

FICHE DE CAPITALISATION N°3

La réglementation de l'accueil éducatif à la ferme

Lors des accueils éducatifs à la ferme de nombreuses activités peuvent être réalisées. La ferme étant un lieu de vie et d'activité professionnelle, il s'agit alors d'être au clair sur les règles qui incombent à l'agriculteur lorsqu'il accueille. Afin d'être le plus concret possible, nous avons fait le choix de répondre aux questions récurrentes des agriculteurs souhaitant développer une activité d'accueil sur leur ferme.

Existe-il une réglementation spécifique pour les locaux quand on accueille ?

Lorsque vous accueillez du public dans des locaux fermés (de réception, d'hébergement), ces derniers sont qualifiés d'établissements recevant du public (ERP). A ce titre ces locaux sont soumis à des règles d'hygiène, de sécurité, d'organisation de l'espace et d'aménagements définies par plusieurs ministères.

Il existe 5 catégories qui définissent les exigences réglementaires applicables en fonction des risques. Quand il s'agit d'accueil temporaire (à la journée) comme le cas de l'accueil éducatif à la ferme les locaux sont classés ERP de catégorie 5. Ils sont soumis à des exigences réglementaires en matière de sécurité contre les risques d'incendie et de panique (cf. règlement de sécurité annexé à l'arrêté du 25 juin 1980 modifié).

Le classement d'un établissement est validé par la commission de sécurité à partir des informations transmises par l'exploitant de l'établissement dans le dossier de sécurité déposé en mairie. Vous pouvez demander au responsable des pompiers de venir à la ferme pour vérifier que les installations sont conformes à la réglementation relative à la sécurité.

- **ERP de 5ème catégorie recevant au maximum 19 personnes**

Les ERP de 5ème catégorie recevant au maximum 19 personnes sont soumis à une réglementation allégée :

- Maintenir en bon état les installations techniques et moyens de secours
- Disposer d'une installation électrique conforme
- Disposer d'un extincteur approprié au risque
- Disposer d'un moyen d'alarme incendie
- Disposer d'un moyen d'alerte des secours.

- **ERP de catégorie 5 recevant plus de 20 personnes**

Pour les ERP de catégorie 5 recevant plus de 20 personnes, les obligations sont:

- Disposer d'au moins un extincteur (1 appareil pour 300 m² et d'un appareil par niveau au minimum)

- Disposer d'issue(s) de secours dégagée(s)
- Disposer d'un système d'alerte qui doit être audible en tout point de l'établissement. Le personnel doit être informé de la caractéristique du signal sonore. Le choix du système d'alarme est laissé à l'initiative de l'exploitant qui devra s'assurer de son efficacité
- Disposer d'une ligne de téléphone urbain pour joindre les premiers secours
- Dans les établissements implantés en étage ou en sous-sol, un plan schématique, sous forme d'une pancarte inaltérable, doit être apposé à l'entrée, pour faciliter l'intervention de pompiers. Ce plan dit plan d'intervention doit représenter au minimum le sous-sol, le rez-de-chaussée, chaque étage ou l'étage courant de l'établissement
- Afficher les consignes de sécurité, bien en vue, en y indiquant : le numéro d'appel des sapeurs-pompiers, l'adresse du centre de secours le plus proche, les dispositions immédiates à prendre en cas de sinistre
- Tenir un registre de sécurité à jour.

Le registre de sécurité

Dans les établissements recevant du public, un registre de sécurité consultable par la commission de sécurité à tout moment, doit être tenu à jour. Ce registre doit comporter :

- Le descriptif des installations techniques
- Toutes les dates de vérifications des installations techniques avec visa du technicien compétent ou de l'organisme agréé
- Le passage des commissions de sécurité
- Les modifications des installations techniques ou constructives
- Les exercices d'évacuation
- Les déclenchements d'alarme, sinistres...

Vous trouverez toute la réglementation sur le site :

<http://www.developpement-durable.gouv.fr/Etablissements-recevant-du-public,13420.html>

Notez que la réglementation des ERP concerne les locaux fermés. Les locaux dit « ouverts » où la sortie n'est pas contrainte, ne sont pas régis par une réglementation spécifique. Autrement dit, il est possible d'accueillir un groupe sous une serre, un abris (il faut néanmoins le préciser dans votre contrat d'assurance responsabilité civile professionnelle).

Quand le public accueilli est hébergé dans des locaux de la ferme, des règles existent mais diffèrent selon le type de public accueilli, le nombre de personnes hébergées et les conditions d'accueil. Afin d'être en règle, veillez à :

- questionner la structure organisatrice sur ses exigences, ses obligations en matière d'hébergement.
- informer les autorités compétentes (DDCS de votre département) de votre activité afin qu'ils vous aiguillent sur la réglementation en vigueur en fonction de votre pratique.
- demandez-vous si vous êtes dans le cadre d'un ACCEM (Accueil Collectif à Caractère Educatif de Mineurs). Si tel est le cas, il existe des dispositions propres à la réglementation du ministère de la jeunesse. Consultez la page relative aux locaux hébergeant des mineurs du site de la DDCS de votre département.

Exemples de règles spécifiques : Les accueils avec hébergement doivent être organisés de façon à permettre aux filles et aux garçons âgés à partir de six ans de dormir dans des lieux séparés, ces accueils doivent disposer d'un lieu permettant d'isoler les malades, ...

Est-il obligatoire d'avoir une assurance pour recevoir du public à la ferme ?

Oui. Précisez dans votre assurance sécurité civile professionnelle le fait que vous accueillez sur votre ferme (précisez la fréquence) et détaillez au maximum la nature des activités. La plupart du temps, cette opération est gratuite. Le groupe que vous recevez est aussi assuré.

Quelles sont les règles d'hygiène pour la dégustation ?

Le postulat de départ pour la dégustation est que vous avez une obligation de résultat. Il s'agit de ne pas rendre les gens malades. Préférez alors faire déguster vos produits finis (tels que vous les commercialisez) car ils ont été fabriqués dans les conditions d'hygiène adéquates.

Autrement questionnez-vous sur la fragilité de votre groupe et mettez en place des mesures de maîtrise des dangers (cf. « méthode des 5 M = Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode » – règles d'hygiène et de sécurité). Il s'agit dans un premier temps d'identifier les risques de contamination physiques, chimiques et microbiologiques pour chacun des « M » et de déterminer des moyens de maîtrise/prévention de ces risques.

Parmi les principales mesures de prévention des risques on peut citer :

- Questionnez le responsable de groupe sur les éventuelles allergies.
- Nettoyez les aliments bruts à l'eau potable, ajouter quelques gouttes de vinaigre (attention cela ne désinfecte pas mais acidifie le milieu) et/ou une quantité adéquate de javel (**Attention** veillez à bien vous renseigner sur les dilutions), clôturer les parcelles pour éviter que les animaux y fassent leurs déjections.
- Utilisez du matériel propre et matérialisez avec deux bocal le sale et le propre.
- Instaurez un lavage de main et inviter les participants à mettre des gants, un tablier, une charlotte si nécessaire.
- Nettoyez les surfaces et/ou mettre une nappe propre.

Faut-il vacciner les animaux si l'on reçoit du public ?

La réglementation des animaux n'est pas liée au fait d'accueillir du public mais bien liée à l'activité d'élevage. Il faut alors :

- se référer aux règles de prophylaxie suivant le type d'animaux
- déclarer la présence du public aux autorités compétentes suivant les cas (cf code rural).
- s'assurer de la vaccination et de l'identification des animaux
- contacter le service de la DDCSPP de votre département.

Est-il obligatoire d'avoir de l'eau potable quand on reçoit du public ?

L'eau potable est obligatoire dès lors qu'il y a contact avec le corps (lavage de main, atelier cuisine, boisson). Cela ne veut pas dire qu'il faille avoir de l'eau courante. L'usage de jerricans est autorisé à condition que l'eau y soit stockée dans de bonnes conditions (contenant propre, non exposé au soleil, renouvellement de l'eau quotidiennement...).

Est-il obligatoire d'avoir des toilettes pour l'accueil du public ?

Non, rien n'oblige à disposer de toilettes (sauf parfois dans un cahier des charges spécifique à un réseau). Cependant cela peut être pratique ! La mise en place de toilettes sèches est bien entendu possible et bien sur pédagogique !

Peut-on utiliser des outils avec un groupe d'enfants ?

Il n'y a pas d'interdit à proprement parlé. Il faut mesurer les risques et mettre en place des règles d'utilisation strictes pour les éviter :

- signalez l'usage des ces outils à l'assurance,
- demandez l'accord des responsables,
- prévoyez un nombre d'encadrants suffisant,
- proposez du matériel entretenu,
- organisez l'espace, donnez les consignes nécessaires à l'utilisation, et exposez les précautions à prendre.

Faut-il faire quelque chose si nous avons une rivière sur notre lieu d'accueil ?

L'essentiel est de prévenir le responsable de groupe, de baliser voir de bloquer la zone dangereuse et d'expliquer publiquement les dangers.

Des règles existent-elles concernant la constitution des groupes ?

Lorsque vous établissez des groupes, ne vous comptez pas comme adulte référent. Vous restez intervenant, vous n'êtes donc jamais seul avec un groupe.