'un délai de trois mois, à compter de la réception d'un dossier complet, pour délivrer ou refuser l'autorisation prévue au premier alinéa de l'article L. 2324-1. Il dispose d'un délai d'un mois à compter de la réception du dossier pour demander les pièces complémentaires nécessaires à son instruction. Il est accusé réception du dossier complet.

« Le président du Conseil Général sollicite l'avis du maire de la commune d'implantation. Cet avis lui est notifié dans un délai d'un mois. A défaut de notification dans ce délai, l'avis est réputé avoir été donné.

« A défaut de réponse du président du Conseil Général dans le délai de trois mois, l'autorisation d'ouverture est réputée acquise.

« II. - L'autorisation délivrée par le président du Conseil Général mentionne les modalités de l'accueil, les prestations proposées, les capacités d'accueil et l'âge des enfants accueillis, les conditions de fonctionnement, les effectifs ainsi que les qualifications des personnels. Elle mentionne également le nom du directeur ou, pour les établissements à gestion parentale, du responsable technique, lorsque celui-ci dirige l'établissement ou le service.

« L'autorisation peut prévoir des capacités d'accueil différentes suivant les périodes de l'année, de la semaine ou de la journée, compte tenu des variations prévisibles des besoins d'accueil.

« S'agissant d'établissements assurant un multi-accueil collectif, l'autorisation précise le nombre de places d'accueil régulier pouvant être utilisé pour de l'accueil occasionnel et réciproquement, suivant des modalités définies dans le projet d'établissement.

« Art. R. 180-4. - I. - Le président du Conseil Général dispose d'un délai de trois mois, à compter de la réception d'un dossier complet, pour notifier à la collectivité publique intéressée l'avis prévu au deuxième alinéa de l'article L. 2324-1. Il dispose d'un délai d'un mois à compter de la réception du dossier pour demander les pièces complémentaires nécessaires. Il est accusé réception du dossier complet.

« A défaut de réponse dans le délai qui lui est imparti, l'avis du président du Conseil Général est réputé avoir été rendu.

« II. - L'avis du président du Conseil Général porte notamment sur les prestations proposées, sur les capacités d'accueil et, dans le cas de multi-accueil, sur les modalités d'attribution des places, sur l'adéquation des locaux, sur les conditions de fonctionnement de l'établissement ou du service, sur les effectifs ainsi que sur la qualification des personnels.

« Art. R. 180-5. - Dans le cadre de la procédure d'autorisation ou d'avis de création, d'extension ou de transformation, une visite sur place de l'établissement ou du service est effectuée préalablement par le médecin responsable du service de protection maternelle et infantile, ou par un médecin du même service qu'il délègue.

« Cette visite a pour objet d'évaluer si les locaux et leur aménagement répondent aux objectifs et aux conditions définis à l'article R. 180-9, compte tenu de l'âge et des besoins des enfants accueillis.

« Art. R. 180-6. - Tout projet de modification portant sur un des éléments du dossier de demande d'autorisation ou d'avis, ou sur une des mentions de l'autorisation, est porté sans délai à la connaissance du président du Conseil Général par le directeur ou le gestionnaire de l'établissement ou du service. Le président du Conseil Général peut, dans un délai d'un mois, selon le cas, refuser la modification ou émettre un avis défavorable à

l'exécution de celle-ci. Le refus est prononcé s'il estime que la modification ne respecte pas les conditions d'organisation, de fonctionnement et de qualification des personnels prévues par les dispositions de la présente sous-section, ou qu'elle est de nature à compromettre la santé, la sécurité ou le bien-être des enfants accueillis.

« Paragraphe 3

« Organisation et fonctionnement

« Art. R. 180-7. - I. - Les établissements d'accueil collectif, qui reçoivent régulièrement des enfants de moins de trois ans ou occasionnellement des enfants de moins de six ans, doivent être organisés de telle sorte que la capacité de chaque unité d'accueil ne dépasse pas soixante places.

« Toutefois, la capacité des établissements à gestion parentale ne peut dépasser vingt places. A titre exceptionnel, eu égard aux besoins des familles et aux conditions de fonctionnement de l'établissement, elle peut être portée à vingt-cinq places, par décision du président du Conseil Général, après avis du médecin responsable du service de protection maternelle et infantile, ou d'un médecin du même service qu'il délègue.

« Pour les établissements d'accueil régulier d'enfants de trois à six ans, dénommés jardins d'enfants, l'effectif de l'unité d'accueil peut atteindre quatre-vingts places.

« II. - La capacité des services d'accueil familial ne peut être supérieure à cent cinquante places.

« III. - Un établissement multi-accueil assurant à la fois de l'accueil collectif et de l'accueil familial ne peut avoir une capacité globale supérieure à cent places.

« Art. R. 180-8. - Des enfants peuvent être accueillis en surnombre certains jours de la semaine, dans la limite de 10 % de la capacité d'accueil autorisée pour l'établissement ou le service considéré et à condition que le taux d'occupation n'excède pas 100 % en moyenne hebdomadaire.

« Art. R. 180-9. - Les locaux et leur aménagement doivent permettre la mise en œuvre du projet éducatif.

« Les personnels des établissements doivent pouvoir y accomplir leurs tâches dans des conditions satisfaisantes de sécurité, d'hygiène et de confort, en portant aux enfants une attention constante et en organisant de manière adaptée à leurs besoins les repas, le sommeil, le repos, les soins corporels et les activités de jeu et d'éveil.

« L'aménagement intérieur des établissements doit favoriser en outre l'accueil des parents et l'organisation de réunions pour le personnel.

« Les services d'accueil familial doivent disposer d'un local réservé à l'accueil des assistantes maternelles et des parents, d'une salle de réunion et d'un espace réservé aux activités d'éveil des enfants.

« Art. R. 180-10. - Les établissements et services d'accueil élaborent un projet d'établissement ou de service qui comprend les éléments suivants :

- « 1o Un projet éducatif pour l'accueil, le soin, le développement, l'éveil et le bien-être des enfants ;
 - « 2o Un projet social ;
 - « 3o Les prestations d'accueil proposées ;
 - « 4o Le cas échéant, les dispositions particulières prises pour l'accueil d'enfants atteints d'un handicap ou d'une maladie chronique ;
 - « 5o La présentation des compétences professionnelles mobilisées ;
 - « 6o Pour les services d'accueil familial, les modalités de formation des assistantes maternelles, du soutien professionnel qui leur est apporté et du suivi des enfants au domicile de celles-ci ;
 - « 7o La définition de la place des familles et de leur participation à la vie de l'établissement ou du service ;
 - « 8o Les modalités des relations avec les organismes extérieurs.
- « Art. R. 180-11. - Les établissements et services d'accueil élaborent un règlement intérieur qui précise les modalités d'organisation et de fonctionnement de l'établissement ou du service, et notamment :
- « 1o Les fonctions du directeur ou, pour les établissements à gestion parentale, du responsable technique ;
 - « 2o Les modalités permettant d'assurer, en toutes circonstances, la continuité de la fonction de direction ;
 - « 3o Les modalités d'admission des enfants ;
 - « 4o Les horaires et les conditions de départ des enfants ;
 - « 5o Le mode de calcul des tarifs ;
 - « 6o Les modalités du concours du médecin attaché à l'établissement ou au service, et des professionnels visés à l'article R. 180-18 ;
 - « 7o Les modalités de délivrance de soins spécifiques, occasionnels ou réguliers, le cas échéant avec le concours de professionnels médicaux ou paramédicaux extérieurs à la structure ;
 - « 8o Les modalités d'intervention médicale en cas d'urgence ;
 - « 9o Les modalités d'information et de participation des parents à la vie de l'établissement ou du service.
- « Dans les établissements à gestion parentale, le règlement intérieur précise en outre les responsabilités respectives et les modalités de collaboration des parents et des professionnels assurant l'encadrement des enfants, ainsi que les fonctions déléguées au responsable technique.
- « Art. R. 180-12. - Le projet d'établissement ou de service et le règlement intérieur sont transmis au président du Conseil Général après leur adoption définitive.
- « Ils sont affichés dans un lieu de l'établissement ou du service accessible aux familles.

« Art. R. 180-13. - Lorsqu'il existe un conseil d'établissement ou de service, le projet d'établissement ou de service et le règlement intérieur lui sont soumis pour avis avant leur adoption.

« Paragraphe 4

« Personnels

« Art. R. 180-14. - Aucune personne ayant été condamnée pour des faits contraires à l'honneur, à la probité et aux bonnes moeurs ne peut être recrutée comme personnel d'un établissement ou d'un service visé à l'article L. 2324-1.

« Art. R. 180-15. - Le directeur d'un établissement ou d'un service d'accueil peut être :

« a) Soit une personne titulaire du diplôme d'État de docteur en médecine justifiant des diplômes, certificats et titres mentionnés aux 1, 2 ou 4 du II de l'article 9 du décret no 92-785 du 6 août 1992 relatif à la protection maternelle et infantile ;

b) Soit une personne titulaire du diplôme d'État de puéricultrice ou puériculteur justifiant de cinq ans d'expérience professionnelle.

« Toutefois, la direction d'un établissement ou d'un service d'accueil d'une capacité inférieure ou égale à quarante places peut être confiée à une personne titulaire du diplôme d'État d'éducateur de jeunes enfants justifiant de cinq ans d'expérience professionnelle auprès d'enfants de moins de trois ans, sous réserve, pour les établissements d'accueil régulier, que le personnel de ces établissements comprenne dans son effectif une personne titulaire du diplôme d'État de puéricultrice ou puériculteur ou, à défaut, d'une personne titulaire du diplôme d'État d'infirmier justifiant d'une année d'expérience professionnelle.

La direction d'un établissement ou d'un service d'accueil d'une capacité inférieure ou égale à vingt places, et d'un établissement ou d'un service d'accueil occasionnel, et la responsabilité technique d'un établissement à gestion parentale peuvent être confiées :

a) Soit à une personne titulaire du diplôme d'État de puéricultrice ou puériculteur justifiant de trois ans d'expérience professionnelle ;

b) Soit à une personne titulaire du diplôme d'État d'éducateur de jeunes enfants justifiant de trois ans d'expérience professionnelle auprès d'enfants de moins de trois ans.

« Art. R. 180-16. - Le directeur d'un établissement ou d'un service d'une capacité supérieure à soixante places est assisté d'un adjoint, titulaire du diplôme d'État de puéricultrice ou puériculteur, d'éducateur de jeunes enfants ou d'infirmier, et justifiant de deux ans d'expérience professionnelle.

« Art. R. 180-17. - La direction d'un jardin d'enfants est confiée à une personne titulaire du diplôme d'État d'éducateur de jeunes enfants justifiant de cinq ans d'expérience professionnelle auprès d'enfants de moins de six ans.

« Art. R. 180-18. - Les établissements et services veillent à s'assurer, compte tenu du nombre, de l'âge et des besoins des enfants qu'ils accueillent et de leur projet éducatif et

social, le concours d'une équipe pluridisciplinaire composée de professionnels qualifiés, notamment dans les domaines psychologique, social, sanitaire, éducatif et culturel.

« Art. R. 180-19. - I. - Les établissements et services s'assurent du concours régulier d'un médecin spécialiste ou compétent qualifié en pédiatrie, ou, à défaut, de celui d'un médecin généraliste possédant une expérience particulière en pédiatrie.

« Ce médecin assure les actions d'éducation et de promotion de la santé auprès du personnel et, le cas échéant, auprès des parents participant à l'accueil.

« Il veille à l'application des mesures préventives d'hygiène générale et des mesures à prendre en cas de maladie contagieuse ou d'épidémie, ou d'autres situations dangereuses pour la santé.

« Il organise les conditions du recours aux services d'aide médicale d'urgence.

« Dans le cas d'un accueil régulier, le médecin donne son avis lors de l'admission d'un enfant, après examen médical. Toutefois, dans les établissements d'une capacité de vingt places au plus, cet avis peut être donné par un médecin choisi par la famille.

« Dans les établissements et services d'accueil régulier de plus de vingt places, le médecin assure en outre le suivi préventif des enfants accueillis, et veille à leur bon développement et à leur adaptation dans la structure, en liaison avec le médecin de la famille.

« II. - Les modalités du concours du médecin sont fixées par voie conventionnelle entre l'établissement ou le service et le médecin, ou l'organisme qui l'emploie, conformément au règlement intérieur, en fonction du nombre des enfants accueillis et de leur état de santé, à moins que le médecin et l'établissement ou le service ne relèvent de la même collectivité publique.

« Dans le cas d'un accueil occasionnel et des établissements d'accueil régulier de vingt places au plus, et notamment dans les établissements à gestion parentale, un médecin du service de protection maternelle et infantile, non chargé du contrôle de la structure d'accueil, peut, par voie de convention, assurer tout ou partie des missions définies au I du présent article.

« Art. R. 180-20. - Dans les établissements et services d'une capacité supérieure ou égale à quarante places, le personnel comprend au moins une personne titulaire du diplôme d'État d'éducateur de jeunes enfants.

« Il comprend en outre une personne titulaire du diplôme d'État d'éducateur de jeunes enfants par effectif de quarante enfants supplémentaires.

« Art. R. 180-21. - Les personnels chargés de l'encadrement des enfants doivent être titulaires du diplôme d'État d'éducateur de jeunes enfants, du certificat ou du diplôme professionnel d'auxiliaire de puériculture, ou d'une qualification définie par arrêté du ministre chargé des affaires sociales.

« Art. R. 180-22. - L'effectif du personnel placé auprès des enfants est d'un professionnel pour cinq enfants qui ne marchent pas, et d'un professionnel pour huit enfants qui marchent.

« Toutefois, dans les jardins d'enfants, l'effectif du personnel placé auprès des enfants âgés de trois à six ans est calculé de manière à assurer la présence d'un professionnel pour quinze enfants en moyenne.

« Les enfants et assistantes maternelles qui les accompagnent, présents occasionnellement dans un établissement d'accueil collectif, notamment dans le cadre d'une structure multi-accueil, ne sont pas comptés dans les effectifs des enfants et des personnels retenus pour le calcul des taux d'encadrement prévus aux premier et deuxième alinéas du présent article.

« Dans la mesure où les tâches administratives découlant de la fonction de direction sont assurées par des bénévoles, le calcul du personnel peut tenir compte de la participation éventuelle du directeur ou, dans les établissements à gestion parentale, du responsable technique à l'encadrement des enfants.

« Pour des raisons de sécurité, l'effectif du personnel présent auprès des enfants à tout moment dans la structure d'accueil ne doit pas être inférieur à deux, dont au moins un professionnel répondant aux conditions de qualification fixées par l'arrêté prévu à l'article R. 180-21.

« Art. R. 180-23. - Dans les établissements à gestion parentale, il est tenu compte de la participation des parents à l'accueil des enfants pour l'application du ratio défini au premier alinéa de l'article R. 180-22.

« L'effectif des personnes présentes dans ces établissements comprend au minimum et en permanence un professionnel répondant aux conditions de qualification fixées par l'arrêté prévu à l'article R. 180-21, assisté d'un parent ou d'une deuxième personne. Ce professionnel assure, auprès des enfants, la responsabilité technique liée aux compétences définies par son diplôme ou sa qualification professionnelle. Exceptionnellement, aux heures d'ouverture et de fermeture de l'établissement, ce professionnel peut être remplacé par un parent participant régulièrement à l'accueil des enfants, sous réserve que la responsabilité de celui-ci soit précisée dans le règlement intérieur.

« Art. R. 180-24. - Le service d'accueil familial organise régulièrement, en collaboration avec le service départemental de protection maternelle et infantile, des rencontres d'information pour les assistantes maternelles, auxquelles les parents peuvent être associés. Il prévoit l'accueil des enfants lors de ces activités d'information.

« Paragraphe 5

« Dérogations

« Art. R. 180-25. - En l'absence de candidat répondant aux conditions exigées par le premier et le deuxième alinéa de l'article R. 180-15 et par l'article R. 180-17, il peut être dérogé aux conditions relatives à la durée de l'expérience professionnelle, sans que celle-ci puisse être inférieure à trois ans.

Dans les établissements et services d'accueil régulier de vingt places au plus, et pour tout établissement d'accueil occasionnel, en l'absence de candidat répondant aux conditions exigées par le troisième alinéa de l'article R. 180-15, il peut être dérogé :

« 1o Aux conditions relatives à la durée de l'expérience professionnelle, sans que celle-ci puisse être inférieure à deux ans ;

« 2o Aux conditions de diplômes, en faveur d'une personne titulaire du diplôme d'État d'assistant de service social, d'éducateur spécialisé ou d'infirmier, et justifiant de trois ans d'expérience professionnelle auprès des jeunes enfants ;

« 3o Ou, pour les établissements et services gérés par une personne de droit privé, en faveur d'une personne ayant assuré pendant trois ans la direction d'un établissement ou d'un service relevant de la présente sous-section, ou la responsabilité technique d'un établissement à gestion parentale.

Ces dérogations sont décidées :

« a) Pour les établissements et services gérés par une personne de droit privé, par le président du Conseil Général, après avis du médecin responsable du service départemental de protection maternelle et infantile ou d'un médecin de ce service qu'il délègue ;

« b) Pour les établissements et services publics, par la collectivité publique gestionnaire, après avis du président du Conseil Général.

« Art. R. 180-26. - Des réalisations de type expérimental, dérogeant aux dispositions de l'article R. 180-1, et à celles des articles R. 180-7, R. 180-8, et R. 180-14 à R. 180-23, peuvent être, selon le cas, soit autorisées par décision motivée du président du Conseil Général, après avis du médecin responsable du service départemental de protection maternelle et infantile, soit décidées par la collectivité publique intéressée, après avis motivé du président du Conseil Général.

« Ces réalisations font l'objet d'une convention avec les principaux partenaires associés à l'expérimentation, qui en définit la durée, les modalités de fonctionnement, d'évaluation et de validation. »

Art. 2. - Les établissements et services d'accueil existant à la date de publication du présent décret doivent adapter leurs locaux conformément aux dispositions des articles R. 180-7 et R. 180-9 du code de la santé publique à l'occasion de tous travaux de

restauration, d'amélioration ou de restructuration, et au plus tard dans un délai de cinq ans.

Toutefois, pour ceux de ces établissements qui ont une capacité comprise entre soixante et quatre-vingts places, il pourra être dérogé aux dispositions du I de l'article R. 180-7 et de l'article R. 180-16 du code de la santé publique, au vu d'éléments relatifs à l'organisation et au fonctionnement de l'établissement, selon le cas, soit après avis du président du Conseil Général, soit par décision motivée du président du Conseil Général, après avis du médecin responsable du service de protection maternelle et infantile, ou d'un médecin du même service qu'il délègue.

Art. 3. - Les dispositions des articles R. 180-15, R. 180-16 et R. 180-17 du code de la santé publique ne sont pas applicables au personnel en fonction dans les établissements et services existant à la date de publication du présent décret.

Art. 4. - Dans l'ensemble des textes réglementaires qui mentionnent les mots « crèches » ou « haltes-garderies », il y a lieu de considérer que ces mentions correspondent à des catégories d'« établissements et services d'accueil des enfants de moins de six ans », soumis aux dispositions du code de la santé publique.

Art. 5. - Sont abrogés :

- le décret no 52-968 du 12 août 1952 relatif à la surveillance sanitaire des garderies et jardins d'enfants ;
- le décret no 74-58 du 15 janvier 1974 relatif à la réglementation des pouponnières, des crèches, des consultations de protection maternelle et infantile et des gouttes de lait, en tant qu'il concerne les crèches.

Art. 6. - La ministre de l'emploi et de la solidarité, le ministre de l'intérieur, la ministre déléguée à la famille et à l'enfance et la secrétaire d'État à la santé et aux handicapés sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 1er août 2000.

Annexe 10

J.O n° 105 du 5 mai 2002 page 8959

Textes généraux

Ministère de la jeunesse et des sports

Décret n° 2002-883 du 3 mai 2002 relatif à la protection des mineurs à l'occasion des vacances scolaires, des congés professionnels et des loisirs

NOR: MJSK0270109D

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre de l'emploi et de la solidarité, du ministre de la fonction publique et de la réforme de l'État et de la ministre de la jeunesse et des sports,

Vu la directive des Communautés Européennes n° 92/51/CEE du 18 juin 1992 modifiée relative à un deuxième système général de reconnaissance des qualifications ;

Vu le code de l'action sociale et des familles, et notamment ses articles L. 227-4 et suivants ;

Vu le code de l'éducation ;

Vu le code de la santé publique, notamment ses articles L. 2324-1 à L. 2324-4 ;

Vu l'avis du Conseil national de l'éducation populaire et de la jeunesse en date du 20 mars 2002 ;

Le Conseil d'État (section sociale) entendu,

Décède :

Section 1

Dispositions générales

Article 1

Constituent un placement de vacances les accueils de mineurs avec hébergement organisés par une personne physique ou morale dans une ou plusieurs familles pendant les périodes de vacances des classes visées à l'article L. 521-1 du code de l'éducation, dès lors que ces accueils excèdent une durée de cinq nuits consécutives.

Constituent un centre de vacances les accueils collectifs de mineurs avec hébergement, autres que ceux visés à l'alinéa précédent, pendant les périodes de vacances visées à l'article L. 521-1 du code de l'éducation, dès lors que le nombre de mineurs accueillis est au moins égal à douze et que la durée de leur hébergement est supérieure à cinq nuits consécutives.

Constituent un centre de loisirs les accueils collectifs d'au moins huit mineurs sans hébergement, en dehors d'une famille, pendant quinze jours au moins au cours d'une même année. Le nombre des mineurs accueillis dans un même centre de loisirs ne peut être supérieur à 300.

Article 2

I. - Les personnes organisant l'accueil en France de mineurs mentionné à l'article 1er du présent décret doivent en faire préalablement la déclaration au représentant de l'État dans le département. A moins qu'il ne s'oppose à l'organisation de cet accueil, celui-ci délivre un récépissé, lequel vaut autorisation.

Dans le cas où la personne qui organise un accueil de mineurs est établie en France, la déclaration est effectuée auprès du préfet du département du lieu du domicile ou du siège social.

Celui-ci en transmet copie au préfet du département où l'accueil doit se dérouler.

Dans le cas où la personne qui organise l'accueil de mineurs est établie à l'étranger, la déclaration est effectuée auprès du préfet du département où cet accueil doit se dérouler.

Les modalités de cette déclaration et de la délivrance du récépissé sont fixées par arrêté conjoint du ministre de l'intérieur, du ministre chargé des affaires sociales et du ministre chargé de la jeunesse.

II. - Toute personne établie dans un autre État membre de l'Union Européenne ou dans un État partie à l'accord sur l'Espace économique européen organisant sur le territoire de l'un de ces États l'accueil de mineurs de nationalité française ou résidant habituellement en France peut effectuer une déclaration auprès de l'autorité administrative selon des modalités prévues par un arrêté conjoint du ministre de l'intérieur et du ministre chargé de la jeunesse.

Cette déclaration donne lieu à la délivrance d'une attestation si la personne concernée est soumise de la part de l'État membre où elle est établie à des règles équivalentes à celles résultant des articles L. 227-4 à L. 227-12 du code de l'action sociale et des familles et des textes pris pour leur application.

Article 3

Les organisateurs mentionnés à l'article précédent vérifient que les personnes appelées, à quelque titre que ce soit, à prendre part à un accueil de mineurs n'ont pas fait l'objet d'une mesure administrative prise en application des articles L. 227-10 et L. 227-11 du code de l'action sociale et des familles.

A cet effet, ils peuvent avoir accès au fichier des personnes ayant fait l'objet d'une telle mesure, qui est établi dans des conditions fixées par arrêté du ministre chargé de la jeunesse, pris après avis de la Commission nationale de l'informatique et des libertés.

Article 4

L'injonction mentionnée à l'article L. 227-11 est adressée par le préfet du lieu du déroulement de l'accueil et 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. Elle est notifiée à l'organisateur de l'accueil ainsi qu'au responsable de l'accueil des mineurs mentionné à l'article 1er du présent décret ou à l'exploitant des locaux les accueillant.

L'arrêté préfectoral, mentionné à l'article L. 227-11, interrompant ou mettant fin à cet accueil ou prononçant la fermeture du centre de vacances ou du centre de loisirs est notifié dans les mêmes conditions. Il est motivé.

Section 2

Dispositions relatives à l'hygiène et à la sécurité

Article 5

Les centres mentionnés à l'article 1er du présent décret, sauf ceux organisant des loisirs itinérants, doivent disposer de lieux d'activités abrités, adaptés aux conditions climatiques. Ils doivent être organisés de façon à permettre une utilisation distincte par les filles et par les garçons de plus de six ans d'installations sanitaires en nombre suffisant, eu égard à l'effectif accueilli. Ils doivent respecter les conditions hygiéniques applicables aux

établissements de restauration collective à caractère social. Ils doivent disposer d'un lieu permettant d'isoler les malades.

Lorsque ces centres sont organisés dans des bâtiments, ceux-ci doivent satisfaire aux conditions techniques d'hygiène et de sécurité requises notamment par les règles de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, par les règles générales de construction et par le règlement sanitaire départemental en vigueur.

Article 6

Les centres de vacances mentionnés à l'article 1er du présent décret 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.

Article 7

L'admission d'un mineur selon l'une des modalités prévues à l'article 1er du présent décret est subordonnée à la production d'un document attestant qu'il a satisfait aux obligations fixées par la législation relative aux vaccinations. Elle est également soumise à la fourniture par les responsables légaux du mineur de renseignements d'ordre médical dont la liste est fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la santé et du ministre chargé de la jeunesse.

Ce document est adressé à l'organisateur de l'accueil ou à son représentant qui s'assure du respect de la confidentialité des informations.

Article 8

Les personnes qui participent à l'un des accueils mentionnés à l'article 1er du présent décret doivent produire, avant leur entrée en fonction, un document attestant qu'elles ont satisfait aux obligations légales en matière de vaccination.

Article 9

L'organisateur d'un centre mentionné à l'article 1er du présent décret met à la disposition du directeur du centre et de son équipe :

1° Des moyens de communication permettant d'alerter rapidement les secours ;

2° La liste des personnes et organismes susceptibles d'intervenir en cas d'urgence.

Un registre mentionnant les soins donnés aux mineurs est tenu par le directeur du centre.

Le suivi sanitaire est assuré, dans des conditions fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la santé et du ministre chargé de la jeunesse, par une personne désignée par le directeur du centre.

Article 10

L'aménagement de l'espace dans lequel se déroulent les activités physiques ainsi que le matériel et les équipements utilisés pour leur pratique doivent permettre d'assurer la sécurité des mineurs. Un arrêté du ministre chargé de la jeunesse fixe, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent article.

Article 11

Les personnes organisant l'accueil des mineurs ou leur représentant sont tenues d'informer sans délai le préfet du département du lieu d'accueil de tout accident grave ainsi que de toute situation présentant ou ayant présenté des risques graves pour la santé et la sécurité physique ou morale des mineurs.

Elles informent également sans délai de tout accident ou maladie les représentants légaux du mineur concerné.

Section 3

Dispositions relatives à la qualification des personnes encadrant les mineurs dans les centres de vacances et les centres de loisirs

Article 12

Les fonctions d'animation en centres de vacances et en centres de loisirs peuvent être exercées :

1. Par les titulaires du brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur ou d'un titre ou d'un diplôme figurant sur une liste arrêtée par le ministre chargé de la jeunesse après avis du Conseil national de l'éducation populaire et de la jeunesse ;

2. Par les fonctionnaires et les militaires remplissant des missions prévues par leur statut particulier qui supposent des compétences en matière d'animation dans le domaine de la jeunesse. Un arrêté conjoint du ministre de l'intérieur, du ministre chargé de la fonction

publique, du ministre chargé des affaires sociales et du ministre chargé de la jeunesse pris après avis du Conseil national de l'éducation populaire et de la jeunesse fixe la liste des corps et cadres d'emploi concernés ;

3. Par les personnes qui, dans le cadre de la préparation du brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur ou de l'un des diplômes ou titres figurant sur la liste mentionnée au 1, effectuent un stage ou une période de formation en milieu professionnel dans un centre de vacances ou un centre de loisirs ;

4. A titre subsidiaire, par des personnes autres que celles mentionnées du 1 au 3 ci-dessus.

Le nombre des personnes titulaires des qualifications mentionnées aux 1 et 2 ci-dessus ne peut être inférieur à la moitié de l'effectif total. Celui des personnes mentionnées au 4 ne peut être supérieur à 20 % dudit effectif.

Article 13

Des diplômes ou titres spécifiques peuvent être exigés pour certaines activités physiques dont la liste est fixée par arrêté du ministre chargé de la jeunesse.

Article 14

Les fonctions de direction des centres de vacances et des centres de loisirs peuvent être exercées :

1° Par les personnes titulaires du brevet d'aptitude aux fonctions de directeur ou d'un diplôme ou titre figurant sur une liste arrêtée par le ministre chargé de la jeunesse après avis du Conseil national de l'éducation populaire et de la jeunesse ;

2° Par les fonctionnaires et les militaires remplissant les missions prévues par leur statut particulier qui supposent des compétences en matière de direction d'établissements ou services accueillant des jeunes. Un arrêté conjoint du ministre de l'intérieur, du ministre chargé des affaires sociales, du ministre chargé de la fonction publique et du ministre chargé de la jeunesse pris après avis du Conseil national de l'éducation populaire et de la jeunesse fixe la liste des corps et cadres d'emploi concernés ;

3° Les personnes qui, dans le cadre de la préparation du brevet d'aptitude aux fonctions de directeur ou de l'un des diplômes ou titres figurant sur la liste mentionnée au 1,

effectuent un stage ou une période de formation en milieu professionnel dans un centre de vacances ou un centre de loisirs.

Seules les personnes titulaires d'un diplôme ou d'un titre figurant à la fois sur la liste mentionnée au 1 et au répertoire national des certifications professionnelles prévu à l'article L. 335-6 du code de l'éducation ainsi que les fonctionnaires et les militaires mentionnés au 2 peuvent exercer des fonctions de direction dans les centres de loisirs accueillant pendant plus de quatre-vingts jours un effectif supérieur à quatre-vingts mineurs.

Article 15

Sous réserve des dispositions de l'article 16, l'effectif minimum des personnes exerçant des fonctions d'animation dans les centres de loisirs est fixé comme suit :

1. Centres de loisirs accueillant des mineurs de moins de six ans : un animateur pour huit mineurs ;
2. Centres de loisirs accueillant des mineurs de six ans et plus : un animateur pour douze mineurs.

Article 16

Pour l'accueil des enfants scolarisés aux heures qui précèdent et suivent la classe, l'effectif minimum des personnes exerçant des fonctions d'animation est fixé à un animateur pour quatorze mineurs sauf pour les accueils concernant exclusivement les mineurs de moins de six ans, pour lesquels cet effectif est fixé à un animateur pour dix mineurs.

Article 17

Dans les centres de loisirs accueillant quatre-vingts mineurs au plus pendant une durée égale au plus à quatre-vingts jours, le directeur est inclus dans l'effectif des personnes exerçant des fonctions d'animation.

Article 18

L'effectif minimum des personnes exerçant des fonctions d'animation dans les centres de vacances est fixé comme suit :

1. En ce qui concerne les centres de vacances accueillant des mineurs âgés de moins de six ans : un animateur pour huit mineurs ;

2. En ce qui concerne les centres de vacances accueillant des mineurs âgés de six ans et plus : un animateur pour douze mineurs.

Article 19

Les directeurs de centres de vacances doivent être âgés de vingt-cinq ans révolus au moins si le centre accueille des mineurs de moins de six ans, et de vingt et un ans révolus au moins si le centre accueille des mineurs de six ans et plus.

Lorsque l'effectif d'un centre de vacances est supérieur à cent mineurs, le directeur doit être assisté d'un ou plusieurs adjoints, à raison d'un adjoint supplémentaire par tranche de cinquante mineurs au-delà de cent. Les conditions d'âge prévues au premier alinéa ne sont pas exigées des adjoints.

Article 20

Ne sont pas compris dans les effectifs minima mentionnés aux articles 15, 16, 17 et 18 du présent décret les personnes qui, sans être titulaires de la qualification requise pour exercer des fonctions d'animation, interviennent dans le cadre des objectifs pédagogiques développés par le centre de vacances ou le centre de loisirs.

Article 21

Des titres et diplômes étrangers peuvent être reconnus équivalents aux titres et diplômes français permettant d'exercer des fonctions d'animation ou des fonctions de direction dans les centres de vacances et dans les centres de loisirs. Ils sont inscrits par arrêté du ministre chargé de la jeunesse sur les listes mentionnées aux articles 12 et 14 du présent décret, après avis du Conseil national de l'éducation populaire et de la jeunesse.

Le directeur régional de la jeunesse, des sports et des loisirs du lieu de domicile du demandeur délivre l'attestation d'équivalence à toute personne titulaire d'un diplôme ou d'un titre étranger inscrit sur les listes mentionnées à l'alinéa précédent.

Article 22

Peuvent être autorisés à exercer en France les fonctions d'animation ou de direction d'un centre de vacances ou d'un centre de loisirs les ressortissants d'un État membre de l'Union Européenne ou d'un État partie à l'accord sur l'Espace économique européen qui, sans être titulaires d'un diplôme figurant sur les listes mentionnées aux articles 12 et 14, possèdent :

1. Un titre acquis dans un État visé à l'alinéa précédent réglementant l'exercice de la fonction concernée ;
2. Un titre acquis dans un pays tiers, admis en équivalence dans un État précité qui réglemente l'exercice de cette fonction, et justifient avoir exercé la fonction concernée pendant deux années au moins dans cet État ;
3. Un diplôme sanctionnant un cycle d'études orienté spécifiquement vers l'exercice de la fonction qu'ils désirent exercer en France, délivré par une autorité compétente d'un État précité ou dans des conditions définies par cet État ;
4. Un titre autre que ceux visés aux 1, 2 et 3 ci-dessus, délivré par une autorité compétente d'un État précité ou dans des conditions définies par cet État dès lors que les intéressés justifient, dans la fonction, d'une expérience professionnelle de deux années au moins acquise dans un État précité qui ne réglemente pas l'exercice de la fonction concernée.

Dans tous les cas, lorsque la formation de l'intéressé porte sur des programmes substantiellement différents de ceux du diplôme exigé par la législation nationale ou lorsque le titre dont il justifie ne prépare pas à l'intégralité des fonctions auxquelles donne accès la possession du diplôme national, l'autorité compétente peut exiger que le demandeur choisisse soit de se soumettre à une épreuve d'aptitude, soit d'accomplir un stage d'adaptation dont la durée ne peut excéder deux ans et qui fait l'objet d'une évaluation.

La décision est notifiée par le directeur régional de la jeunesse, des sports et des loisirs du lieu de domicile du demandeur, après avis du Conseil national de l'éducation populaire et de la jeunesse, dans un délai de quatre mois à compter du dépôt de la demande dans ses services.

Un arrêté du ministre chargé de la jeunesse précise la composition du dossier de demande d'équivalence et détermine les modalités du dépôt de la demande.

Article 23

Le présent décret est applicable à compter du 1er mai 2003.

Le décret n° 60-94 du 29 janvier 1960 concernant la protection des mineurs à l'occasion des vacances, des congés professionnels et des loisirs est abrogé à compter de cette date.

Article 24

La ministre de l'emploi et de la solidarité, le ministre de l'intérieur, le ministre de la fonction publique et de la réforme de l'État, la ministre de la jeunesse et des sports, la ministre déléguée à la famille, à l'enfance et aux personnes handicapées et le ministre délégué à la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 3 mai 2002.

Par le Premier ministre :

Lionel Jospin

Annexe 11

J.O n° 247 du 23 octobre 1997 page 15437

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

NOR: AGRG9700715A

Le ministre de la défense, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'État à la santé et le secrétaire d'État aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, et notamment ses articles 258 à 262 ;

Vu le code de la santé publique, et notamment ses articles L. 1, L. 11, L. 12 et L. 772 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret no 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, et notamment ses articles 3, 5, 7, 8, 25 et son article 26 ;

Vu le décret no 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;

Vu le décret no 85-755 du 19 juillet 1985 relatif à l'hygiène, à la sécurité du travail et à la prévention au ministère de la défense ;

Vu le décret no 86-770 du 10 juin 1986 modifié fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire ;

Vu le décret no 89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;

Vu le décret no 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258,

259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, et notamment ses articles 2, 3, 4, 5, 10, 15, 19 et 20 ;

Vu le décret no 91-685 du 14 juillet 1991 fixant les attributions du service de santé des armées, et notamment son article 1er ;

Vu l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;

Vu l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent :

Art. 1er. - Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et hygiéniques auxquelles sont soumis les établissements publics ou privés assurant un service de restauration à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers.

Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou une entreprise, les restaurants à caractère interadministratif ou interentreprise, les restaurants scolaires, universitaires ou liés à tout établissement d'enseignement, les restaurants des hôpitaux, cliniques,

établissements à caractère sanitaire et social et les restaurants de toute structure d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par ce texte.

Art. 2. - Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

1. Cuisine centrale : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social.

2. Restaurant satellite : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

3. Conditionnement : opération destinée à réaliser la protection des denrées alimentaires, par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée ainsi que cette première enveloppe ou ce premier contenant lui-même.

4. Déconditionnement : opération destinée à supprimer la première enveloppe ou le premier contenant placé au contact direct des denrées alimentaires.

5. Reconditionnement : opération destinée à réaliser la protection de certaines denrées alimentaires à la suite d'un déconditionnement, par l'emploi d'une nouvelle première enveloppe ou d'un nouveau premier contenant au contact direct de la denrée. Toutefois, une telle opération, lorsqu'elle est conjointe à l'allotissement (conditionnement-allotissement), n'est pas considérée comme un reconditionnement.

6. Préparation culinaire élaborée à l'avance : préparation culinaire élaborée par un établissement de restauration collective, dont la stabilité n'est pas assurée et dont la consommation :

a) Est remise à un service ultérieur à celui qui suit son élaboration ;

b) Sans être remise à un service ultérieur, a lieu en dehors des locaux attenants à la cuisine.

Lorsque ces préparations sont conservées par le froid, il s'agit d'un service en liaison froide ; lorsqu'elles sont conservées par la chaleur, il s'agit d'un service en liaison chaude. Sans préjudice des conditions de conservation qui lui sont propres, la stabilité d'une préparation culinaire est considérée comme assurée dans les cas suivants :

a) Soit la valeur de l'activité de l'eau (A_w) est inférieure ou égale à 0,95 et le pH inférieur à 5,2 ;

b) Soit la valeur de l'activité de l'eau (A_w) est inférieure ou égale à 0,91 ;

c) Soit le pH est inférieur à 4,5.

Art. 3. - Toute personne responsable d'un établissement mentionné à l'article 1er est tenue d'en faire la déclaration au préfet du département (directeur des services vétérinaires) dans lequel est situé l'établissement. Cette déclaration est établie en double exemplaire sur un imprimé conforme au modèle défini dans l'annexe III pour cette activité, préalablement à l'ouverture de l'établissement. Elle est complétée, le cas échéant, par les documents prévus par les articles 47 et 48. Elle doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant ou lors de toute modification importante dans l'aménagement, l'équipement ou l'utilisation des locaux.

Il est délivré, sans frais, un récépissé de cette déclaration, qui doit être présenté à toute réquisition des agents des services officiels de contrôle.

Pour un organisme placé sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense, la déclaration est faite au directeur du service de santé des armées de la région d'implantation de cet organisme.

Art. 4. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er peuvent se référer comme moyen d'application du présent arrêté à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal officiel de la République française du 24 novembre 1993, notamment en ce qui concerne l'analyse des

risques prévue à l'article 5 ou les études de vieillissement prévues aux articles 40 et 42. Les administrations compétentes prennent en considération sa mise en œuvre par les établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle.

Art. 5. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent.

Ces autocontrôles doivent notamment porter sur les produits à réception, les conditions de transport et de conservation des aliments, les couples temps-température appliqués aux produits tout au long de leur élaboration, aux points et à la fréquence où l'analyse des risques les a rendus nécessaires.

Pour établir la nature et la périodicité des autocontrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la salubrité des aliments, et veiller à ce que des procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système dit HACCP (analyses des risques, points critiques pour leur maîtrise), en particulier :

1. Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération. 2. Mettre en évidence les niveaux et moments (les << points >>) de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter.

3. Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les << points critiques >>).

4. Définir et mettre en œuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.

5. Définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.

6. Définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place.

7. Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

Pour chacun des risques alimentaires potentiels qui sont mis en évidence, des mesures préventives relevant des bonnes pratiques d'hygiène sont mises en œuvre.

Les procédures utilisées, dûment documentées, justifiant de l'application du présent arrêté sont conservées à la disposition des services officiels lors du contrôle.

TITRE Ier

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Chapitre Ier

Implantation, aménagement et équipement des locaux

Art. 6. - Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux,

doivent :

- a) Permettre le stockage des différentes denrées alimentaires (matières premières, produits semi-élaborés, produits finis) dans des conditions d'ambiance, notamment de température et d'hygrométrie, compatibles avec leur bonne conservation ;
- b) Ne pas constituer par eux-mêmes, notamment du fait des matériaux qui les composent, une source de contamination pour les aliments ;
- c) Faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection de leurs différentes surfaces et, de ce fait, contribuer à réduire à un niveau acceptable les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- d) Permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux ou fluides toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et le développement de moisissures ou la formation de condensation indésirable sur les surfaces ;
- e) Ne pas offrir, lors du travail des denrées alimentaires, de conditions d'ambiance favorables à la multiplication des micro-organismes, notamment par une séparation suffisante des opérations relevant des secteurs chauds et des secteurs froids, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre que la maîtrise de ces opérations offre la même sécurité pour la santé du consommateur ;
- f) Permettre la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis (marche en avant dans l'espace), à moins que ne soient clairement définies, mises en œuvre et respectées des procédures de fonctionnement spécifiques palliant effectivement cette conception des locaux (marche en avant dans le temps) ;
- g) Permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment en prévenant les sources de contamination extérieures, tels les animaux domestiques, les plantes, les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles, et en évitant la contamination croisée entre les denrées alimentaires, les équipements, les matériels, les matériaux, l'eau,

l'aération, le personnel, en particulier par une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs souillés.

Art. 7. - Pour répondre aux dispositions de l'article 6 ci-dessus, tout établissement mentionné à l'article 1er doit comporter au minimum :

- a) Des toilettes en nombre suffisant pour le personnel de cuisine, comprenant des cabinets d'aisances à cuvettes dites << à l'anglaise >>, raccordées à un système d'évacuation efficace et équipées de distributeurs de papier hygiénique approvisionnés en permanence, ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ;
- b) Des locaux servant de vestiaires, suffisamment spacieux et réservés à l'usage du personnel agencés et conçus de manière à éviter les risques de contamination des tenues de travail ;
- c) Un système général d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales, suffisant et efficace, conçu et construit de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires ;
- d) Un système de ventilation adéquat et suffisant des locaux, que cette ventilation soit naturelle ou mécanique, conçu de manière à faciliter l'accès aux filtres à air et aux autres éléments devant être nettoyés ou remplacés et, en tout état de cause, permettant d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre ;
- e) Un éclairage suffisant et adapté des locaux ;
- f) Dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle judicieusement situées, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiéniques ;
- g) Des équipements frigorifiques adaptés, de capacité suffisante au regard de l'activité de l'établissement et équipés au moins de thermomètres à lecture directe et, pour les chambres froides de plus de 10 mètres cubes, de systèmes d'enregistrement adéquats ;
- h) Au besoin, des équipements de maintien en température des plats chauds ; i) Des systèmes hygiéniques de collecte et d'évacuation des déchets, équipés au besoin de commande non manuelle pour leur ouverture et de sacs étanches à usage unique ; et, pour les locaux où les denrées alimentaires sont stockées, préparées, traitées ou transformées ainsi que pour les locaux où le matériel au contact direct des denrées est lavé ou/et entreposé :
- j) Des revêtements de sol faciles à nettoyer et à désinfecter constitués de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques ;
- k) Au besoin, des dispositifs d'évacuation des eaux de lavage efficaces ;

- l) Des surfaces murales faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, de couleur claire, imputrescibles, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse ;
- m) Des angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettant le maintien en permanence de l'état de propreté ;
- n) Des portes faciles à nettoyer, en matériaux lisses et non absorbants, résistant aux chocs, lavables et imputrescibles ;
- o) Des fenêtres et autres ouvertures conçues de manière à prévenir l'encrassement et, au besoin, lorsqu'elles donnent sur l'environnement extérieur, équipées de systèmes de protection contre les insectes qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage ;
- p) Des plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus conçus et construits de manière à permettre le maintien en permanence de l'état de propreté et à réduire la condensation, empêcher le développement de moisissures et le déversement de particules sur les denrées ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées.

Art. 8. - De manière générale, les différentes surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux lisses, de couleur claire, imputrescibles, lavables et non toxiques. Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus en permanence propres et :

- a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adaptée ;
- c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

Art. 9. - L'alimentation des locaux en eau potable doit être suffisante et répondre à la réglementation en vigueur. En particulier, tous les éviers ou autres dispositifs semblables de lavage des aliments doivent disposer d'une alimentation suffisante en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins et en rapport avec l'activité.

L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, l'alimentation des groupes frigorifiques, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables doit circuler dans des réseaux séparés, sans contact avec les denrées alimentaires, facilement identifiables et

sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ni possibilité de reflux dans ces mêmes systèmes.

Chapitre II

Utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets

Art. 10. - Afin de limiter tout risque de contamination, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ainsi que l'ensemble de leur équipement en matériels doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien permanent. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont manipulées, préparées ou entreposées non conditionnées, l'utilisation de sciure et le balayage à sec sont interdits, ainsi que l'emploi de tout produit et tout procédé de nettoyage ou de désinfection inadapté.

Art. 11. - Il est interdit d'utiliser les locaux ou les équipements d'entreposage et de préparation des aliments à d'autres fins que celles prévues sur la déclaration mentionnée à l'article 3. Il est interdit de fumer et de manger dans tous les locaux d'entreposage ou de manipulation des denrées et dans ceux utilisés pour les opérations de nettoyage.

Art. 12. - Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément aux dispositions de l'article 5. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes :

- a) La fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées ;
- b) Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel ;
- c) Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur ;
- d) Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Art. 13. - Des méthodes, des produits et des équipements appropriés sont utilisés pour lutter contre les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles.

Les substances et préparations dangereuses, notamment les insecticides, les rodenticides et les désinfectants, doivent être entreposés dans des réserves ou meubles fermant à clef, parfaitement identifiés et spécialement affectés à cet usage. Les produits et le matériel d'entretien et de nettoyage doivent être entreposés dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage. Les méthodes, équipements, matériels et produits

visés dans cet article ne doivent en aucun cas constituer un risque de pollution des denrées.

Art. 14. - Les déchets alimentaires et les autres types de déchets sont stockés en dehors des locaux de conservation et de manipulation des denrées, dans des conteneurs équipés de couvercles. Ces conteneurs sont conçus dans l'objectif d'être faciles à entretenir, à nettoyer et à désinfecter. Si nécessaire, ils sont entreposés dans un local fermé réservé à cet usage et au besoin réfrigéré. Des dispositions appropriées doivent être prises pour assurer une évacuation régulière et suffisamment fréquente des déchets qu'ils contiennent.

En tout état de cause, les conditions d'entreposage des déchets de l'établissement avant leur évacuation ne doivent pas constituer une source d'insalubrité pour le voisinage ou pour l'établissement lui-même. Ainsi, les zones de stockage des conteneurs sont conçues et gérées de manière à les maintenir propres en permanence. Toute mesure adaptée est prise pour éviter que les déchets ne puissent contaminer les denrées alimentaires, l'eau potable, les équipements et les locaux, et pour en empêcher l'accès aux insectes, rongeurs et autres animaux, nuisibles ou non.

Chapitre III

Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires

Art. 15. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er, ou leurs délégataires, prennent toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein de leurs établissements, que ce soit au moment des opérations de livraison, d'entreposage, de manipulation, de préparation, de commercialisation, de transport, de distribution ou de remise au consommateur, sont conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.

En outre, pour les denrées animales ou d'origine animale dont les établissements d'origine sont soumis à l'agrément sanitaire instauré par l'article 260 du code rural, ils s'assurent que leurs fournisseurs sont agréés et que les emballages des denrées sont bien revêtus des marques de salubrité lorsque celles-ci sont prévues par la réglementation, ou,

lorsqu'une dispense existe pour une catégorie de denrées, ils vérifient que l'établissement d'origine des denrées concernées est effectivement dispensé.

Art. 16. - Les denrées alimentaires sont conservées dans des conditions permettant d'éviter toute altération ou toute détérioration, notamment en les maintenant à des

températures inférieures ou égales à celles figurant en annexe du présent arrêté. Toutes les denrées alimentaires qui sont stockées, manipulées, conditionnées, transportées ou exposées doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine.

Art. 17. - Toutes les manipulations ou opérations portant sur les denrées alimentaires doivent s'effectuer en limitant les risques de contamination et de développement de micro-organismes pathogènes ou de formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un danger pour la santé. Pour cela, il convient de mettre en place et d'appliquer des règles d'hygiène spécifiques dont l'efficacité est contrôlée conformément aux dispositions de l'article 5.

Art. 18. - La décongélation des denrées alimentaires se fait à l'abri de toute contamination. La durée de vie des denrées décongelées ne peut excéder quatre jours y compris le jour de la mise en décongélation.

Art. 19. - Les préparations culinaires destinées à être conservées par la chaleur jusqu'au moment de leur consommation sont, dès la fin du dernier traitement thermique, maintenues à une température supérieure ou égale à + 63 °C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

Art. 20. - Lorsque des préparations culinaires nécessitent un début de traitement tel que braisage, rôtissage, rissolage, friture, blanchiment, pochage, ébullition prolongée, précuisson, cette opération ne peut être effectuée au plus tôt que la veille de leur consommation et doit être suivie, lorsqu'elle a été réalisée, d'un refroidissement rapide.

De même, les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid doivent être rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration.

Art. 21. - Le refroidissement rapide des denrées est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des denrées. Après refroidissement, ces denrées sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3°C.

Art. 22. - La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 oC et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 oC, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

Art. 23. - Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 oC et + 3 oC.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 oC, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

Art. 24. - La fabrication sur place de viandes hachées crues, destinées à la cuisson, ne doit pas intervenir plus de deux heures avant consommation.

Pendant cette période, si elle n'est pas cuite immédiatement, elle est conservée à l'abri des contaminations dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 oC et + 3 oC.

Art. 25. - La récupération des denrées et des boissons déjà servies au consommateur est interdite, à l'exception de celles qui n'ont pas été déconditionnées et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et sous la condition impérative de la mise en place de procédures d'autocontrôles spécifiques et de la mise en œuvre d'un moyen efficace d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les dispositions du deuxième alinéa du présent article ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires à consommer froides qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 oC et + 3 oC, sans rupture de la chaîne du froid.

Art. 26. - Lorsque de la glace doit être utilisée pour la préparation de certains produits ou pour leur maintien en température, cette glace est fabriquée à partir d'eau potable, puis manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination directe ou indirecte des denrées alimentaires.

Chapitre IV

Dispositions relatives au personnel

Art. 27. - Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés. A l'exception de la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent notamment des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique.

Le responsable de l'établissement est tenu de prendre les mesures nécessaires afin que le passage de toute autre personne appelée, à quelque titre que ce soit, à pénétrer dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées ne puisse constituer une source de contamination pour les denrées ou leur environnement.

Art. 28. - Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, dès lors qu'il existe de ce fait un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des organismes pathogènes.

Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations. Le responsable de l'établissement veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur.

Art. 29. - Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté. Ces personnes suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations.

Il s'assure que les effectifs en personnel sont suffisants pour permettre un fonctionnement optimal de l'établissement au plan de l'hygiène.

Chapitre V Hygiène des salles de restaurant et des locaux similaires

Art. 30. - Les salles de restaurant et les locaux similaires ne doivent pas, du fait de leur aménagement ou de l'usage qui en est fait, constituer un risque d'insalubrité pour les denrées.

La présence d'animaux de compagnie y est interdite, à l'exception des chiens guides d'aveugles.

Les murs, plafonds, cloisons et sols, ainsi que l'ameublement, sont maintenus en bon état de propreté permanent. Le nettoyage ou le lavage du sol est effectué au minimum après chaque journée de travail.

Les ustensiles susceptibles de se trouver au contact des aliments et de l'eau de boisson sont tenus en parfait état de propreté et changés aussi souvent que nécessaire.

Les toilettes des consommateurs, comprenant cabinets d'aisances et lavabos, sont maintenues en constant état de propreté et de bon fonctionnement. Elles sont pourvues en permanence de papier hygiénique et les cabinets d'aisances, équipés de chasse d'eau, ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servies les préparations culinaires, ni avec les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires. Elles ne doivent pas être accessibles par la cuisine.

Art. 31. - En libre service, les meubles de distribution des plats sont aménagés de façon que les aliments proposés soit tenus à l'abri des souillures et que les manipulations indésirables de la part des consommateurs soient limitées.

Les préparations culinaires destinées à être servies froides présentées en libre service doivent l'être conformément aux dispositions de l'article 23.

Chapitre VI Dispositions spécifiques relatives

aux toxi-infections alimentaires collectives

Art. 32. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possible. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique.

Art. 33. - Dès qu'il en a connaissance, le responsable d'un établissement est tenu de signaler au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, conformément au décret no 86-770 du 10 juin 1986 susvisé, ainsi qu'au directeur des services vétérinaires toute survenue, parmi les consommateurs fréquentant son établissement, d'au moins deux cas groupés de symptomatologie similaire qui pourraient être rapportés à une origine alimentaire commune.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, le responsable de l'établissement tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus comprenant les denrées effectivement servies ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

Pour un organisme placé sous l'autorité du ministre de la défense, la déclaration est faite par le médecin de collectivité de l'hôpital des armées de rattachement, d'une part, au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales concerné et, d'autre part, au chef de groupe de secteurs vétérinaires dont relève cet organisme.

TITRE II

DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES RELATIVES AUX ÉTABLISSEMENTS FABRIQUANT DES PRÉPARATIONS CULINAIRES ÉLABORÉES A L'AVANCE

Art. 34. - Sont soumises à ces dispositions spécifiques les cuisines fabriquant sur place des préparations culinaires destinées à un restaurant attenant et dont la consommation est différée d'au moins un service et les cuisines livrant des lieux de consommation non attenants, notamment les cuisines centrales livrant en liaison chaude ou froide des restaurants satellites.

Chapitre Ier

Aménagement et équipement des locaux

Art. 35. - Dans les établissements mentionnés à l'article 1er, fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance, toute mesure doit être prise pour éviter la contamination des denrées lors des opérations mentionnées dans le présent titre. Ces établissements doivent disposer, sans préjudice des dispositions des articles 6 et 7 du présent arrêté, de locaux ou enceintes spécifiques et séparés nécessaires à leur activité, au besoin réfrigérés, en particulier pour :

a) L'élaboration des préparations froides ;

- b) Les opérations de conditionnement-allotissement lorsque ces opérations sont conjointes ;
- c) Les opérations de déconditionnement et de reconditionnement telles que prévues à l'article 41, lorsqu'elles existent ;
- d) S'il y a lieu, l'entreposage des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées, surgelées ou congelées aux températures requises avant expédition.

Toutefois, l'absence des locaux prévus aux points b et c peut être tolérée, dès lors qu'une analyse spécifique des risques propres à ces opérations a montré que la mise en œuvre de procédures de travail et de contrôles adaptées permet de pallier ces absences en maîtrisant tous les risques supplémentaires qui y sont associés.

Le circuit d'expédition, de retour et de lavage des contenants devra respecter les règles des bonnes pratiques d'hygiène.

Art. 36. - Les conditionnements et les emballages vides sont entreposés avant leur utilisation dans des conditions hygiéniques permettant d'éviter toute contamination.

Chapitre II Préparation et distribution

Art. 37. - Depuis le dernier stade de leur traitement thermique jusqu'au moment de leur remise au consommateur, les préparations culinaires élaborées à l'avance livrées en liaison chaude sont maintenues à une température supérieure ou égale à + 63 °C, ou, si nécessaire pour des raisons organoleptiques, à une température moins élevée, dès lors que l'analyse des risques prévue à l'article 5 a montré qu'une telle température n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

Art. 38. - En complément de l'article 23, la température des préparations culinaires élaborées à l'avance congelées ou surgelées ne doit pas excéder celles indiquées en annexe du présent arrêté tout au long de leur stockage jusqu'au moment de leur éventuelle remise en température avant consommation. Pendant leur transport, les préparations culinaires élaborées à l'avance sont soumises à la réglementation en vigueur.

Art. 39. - Après leur utilisation, les récipients réutilisables destinés au transport des préparations culinaires élaborées à l'avance sont nettoyés sans délai, désinfectés par un procédé adéquat puis rincés.

Ces opérations sont renouvelées avant remplissage si nécessaire.

Ces récipients ne peuvent en aucun cas être utilisés à un usage autre qu'alimentaire.

Art. 40. - La détermination de la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est placée sous l'entière responsabilité du responsable de l'établissement. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de vieillissement dûment documentées réalisées par un laboratoire reconnu. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Chapitre III Cas particulier des opérations de déconditionnement-reconditionnement

Art. 41. - Au vu du risque sanitaire particulier qu'elles impliquent, les opérations de déconditionnement de préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ou congelées, suivies de leur reconditionnement en vue de les soumettre, dans l'intervalle, à certains traitements complémentaires potentiellement contaminants, tels que tranchage, portionnement, transvasement, découpage ou assemblage, ne peuvent être admises qu'aux conditions suivantes :

a) Ces opérations ne peuvent porter que sur des préparations culinaires élaborées à l'avance ou des denrées alimentaires issues d'un établissement titulaire d'un agrément sanitaire ou effectivement dispensé d'agrément pour les denrées animales et d'origine animale ;

b) Toute mesure adaptée doit être prise afin de garantir que la température en tout point des préparations culinaires élaborées à l'avance demeure strictement inférieure à + 4 °C avant leur déconditionnement et après leur reconditionnement.

En tout état de cause, dans l'intervalle de temps séparant ces deux opérations, les conditions du ou des traitements appliqués aux préparations culinaires doivent permettre d'éviter toute élévation de température et toute pollution préjudiciable à leur sécurité.

Art. 42. - La durée de vie des produits ainsi déconditionnés, traités puis reconditionnés, et la date limite de consommation qui en découle, ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte. En l'absence d'études de vieillissement réalisées par un laboratoire reconnu, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance reconditionnées ne peut excéder trois jours non compris le jour du déconditionnement.

Art. 43. - Toute mesure adaptée doit être prise pour assurer la bonne traçabilité des produits reconditionnés conformément aux dispositions de l'article 41. En particulier, l'étiquetage du produit fini comporte au minimum :

- a) Sa dénomination ;
- b) Sa DLC ou sa DLUO dans les formes prévues au décret du 7 décembre 1984 susvisé ;
- c) Une information permettant aux agents des services officiels de contrôle de retrouver directement ou indirectement les informations suivantes ;
- d) La DLUO ou la DLC du produit initial ;
- e) La date de déconditionnement et de reconditionnement du produit initial ; f) Le cas échéant, la date de mise en décongélation du produit initial.

Toutes ces informations sont enregistrées sur un support papier unique ou sur un support informatique, et reliées sans ambiguïté à l'étiquetage des produits.

TITRE III

DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES RELATIVES AUX ÉTABLISSEMENTS LIVRANT, DISTRIBUTANT OU METTANT SUR LE MARCHÉ LEURS PRODUITS

Art. 44. - Chaque préparation culinaire élaborée à l'avance par une cuisine centrale et destinée à être consommée au sein d'un autre établissement est revêtue sur l'une des faces externes de son conditionnement d'une marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication. Cette marque est circulaire et se présente sous la forme suivante :

- dans la partie supérieure, le numéro de codification du département précédé de la lettre F ;
- au centre, le numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement suivi d'un point et du numéro d'ordre de l'établissement ;
- dans la partie inférieure, les lettres ISV pour inspection sanitaire vétérinaire.

Toutefois, dans le cas des préparations culinaires élaborées à l'avance livrées en liaison chaude, la marque de salubrité de la cuisine centrale peut n'être apposée que sur les documents d'accompagnement, qui sont dès lors obligatoires.

Le modèle de la marque de salubrité figure en annexe II au présent arrêté.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux organismes placés sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense qui obéissent à des règles particulières fixées par voie d'instruction.

Art. 45. - Sans préjudice de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, l'étiquette de ces préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide devra impérativement mentionner leur date de fabrication.

Pour les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude,

cette date de fabrication ainsi que la dénomination de vente du produit, sa date limite de consommation et les conditions requises pour sa conservation sont portées sur le document d'accompagnement.

Art. 46. - Les opérations visées par l'article 39 sont réalisées sur le lieu de consommation.

TITRE IV

DISPOSITIONS FINALES

Art. 47. - Les établissements visés au titre Ier et au titre II sont soumis à la déclaration préalable d'activité visée à l'article 3. Dans le cas des établissements visés par le titre II, cette déclaration préalable est accompagnée d'un dossier complet comprenant notamment :

- la description détaillée à l'aide d'un plan des locaux, notamment ceux affectés à la réception et à l'entreposage des denrées, à l'entreposage des conditionnements et des emballages, à la fabrication, à l'entreposage et à l'expédition des préparations culinaires ;
- la description de l'équipement, du matériel utilisé et des conditions de fonctionnement ;
- la capacité de stockage des denrées alimentaires et des préparations culinaires ainsi que le tonnage de production journalière prévu qui peut être exprimé en nombre de repas ou de rations ;
- une attestation de raccordement au réseau public ou une copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'eau d'une autre origine, avec le résultat des analyses effectuées ;
- le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement ;
- le plan de lutte contre les animaux indésirables ;
- la plan de formation du personnel.

Art. 48. - Les établissements visés au titre III ci-dessus et répondant aux prescriptions du présent arrêté sont agréés par le préfet dans les conditions fixées par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux organismes placés sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense.

Art. 49. - Sans préjudice des sanctions prévues pour les infractions aux prescriptions des textes en vigueur en matière de répression des fraudes, les infractions aux prescriptions des articles 3 à 46 relèvent des peines prévues à l'article 26 du décret du 21 juillet 1971 susvisé et à l'article 20 du décret du 26 avril 1991 susvisé.

Art. 50. - Les établissements dont le permis de construire est postérieur à la publication du présent arrêté doivent répondre à toutes les exigences énoncées ci-dessus.

Il en est de même pour les établissements existants à la date de publication du présent arrêté. Toutefois, un délai d'un an à compter de la publication du présent arrêté leur est accordé pour répondre aux dispositions de l'article 5 et un délai de trois ans pour répondre à celles de l'article 35.

Art. 51. - Le contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires dans les organismes placés sous l'autorité du ministre de la défense relève, au titre de l'exercice des compétences en matière vétérinaire qui lui est rattaché et conformément aux dispositions du décret du 14 juillet 1991 susvisé, du service de santé des armées, ainsi que du contrôle général des armées dans le cadre de l'article 5 du décret du 19 juillet 1985 susvisé.

Art. 52. - Sont abrogés :

- les dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé, pour ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté ;
- l'arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale.

Art. 53. - Le directeur général de l'alimentation, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de la santé et le directeur central du service de santé des armées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 29 septembre 1997.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,