



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION,
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS



HAUT-COMMISSARIAT
DE LA RÉPUBLIQUE
EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

MISSION D'APPUI
TECHNIQUE
JEUNESSE ET SPORTS



DIRECTIVES

Centres de vacances et de loisirs



Sommaire

Sommaire.....	2	
FORMALITÉS A ACCOMPLIR		
Demande d'autorisation ou d'habilitation.....	6	
Fiche de séjour.....	6	
Documents pédagogiques.....	6	
Conseils pour compléter les documents administratifs.....	7	
<i>Demande d'habilitation ou d'autorisation d'ouverture.....</i>	<i>7</i>	
<i>Fiche de séjour.....</i>	<i>7</i>	
La procédure à suivre pour ouvrir un centre.....	8	
Les minis séjours en CLSH.....	9	
Le non respect des normes et sanctions.....	9	
NOUVELLES DISPOSITIONS DES AUTORITÉS PUBLIQUES		
La protection des mineurs.....	10	
La restauration collective en CVL.....	11	
LE CADRE RÉGLEMENTAIRE DES CVL		
Les taux d'encadrement.....	12	
Les qualifications requises par types de centres.....	12	
LE PERSONNEL PÉDAGOGIQUE		
Diriger un centre de vacances ou un centre de loisirs sans hébergement.....	14	
Animer dans un centre de vacances ou un centre de loisirs sans hébergement.....	15	
Diriger dans des camps scouts.....	16	
Animer dans des camps scouts.....	16	
La convention d'engagement éducatif.....	17	
FORMATIONS		
Le BAFA.....	18	
Le BAFD.....	19	
Le bilan de fin de formation BAFD.....	19	
La validation des stages pratiques.....	20	
PROJETS ÉDUCATIFS, PÉDAGOGIQUES.....		22
PRÉVENTION.....		24
SANTÉ & HYGIÈNE		
Suivi médical.....	26	
Hygiène corporelle.....	28	
Hygiène de l'eau.....	28	
Hygiène alimentaire.....	29	
Leptospirose.....	32	
ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.....		34
Plan alimentaire CLSH : 14 jours – Midi + goûter.....	36	
Plan alimentaire CVH : Menus midi - goûter - soir.....	37	
Déclinaison du plan alimentaire en menus.....	38	
Présentation des groupes alimentaires.....	40	
Poids des aliments (crus ou bruts) à prévoir pour les repas.....	42	

Recettes sucrées.....	44
Recettes salées.....	46
LUTTE ANTI-VECTORIELLE	
Les moustiques et les maladies qu'ils transmettent	48
Produits répulsifs cutanés conseillés pour la protection contre les piqûres de moustiques	50
Conseils pour se protéger	51
SÉCURITÉ	
Mesures de sécurité	52
Transports et déplacements.....	53
Déclaration d'accident grave	54
ACTIVITÉS DE PLEIN AIR	
Pratique des activités sportives	55
Baignade	55
Brevet de surveillant aquatique (BSA).....	56
Randonnée pédestre.....	57
RÉGLEMENTATION DES ACTIVITÉS PHYSIQUES ET SPORTIVES	
Fiche n°1 : BAIGNADE	59
Fiche n°2 : CANYONISME (DESCENTE DE CANYON).....	59
Fiche n°3 : ACTIVITÉS ÉQUESTRES	60
Fiche n°4 : ACTIVITÉS NAUTIQUES AVEC EMBARCATION	61
<i>Voile</i>	61
<i>Canoë et Kayak</i>	62
<i>Va'a (Pirogue polynésienne)</i>	63
Fiche n°5 : VTT	64
Fiche n°6 : TIR A L'ARC.....	65
Fiche n°7 : ACTIVITÉS DE LOISIRS MOTORISÉS.....	66
<i>Activités de motocyclisme autres que le quad</i>	66
<i>Quad</i>	67
<i>Karting</i>	68
Fiche n°8 : ESCALADE.....	68
Fiche n°9 : PLONGÉE SUBAQUATIQUE	69
Fiche n°10 : RANDONNÉE PÉDESTRE.....	69
Fiche n°11 : SKI NAUTIQUE ET DISCIPLINES ASSOCIÉES	70
Fiche n°12 : SPÉLÉOLOGIE ET « LAVATUBE »	71
Fiche n°13 : SPORTS DE COMBAT.....	71
Fiche n°14 : PARCOURS ACROBATIQUES EN HAUTEUR.....	72
Fiche n°15 : VOL LIBRE	73
TEXTES	
Textes réglementaires spécifiques aux centres de vacances et de loisirs (disponibles sur le site de la D.J.S.)	75
Autres textes de références.....	76

ANNEXES

Annexe 1 : Formalités à accomplir et documents administratifs à présenter lors d'une visite.....	78
Annexe 2 : Organiser, diriger, animer un centre de vacances et de loisirs	79
Annexe 3 : Droits des enfants	80
Annexe 4 : Numéros utiles	81



DEMANDE D'AUTORISATION (d'ouverture d'un centre de vacances) DEMANDE D'HABILITATION (d'un centre de loisirs sans hébergement)

Le responsable de l'organisme doit se procurer [le formulaire de demande d'autorisation ou d'habilitation d'ouverture à jour \(cf. site internet\)](#) auprès de la direction de la jeunesse et des sports (DJS) et le retourner dûment complété **un mois avant le début du centre**.

Cette demande contient des données essentielles sur la nature du centre, l'effectif et l'âge des enfants mineurs, les adresses du ou des lieux où se déroule le séjour, les coordonnées et les qualifications de l'organisateur et du directeur.

Les **placements de vacances** ainsi que les **centres avec hébergement** (centres de vacances) accueillant **plus de 11 mineurs** et fonctionnant pendant **plus de 4 nuitées** sont soumis à l'obligation de demande d'autorisation d'ouverture.

Les **centres de loisirs sans hébergement** sont soumis **au régime de l'habilitation**. Pour cette raison, les organisateurs peuvent faire le choix de demander une habilitation auprès de la DJS.

Toutefois, les centres avec hébergement non soumis à l'obligation de déclaration et les centres de loisirs sans hébergement qui ne souhaitent pas demander d'habilitation **sont tenus d'informer la DJS des dates et lieux de déroulement du séjour au moins huit jours avant le début du séjour** afin que l'autorité publique puisse exercer éventuellement son contrôle.

Tout centre habilité doit strictement respecter la réglementation relative aux centres de vacances et de loisirs. Un centre habilité est présumé présenter des garanties sur la sécurité des personnes, la qualité d'accueil et la qualité éducative.



Remarques :

Seuls les centres autorisés ou habilités par la DJS peuvent prétendre à bénéficier de bourses de vacances de la Caisse de Prévoyance Sociale (CPS) et de la direction des solidarités, de la famille et de l'égalité (DSFE).

Le paiement des bourses par la CPS ou la DSFE n'est possible qu'après transmission de la fiche de séjour, visée par la DJS.

Par ailleurs, seules les expériences effectuées dans des centres autorisés ou habilités peuvent être prises en compte pour la validation des stages pratiques du BAFA et du BAFD.

Fiche de séjour

Lorsque la DJS accorde l'autorisation ou l'habilitation à un centre, un **récépissé** est envoyé à l'organisateur accompagné d'une fiche de séjour à remplir par le directeur du centre.

Établie sur un formulaire, elle doit être impérativement adressée à la DJS **dans les trois premiers jours de fonctionnement du centre**, cela valant aussi bien pour le centre de vacances que pour le centre de loisirs sans hébergement.



Remarques :

Tout changement relatif aux déclarations figurant dans la demande d'ouverture ou dans la fiche de séjour devra rapidement être signalé à la DJS et confirmé par un document (fax, mail, courrier)

Documents pédagogiques

Le projet pédagogique ([voir p.22](#)) de chaque centre (CV-CLSH) et la grille prévisionnelle d'activités doivent impérativement faire l'objet d'une transmission à la DJS **huit jours avant le début du séjour**.

L'assurance ([voir p.52](#)) étant obligatoire, il est recommandé de la joindre à la demande d'ouverture ou d'habilitation ainsi que les diplômes pour encadrer une baignade ([voir p. 55](#) et [voir p. 56](#)).



Remarques :

Passé ce délai, aucune habilitation ou autorisation ne sera délivrée ; celles ayant été accordées pourront être retirées



Conseils pour compléter les documents administratifs

Demande d'habilitation ou d'autorisation d'ouverture

Dates :

Fiche de séjour

Dates :

Exclure de la période de fonctionnement les jours où le centre n'ouvre pas : week-end, jours fériés.

Effectifs prévisionnels :

Effectifs réels :

Effectifs prévisionnels : Dans la demande, l'effectif prévisionnel d'un centre doit être déterminé de façon objective en tenant compte notamment :

- du nombre d'enfants accueillis l'année précédente à la même période ou lors d'un centre équivalent (même lieu, même type de séjour et d'activités...)
- de la capacité d'accueil du lieu et notamment du matériel et des équipements disponibles : (nombre de matelas ou surface disponible pour l'hébergement par exemple ; nombre de sanitaires.

Exemple : si le lieu d'accueil dispose de 4 sanitaires en fonctionnement, il ne pourra pas accueillir plus de 60 enfants (1 sanitaire pour 15 enfants : obligation réglementaire).

- du nombre d'animateurs présents ([cf. taux d'encadrement p.12](#))

Dans tous les cas, l'effectif prévisionnel indiqué doit correspondre au nombre maximum d'enfants pouvant être présents en même temps, un même jour, dans le centre.

Il s'agit donc de prévoir le nombre d'enfants présents et non pas le nombre d'enfants inscrits car ils ne seront pas tous forcément présents au même moment.

Exemple : dans un centre de loisirs de quartier qui fonctionne tous les mercredis, il y a 200 enfants inscrits comme pouvant potentiellement fréquenter le centre, cependant, ils ne sont pas tous présents les mêmes jours. Au cours de l'année précédente, le nombre maximum d'enfants ayant été présents au même moment au centre était de 60 : la déclaration doit donc indiquer un effectif prévisionnel de 60 enfants et non pas de 200. Si finalement, il s'avère que le nombre de présents est plus important et que le centre est en mesure d'accueillir plus d'enfants (capacités et équipements des locaux, nombre d'animateurs suffisant...) il convient de déposer à la DJS dans les plus brefs délais, une demande de modification des conditions de la déclaration initiale.

Lieu(x) d'implantation :

Mentionner uniquement le nombre d'enfants accueillis en même temps.

Si ce nombre varie (arrivées ou départs), scinder la période d'ouverture en mini-périodes avec, à chaque fois, le nombre d'enfants et d'animateurs présents simultanément dans le tableau prévu à cet effet.

Cas particulier des CLSH

Les CLSH sont des centres particuliers dans la mesure où le nombre d'enfants accueillis fluctue sensiblement tout au long de la durée de fonctionnement. Ainsi, en termes d'effectifs, il convient de déclarer sur la fiche de séjour le nombre d'enfant moyen accueilli quotidiennement

Exemple : jour 1 : 100 enfants ; jour 2 : 50 enfants ; jours 3 : 50 enfants

Nombre moyen d'enfants accueillis $(100 + 50 + 50)/3$ jours = 67 enfants

Si l'effectif moyen des 3 premiers jours évolue durant le séjour, le jour où l'effectif atteint son pic maximal peut être indiqué au 3^{ème} tableau réservé à cet effet.

Lieux(x) d'implantation :

Préciser le lieu précis et le nom exact de la structure d'accueil

Remarques :



A chaque déclaration de séjour, la direction de la jeunesse et des sports (DJS) délivre un récépissé qui confère à l'organisateur l'autorisation de faire fonctionner le centre.

La DJS transmet :

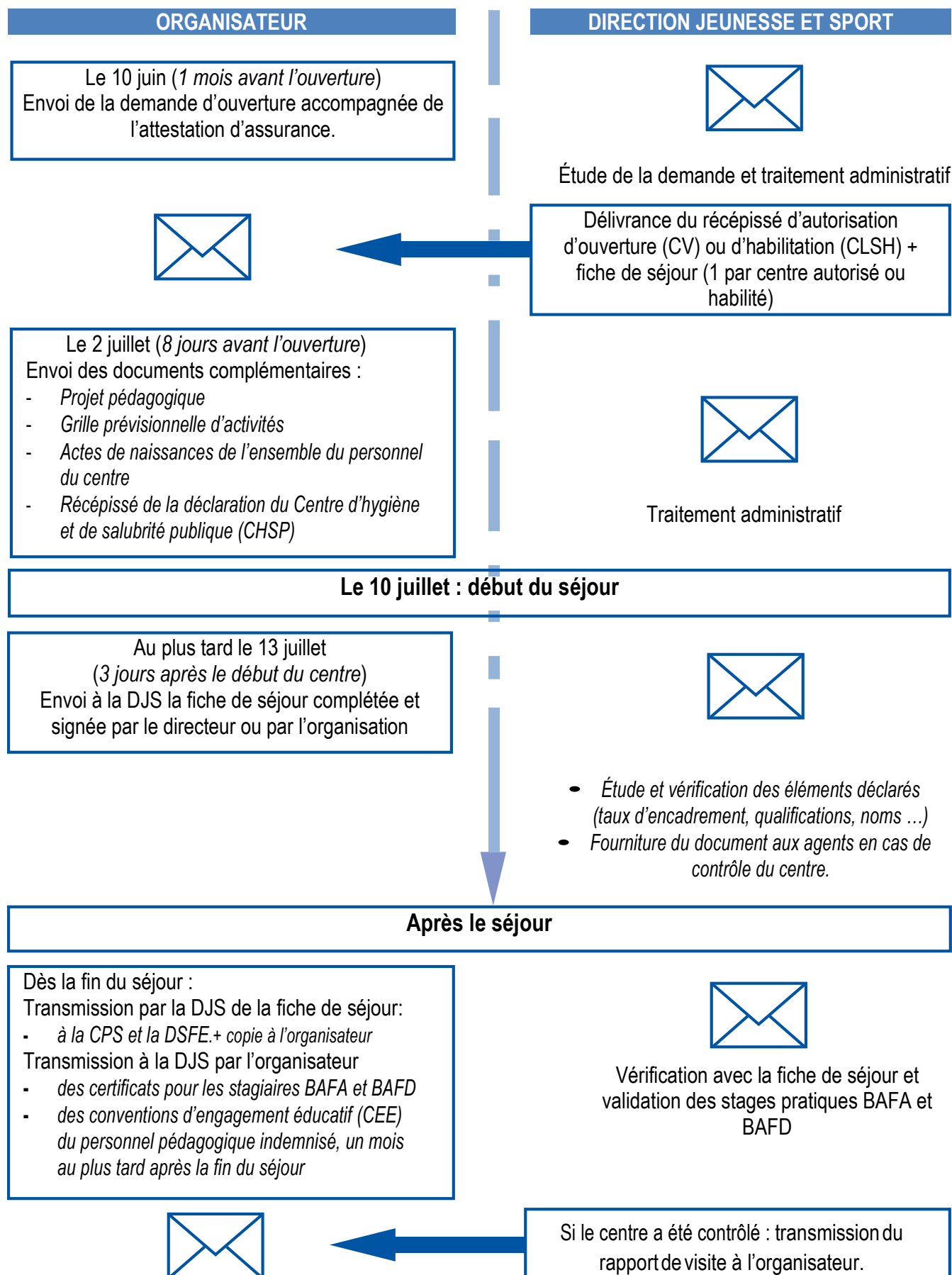
- le récépissé original à l'organisateur ;

- la fiche de séjour validée par la DJS : une copie à la CPS, à la DSFE et à l'organisateur

Il est recommandé à chaque directeur d'afficher le récépissé et la copie de la fiche de séjour.

Rappel de la procédure de demande d'autorisation (CVH) ou d'habilitation (CLSH) d'ouverture

Exemple pour un centre débutant le 10 juillet



Recommandations relatives aux mini séjours en CLSH (Centre de loisirs SANS hébergement)



Les centres de loisirs sans hébergement n'ont pas pour vocation d'héberger collectivement des enfants mineurs hors de la résidence de leurs parents ou de leur responsable légal.

Cependant, il arrive que les centres de loisirs sans hébergement organisent des mini-séjours dès lors que ceux-ci s'inscrivent logiquement dans le projet pédagogique. Afin de garantir toute la sécurité nécessaire au bon déroulement de ces mini séjours, ils doivent répondre aux exigences suivantes :

- *conditions d'hébergement satisfaisantes et adaptées aux enfants ;*
- *le mini-séjour doit être réservé exclusivement aux enfants du CLSH ;*
- *durée maximale de 4 nuitées pour les enfants âgés de 7 ans et plus et de 2 nuitées pour les enfants âgés de 3 à 6 ans ;*
- *encadrement respectant les taux habituels du CLSH avec présence d'un animateur titulaire BAFA au moins ;*
- *lieu du séjour permettant au directeur du CLSH d'intervenir dans un délai maximum d'une heure.*

Tout hébergement de mineurs ne répondant pas à l'ensemble de ces exigences est réputé être un centre de vacances et donc soumis aux règles inhérentes à ce mode d'accueil.

Les parents doivent être informés des séjours en nuitées durant le CLSH : dates, lieu, conditions de vie et d'hébergement...

Le non respect des normes et de la déontologie : les sanctions

Organiser, diriger, animer un centre de vacances ou un centre de loisirs sans hébergement n'est autre que la mise en vie d'un projet au service de l'enfant, dans le respect de la réglementation.

Le contraire peut entraîner diverses sanctions.

Pour les séjours :

- *L'opposition à l'ouverture d'un centre de vacances ;*
- *La fermeture du centre de loisirs sans hébergement ;*
- *Le retrait de l'autorisation ou de l'habilitation d'un centre (avec ou sans hébergement) ;*
- *L'injonction de remédier à un dysfonctionnement.*

Pour l'encadrement, il s'agit d'une interdiction temporaire ou définitive de participer à l'encadrement d'un centre de vacances et de loisirs.

Ces sanctions peuvent être prononcées notamment pour les raisons suivantes :

- *L'absence ou l'insuffisance de qualification du directeur ou de l'équipe d'encadrement ;*
- *Un taux d'encadrement non conforme ;*
- *Des prescriptions de sécurité non mises en œuvre ;*
- *Un séjour prévu dans des locaux non conformes à l'accueil de mineurs ;*
- *Le non-respect d'une disposition réglementaire ;*
- *Des conditions d'organisation qui ne garantissent pas la sécurité physique et morale des mineurs ;*
- *L'absence de document relatif au suivi sanitaire pour chaque mineur ;*
- *L'absence des certificats médicaux concernant l'équipe d'encadrement ;*
- *Une demande d'autorisation ou d'habilitation d'ouverture effectuée hors délai ;*
- *La non transmission des documents obligatoires 8 jours avant l'ouverture du centre ou la non transmission de la fiche de séjour dans les délais impartis ;*
- *Tout manquement ou dysfonctionnement grave constaté.*

La protection des mineurs en centres de vacances et de loisirs est une obligation réglementaire.

"Nul ne peut participer à l'organisation, à l'encadrement ou à la direction d'un centre de vacances ou de loisirs"

- *S'il a été condamné pour manquement à la probité et aux mœurs (interdiction pénale) ;*
- *S'il est frappé de l'interdiction de participer à l'encadrement d'institutions ou d'organismes de vacances et de loisirs pour les mineurs (interdiction administrative).*

Par conséquent, il appartient aux organisateurs et directeurs de centres de vacances et de loisirs de consulter à la DJS la liste des personnes interdites de participer à l'encadrement d'institutions ou d'organismes de vacances et de loisirs pour les mineurs.

Afin de répondre à la multiplication des cas d'agression à l'égard des mineurs, le ministre en charge de la jeunesse a décidé en mai 2016 d'étendre les règles applicables en matière de protection des mineurs dans les établissements scolaires, aux activités organisées dans le cadre des centres de vacances et de loisirs.

A cette fin, la Direction de la jeunesse et des sports a été chargée de s'assurer que les personnes amenées à encadrer les mineurs lors des séjours de vacances ne soient pas concernées par une interdiction judiciaire et/ou administrative.

Interdiction judiciaire

En vue de l'obtention du bulletin n° 2 du casier judiciaire (B2), le responsable de l'organisme doit solliciter les actes de naissance (AN) de l'ensemble du personnel appelé à participer au fonctionnement des centres de vacances et de loisirs (CVL).

L'organisateur doit les transmettre à la direction de la jeunesse et des sports (DJS) qui se chargera, à l'appui de ceux-ci, de solliciter le B2 auprès du tribunal de première instance (TPI) de Papeete.

Les demandes de B2 doivent être renouvelées tous les ans. Les actes de naissance transmis au TPI doivent être datés de moins de 3 mois.

Les personnes qui n'ont pas fourni leur AN ne peuvent pas participer au fonctionnement du centre.

Les organisateurs qui recrutent du personnel pour lequel l'AN n'a pas été fourni par les intéressés puis transmis à la DJS peuvent être tenus responsables des crimes et délits commis par ces derniers si ceux-ci ont fait l'objet d'une condamnation susceptible de les exclure de la participation à un CVL.

Interdiction administrative

Les organisateurs et directeurs de centres de vacances de loisirs sont invités à consulter la liste des personnes ayant fait l'objet d'une mesure d'interdiction temporaire ou définitive de participer à quelque titre que ce soit à la direction et à l'encadrement de séjours rassemblant des enfants mineurs. (Liste consultable et disponible sur demande auprès du Service de la Jeunesse et des Sports).

La restauration collective en CVL

De façon générale, les centres de vacances et de loisirs sont concernés par la réglementation applicable aux établissements de restauration collective à caractère social.

Déclaration d'une activité de restauration collective ou alimentaire

Doivent être déclarés, auprès du centre d'hygiène et de salubrité publique (CHSP), les centres de vacances et de loisirs qui organisent :

Des repas collectifs (déclaration spécifique en centre de loisirs ou de vacances)

- *Cuisine sur place: déjeuner, ateliers de cuisine, dîner...*
- *Cuisine satellite : livrée par une cuisine centrale ou un traiteur autorisé en liaison chaude ou froide*
- *Cuisine en plein air.*

Des activités alimentaires (déclaration d'une activité alimentaire)

- *Cuisine centrale : repas destinés à être livrés en liaison chaude ou froide sur d'autres lieux de restauration*
- *Laboratoire de préparation*
- *Activité à domicile etc....*

Les formulaires de déclaration d'une activité alimentaire et de restauration collective sont disponibles sur le site du CHSP: www.hygiene-publique.gov.pf. Tél. : 40.503.745

En réponse à la déclaration, le CHSP délivre soit:

- *Un récépissé de déclaration à préparer sur place des repas collectifs pour un centre de vacances ou de loisirs en particulier. Celui-ci peut être accompagné d'un courrier portant recommandations des mesures à adopter en matière d'aménagement du site d'accueil.*
- *Un arrêté portant autorisation à exercer une activité alimentaire pour approvisionner en repas des cuisines satellites.*

Précision : Les lieux de stockage, préparation, conservation et distribution des aliments peuvent faire l'objet de contrôles du CHSP.

Documents obligatoires à fournir à la DJS

La délivrance du récépissé d'autorisation d'ouverture d'un centre de vacances ou d'habilitation d'ouverture d'un centre de loisirs sans hébergement est conditionnée par la transmission à la DJS soit:

- *Du récépissé de déclaration du CHSP adressé à l'organisateur du centre, accompagné du courrier de recommandations le cas échéant ;*
- *D'une copie de l'arrêté du CHSP autorisant le prestataire, appelé à fournir en repas le centre, à exercer une activité alimentaire.*

Les taux d'encadrement

CENTRE DE LOISIRS SANS HÉBERGEMENT	
Type de centre	Taux d'encadrement
Centre de loisirs maternel (enfants de 3 à 5 ans)	1 animateur pour 8 enfants (directeur non compris)
Centre de loisirs (enfants de 6 à 17 ans)	1 animateur pour 12 enfants (directeur non compris)
CENTRE DE VACANCES	
Type de centre	Taux d'encadrement
Centre de vacances maternel (enfants de 3 à 5 ans)	1 animateur pour 8 enfants (directeur non compris)
Un centre de vacances qui accueille uniquement des enfants de 3 à 5 ans est limité à un effectif de 60 enfants. Pour les centres de vacances accueillant également des enfants de + de 6 ans, le nombre d'enfants de 3 à 5 ans ne peut dépasser 40.	
Centre de vacances (enfants de 6 à 17 ans)	1 animateur pour 12 enfants (directeur non compris)
Camp de scoutisme	1 animateur ou 1 adjoint au directeur pour 15 enfants (directeur non compris)

Les qualifications requises par types de centres

Type de centre	Animateur		Directeur	
	Âge	Qualification	Âge	Qualification
Centre de loisirs sans hébergement	- 17 ans au moins pour les titulaires ou stagiaires BAFA - 18 ans pour les autres	50% minimum : de titulaires ou de stagiaires BAFA ou de titulaires d'un diplôme ou d'une qualification admis en équivalence (voir p.15) Des personnes majeures sans qualification (dans la limite de 50% de l'équipe)	- 21 ans minimum	- Titulaire BAFD - Stagiaire BAFD - Diplômes ou qualifications admis en équivalence (voir p.14) - Dérogation possible accordée à un titulaire BAFA pour 2 mois non renouvelable sur demande de l'organisateur et seulement pour un CLSH de 150 enfants maximum.
Centre de vacances	- 17 ans au moins pour les titulaires ou stagiaires BAFA - 18 ans pour les autres	50% minimum : de titulaires ou de stagiaires BAFA ou de titulaires d'un diplôme ou d'une qualification admis en équivalence (voir p.15) Des personnes majeures sans qualification (dans la limite de 50% de l'équipe)	- 21 ans minimum - 25 ans minimum pour les centres de vacances accueillant des enfants de 3 à 5 ans (centre de vacances maternel)	- Titulaire BAFD - Stagiaire BAFD - Diplômes ou qualifications admis en équivalence (voir p.14) - Dérogation possible accordée à un titulaire BAFA pour 2 mois non renouvelable et seulement pour un CVH de 50 enfants maximum
Camp de scoutisme	17 ans au moins pour les directeurs adjoints et les animateurs	Diplômes permettant de diriger et d'animer en CV et en CLSH (voir p.14 et voir p.15) + qualifications scouts (cf. p.13)	21 ans ou 19 ans minimum si moins de 60 participants	Diplômes permettant de diriger un CV ou un CLSH (voir p.14) + qualifications scouts (voir p.16)



Remarques :

A l'exception des titulaires BAFA ou stagiaires (17 ans minimum), le personnel d'encadrement doit être majeur (18 ans).



Les fonctions de direction d'un centre de vacances ou de loisirs peuvent être exercées par :

◆ **① Les personnes titulaires du :**

- brevet d'aptitude aux fonctions de directeur (BAFD) assorti de l'autorisation d'exercer ;
- brevet d'État d'animateur technicien de l'éducation populaire et de la jeunesse (BEATEP), spécialité « activités sociales et vie locale », toute option concernant l'animation des mineurs ;
- brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (BPJEPS), spécialité « loisirs tous publics » ;
- diplôme d'État de directeur de projet d'animation et de développement (DEDPAD) ;
- diplôme d'État relatif aux fonctions d'animation (DEFA) ;
- diplôme d'État de conseiller d'éducation populaire (DECEP) ;
- diplôme d'État supérieur de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (DESJEPS), spécialité animation socio-éducative ou culturelle ;
- diplôme d'État de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (DEJEPS), spécialité animation socio-éducative ou culturelle ;
- certificat d'aptitude à la promotion des activités socio-éducatives et à l'exercice des professions socio-éducatives (CAPASE) ;
- brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (BPJEPS) comprenant l'unité capitalisable complémentaire relative à la direction d'un centre de vacances ou d'un centre de loisirs.

◆ **② Les personnes titulaires d'un des diplômes, titres ou certificats suivants justifiant d'une ou plusieurs expériences d'animation de mineurs d'une durée totale de vingt-huit jours dans les cinq ans qui précèdent, dont une au moins en centres de vacances et de loisirs :**

- brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) deuxième ou troisième degré ;
- brevet d'État d'alpinisme : diplôme d'accompagnateur en moyenne montagne, d'aspirant guide et de guide de haute montagne ;
- diplôme d'État supérieur de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (DESJEPS) ;
- diplôme d'État de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (DEJEPS) ;
- brevet d'État d'éducateur sportif option activités physiques pour tous (BEESAPT) ;
- diplôme universitaire de technologie (DUT), spécialité carrières sociales, option animation sociale et socioculturelle ;
- diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques (DEUST) animation ;
- diplôme d'État d'éducateur de jeunes enfants ;
- diplôme d'État d'éducateur spécialisé ;
- diplôme d'éducateur de la protection judiciaire de la jeunesse ;
- moniteur chef interarmées d'entraînement physique et sportif ;
- certificat technique branche entraînement physique et sportif ;
- diplôme de professeur des écoles ;
- certificat d'aptitude pédagogique d'instituteur ;
- certificat d'aptitude au professorat ;
- agrégation du second degré ;
- certificat d'aptitude aux fonctions de conseiller d'éducation ou de conseiller principal d'éducation ;
- conseiller d'éducation populaire et de jeunesse ou de professeur de sport, de conseiller technique et pédagogique supérieur ;
- conseiller socio-éducatifs de la fonction publique de la Polynésie française ;
- assistant socio-éducatifs de la fonction publique de la Polynésie française ;
- conseiller des activités physiques et sportives de la fonction publique de la Polynésie française ;
- éducateur des activités physiques et sportives de la fonction publique de la Polynésie française.

◆ **③ Les personnes qui, dans le cadre de la préparation de l'un des diplômes ou titres figurant au ①, effectuent un stage ou une période de formation en milieu professionnel dans un centre de vacances ou de loisirs.**

Les fonctions d'animation en centre de vacances ou de loisirs peuvent être exercées par des personnes titulaires des titres ou diplômes permettant d'exercer les fonctions de direction ([voir p.14](#)) ou par :

- ◆ ① Les personnes titulaires du brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (BAFA) ;
- ◆ ② Les personnes titulaires d'un des diplômes, titres ou certificats suivants :
 - brevet d'État d'éducateur sportif premier degré (BEES) ;
 - brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (BPJEPS) ;
 - brevet d'État d'animateur technicien de l'éducation populaire et de la jeunesse (BEATEP) ;
 - brevet d'aptitude professionnelle d'assistant animateur technicien (BAPAAT), option loisirs du jeune et de l'enfant ;
 - certificat de qualification professionnelle 1er degré de l'animation ;
 - diplôme universitaire de technologie (DUT), spécialité carrières sociales ;
 - certificat d'aptitude aux fonctions de moniteur-éducateur (CAFME) ;
 - diplôme d'études universitaires générales (DEUG) ou de la licence en sciences et techniques des activités physiques et sportives (STAPS) ;
 - licence sciences de l'éducation ;
 - moniteur interarmées d'entraînement physique et sportif ;
 - brevet polynésien d'animation, option guide de randonnée pédestre ;
 - brevet polynésien d'animation, option animateur de quartier ;
 - certificat d'aptitude professionnelle (CAP) petite enfance ;
 - diplôme d'État d'assistant de service social ;
 - brevet d'animateur socio-éducatif ;
 - baccalauréat professionnel, option A2 (service de proximité et vie locale).
- ◆ ③ Les agents titulaires de la fonction publique qui, dans le cadre de leurs missions, exercent des activités d'animation relevant des fonctions définies par leur statut particulier :
 - agent social de la fonction publique de la Polynésie française ;
 - opérateur des activités physiques et sportives de la fonction publique de la Polynésie française.
- ◆ ④ 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 au ②, effectuent un stage ou une période de formation en milieu professionnel dans un centre de vacances ou de loisirs.
- ◆ ⑤ Les personnes majeures sans qualifications dans la limite de 50 % de l'effectif d'encadrement (cf. p.8 normes d'encadrement).

Diriger dans des camps scouts

Avec ou sans hébergement, agréés par le conseil du scoutisme polynésien

(Arrêté n° 895/CM du 22 juin 2009 modifié)

Les fonctions de direction d'un accueil de scoutisme peuvent être exercées par des personnes titulaires d'un titre ou diplôme permettant de diriger un centre de vacances ou un centre de loisirs ([voir p.14](#)) ou par les personnes titulaires des titres et diplômes suivants :

◆ Diplômes et titres délivrés par les associations agréées membres de la fédération du scoutisme français :

- *certificat d'aptitude aux fonctions de responsable d'unité scoutisme français ;*
- *certificat d'aptitude aux fonctions de directeur scoutisme français.*

◆ Diplômes et titres délivrés par les autres associations agréées :

- *chef de groupe, attestation délivrée par le commissaire général, formation tripode, scouts unitaires de France ;*
- *chef de camp, camp école préparatoire deuxième degré, scouts unitaires de France ;*
- *attestation de capacité ou licence capacitaire éclaireurs neutres de France, fédération des éclaireuses et éclaireurs, guides de scouts d'Europe.*

Animer dans des camps scouts

Avec ou sans hébergement, agréés par le conseil du scoutisme polynésien

(Arrêté n° 895/CM du 22 juin 2009 modifié)

Les fonctions d'animation dans un accueil de scoutisme peuvent être exercées par des personnes titulaires d'un titre ou diplôme permettant d'animer dans un centre de vacances ou un centre de loisirs ([voir p.15](#)) , par les personnes titulaires d'un titre ou diplôme permettant de diriger un accueil de scoutisme ([voir 14](#)) ou par les personnes titulaires des titres et diplômes suivants :

◆ Diplômes et titres délivrés par les associations agréées membres de la Fédération du scoutisme français :

- *certificat d'aptitude aux fonctions d'animateur scoutisme français ;*

◆ Diplômes et titres délivrés par les autres associations agréées :

- *assistant d'unité, camp école préparatoire premier degré, Scouts unitaires de France ;*
- *attestation de capacité ou licence capacitaire, éclaireurs neutres de France, fédération des éclaireuses et éclaireurs, guides et scouts d'Europe.*

Est qualifiée d'engagement éducatif la participation occasionnelle :

- d'une personne à des fonctions d'animation ou de direction d'un centre de vacances ou de loisirs à caractère éducatif organisé à l'occasion des vacances scolaires, de congés professionnels ou de loisirs.
- d'une personne à l'encadrement de sessions de formation BAFA BAFD pour le compte d'une personne physique ou morale bénéficiant d'une habilitation de l'autorité administrative.

Indemnités

La rémunération journalière des personnes titulaire d'un contrat d'engagement éducatif (CEE) ne peut être inférieure à 2,2 fois le montant du salaire minimum de croissance horaire (904,82 F. CFP en 2018).

Cette indemnité est versée au moins une fois par mois au plus tard le dernier jour du mois de référence.

La nourriture, l'hébergement et les frais de transport liés à l'activité du centre ou de la formation sont intégralement à la charge de l'organisme d'accueil.

Protection sociale

Les personnes titulaires d'une CEE sont affiliées au régime des salariés de Polynésie française.

Elles sont couvertes pour la durée de la CEE.

Elles bénéficient des seules prestations en nature de l'assurance maladie, maternité, longue maladie, chirurgie, invalidité et de l'assurance accident du travail, à l'exclusion des prestations en espèces.

Durée de l'activité et du repos

La durée de l'activité du titulaire de la CEE ne peut dépasser 90 jours par an et 13h00 par jour.

En centre de vacances avec hébergement, le temps de repos ne peut être inférieur à :

- 11 heures consécutives par jour (de 24 heures) ;
- 1 jour par semaine.

Tout temps de repos quotidien non pris donne lieu à un temps de repos compensateur équivalent, durant le séjour.

Les obligations de l'organisateur des CVL et des formations BAFA/BAFD

- ◆ **Transmettre à la CPS :**
 - le formulaire de déclaration préalable à l'embauche (DPAE), 8 jours avant le début du séjour, au plus tard la veille du séjour ;
 - le formulaire de déclaration de salaire et de main d'œuvre (DMO) 10 jours au plus tard après la fin du séjour
- ◆ **Transmettre une copie de la CEE à la DJS au plus tard 1 mois après la fin du séjour**
- ◆ **Détenir sur les lieux du CVL ou du stage toutes les CEE**
- ◆ **Conserver pendant 3 ans minimum l'original de la CEE**

Le BAFA donne une qualification pour encadrer un groupe d'enfants dans un centre de vacances et de loisirs. Pour accéder à la formation, il faut avoir au moins 17 ans au 1^{er} jour de la formation. Après inscription auprès d'une association de formation habilitée, un livret de formation BAFA valable pour la durée de la formation est délivré au stagiaire par l'association formatrice.

La formation BAFA est composée de trois sessions qu'il est nécessaire de suivre dans l'ordre dans un délai de trente mois maximum :

- La session de **formation générale** (A1) de 8 jours en continu. Cette session peut être organisée également en discontinu en quatre parties au plus et sur une période n'excédant pas trois mois.
- Le **stage pratique** (A2) d'au moins quatorze jours en deux séjours au plus dans un centre de vacances déclaré ou un centre de loisirs habilité. Ce stage doit être effectué au plus tard 18 mois après la session de formation générale.
- La **session d'approfondissement** (A3) de 6 jours minimum en continu ou, si elle se fait en discontinu, en deux parties au plus sur une période n'excédant pas deux mois. Cette 3^e session peut être également une session de qualification dans le domaine de la voile, du canoë-kayak, du motocyclisme ou du brevet de surveillant de baignade. Dans ce cas, la session dure au moins 8 jours.



Une prorogation du délai de formation d'une année peut être accordée par l'inspecteur de la jeunesse et des sports uniquement sur demande motivée.

A l'issue du jury BAFA, le candidat est déclaré :

Reçu

ou

Ajourné

ou

Refusé

Le candidat ajourné peut, dans un délai fixé par le président du jury, recommencer les sessions de formation ou le stage pratique jugés insuffisants par le jury.

Le candidat refusé recommence l'ensemble de la formation s'il désire obtenir le BAFD.

Le candidat reçu se voit délivrer le diplôme du BAFD et obtient l'autorisation d'exercer pour une durée de 5 ans.

Le BAFD atteste des compétences pour diriger, avec une équipe d'animateurs, un centre de vacances et de loisirs avec ou sans hébergement.

La formation est assurée par des associations habilitées par l'État. La formation est accessible :

- **de droit**, aux personnes titulaires des diplômes figurant à l'article 2 de l'arrêté du 9 février 2007 promulgué par le ministère de la santé, de la jeunesse et des sports métropolitain.
- **par dérogation**, aux personnes, âgées de plus de 21 ans, non titulaires du BAFA ou des titres et diplômes cités ci-dessus justifiant d'au moins 2 expériences d'animation d'une durée totale de 28 jours dont au moins 1 en accueil collectif de mineurs. Ces deux expériences doivent avoir été réalisées pendant la période de 2 ans qui précède l'inscription en formation.

La formation BAFD se déroule en quatre sessions qu'il est nécessaire de suivre dans l'ordre dans un délai de 4 ans maximum :

- la session de **formation générale** (D1) de 9 jours en continu ou 10 jours en discontinu interrompus une seule fois sur une période n'excédant pas trois mois.
- le **1er stage pratique** (D2) d'au moins quatorze jours en deux séjours au plus dans un centre de vacances déclaré ou un centre de loisirs habilité. Ce stage doit être effectué au plus tard 18 mois après la session de formation générale.
- la **session de perfectionnement** (D3) de 6 jours minimum consécutifs ou, en discontinu, interrompue une seule fois sur une période n'excédant pas trois mois.
- le **2e stage pratique** (D4) s'effectue en qualité de directeur de CVL.

La formation s'organise autour d'une démarche de projet personnel et d'autoévaluation. Au début de la formation, le candidat **doit rédiger un projet personnel** de formation.

Puis, à l'issue de chaque étape, il procède par écrit à une **évaluation personnelle** en référence aux fonctions de direction.

Enfin il rédige, à la fin de la formation, un **bilan de fin de formation BAFD** qu'il envoie ensuite à la Direction de la jeunesse et des sports pour présentation au jury.



Une prorogation du délai de formation d'une année peut être accordée par l'inspecteur de la jeunesse et des sports uniquement sur demande motivée.

A l'issue du jury BAFD, le candidat est déclaré :

Reçu

ou

Ajourné

ou

Refusé

Le candidat ajourné peut, dans un délai fixé par le président du jury, recommencer les sessions de formation ou le stage pratique jugés insuffisants par le jury.

Le candidat refusé recommence l'ensemble de la formation s'il désire obtenir le BAFD.

Le candidat reçu se voit délivrer le diplôme du BAFD et obtient l'autorisation d'exercer pour une durée de 5 ans.

Cette autorisation est renouvelée, à la demande du candidat avant l'expiration de l'autorisation d'exercer en cours, s'il remplit l'une des conditions suivantes :

- soit avoir exercé au cours des 5 années précédentes les fonctions de directeur d'un centre de vacances ou de loisirs pendant une durée minimale de 28 jours,
- soit avoir exercé au cours des 5 années précédentes les fonctions de formateur dans une session de BAFA ou de BAFD de 6 jours minimum ;
- soit après validation d'une nouvelle session de perfectionnement BAFD

Le bilan de fin de formation BAFD

Le déroulement des centres de vacances et de loisirs est souvent l'occasion pour des personnes en cours de formation BAFA ou BAFD de valider un stage pratique.

Aussi, voici quelques conseils pour mener à bien les cursus de formation en respectant les procédures administratives mises en place en Polynésie française.

◆ Le livret de formation

Les organismes de formation délivrent à tout stagiaire entrant en formation un livret. Chaque certificat du cursus de formation (3 en BAFA – 4 en BAFD) doit être validé par l'Inspecteur de la Jeunesse et des Sports. Les dossiers des stagiaires sont gérés par l'organisme qui a dispensé la session de formation générale (d'animateur ou de directeur)

◆ Le jury de formation

Lorsque les trois (BAFA) ou quatre (BAFD) temps de formation ont été effectués, l'ensemble du dossier du candidat doit être transmis à la Direction de la Jeunesse et des Sports : certificats de sessions originaux ; une enveloppe timbrée et libellée au nom, prénom et adresse du stagiaire ; une photo d'identité et une fiche individuelle d'État civil (ou copie de la carte d'identité valide). Chaque dossier complet est soumis pour avis au jury BAFA/BAFD qui se réunit en général deux fois par an.

◆ La validation des stages : la fiche de séjour.

La validation des stages pratiques BAFA ou BAFD ne peut s'effectuer que lorsque la fiche de séjour, récapitulant certaines caractéristiques du centre et notamment la liste des personnes constituant l'encadrement est parvenue à la Direction de la jeunesse et des sports. Cette fiche est à adresser dans les trois premiers jours de fonctionnement du centre. A défaut de recevoir cette fiche avant la fin du séjour concerné, le centre sera considéré comme n'ayant pas fonctionné, ce qui priverait les stagiaires BAFA ou BAFD d'une validation de leur stage pratique. De même, pour que le stage puisse être validé il est indispensable que les stagiaires (animateurs ou directeurs) figurent bien sur la fiche de séjour.

◆ Les directeurs stagiaires

Afin que les directeurs stagiaires (D2 ou D4) puissent être visités, il est recommandé aux organisateurs de CVL de leur confier en priorité la direction de séjours se déroulant à Tahiti ou dans les îles proches de Tahiti.

◆ Le directeur formateur

Les organisateurs et directeurs de centres de vacances et de loisirs doivent assurer une mission de formation vis-à-vis des stagiaires en stage pratique dans le plus grand sérieux. Leur responsabilité pourrait être retenue dans des dysfonctionnements d'ordre administratif ou réglementaire.



Rappel :

Seuls les stages pratiques effectués dans des centres de vacances déclarés ou des centres de loisirs sans hébergement habilités par la Direction de la Jeunesse et des Sports ([voir p.7](#)) seront validés.



Il peut paraître intéressant de rappeler quelques définitions et concepts autour des projets en CVL et leur articulation.

Ainsi, le projet éducatif peut être considéré comme la définition de la philosophie de l'organisme ou bien l'objectif général sur lequel se fonde l'ensemble du projet. Il relève exclusivement de la responsabilité de l'organisateur et reprend en général les intentions éducatives que celui-ci souhaite voir défendues.

Il répond à la question : Pourquoi et pour qui créer un centre de vacances ou de loisirs ?



Ce document doit être disponible sur le centre auprès de l'organisateur.

Le projet pédagogique permet de mener une analyse fine de l'ensemble des données, tant sur le plan humain, que sur le plan environnemental, temporel, financier et matériel, permettant de donner vie à une action d'animation.

Il relève de la responsabilité du directeur du centre et son élaboration peut être conduite soit par l'équipe d'animation toute entière, soit par le directeur lui-même. La cohérence avec le projet éducatif doit être recherchée constamment et l'adhésion de toute l'équipe d'encadrement doit être obtenue.

Il répond à la question : Selon quels objectifs et quelles modalités faire fonctionner un centre de vacances ou de loisirs ? Le programme



Ce document doit être transmis à la DJS au plus tard 8 jours avant le début du centre.

Le programme d'activités : sa mission est de décrire précisément les différents temps de vie proposés aux enfants et aux adolescents en mentionnant notamment les activités support de l'animation. La recherche de cohérence entre chaque temps doit être systématiquement conservée à l'esprit lors de l'élaboration de chacun des projets ou programme. Il relève principalement de la responsabilité des animateurs.

Il répond à la question : Comment organiser l'action quotidienne ?



Ce document doit être transmis à la DJS au plus tard 8 jours avant le début du centre.

Précision : Quels que soient l'origine et les statuts des différents personnels intervenant dans un centre de vacances ou de loisirs, la cohérence de l'action nécessite que le directeur exerce une autorité fonctionnelle vis-à-vis des adultes présents (animateurs et équipe d'animation indirecte), ne serait-ce que parce qu'il engage au premier chef sa responsabilité et rend compte à l'organisateur de la mise en œuvre du projet de ce dernier.

Conclusion : La réussite de la mise en œuvre d'un projet s'appuyant sur l'articulation présentée dépend largement du travail effectué en amont, à savoir une réflexion approfondie sur les objectifs, une conceptualisation quant à la démarche pédagogique, une construction méthodique de l'animation et une préparation minutieuse des activités.



La prévention des risques sanitaires et sociaux constitue une priorité des pouvoirs publics en Polynésie française. Les centres de vacances et de loisirs représentent de par leur vocation éducative et le nombre d'enfants et jeunes qu'ils accueillent, des lieux privilégiés pour la diffusion de message de prévention et la sensibilisation à de bonnes pratiques dans les domaines suivants :

◆ **Santé**

- *Équilibre alimentaire : l'alimentation équilibrée, les besoins alimentaires en fonction de l'âge, du mode de vie...*
- *Hygiène corporelle : l'hygiène quotidienne du corps (douche, lavage des mains, brossage des dents...), être propre sur soi (linge propre)...*
- *Propreté des lieux de vie : l'insuffisance d'hygiène (gale, poux...)*

◆ **Sécurité routière**

- *Le bon usage de la route : circuler à pied en ville (trottoir, usage du passage protégé pour traverser...), circuler à pied en agglomération (sens de circulation, traversée, voir et se faire voir...), circuler en deux roues*
- *Les protections : en deux roues (port du casque, feux de nuit...), en voiture (port de la ceinture de sécurité, usage du rehausseur et siège enfant...)*
- *L'incivisme et les dangers : conduite en état d'ébriété, vitesse au volant...*

◆ **Conduites à risques : les effets physiques, les risques et les conséquences sanitaires, psychologiques, relationnelles ...**

- *L'alcool*
- *Le tabac*
- *Les drogues : pakalolo, ice...*

◆ **Activités à risques**

- *Jeux d'enfants dangereux : le foulard, pendaison...*
- *Internet : dangers de la navigation libre...*

◆ **Enfance maltraitée**

- *Droits et devoirs des enfants*
- *La maltraitance : physique, morale, violences verbales... expliquer, comment réagir...*

◆ **Protection de l'environnement**

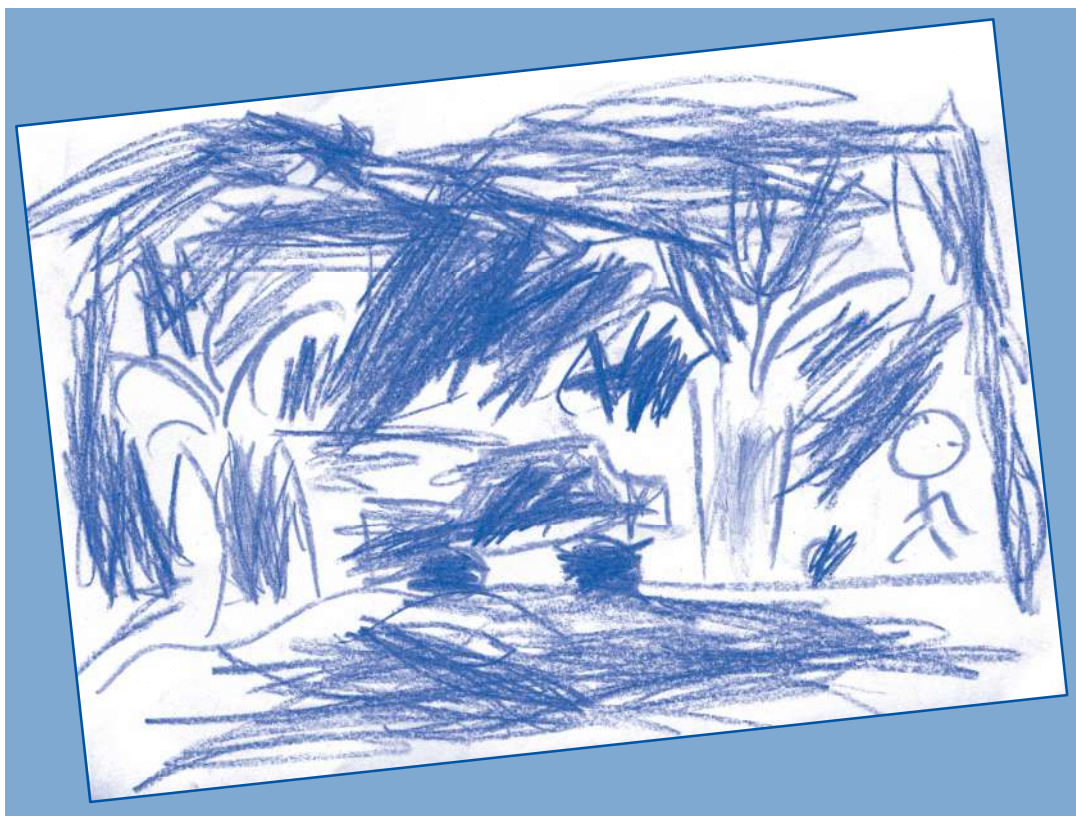
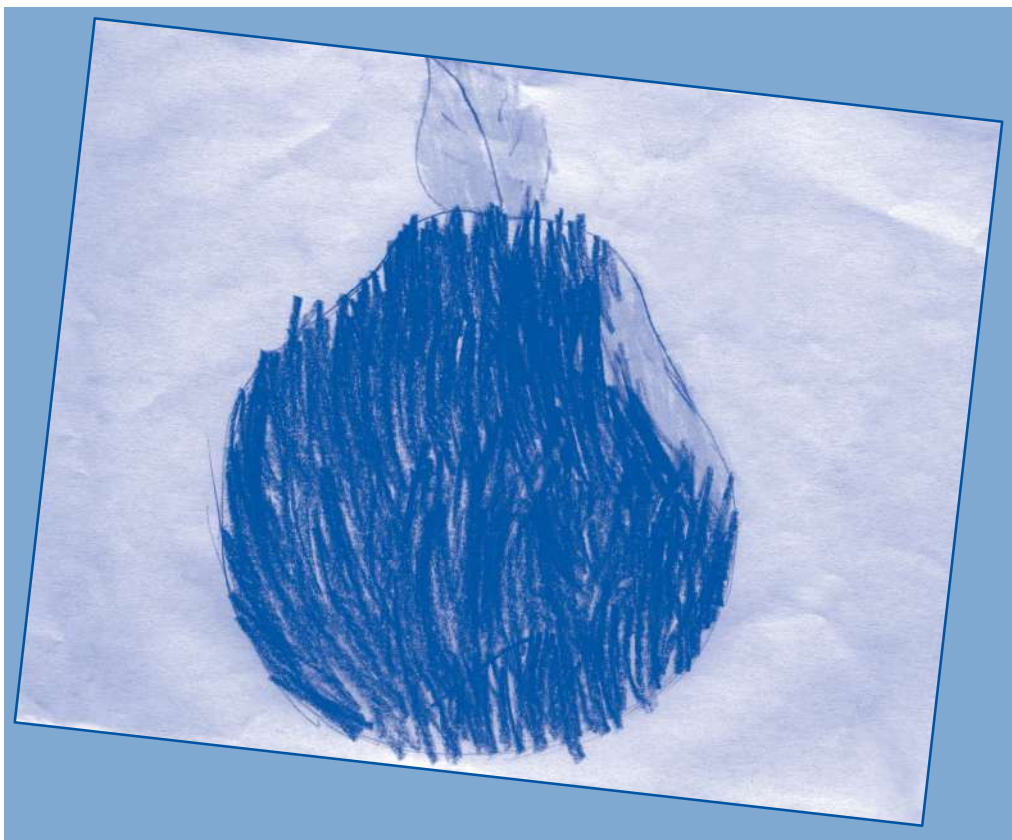
- *L'environnement : qu'est-ce que c'est, en quoi cela consiste, comment ça marche, pourquoi c'est important, comment notre vie y est mêlée...*
- *Protéger : que faisons-nous de et avec notre environnement, pourquoi faut-il en prendre soin, comment en prendre soin individuellement, collectivement...*



Pour mettre en place vos actions de prévention et selon votre projet dans ce domaine, vous pouvez éventuellement bénéficier d'un financement de la part des institutions (Ministères et Services concernés par le thème) ou des établissements de la Polynésie française. N'hésitez pas à vous renseigner.

Plusieurs services de l'État ou de la Polynésie française peuvent également vous apporter un soutien technique pour la mise en œuvre de projets de prévention au cours de votre séjour, parmi lesquels :

- **la gendarmerie** (voir la gendarmerie la plus proche)
- **la direction de la santé :**
 - **le centre spécialisé en alcoologie et toxicomanie** www.drogue-polynesie.com - Tél. 40.460.067
 - **le kiosque info santé** www.sante.gov.pf - Tél. 40.460.088
 - **le centre d'hygiène et de salubrité publique** www.hygiene-publique.gov.pf - Tél. 40.503.745
- **la direction des solidarités, de la famille et de l'égalité** www.solidarite.gov.pf - Tél. 40.465.846
- **la direction de l'environnement** www.environnement.pf - Tél. 40.476.666
- **la délégation à la sécurité routière** www.dsr.gov.pf - Tél. 40.504.155



◆ Les enfants

Le directeur d'un centre de vacances avec hébergement ou d'un centre de loisirs sans hébergement doit s'assurer du bon état de santé des mineurs dont il a la responsabilité

À cet effet, la fiche sanitaire de liaison (cf. site internet) constitue un document important. Elle doit être complétée avec précision et comporter notamment :

- les renseignements relatifs aux dates de vaccinations ou rappels ;
- les traitements médicaux à suivre pendant le séjour ;
- les précautions à prendre pour certaines activités (contre-indication) ;
- l'autorisation parentale pour les interventions médicales ou chirurgicales d'urgence.

Cette fiche, valable 1 an, doit être signée et datée par les parents ou les responsables légaux du mineur avant le début d'un séjour. En fin de séjour, ces fiches sont rendues aux familles.

En l'absence d'identification du responsable légal du mineur, la responsabilité du directeur et de l'assistant sanitaire peut être retenue en cas d'accident.



Remarques :

Afin de disposer de la fiche à l'ouverture du centre, il est recommandé d'anticiper suffisamment à l'avance cette démarche qui peut requérir du temps en particulier dans les zones enclavées.

Les fiches de liaison sont des documents importants pour l'encadrement du centre et la sécurité des enfants. Il est essentiel de les analyser individuellement et de répertorier dans un document récapitulatif, les enfants repérés comme présentant des risques particuliers, des allergies alimentaires, des contre indications à certaines activités ou suivant un traitement sous surveillance médicale.

◆ L'équipe d'encadrement

Toute personne participant au service ou à l'encadrement d'un centre doit présenter au directeur un certificat médical d'aptitude au travail en collectivité.

Ce certificat est valable une année à compter de la date de la dernière visite médicale.

De même un certificat d'aptitude à la reprise du travail doit être fourni après une période de maladie.

Tout trouble digestif ou respiratoire du personnel intervenant en cuisine ou au service du repas doit être signalé.

Le directeur doit prendre des mesures pouvant aller jusqu'au changement d'équipe.

Le directeur doit veiller à la santé des participants.

◆ L'assistant sanitaire : rôle – fonctions – qualifications

Dans tous les centres, un membre de l'équipe d'encadrement est chargé de remplir les fonctions d'assistant sanitaire. À ce titre, il est particulièrement chargé :

- des questions relatives à l'hygiène et à la santé ;
- des relations avec les professionnels de santé ;
- de la gestion des documents administratifs qui relèvent de sa compétence (registre d'infirmerie, fiches sanitaires de liaison) ;
- de prévoir le budget « pharmacie » ;
- d'aménager et d'organiser l'infirmerie ;
- de veiller au respect des traitements médicaux ;
- d'être en possession des prescriptions médicales pour les médicaments prescrits sur ordonnance ;
- de compléter la trousse de secours ;
- d'informer l'équipe d'encadrement sur la prévention des accidents et les éventuelles précautions à prendre (hygiène, sorties, activités physiques) ;
- d'assurer les soins quotidiens et les gestes de premiers secours dans la limite de ses compétences.

L'assistant sanitaire est titulaire d'une **des qualifications ou diplômes** suivants :

- étudiant en médecine ayant terminé sa première année de deuxième cycle ;
- diplôme d'État d'infirmier ou étudiant en cours de deuxième année de formation ;
- adjoint de soins ;
- attestation de formation aux premiers secours (AFPS) ou tout diplôme de secourisme de niveau égal ou supérieur délivré par tout organisme agréé (exemple : PSC1) ;
- sage-femme ou élève de l'école de sage-femme en cours de deuxième année de formation ;
- aide-soignant.

◆ Visites ou consultations chez le médecin

Toutes les visites ou consultations médicales effectuées pour les enfants au cours du séjour qu'elles s'accompagnent ou non de soins, doivent être consignées sur le registre d'infirmier afin de recenser toutes les informations relatives à la santé des enfants.

De même, tous les éléments relatifs à cette visite ou consultation (certificats médicaux, ordonnances, médicaments...) doivent être joints à la fiche sanitaire de liaison de l'enfant pour être remis à la famille en fin de séjour.

◆ Registre d'infirmier

Tous les soins prodigués aux enfants doivent être notés avec précision dans le registre d'infirmier y compris les traitements médicaux et les soins éventuels donnés au cours des sorties (à reporter dans le registre). Pour chaque soin on indiquera : le nom et le prénom de l'enfant, la nature du problème de santé et l'endroit du corps concerné (exemples : coup/genou gauche ; égratignures/ coude droit), le soin prodigué et le produit utilisé (exemples : désinfection/Dakin) la date et l'heure du soin, le nom de la personne ayant fait le soin. Écrire lisiblement. L'assistant sanitaire agissant sous la responsabilité du directeur, celui-ci se doit de vérifier le suivi médical des enfants. C'est pourquoi afin d'attester que cette vérification a bien été effectuée, le directeur signera régulièrement (chaque fin de journée ou chaque fin de page) le registre d'infirmier.

◆ La pharmacie des premiers soins

- | | |
|--|--|
| - des compresses (emballées individuellement, surtout pour les trousse de secours) | - 1 boîte de Paracétamol 500mg |
| - des bandes élastiques de différentes tailles | - 1 pommade pour coups et bosses (arnica ou autre) |
| - du sparadrap (si possible hypo allergisant) | - 1 pommade pour les piqûres d'insectes |
| - 1 antiseptique non alcoolisé (Dakin, eau oxygénée, éosine, mercryl,...) | - 1 pommade pour brûlures |
| - 1 flacon d'éosine aqueuse | - 1 paire de ciseaux |
| - 1 boîte de Paracétamol 150 mg | - 1 thermomètre |
| - 1 boîte de Paracétamol 250 mg selon l'âge des enfants | - 1 vessie de glace |
| | - des gants à usage unique |

◆ Quelques conseils

Pour une coupure fraîche et franche	➤ désinfecter avec un antiseptique et faire un pansement de protection.
Pour les « bobos »	➤ désinfecter au Dakin et mettre de l'éosine (ne pas mélanger avec de la Bétadine) ou faire un pansement.
Pour une « bosse » sans plaie	➤ appliquer de l'arnica
Pour une entorse	➤ mettre la vessie de glace après avoir mis du talc auparavant
Maux de tête et fièvre	➤ Pour un enfant de -15 kg : 1 sachet de paracétamol 150 mg ➤ Pour un enfant de + 15 kg à 32 kg : 250 mg ➤ Pour un enfant de + 32 kg : 2 sachets de 250 mg ou 1 comprimé de 500 mg

◆ Autres conseils

- Utiliser systématiquement des gants à usage unique pour effectuer les soins (coupures, bobos, etc...)
- Se laver les mains avant et après chaque repas au savon ;
- Donner à boire à l'enfant fiévreux, le placer dans une salle climatisée si possible, lui mettre un linge mouillé d'eau froide sur la tête et surtout l'allonger.
- Pour un enfant qui « tombe dans les pommes », l'allonger, surélever les jambes, lui donner un carré de sucre et lui mettre un linge mouillé sur le front.
- En cas de doute, ne pas hésiter à demander conseil à un professionnel de santé (médecin, pharmacien, infirmier) même par téléphone.

◆ Les médicaments

La date de péremption des produits pharmaceutiques et des médicaments doit être vérifiée avant l'ouverture du centre. Les médicaments seront conservés dans un lieu, une armoire ou une trousse fermant si possible à clé. Tout médicament prescrit sur ordonnance doit être impérativement accompagné de l'ordonnance correspondante.

◆ **La notice**

Avant d'utiliser un produit ou d'administrer un médicament, il est nécessaire de lire attentivement la notice de celui-ci. Il convient de conserver avec précaution les produits pharmaceutiques et les médicaments (chaleur, soleil, humidité...).

◆ **Les accidents**

En cas d'accident grave, le directeur doit avertir les autorités ou services compétents ainsi que les familles. De plus, [la déclaration d'accident \(formulaire type\)](#) sera établie en deux exemplaires signés en joignant le certificat médical et les rapports des témoins ([voir p.52](#)).

En cas d'intoxication alimentaire collective

- *conserver au froid les restes du repas*
- *garder les étiquettes et l'emballage des produits*
- *établir précisément le menu*

Prendre contact avec :

- *le Centre d'hygiène et de salubrité publique (CHSP) Mail : aledes.chsp@santé.gov.pf - Tél : 40 503 745*
- *le Bureau de veille sanitaire (BVS) Mail : veille@sante.gov.pf - Tél : 40 488 208*

Hygiène corporelle

Les centres de vacances avec hébergement ou les centres de loisirs sans hébergement sont des lieux éducatifs à part entière dans la mesure où ils contribuent au développement harmonieux des enfants.

De ce fait, l'éducation à la santé en général et à l'hygiène corporelle en particulier doivent trouver leur place dans les projets pédagogiques des équipes d'encadrement. Aussi, des temps consacrés à ces questions peuvent être aménagés (sous forme de jeu) afin de donner aux enfants une occasion supplémentaire de se responsabiliser et d'aborder l'hygiène de façon ludique et attractive.

L'assistant sanitaire peut avoir un rôle important d'information et de prévention dans ce cadre là.

Pour plus de détails, la Direction de la santé met à disposition gratuitement des brochures d'information.

◆ **Quand se laver les mains ?**

- *Après être allé aux toilettes*
- *Après avoir touché la poubelle*
- *Avant la préparation des aliments*
- *Avant de manger*
- *Entre la préparation de denrées différentes*
- *Chaque fois qu'on l'estime nécessaire.*
- *Après avoir toussé ou s'être mouché*

Hygiène de l'eau

Il importe de veiller tout particulièrement à la qualité de l'eau destinée à la consommation ou à la préparation des repas.

En effet, l'eau peut servir de vecteur à différentes maladies parfois graves, qui, avec quelques mesures élémentaires d'hygiène, peuvent être évitées.

En tout état de cause, toutes les dispositions nécessaires en vue de préserver la santé des mineurs devront être prises.

◆ **L'utilisation de l'eau potable est destinée aux usages suivants :**

- *La **boisson***
- *Le **lavage des mains***
- *Pour **tous les besoins de la cuisine** : Au moins, dernier rinçage des légumes, des fruits, de la vaisselle, des ustensiles de cuisine, etc...*

◆ **Les différentes techniques de traitement de l'eau :**

- *Faire bouillir de l'eau limpide pendant 10 à 12 minutes et stocker l'eau dans des bidons avec bouchons ou dans des bouteilles en plastiques propres et désinfectées ;*

- Désinfecter de l'eau limpide avec des cachets de chlore achetés en pharmacie ou de l'eau de javel (3 gouttes d'eau de javel à 12° dans un litre d'eau) et stocker l'eau dans des bidons avec bouchons ou dans des bouteilles en plastiques propres et désinfectées. Les consignes de dosage doivent être bien respectées.
- Désinfecter de l'eau limpide avec le soleil. Remplir d'eau des bouteilles en plastiques, transparentes, propres, désinfectées et les placer au soleil pendant au moins 5 heures.

Sinon utiliser de l'eau embouteillée.

Pour rendre une eau limpide, avant son traitement, filtrer l'eau avec un tissu propre ou laisser décanter l'eau toute une nuit puis recueillir l'eau surnageante.

Attention, ce n'est pas parce que l'eau est claire qu'elle est potable.

Quelques conseils :



Avant l'ouverture du centre de vacances, se renseigner :

- auprès de la commune concernée ou
- auprès de la Direction de la santé, centre d'hygiène et de salubrité publique (Tél : 40 503 745) sur la qualité de l'eau alimentant le centre de vacances

Si l'eau n'est pas potable, appliquer au choix l'une des techniques de traitement de l'eau proposées.

Les communes qui fournissent de l'eau potable sont : Mahina, Arue, Pirae, Papeete, Faaa, Punaauia, Papara, Bora-Bora, Moorea (Temae, Nuuroa)

→ Voir carte de la qualité des eaux de consommation sur le site du CHSP : www.hygiene-publique.gov.pf.

Les enfants accueillis en centre de vacances dont l'état immunitaire est peu développé, sont une population sensible à la qualité de l'eau.

Soyez vigilants

(Source d'information : Centre d'hygiène et de Salubrité Publique(CHSP) - Rubrique : contrôle sanitaire des eaux)
Site internet du CHSP www.hygiene-publique.gov.pf

Hygiène alimentaire

On insistera sur l'entretien général des locaux et particulièrement sur l'entretien des lieux de préparation et de service des repas.



Quelques conseils :

- nettoyer régulièrement les sols, tables avec des produits adaptés (nettoyants et désinfectants) en suivant les dosages et conditions d'utilisation indiqués sur le produit;
- nettoyer les ustensiles de cuisine systématiquement et les protéger des nuisibles ;
- vérifier l'aération générale ;
- entreposer les denrées alimentaires à l'abri de la chaleur, des insectes, des animaux (chiens, chats, rats, nuisibles...);
- ne pas fumer ;
- vérifier le bon état des équipements de réfrigération ou de conservation, y placer un thermomètre et le contrôler plusieurs fois par jour;
- vider, nettoyer et évacuer les poubelles chaque jour si possible...

Un contrôle sanitaire peut être effectué par les services habilités à vérifier les conditions d'hygiène et de salubrité dans lesquelles fonctionnent les centres de vacances ou de loisirs.

LA RESTAURATION: LES INDISPENSABLES

◆ Les locaux doivent :

- Être faciles à nettoyer et à désinfecter
- Protégés contre les rongeurs et les insectes
- Avoir un coin laverie vaisselle séparé
- Avoir des sanitaires et une armoire vestiaire
- Avoir des plans de travail. S'ils ne sont pas lisses, ils seront recouverts de toile cirée.

◆ **L'équipement matériel comportera :**

- Du matériel de transport (glacières + plaques eutectiques) ;
- Des rangements (cantines, etc...) ;
- Des lave-mains munis d'un robinet à bouton poussoir ou à commande non manuelle (actionné à l'aide du pied, du genou, ou du coude) ;
- Des réfrigérateurs et des congélateurs (munis de thermomètres) ;
- Une hotte ou une très bonne aération ;
- Des poubelles hermétiques et des sacs jetables.

◆ **Le personnel :**

- Se laver les mains ;
- Etre formé à l'hygiène alimentaire ou disposer d'instructions précises ;
- Préparer au plus près de la consommation ;
- Laver les légumes ;
- Gérer les œufs.

RISQUES D'INTOXICATION ALIMENTAIRES

◆ **Denrées transportées ou stockées à température ambiante**

- Plats préparés à base de produits animaux (mayonnaise maison, sandwiches omelettes ou poulet, pâtisserie à base de crème)
- Ne pas cuisiner les repas trop à l'avance
- Resservir les restes

L'APPROVISIONNEMENT

◆ **Faire ses courses en suivant une progression logique.**

- Les plus grands risques d'empoisonnement alimentaire sont liés à la rupture de la chaîne du froid. C'est pourquoi, il est préférable de terminer les courses par les produits frais et congelés.
- N'acheter que la quantité que vous pouvez stocker correctement.

◆ **Le transport des courses**

- Trier les produits alimentaires et non alimentaires ;
- Maintenir au mieux les températures de chaque type de produits (glacières ou sacs isothermes) ;
- Séparer les produits chaud et froid en maintenant les produits à la bonne température à :
 - + de 2° celsius dans les réfrigérateurs ;
 - de 18° celsius dans les congélateurs ;
 - + de 65° celsius pour les plats chauds.

Les microbes se multiplient lorsque la température indiquée sur l'étiquetage est dépassée.

◆ **Ranger ses courses**

Le rangement des produits doit s'organiser logiquement en tenant compte des exigences de la chaîne du froid et des dates de consommation ;

Les produits végétaux doivent être séparés des produits animaux.

◆ **Bien conserver ses aliments**

- Respecter la chaîne du chaud et du froid ;
- Garder le congélateur, le réfrigérateur et les placards propres ;
- Ranger correctement les aliments dans le réfrigérateur : recouvrir les plats, placer la viande et les plats à l'endroit le plus froid ;
- Ne jamais recongeler des aliments décongelés ;
- Maintenir la température de congélation à - 18°C. Un thermomètre est indispensable !

Entre 10° C et 50 ° C, une denrée alimentaire est potentiellement dangereuse

LES CONSIGNES AVANT UTILISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

◆ Examiner l'aspect du produit

- Écarter les produits dont la couleur, l'odeur ou la texture sont anormales.
- Les boîtes de conserves ne doivent pas être bombées ou rouillées. Les boîtes de conserve doivent être nettoyées avant ouverture (risque de leptospirose).

◆ Le lavage/désinfection des légumes et fruits

- Désinfecter dans une eau froide contenant 10 à 15 gouttes de javel par litre, puis rincer avec une eau rendue potable.

◆ Respecter les dates limites

- La DLC ou Date Limite de Consommation (mention : à consommer avant le... ou jusqu'au ...) doit être impérativement respectée car le produit est potentiellement dangereux après cette date.

La **DLUO** ou **Date Limite d'Utilisation Optimale** (mention : à consommer de préférence avant le...), le produit peut-être moins goûteux après cette date, mais n'est pas dangereux.

◆ La décongélation des denrées animales. Trois solutions :

- Décongeler dans le réfrigérateur ;
- Prévoir de sortir la denrée du congélateur 2h à l'avance au moins pour des petites quantités et 3 jours au plus pour des grandes quantités ;
- Décongeler très rapidement au micro-onde ou pendant la cuisson ;
- Ne pas décongeler à température ambiante.

PRÉPARATION ET CUISSON

◆ Les hors d'œuvres

- Les hors d'œuvres d'assemblage non cuits doivent être stockés au frais et emballés ;
- Les sortir du réfrigérateur juste avant de les consommer.
- Conservation moins de 24 heures (sauf les aliments saucés de mayonnaise à jeter à la fin du service)

◆ Les plats cuisinés

Les plats cuisinés sont régulièrement à l'origine des intoxications alimentaires. Comment prendre le moins de risques possibles ?

- Décongeler correctement les denrées ;
- Bien cuire les aliments pour détruire le maximum de microbes ;
- Laisser mijoter les plats qui ne peuvent être servis de suite (à + 65°) ;
- Ne pas laisser refroidir les plats chauds à température ambiante.

◆ Les desserts

Les desserts ne demandent pas les mêmes précautions selon qu'ils sont cuits ou crus.

- Les assemblages (salade de fruits...) nécessitent un bon lavage et une désinfection des mains, des fruits et de l'ouvre-boîte ;
- Les cuissons (tartes, gâteaux...). Attention aux crèmes surtout non cuites et au mélange d'ingrédients chaud froid ;
- Les glaces sont à conserver au frais et servies en dernier.

LES PRODUITS D'ENTRETIEN

- **Détergent** : c'est un produit de nettoyage au pouvoir mouillant plus ou moins moussant. Il a 2 objectifs : décrocher les salissures et les suspendre dans l'eau (nettoyant).
- **Désinfectant** : c'est un produit qui assure la destruction d'un maximum de microbes (ex. eau de javel).
- Choisir des produits qui sont à la fois détergents et désinfectants.
- En l'absence d'eau potable, choisir des produits qui ne se rincent pas.

Une notice d'utilisation des produits d'entretien doit être rédigée si plusieurs personnes participent au nettoyage. Elle précise les doses à employer, le temps de contact et la fréquence d'utilisation.

Leptospirose

La leptospirose est une maladie infectieuse qui peut être mortelle. Elle est répandue en zone tropicale et est causée par une bactérie, le leptospire, qui touche les animaux (principalement les rats, mais aussi les porcs, bovins, chevaux et chiens) et qui peut se transmettre à l'homme par les urines.

◆ **Quel est le mode de transmission ?**

La leptospirose se transmet principalement à l'homme par contamination de la peau et des muqueuses au contact de l'eau sale ou de la boue par l'urine des animaux porteurs des leptospires.

◆ **Qui peut être contaminé ?**

- toute personne en contact direct ou indirect avec les urines des animaux contaminés.
- Les professionnels à risques : éleveurs, agriculteurs, éboueurs et professionnels en charge du traitement des eaux pluviales et des eaux usées ne respectant pas leurs consignes de sécurité.

◆ **Quels sont les symptômes chez l'homme ?**

La leptospirose est souvent caractérisée par la fièvre, des maux de tête et des douleurs musculaires. D'autres symptômes peuvent apparaître : nausées, œil jaune, urine couleur de thé, profond abattement.

◆ **Que faire en cas d'apparition des symptômes ?**

Consulter immédiatement un médecin. Les soins consistent en l'administration d'antibiotiques spécifiques pour tuer la bactérie. Ceux-ci sont efficaces, s'ils sont pris rapidement.

Signaler au médecin si on a eu, dans les jours précédents, des activités à risques (contacts animaux, bain dans une eau boueuse...).

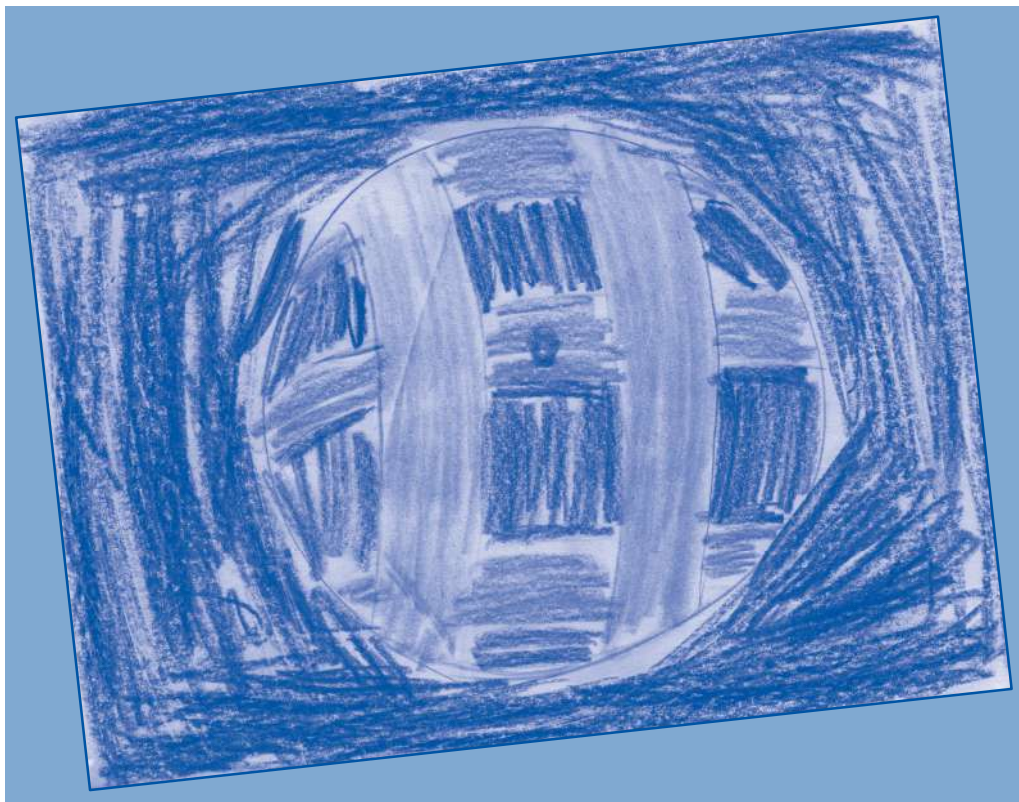
◆ **ÉVITEZ LES RISQUES LES PLUS COURANTS**

- Contact avec les eaux souillées par les urines des animaux infectés,
- Marcher pieds nus en terrain boueux,
- Morsure de rats,
- Tous contacts avec des animaux contaminés,
- Ingestion d'aliments contaminés par l'urine de rats infectés.

◆ **POUR LUTTER CONTRE LA LEPTOSPIROSE**

- Éliminez les rats,
- Rangez la vaisselle et les aliments à l'abri des rats,
- Protégez les citernes d'eaux pluviales de l'intrusion des rats,
- Protégez-vous de tout contact de la peau avec les rats,
- Évitez toute baignade dans des rivières stagnantes ombragées,
- Évitez de marcher pieds nus dans la boue,
- Déposez les ordures ménagères dans une poubelle hermétique,
- S'il n'y a pas de ramassage ni décharge autorisée, enterrez les déchets verts et les boîtes de conserves.

(Les déchets plastiques doivent être éliminés par la filière de ramassage des ordures assurée par la Commune).



Les centres de vacances fournissent un certain nombre de repas aux enfants. Le directeur du centre et le gestionnaire doivent s'assurer de l'équilibre des repas et de la variété des aliments proposés, tout en respectant le budget alloué.

◆ **Fréquence et composition des repas**

- **Petit-déjeuner (environ 7h30) :** 1 féculent + 1 laitage + 1 fruit cru ou cuit.
- **Collation matinale (9h-9h30) (attention ! la collation n'est pas obligatoire) :**
 - 1 laitage ou 1 fruit cru ou 1 fruit cuit.
 - La collation doit être servie au moins 2 heures avant le déjeuner (9h-9h30) et réservée aux enfants de moins de 6 ans.
- **Déjeuner (environ 11h30) et dîner (environ 19h00) :**
 - Repas = entrée + plat + dessert.
 - Servir des légumes à tous les repas (en entrée ou en accompagnement du plat principal).
 - Varier les apports en protéines sur la semaine : viande rouge ou blanche, poisson, œufs, volaille, coeur...
 - Proposer au moins un aliment cru à chaque repas : crudités en entrée ou 1 fruit cru en dessert.
 - Prévoir au moins 1 laitage par jour, au déjeuner ou au dîner
 - Chaque semaine, proposer au moins 2 fois du poisson dans un CSLH, ou au moins 3 fois dans un CVL.
- **Au goûter (environ 15h30) :**
 - 2 aliments choisis parmi les féculents, les laitages, les fruits crus et les fruits cuits.

◆ **Remarques sur le goûter :**

- La collation matinale n'est pas indispensable si les enfants ont pris un bon petit déjeuner. Toutefois, si vous décidez de servir un goûter le matin, il doit être très léger afin que les enfants aient suffisamment d'appétit à l'heure du déjeuner et consomment le repas proposé. Attention, une collation à 9h ne pourra jamais remplacer un petit-déjeuner qui n'a pas été pris en début de matinée !
- Le goûter de l'après-midi ne doit pas être servi avant 15h. Mieux vaut s'assurer que les enfants mangent bien au repas de midi plutôt que d'essayer de le compenser avec un goûter...

Quelques conseils :



Afin d'aider les directeurs de centres et les intendants, la direction de la santé met à disposition des plans alimentaires types à décliner par chacun en fonction de ses moyens. Ces plans alimentaires permettent d'assurer l'équilibre et la variété des repas dans la semaine, mais nécessitent une formation préalable ([voir p.36 à p.40 : Plans alimentaire + vocabulaire](#)).

- Pour vous aider à prévoir les bonnes quantités d'aliments à acheter, une fiche vous est fournie en annexe ([voir p.42 à 43](#)). Elle présente les quantités par classe d'âge et par type d'aliments. Elle permet aussi de servir les quantités réellement adaptées aux enfants en fonction de l'âge.

◆ **Fabrication des repas :**

- *Varié les produits : la diversité permet de faire découvrir aux enfants des aliments qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer et contribue ainsi à leur éducation et leur santé.*
- *Cuisiner les plats avec très peu d'huile et éviter les fritures.*
- *Présenter les plats de façon soignée : il faut donner aux enfants l'envie de manger (jouer sur la couleur dans l'assiette, ne pas noyer les aliments dans la sauce, etc.).*
- *Adapter les quantités à l'âge des enfants : un enfant ne mange pas comme un adulte.*
- *Faire preuve d'originalité dans la préparation des légumes afin d'encourager leur consommation. Les gratins de légumes permettent d'apporter en plus du calcium par la présence de laitage ajouté à la préparation (lait + fromage râpé) ([voir p.44 à 46 : Recettes](#)).*

◆ **Déroulement des repas**

- *En tenant compte de l'âge des enfants, l'ensemble des couverts nécessaires au repas (fourchette + couteau + cuillère) ainsi que des serviettes doivent leur être fournis. Le personnel encadrant doit aider les plus jeunes à découper leurs aliments.*
- *Le lavage des mains (au savon) de tous les enfants avant le repas doit être organisé.*
- *Les repas doivent être pris dans le calme et dans un laps de temps suffisant (au moins 30 min) pour permettre aux enfants d'apprécier le moment du repas.*
- *Proposer uniquement de l'eau à table (pas de sirop ni de jus ni de boissons gazeuses).*
- *Les enfants doivent être incités (et non pas forcés) à goûter tous les aliments proposés. L'équipe d'animation doit avoir une attitude pédagogique et inciter les enfants à goûter tous les plats.*

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter
les diététiciennes de la direction de la santé au 40 48 82 00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Semaine 1	Crudité	Cuidité	Base féculent	Crudité	Crudité	Cuidité	Crudité
Midi	Viande +Féculent	Volaille +Féculent	Poisson +Légumes	Viande +Féculent	Œuf +Féculent	Volaille +Féculent	Poisson +Féculent
Goûter	Féculent +Fruit cuit	Féculent +Laitage	Féculent +Laitage	Féculent +Fruit cru	Fruit cru +Laitage	Féculent +Laitage	Fruit cuit +Laitage
Semaine 2	Crudité	Base féculent	Crudité	Crudité	Base féculent	Crudité	Cuidité
Midi	Viande +Féculent	Volaille +Légumes	Poisson +Féculent	Viande +Féculent	Viande +Légumes	Poisson +Féculent	Volaille +Féculent
Goûter	Fruit cuit +Laitage	Féculent +Laitage	Fruit cru +Laitage	Féculent +Fruit cru	Féculent +Laitage	Fruit cuit +Laitage	Féculent +Laitage

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Semaine 1	Crudité	Crudité	Base féculent	Crudité	Crudité	Crudité	Crudité
	Œuf +Féculent	Volaille +Féculent	Viande +Légumes	Poisson +Féculent	Œuf +Féculent	Volaille +Féculent	Poisson +Féculent
	Laitage	Laitage	Fruit cru	Laitage	Laitage	Laitage	Pâtisserie
Goûter	Féculent +Laitage	Fruit cuit +Laitage	Féculent +Laitage	Fruit cru +Laitage	Féculent +Laitage	Fruit cuit +Laitage	Fruit cru +Laitage
Soir	Base féculent	Crudité	Crudité	Base féculent	Crudité	Base féculent	Crudité
	Viande +Légumes	Poisson +Féculent	Viande +Féculent	Volaille +Légumes	Poisson +Féculent	Viande +Légumes	Volaille +Féculent
	Fruit cru	Pâtisserie	Laitage	Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Laitage

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Semaine 2	Crudité	Base féculent	Crudité	Crudité	Base féculent	Crudité	Crudité
	Viande +Féculent	Volaille +Légumes	Poisson +Féculent	Volaille +Féculent	Viande +Légumes	Viande +Féculent	Œuf +Féculent
	Laitage	Fruit cru	Laitage	Laitage	Fruit cru	Laitage	Pâtisserie
Goûter	Féculent +Laitage	Féculent +Laitage	Fruit cuit +Laitage	Fruit cru +Laitage	Féculent +Laitage	Fruit cuit +Laitage	Fruit cru +Laitage
Soir	Crudité	Crudité	Base féculent	Crudité	Crudité	Crudité	Crudité
	Poisson +Féculent	Œuf +Féculent	Viande +Légumes	Viande +Féculent	Poisson +Féculent	Volaille +Féculent	Poisson +Féculent
	Fruit cru	Laitage	Fruit cru	Pâtisserie	Laitage	Fruit cru	Laitage

Exemples de plats

◆ Entrées

○ A base de féculent :

Salade de riz – salade de pâtes – salade de pommes de terre – salade de blé – taboulé – tarte à la tomate – pizza – quiche...

○ Crudité/cuidité :

Salade verte – salade de tomates – salade de chou – salade de concombre – salade de carottes râpées – salade de haricots verts – salade composée (tomates/concombre/maïs) – salade verte + cubes de gruyère – macédoine...

◆ Plats principaux

○ Viande + Féculents :

- *Viande rouge* : ragoût de boeuf + riz – steak haché + pâtes – spaghettis bolognaise – hachis Parmentier – boulettes de viande + lentilles – steak + gratin pomme de terre – chili con carne (steak haché + haricots rouges + maïs)...
- *Porc* : Porc sauce huître + riz – côtelettes de porc + blé – saucisses + lentilles – saucisses + haricots blancs – Ma'a tinito + pâtes (+pota) – casse-croûte jambon/crudités – porc au taro – rôti de jambon + patate douce...
- *Veau/Agneau* : gigot + taro – gigot + haricots blancs – épaule + gratin de patate douce...
- *Abats* : brochettes de coeur + pâtes - coeur au four + riz...

○ Viande + Légumes (ne pas ajouter de féculent) :

- *Viande rouge* : steak haché + haricots verts - boulettes de viande + pota – steak + gratin d'aubergines – hachis Parmentier de chou-fleur (remplacer la pomme de terre par du chou-fleur)
- viande sautée aux légumes – pot au feu (carotte, oignon, poireau)...
- *Porc* : pua'a chou - côtelettes de porc + brocolis – saucisses + courgettes...
- *Veau/Agneau* : gigot + ratatouille – gigot + légumes sautés – épaule + gratin de chou-fleur...
- *Abats* : brochettes de coeur + macédoine - coeur au four + haricots longs...

○ Poisson + Féculents :

Espadon sauce champignon + pâtes - salade de pommes de terre + thon nature en boîte – ragoût de pahu/poisson au curry + riz - tartare de thon + riz - poisson cru au lait de coco + riz – couscous à base de poisson - paella...

○ Poisson + Légumes (ne pas ajouter de féculent) :

Poisson sauté aux légumes – Papillotes de poisson sur lit de légumes – poisson + ratatouille – poisson + gratin de courgettes...

○ Oeufs + Féculents :

Omelette + riz - omelette à la pomme de terre...

○ Oeufs + Légumes (ne pas ajouter de féculent) :

Fou youn ha (choux, carottes, oignons, pota) (sans riz) – omelette aux haricots longs – omelette avec des champignons....

- **Volaille + Féculents :**
Poulet rôti + pâtes – poulet petits pois – poulet au curry + gratin de pommes de terre – chao men – kai fan...
- **Volaille + Légumes (ne pas ajouter de féculent) :**
Poulet rôti + courgettes - poulet sauté aux légumes – poulet + purée de carotte...

◆ Goûters

- **Féculent + Fruit cru :**
Ipo + jus de fruits – biscuits + salade de fruits – biscuits + papaye – tartine (confiture ou Nutella ou Skippy) + pastèque – crêpe (confiture ou sucre ou Nutella) + ananas...
- **Féculent + Fruit cuit :**
Pain coco + pêches au sirop – tartine (confiture ou Nutella ou Skippy) + compote – biscuit + fruits cocktail – crêpe banane – Po'e
- **Féculent + Laitage :**
Sao + yaourt – tartines + verre de lait – biscuits + fromage blanc – céréales + lait – semoule au lait – riz au lait – pain + fromage (Vache qui rit ou Chesdale ou gruyère)...
- **Fruit cru + Laitage :**
Papaye + yaourt à boire – melon + verre de lait – milk-shake banane – pomme + yaourt – mangue + vache qui rit – melon + fromage blanc...
- **Fruit cuit + Laitage :**
Fruits cocktail + fromage blanc – compote + yaourt – poires au sirop + verre de lait – compote à boire + fromage...

Présentation des groupes alimentaires

Documents à utiliser pour concevoir les menus en respectant le plan alimentaire

Aliment	Exemples	Remarques
CRUDITÉS (légumes cru)	Salade, tomate, concombre, carotte, chou, cœur de cocotier, pousse de soja, poivrons ...	Il s'agit de légumes proposés en entrée sous forme de salade, accompagnés d'une vinaigrette.
CUIDITÉS (légumes cuits)	Macédoine, betterave, haricot vert, asperges, cœur de palmier...	
LEGUMES	Carotte, pota, fafa, pousse de soja, choufleur, brocoli, épinard, navet, courgette, aubergine, haricot vert, haricot long, oignon, chou, poireaux, champignons, potiron...	<ul style="list-style-type: none"> - On peut les acheter crus, surgelés ou en conserve - Ils peuvent être préparés à la vapeur, sautés ou en gratin. Il est indispensable de varier les présentations de façon à susciter l'intérêt des enfants pour ce groupe d'aliments essentiel à la santé
POISSON	Thon, mahi-mahi, espadon, poissons du lagon, pahua, poisson en conserve, poisson pané, rustacés, surimi...	Attention aux arrêtes et à la ciguatera pour les poissons du lagon
ŒUFS	Œuf dur, omelette	Bien cuire les oeufs
VOLAILLE	Poulet, poulet fumé, jambon de dinde, canard...	Bien cuire le poulet
VIANDE	<ul style="list-style-type: none"> -Viande rouge : Steak, steak haché, viande à ragoût, boulettes de viande... -Porc : jambon, échine, côtelettes, saucisse... -Veau/Agneau : gigot, épaule -Abats : cœur de veau ou d'agneau 	<ul style="list-style-type: none"> - Varier les viandes - Préférer les morceaux peu gras
FÉCULENTS	Riz, pâtes, pain, pomme de terre, purée, taro, patate douce, petits pois, maïs, légumes secs (lentilles, haricots rouges, haricots blancs)...	- Les féculents apportent l'énergie dont les enfants ont besoin. Ils doivent donc être proposés à chaque repas, mais en quantité raisonnable.
BASE FÉCULENT	Entrée à base de féculents : salade de pâtes, salade de riz, salade de pomme de terre, taboulé, maïs...	
LAITAGES	<ul style="list-style-type: none"> -Yaourt, fromage blanc, Mona, Petit-coquin, dessert lacté, semoule au lait, riz au lait, flan... -Fromage : Gruyère, Chesdale, Kiri, Vache qui rit, camembert... -Verre de lait 	- Le calcium contenu dans les laitages est indispensable à la croissance des enfants. Ces produits doivent donc être proposés chaque jour.
FRUIT CRU	Ananas, banane, pastèque, melon, papaye, mangue, pomme, poire, orange, pamplemousse, salade de fruits, esquimau à base de jus de fruits...	<ul style="list-style-type: none"> - Les fruits doivent être proposés aux enfants de façon attrayante (lavés et découpés en portion pour faciliter la consommation). - Choisir des jus de fruits « 100% pur jus » ou « sans sucre ajouté »
FRUIT CUIT	Compote, fruits au sirop (poire, pêche, fruits cocktail)	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir des compotes « sans sucre ajouté » ou « allégées en sucre » - Egoutter les fruits au sirop
PÂTISSERIE	Gâteau sans crème, tarte aux fruits, clafoutis, ice-cream, îles flottantes...	- Privilégier les pâtisseries à base de fruits

POUR UN PETIT DÉJEUNER ÉQUILIBRÉ, JE MANGE UN ALIMENT DE CHAQUE GROUPE :

Pour bien grandir et avoir des os solides :

LACTAGES ET PROTÉINES



Pour faire le plein de vitamines et de fibres :

FRUITS



Pour tenir jusqu'au repas de midi :

FÉCULENTS



Pour bien hydrater mon corps :

EAU



IL EST IMPORTANT DE VARIER LES ALIMENTS CONSOMMÉS.

EXEMPLES :

- 1 verre de lait + biscottes et confiture + fruits
- 1 verre de jus de fruits + pain + fromage
- 1 bol de lait + céréales + compote
- 1 plat poisson/riz + 1 verre de lait + 1 fruit
- 1 pain/pâté + 1 fromage + 1 verre de jus de fruits

Poids des aliments (crus ou bruts) à prévoir pour les repas

		Enfants en maternelle (3 – 5 ans)	Enfants en élémentaire (6 – 10 ans)	Adolescent et adultes (12 ans et plus)
ENTRÉE				
Base féculent	Pâtes, riz, semoule, lentilles, haricots blancs, haricots rouges...	20g	30g	50g
	Pomme de terre, taro, patate douce...	60g	80g	130g
Crudité	Salade verte	30g	40g	60g
	Autre crudité	75g	100g	120g
	Salade composée	50g	75g	120g
Cuidités	Légumes achetés frais	60g	90g	120g
	Légumes achetés surgelés	50g	70g	100g
	Légumes en conserve avec jus en « poids net »	90g	130g	180g
PLAT				
Poisson	Poisson acheté entier (avec tête et arrêtes)	75g	100g	170g
	Poisson acheté en morceaux (sans arrêtes)	50g	70g	120g
	Poisson pané	50g	70g	120g
Viande	Viande sans os (steak, steak haché...)	50g	70g	100g
	Viande avec os (gigot...)	60g	80g	120g
	Jambon	40g	60	100g
	Saucisses (chipolata...)	50g = 1 saucisse	100g = 2 saucisses	100 - 150g = 2 – 3 saucisses
	Porc morceaux sans os (échine...)	40g	60g	100g
	Porc avec os (côtelette...)	-	80g	120g
	Abats	50g	70g	120g
Volaille	Volaille avec os (cuisse de poulet...)	100g	140g	180g
	Jambon de dinde	40g	60g	100g
Oeuf	Œufs durs, omelette	1	2	2 – 3
Légumes	Légumes achetés frais	120g	120g	180g
	Légumes achetés surgelés	100g	100g	150g
	Légumes en conserve avec jus en « poids net »	180g	180g	270g
Féculent	Pâtes, riz, semoule, lentilles, haricots blancs, haricots rouges...	40g	60g	90g
	Pomme de terre, taro, patate douce...	150g	210g	300g
	Petits pois ou autre féculent en conserve avec jus, en « poids net »	220g	310g	450g
	Purée de pommes de terre en flocons	25g	30g	40g
	Pain pour casse-croûte	1/4 baguette	1/3 baguette	1/3 – 1/2 baguette
Pain	Pain baguette (en accompagnement)	Largeur 2 doigts (1/15 ^{ème} de baguette)		
DESSERT				
Fruit cru	Ananas (entier=7 tranches=1,2 kg)	170g = 1 tranche	170g = 1 tranche	340g = 2 tranches
	Banane hamao	1/2	1/2	1
	Banane rio	1	1	1
	Papaye solo	1/4	1/4	1/2
	Pastèque ronde, melon	140g	140g	210g
	Pomme, poire, orange	1/2	1	1
	Salade de fruits	120g = 2 – 3 cuil soupe	120g = 2 – 3 cuil soupe	180g = 3 – 4 cuil soupe

Sources : Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007 (GEMRCN)
et Bureau des maladies liées au mode de vie (Direction de la santé)

Fruit cuit	Fruits au sirop (poire, pêche) en « poids net »	170g = 2 morceaux	170g = 2 morceaux	250g = 3 – 4 morceaux
	Fruit cocktail	170g = 2 – 3 cuil soupe	170g = 2 – 3 cuil soupe	250g = 3 – 4 cuil soupe
	Compote en gros pot	100g = 2 – 3 cuil soupe	100g = 2 – 3 cuil soupe	150g = 4 cuil soupe
	Compote en pot individuel	1	1	1
Laitage	Yaourt, dessert lacté	1	1	1
	Fromage blanc en gros pot	75 = 3 cuil soupe	100 = 4 cuil soupe	100 = 4 cuil soupe
	Fromage blanc en pot individuel	1	1	1
	Petit suisse (petit coquin...)	1	1	2
	Semoule au lait, riz au lait	100g = 2 cuil soupe	100g = 2 cuil soupe	150g = 2 cuil soupe
	Portion : Kiri, vache qui rit...	1/2 ou 1	1	1
	Gruyère, Chesdale	20g	30g	40g
GOUTER				
Féculent	Crêpe	1	1	1
	Pain	30g = 1/8 baguette	40g = 1/6 baguette	50g = 1/5 baguette
	SAO	15g = 2 sao	15g = 2 sao	20g = 3 sao
	Biscuit sec	15g = 1 – 2 biscuits	15g = 1 – 2 biscuits	20g = 2 – 3 biscuits
	Céréales peu sucrées	40g	60g	80g
Fruit cru	Ananas (entier=7 tranches=1,2 kg)	170g = 1 tranche	170g = 1 tranche	340g = 2 tranches
	Banane hamoa	1/2	1/2	1
	Banane rio	1	1	1
	Papaye solo	1/4	1/4	1/2
	Pastèque ronde, melon	140g	140g	210g
	Pomme, poire, orange	1/2	1	1
	Salade de fruits	120g = 2 – 3 cuil soupe	120g = 2 – 3 cuil soupe	180g = 3 – 4 cuil soupe
Fruit cuit	Fruits au sirop (poire, pêche) en « poids net »	170g = 2 morceaux	170g = 2 morceaux	250g = 3 – 4 morceaux
	Fruit cocktail	170g = 2 – 3 cuil soupe	170g = 2 – 3 cuil soupe	250g = 3 – 4 cuil soupe
	Compote en gros pot	100g = 2 – 3 cuil soupe	100g = 2 – 3 cuil soupe	150g = 4 cuil soupe
	Compote en pot individuel	1	1	1
Laitage	Yaourt, dessert lacté	1	1	1
	Fromage blanc en gros pot	75 = 3 cuil soupe	100 = 4 cuil soupe	100 = 4 cuil soupe
	Fromage blanc en pot individuel	1	1	1
	Petit suisse (petit coquin...)	1	1	2
	Verre de lait	150ml	200ml	250ml
	Semoule au lait, riz au lait	100g = 2 cuil soupe	100g = 2 cuil soupe	150g = 2 cuil soupe
	Portion : Kiri, vache qui rit...	1/2 ou 1	1	1
	Gruyère, Chesdale	20g	30g	40g

Recettes sucrées

Semoule au lait (groupe des laitages)

Ingrédients :

- 1L de lait
- 6 cuillères à soupe de semoule fine ou moyenne
- 4 cuillères à soupe de sucre

Matériel :

- Casserole ou marmite
- Ramequins ou plats pour stocker au frais

- 1) *Faire chauffer le lait dans une casserole.*
- 2) *Verser la semoule et le sucre dans le lait. Mélanger.*
- 3) *Laisser cuire 5 à 10 minutes sur feu doux en remuant de temps en temps.*
- 4) *Transvaser dans des ramequins ou des plats. Laisser tiédir, fermer, puis stocker au frais.*

Idées : Pour varier les saveurs, il est possible d'aromatiser la préparation en utilisant de la confiture ou du miel à la place du sucre (mettre 6 cuillères à soupe de confiture ou de miel), des fruits confits, des raisins secs, des pruneaux, de la vanille, etc.

Crème dessert au chocolat (groupe des laitages)

Ingrédients :

- 1L de lait
- 6 cuillères à soupe de maïzena ou « corn starch »
- 3 cuillères à soupe de chocolat en poudre pour petit-déjeuner
- 2 cuillères à soupe de sucre

Matériel :

- Casserole ou marmite
- Balance ou cuillère à soupe
- Fouet
- Saladier pour stocker au frais

- 1) *Délayer la maïzena dans le lait froid.*
- 2) *Ajouter le sucre.*
- 3) *Mettre sur feu moyen en remuant continuellement. La crème s'épaissit petit à petit.*
- 4) *Lorsque la crème commence à bouillir, sortir du feu.*
- 5) *Transvaser dans des ramequins ou des plats. Laisser tiédir, fermer, puis stocker au frais.*
- 6) *Avant de servir, mélanger la crème au fouet pour la fluidifier. Servir frais.*

Idées : Pour varier les saveurs, il est possible de réaliser :

- Une crème dessert à la vanille (faire chauffer le lait avec des gousses de vanille ou ajouter de l'extrait).
- Une crème dessert au café (remplacer le chocolat par 3 cuillères à soupe de café soluble)

Esquimaux maison (groupe des fruits cru)

Ingrédients :

- 1L de jus de fruits « 100% pur jus » ou « sans sucre ajouté »

Matériel :

- Verre en plastique
- Bâtons pour esquimaux
- Plâteaux

- 1) *Verser le jus dans des verres en plastique.*
- 2) *Placer les verres sur un plateau et les mettre au congélateur.*
- 3) *Lorsque le jus commence à durcir, placer un baton pour esquimau au milieu de chaque verre.*
- 4) *Pour démouler plus facilement, laisser quelques minutes à température ambiante*

Flan aux fruits (groupe des laitages et des fruits cuits)

Ingrédients :

- 1L de lait
- 6 œufs
- 100g de sucre (ou 6 cuillères à soupe)
- Environ 1kg de fruits découpés de votre choix (frais en conserve ou surgelés)

Matériel :

- Saladier
- Ramequins ou plats à mettre au four

- 1) *Mélanger les œufs, le sucre et le lait.*
- 2) *Disposer les fruits au fond des ramequins ou des plats.*
- 3) *Verser la préparation à base de lait d'œufs sur les fruits.*
- 4) *Cuire au four 30 minutes.*

Clafoutis aux fruits (groupe des laitages et des fruits cuits)

Ingrédients :

- 1 verre de lait
- 3 œufs
- ½ verre de sucre
- 1 verre de farine avec levure
- Environ 500g de fruits découpés de votre choix (frais, en conserve ou surgelés)

Matériel :

- Saladier
- Moule à gâteau

- 1) *Mélanger les œufs, le sucre et le lait.*
- 2) *Mélanger à la farine.*
- 3) *Disposer les fruits au fond du moule à gâteau.*
- 4) *Verser la pâte sur les fruits.*
- 5) *Cuire au four 20 minutes.*

Gratin sucré au potiron (groupe des fruits cuits)

Ingrédients :

- 1,2kg de potiron
- 1 verre de crème liquide
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 2 œufs

Matériel :

- Casserole ou marmite
- Saladier
- Plat à mettre au four

- 1) *Découper le potiron en cubes et à cuire à l'eau.*
- 2) *Écraser le potiron cuit à l'aide d'une fourchette et le disposer au fond du plat.*
- 3) *Mélanger la crème, le sucre et les œufs.*
- 4) *Verser la préparation sur le potiron.*
- 5) *Cuire au four 30 minutes.*

Idées : Pour varier les saveurs, cette recette peut être réalisée avec d'autres fruits et/ou en ajoutant des épices (vanille, cannelle, etc.)

Tarte aux pommes (groupe des fruits cuits)

Ingrédients :

- Pâte brisée ; 1 verre de farine, ½ verre de beurre pomme, 2 cuillères à soupe de sucre, eau
- 5 pommes
- 200g de compote de pomme

Matériel :

- Plat à tarte

- 1) *Réaliser la pâte brisée : mélanger le beurre, la farine et le sucre, puis ajouter de l'eau jusqu'à obtenir une bonne consistance.*
- 2) *Laver les pommes et les découper en lamelles.*
- 3) *Recouvrir le fond du moule avec la pâte brisée.*
- 4) *Étaler la compote sur la pâte brisée.*
- 5) *Disposer les lamelles de pommes sur la compote.*
- 6) *Cuire au four 20 minutes.*

Idées : Pour varier les saveurs, cette recette peut être réalisée avec d'autres compotes (pomme-poire, pomme-pêche, etc.. D'autres fruits peuvent aussi être utilisés (banane, papaye, etc.)).

Gâteau au yaourt aux fruits (groupe des pâtisseries)

Ingrédients :

- 1 pot de yaourt
- 3 pots de farine avec levure
- 2 pots de sucre
- ½ pot d'huile
- 3 œufs
- Environ 200g de fruits découpés (frais en conserve ou surgelés)

Matériel :

- Saladier
- Moule à gâteau

- 1) *Mélanger les œufs, le sucre, le lait et l'huile.*
- 2) *Mélanger à la farine.*
- 3) *Ajouter les fruits.*
- 4) *Cuire au four 30 minutes.*

Recettes salées

Gratin de brocolis et choux-fleurs (groupe des légumes)

Ingrédients :

- ½ L de lait
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- Sel
- 500 à 700g de brocolis et de choux-fleurs (frais ou surgelé)
- Fromage râpé (optionnel)

Matériel :

- Casserole
- Saladier
- Plats à mettre au four

- 1) *Réaliser la sauce béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine et mélanger. Enfin, ajouter le lait petit à petit en mélangeant bien pour enlever les grumeaux. Saler.*
- 2) *Faire cuire les brocolis et choux-fleurs à l'eau ou à la vapeur, puis les disposer au fond des plats.*
- 3) *Verser la sauce béchamel sur les légumes, puis parsemer de fromage râpé.*
- 4) *Cuire au four 30 minutes.*

Idées : Pour varier les saveurs, cette recette peut être réalisée avec d'autres légumes (carotte, courgette, aubergine, potiron, etc.). Vous pouvez également ajouter des épices et des condiments à la sauce béchamel (poivre, muscade, etc.).

Flan aux courgettes (groupe des légumes)

Ingrédients :

- 1kg de courgettes (fraîches ou surgelées)
- 1L de lait
- 6 œufs
- Sel

Matériel :

- Saladier
- Plats à mettre au four

- 1) *Mélanger le lait et les œufs. Saler.*
- 2) *Faire cuire à l'eau ou à la vapeur les courgettes, puis les disposer au fond des plats.*
- 3) *Verser la préparation à base de lait et d'œufs sur les légumes.*
- 4) *Cuire au four 30 minutes.*

Idées : Pour varier les saveurs, cette recette peut être réalisée avec d'autres légumes (carotte, brocolis, chou-fleur, aubergine, légumes variés, etc.). Vous pouvez également ajouter des épices ou des aromates.

Quiche aux épinards (groupe des légumes)

Ingrédients :

- Pâte brisée : 200g de farine, 100g de beurre pommade, eau
- 300 à 400g d'épinards surgelés
- 3 œufs
- 1 verre de lait
- Sel
- Fromage râpé (optionnel)

Matériel :

- Saladier
- Plat à tarte

- 1) *Réaliser la pâte brisée : mélanger le beurre et la farine, ajouter de l'eau jusqu'à obtenir une bonne consistance.*
- 2) *Recouvrir le fond du moule avec la pâte brisée.*
- 3) *Disposer les épinards décongelés sur la pâte brisée.*
- 4) *Mélanger les œufs et le lait.*
- 5) *Verser le mélange sur les épinards, puis parsemer de fromage râpé.*
- 6) *Cuire au four 30 minutes.*

Idées : Pour varier les saveurs, cette recette peut être réalisée avec d'autres légumes (tomate, fava, pota, légumes variés, etc.).

Purée de carotte (groupe des légumes)	
Ingrédients : - 1kg de carottes - 250ml de lait - 1 noix de beurre - Sel, poivre	Matériel : - Casserole - Mixeur ou presse légumes (non obligatoire)
1) <i>Éplucher et découper les carottes en rondelles.</i> 2) <i>Les faire cuire dans un grand volume d'eau pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.</i> 3) <i>Les réduire en purée à l'aide du mixeur ou du presse légumes (à défaut, les écraser à la fourchette)</i> 4) <i>Ajouter le lait, le beurre et saler, poivrer.</i>	
Idées : Pour varier les saveurs, cette recette peut être réalisée avec d'autres légumes (brocolis, céleris, haricots verts, courgette, etc.). Selon les légumes, si la texture est trop liquide, il est possible d'ajouter une pomme de terre pour épaissir.	

Mille-feuilles d'aubergine (groupe des légumes et des viandes)	
Ingrédients : - 1kg d'aubergines - 500g de viande hachée - 1 boîte de tomates pelées - ½ L de lait - 2 cuillères à soupe de beurre - 2 cuillères à soupe de farine - Sel	Matériel : - Casseroles - Saladier - Plat à mettre au four
1) <i>Découper les aubergines en lamelles et les faire cuire à l'eau dans une casserole pendant 20 minutes. Puis bien les égoutter.</i> 2) <i>Réaliser la sauce béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine et mélanger. Enfin, ajouter le lait petit à petit en mélangeant bien pour enlever les grumeaux. Saler.</i> 3) <i>Faire cuire la viande hachée et ajouter les tomates pelées.</i> 4) <i>Dans un plat à gratin mettre une couche de viande hachée à la tomate, puis une couche d'aubergines et recouvrir la béchamel. Recommencer les couches.</i>	
Idées : Pour varier les saveurs, cette recette peut être réalisée avec d'autres légumes (courgettes, poivrons...). Vous pouvez également ajouter des épices et condiments à la sauce béchamel (poivre, muscade, etc.).	

Tarte au thon et au fafa (groupe des légumes et des viandes)	
Ingrédients : - Pâte Brisée : 200g de farine, 100g de beurre pommade, eau - 500g de fafa - 1 grosse boîte de conserve de thon au naturel - 1 petite brique de crème fraîche liquide - Moutarde, sel, poivre	Matériel : - Saladier - Casserole - Plat à tarte
1) <i>Faire cuire les fafa dans une casserole d'eau sale.</i> 2) <i>Réaliser la pâte Brisée : mélanger le beurre et la farine, ajouter de l'eau jusqu'à obtenir une bonne consistance.</i> 3) <i>Recouvrir le fond du moule avec la pâte Brisée. Mettre une fine couche de moutarde sur la pâte.</i> 4) <i>Émiettez le thon sur la pâte.</i> 5) <i>Étaler le fafa par-dessus le thon.</i> 6) <i>Recouvrir avec la crème fraîche.</i> 7) <i>Cuire au four pendant 30 minutes.</i>	
Idées : Pour varier les saveurs, cette recette peut être réalisée avec d'autres légumes (courgettes, épinards, poireaux, etc.). Vous pouvez également ajouter du gruyère râpé.	

En plus de nous gêner avec leurs piqûres, les moustiques peuvent propager des maladies. Les plus connues en Polynésie française sont : la **filariose lymphatique**, causée par un ver, maladie qui se transmet en permanence, et les **arboviroses**, maladies causées par des virus qui surviennent généralement par épidémies. Les arboviroses ayant déjà touché la Polynésie sont les 4 types de **dengue**, et plus récemment le **zika** et le **chikungunya**. Les épidémies de dengue surviennent tous les 4-5 ans.

◆ Quel est le mode de transmission ?

Un **moustique** pique une personne porteuse de l'agent pathogène (virus ou parasite). Après une phase d'incubation, le moustique peut transmettre l'agent pathogène à d'autres personnes qui deviennent porteuses à leur tour après une nouvelle phase d'incubation. Les phases d'incubation durent environ une semaine pour les arboviroses.

◆ Qui peut être contaminé ?

Dans le cas de la **filariose**, **tout le monde** peut être contaminé, mais une exposition fréquente aux piqûres de moustiques dans les zones rurales ou très boisées augmente le risque de la contracter. Les moustiques urbains ne transmettent généralement pas la filariose en Polynésie.

Dans le cas des **arboviroses**, elles immunisent à vie, et donc les personnes déjà touchées par une arbovirose en sont protégées (et ne participent plus à sa propagation). Cependant, il existe 4 types de dengue et il faut avoir eu les 4 types pour être naturellement vacciné contre la dengue. Les **jeunes** sont **plus à risque** car ils ont eu moins d'opportunité d'avoir déjà eu ces maladies. C'est aussi le cas des **personnes arrivées récemment de pays non touchés** par les mêmes arboviroses. Il n'existe pas de vaccin contre les arboviroses citées dans cette fiche.

◆ Quels sont les symptômes ?

Pour la filariose, les signes apparaissent très progressivement et il est peu probable que les symptômes commencent pendant la durée des vacances. Par contre pour les arboviroses : toute **forte fièvre soudaine** sans atteinte respiratoire (toux, nez bouché ou qui coule), souvent avec des **maux de tête** et des **douleurs musculaires ou articulaires**, peut indiquer la dengue ou le chikungunya. Ces symptômes ressemblent à ceux de la **leptospirose** (voir fiche correspondante), et imposent de toutes manières la **consultation d'un médecin**. En attendant cette consultation, il ne faut pas que le malade prenne de l'aspirine si on suspecte une arbovirose, mais plutôt des médicaments à base de **paracétamol**. Il est très important de **protéger le malade des piqûres de moustiques** pour éviter que la maladie se propage.

◆ Comment éviter la transmission des maladies par les moustiques ?

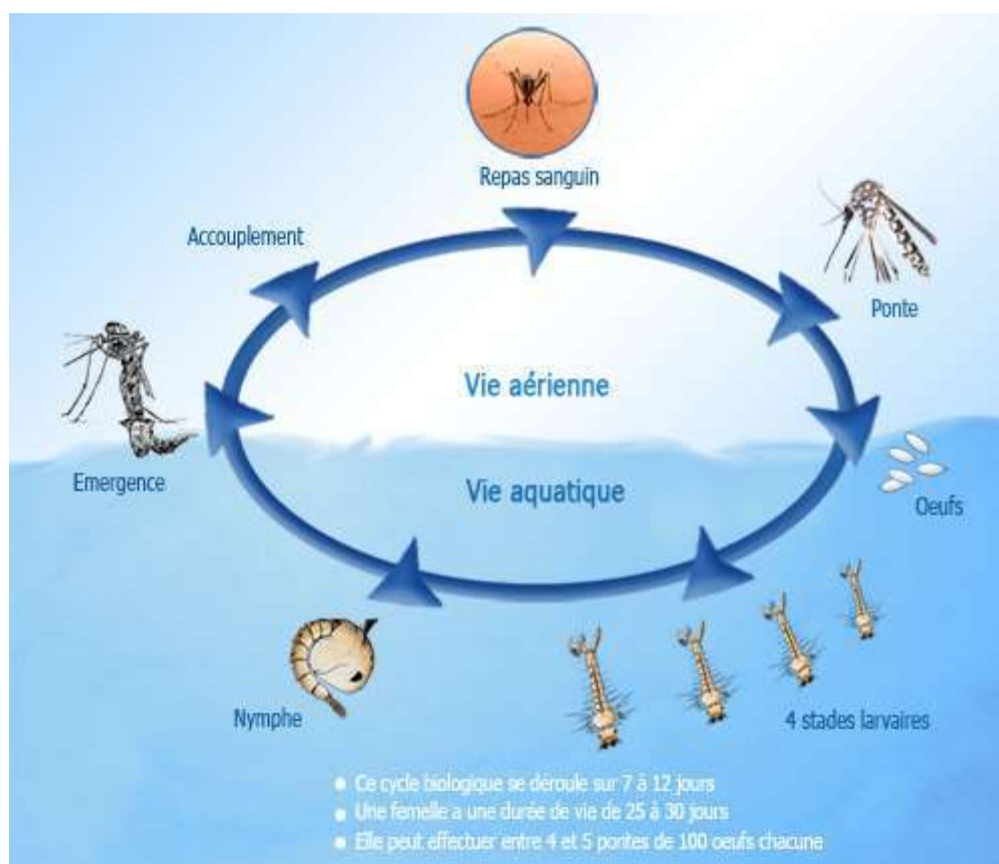
La réponse est simple : **en évitant d'être piqué**. Il existe deux approches qui peuvent être combinées : empêcher les moustiques de se développer et se protéger des piqûres des moustiques existants.

Les moustiques ont besoin pour se développer de séjourner dans de l'**eau douce stagnante** pendant au moins une semaine au stade larvaire (gîte à moustiques). Si on leur enlève cette possibilité dans un lieu, on limite beaucoup le nombre de moustiques nouveaux qui peuvent y apparaître. Les moustiques qui transmettent les maladies volent à moins de 100 mètres de leur gîte initial, donc si on subit leurs piqûres (ce sont ceux qui piquent depuis l'aube jusqu'au crépuscule) il faut chercher dans un rayon d'environ 100 mètres s'il y a des lieux où de l'eau douce stagne, et les supprimer ou encore les rendre inaccessibles aux moustiques. Des **exemples de lieux propices** : les pneus usagés, les gouttières bouchées, les soucoupes sous les pots de fleurs, les vases à fleurs, les lieux de stockage d'eau douce comme les citernes ou les drums dont l'eau est accessible aux moustiques, les systèmes d'assainissement individuels mal colmatés, les pirogues non retournées. Une liste de gîtes fréquents est proposée en annexe. Il faut aussi bien sûr **éviter de créer de nouveaux gîtes à moustiques** !

Si on n'a pas la maîtrise des lieux, il n'est parfois pas possible d'agir sur tous les gîtes à moustiques, surtout en pleine nature. De plus, la suppression des gîtes n'entraîne pas la disparition immédiate des moustiques adultes qui peuvent vivre un mois. Pour éviter les piqûres, il faut alors s'appuyer sur la **protection individuelle**. Le moyen le plus pratique pour assurer cette protection pendant la journée à l'extérieur est d'utiliser des **répulsifs cutanés** (une liste de modèles conseillés est proposée sur le site du CHSP). Il faut bien lire les étiquettes pour les utiliser sans risque et efficacement. Si la température et les activités le permettent, les vêtements couvrants peuvent aussi protéger des piqûres. Pour se protéger des moustiques

nocturnes, ou pendant la sieste, une autre méthode efficace est de dormir sous une **moustiquaire**, si possible imprégnée d'insecticide, ou d'isoler les ouvertures avec du grillage anti-moustiques à maille inférieure à 1 mm. Mais attention ! C'est insuffisant contre les nonos qui peuvent passer à travers ces mailles. Les répulsifs cutanés sont aussi efficaces contre les nonos.

L'utilisation des tortillons ou de la fumée de feux est **déconseillée** à cause de l'exposition aux produits de combustion qu'il est néfaste de respirer. Ces solutions peuvent cependant être utilisées en milieu très aéré faute de mieux, en faisant attention aux incendies.



Source ILM (Institut Louis Malardé)

Produits répulsifs cutanés conseillés pour la protection contre les piqûres de moustiques

D'après les recommandations publiées par l'Institut de Veille Sanitaire (BEH n°22-23 du 24 juin 2013) et selon les informations disponibles en Polynésie française au 10 octobre 2013

CETTE LISTE EST NON EXHAUSTIVE ET REVISABLE

Nom commercial	Substance active	Dosage (%)	Précautions d'utilisation
AEROGARD tropical strenght 100G net flacon pressurisé	DEET + NOBD	19,1% 4%	déconseillé aux enfants < 6 mois
APAISYL Spray répulsif	IR3535	30%	déconseillé aux enfants < 6 mois
CINQ sur CINQ Lotion anti moustiques Tropic	IR3535	35%	déconseillé aux enfants < 2 ans et femmes enceintes
HEIVA STOP INSECT TABU solution huileuse spray	IR3535	25%	déconseillé aux enfants < 2 ans et femmes enceintes
HEIVA STOP INSECT solution huileuse spray	IR3535	25%	déconseillé aux enfants < 2 ans et femmes enceintes
HEIVA STOP INSECT solution hydro-alcoolique spray	IR3535	25%	déconseillé aux enfants < 2 ans et femmes enceintes
INSECT ECRAN Spray Famille	DEET	25%	déconseillé aux enfants < 6 mois
INSECT ECRAN Spray Spécial Tropiques	KBR3023	25%	déconseillé aux enfants < 2 ans et femmes enceintes
INSECT ECRAN Spray Zones Infestées	DEET	50%	déconseillé aux enfants < 12 ans et femmes enceintes
INSECT ECRAN Spray Enfants	KBR3023	20%	déconseillé aux enfants < 2 ans
LOVEA Spray anti moustiques anti guêpes 2 en 1	IR3535	20%	déconseillé aux enfants < 6 mois
MOUSTICARE Spray Zones infestées	PMDRBO	25%	déconseillé aux enfants < 6 mois et femmes enceintes
MOUSTIDOSE Lotion répulsive zones infestées	DEET	30%	déconseillé aux enfants < 6 mois
MOUSTIDOSE Lait répulsif zones tempérées et tropicales famille et peaux sensibles	KBR3023	25%	déconseillé aux enfants < 2 ans et femmes enceintes
MOUSTIFLUID Lotion haute protection zones tropicales	IR3535	25%	déconseillé aux enfants < 2 ans et femmes enceintes
MOUSTIKOLOGNE Haute tolérance peaux sensibles, femmes enceintes, enfants-bébés	KBR3023	20%	déconseillé aux enfants < 2 ans
MOUSTIKOLOGNE Protection extrême zones tropicales et infestées	KBR3023	25%	déconseillé aux enfants < 2 ans et femmes enceintes
PARAZEET Zones tropicales Peaux sensibles / Enfants	IR3535	20%	déconseillé aux enfants < 6 mois
PARAZEET Zones tropicales Peaux normales Extra fort	DEET	50%	déconseillé aux enfants < 12 ans et femmes enceintes
VENDOME Lait anti moustiques	IR3535	20%	déconseillé aux enfants < 6 mois

	A VERIFIER A L'EXTERIEUR	QUELQUES SOLUTIONS POSSIBLES
Les clôtures	Piquets de clôture ou de séchoir à linge	Boucher avec du ciment ou un sac en plastique tassé à l'intérieur
	Parpaings ou briques creuses	Si possible casser ou percer pour permettre l'évacuation de l'eau ou cimenter
Les gouttières	Gouttières et tuyaux d'écoulement affaissés	Redresser la gouttière. Eventuellement percer au point le plus bas de l'affaissement
	Gouttières bouchées	Déboucher fréquemment – élaguer les arbres (à cause des feuilles)
	Réseau d'évacuation d'eau pluviale au sol	Déboucher et nettoyer les caniveaux
Les grands récipients d'eau	Citernes	Colmater les trop-pleins et l'arrivée d'eau avec du grillage
	Piscine non entretenue	Application périodique de larvicide (Abate, Bti). Poissons (kokopu) si cela doit durer
	Pirogues et kayaks	Ne pas oublier de les retourner
Les végétaux / gîtes naturels	Trous à l'endroit des branches coupées ; racines capables retenir de l'eau (mape)	Comblent avec du mortier ou entailler largement pour éliminer la stagnation d'eau
	Papayers morts (le tronc évidé peut conserver de l'eau) - Bambous cassés	Couper complètement à la base ou juste au-dessus d'un nœud pour le bambou
	Abreuvoir – gamelle pour animaux domestiques	Nettoyer une fois par semaine
Autres	Bâches (eau dans les plis)	Retendre la bâche pour que l'eau ne puisse pas s'accumuler
	Tôles stockées à plat au sol	Incliner dans le sens de la longueur pour que l'eau puisse s'écouler
	Soucoupes sous les pots de fleurs	Nettoyer une fois par semaine – Suppression – Comblement avec du sable
	Jouets laissés à l'extérieur	Les maintenir à l'abri de la pluie si possible
	Eaux de condensation dans les climatisations	Assurer une inclinaison suffisante pour l'écoulement
	Pneus	S'en débarrasser s'ils ne servent plus – Attention, ce sont des gîtes très efficaces
	Tuyaux d'aération des fosses	Colmater avec du tissu – grillage moustiquaire et un collier – Maintenir le chapeau s'il existe
	Coquillages	Mettre à l'abri (attention une coquille vide peut suffire à produire des moustiques)
	Salles de bain inutilisées (siphons de lavabos, bidets, etc.)	Nettoyer périodiquement – Fermer complètement les évacuations d'eau avec du sac en plastique
	Toilettes supplémentaires inutilisées ou hors d'usage	Faire fonctionner la chasse d'eau toutes les semaines ou mettre une couche d'huile sur l'eau

◆ La responsabilité

Le principe de responsabilité résulte de l'action ou de l'inaction par négligence ou imprudence, s'étendant aux faits des personnes dont on doit répondre (enfants) ou des choses que l'on a sous sa garde (animaux, meubles ou immeubles) Elle se répartit en responsabilité civile qui fait obligation à toute personne physique ou morale de réparer le dommage causé, conséquence du fait dont elle est responsable (réparation pécuniaire le plus souvent), et en responsabilité pénale lorsqu'il y a infraction aux lois et règlements par la personne. Aucune assurance ne peut couvrir ce deuxième type de responsabilité.

◆ Les assurances

Il est fait obligation à l'organisateur de souscrire une assurance pour garantir :

- la responsabilité de l'œuvre et celle de toute personne employée par elle ou participant à la direction ou à l'animation du séjour ;
- les risques d'incendie des locaux utilisés et leurs dépendances ;
- les dommages matériels et corporels causés par les participants ;
- les dommages causés par les véhicules utilisés ;
- les frais de recherche et de secours en montagne et en mer (le cas échéant).

Il est important de déclarer à l'assureur toutes les activités sportives pratiquées pour demander éventuellement une extension de garantie les couvrant.

Il est également demandé au directeur de vérifier que les enfants disposent d'une couverture individuelle couvrant les risques liés aux activités du séjour.

◆ La déclaration d'accident

Tout accident grave, c'est-à-dire mortel ou entraînant des suites mortelles ou dont les séquelles peuvent engendrer une invalidité totale ou partielle, survenant dans un centre de vacances ou de loisirs doit être immédiatement signalé à la Police ou à la Gendarmerie, à la Direction de la Jeunesse et des Sports et aux parents.

Dans les 48 heures, un rapport sera adressé en double exemplaire à la Direction de la Jeunesse et des Sports sur le [formulaire de déclaration d'accident grave](#) (voir p. **Erreur ! Signet non défini.**). Il sera accompagné d'un certificat médical (ou sa copie) précisant l'état de santé de la victime. La commission des centres de vacances et de loisirs (C.C.V.L.) sera informée de tout accident grave.

◆ La prévention des incendies

- Le directeur de séjour doit s'assurer que les locaux sont autorisés pour une utilisation avec des mineurs (conformité au règlement de sécurité) et doit veiller particulièrement à :
 - la bonne marche des extincteurs et de l'éclairage (visite annuelle) ;
 - au bon fonctionnement de l'installation électrique
 - l'organisation d'exercices d'évacuation (la forme peut être décidée par le directeur mais le plus grand calme doit être observé dans cette manœuvre) et ménager les dégagements suffisants pour une évacuation rapide ;
 - afficher les plans d'évacuation et autres consignes de sécurité afin qu'ils soient vus par tout le personnel d'encadrement notamment;
 - prévoir les moyens de premiers secours ;
 - isoler les locaux à risques (cuisine, entrepôt de substances dangereuses comme le gaz...);
 - faire respecter l'interdiction de fumer dans les locaux.
- Pour ce qui est des camps itinérants ou campings qui procéderaient à des feux, ne jamais laisser un feu sans surveillance, ni quitter un lieu sans s'être assuré que le feu est bien éteint. Se renseigner au préalable pour s'assurer que les feux sont autorisés dans cette zone (mairie, gendarmerie...).
- S'assurer qu'une source d'eau, de sable ou autre, est disponible pour pouvoir intervenir lors d'une propagation du feu non souhaitée. L'utilisation de réchauds à gaz doit être menée avec beaucoup de prudence (stabilité de l'installation, éloignement des enfants, présence permanente d'un adulte...)

◆ **Les installations utilisant le gaz**

De nombreux centres utilisant leurs propres appareils de cuisson, fonctionnent au gaz pour assurer la restauration des enfants et de l'équipe d'encadrement.

Il convient de se référer aux deux textes mentionnés en fin de brochure pour connaître toutes les contraintes de cette réglementation.

En tout état de cause, il est important de respecter les consignes suivantes :

- *respecter la date d'utilisation optimale du tuyau gaz ;*
- *tenir les bouteilles de butane commercial toujours debout ;*
- *ne pas bloquer des portes ou issues avec les bouteilles ;*
- *ne jamais laisser des bouteilles (même vides) dans un local complètement fermé ;*
- *si les appareils sont dans une pièce, prévoir une aération basse et haute de cette pièce ;*
- *utiliser le plus souvent possible des lieux ouverts sur l'extérieur (terrasse, « fare potee», niche) pour l'installation du gaz ;*
- *ne jamais autoriser les enfants à toucher aux bouteilles ou bonbonnes de gaz ;*
- *prévoir la procédure d'évacuation des bouteilles de gaz en cas d'incendie du bâtiment ;*
- *les locaux utilisés doivent être dotés d'au moins un extincteur de 6 litres minimum pour 300 mètres carrés, accessible facilement et en bon état de marche ;*
- *ces précautions valent même pour les petites bouteilles de gaz camping.*

◆ **Les sites d'accueils**

Les sites déclarés pour l'accueil des mineurs doivent faire l'objet d'un recensement auprès de la DJS.

Les locaux utilisés pour l'accueil et l'hébergement des mineurs doivent être conformes :

- *aux dispositions du code de l'aménagement de la Polynésie française relatives à la réglementation*
- *sur la sécurité dans les établissements recevant du public ;*
- *aux règlements sanitaires et d'hygiène en vigueur en Polynésie française ;*
- *à la législation du pays d'accueil pour les centres se déroulant à l'étranger ;*
- *à toute mesure particulière ou observation de l'autorité locale compétente.*

Transports et déplacements

◆ **Les transports routiers**

La [délibération n° 87-74/AT du 12 juin 1987](#) précise les conditions dans lesquelles les transports doivent se dérouler, notamment lorsqu'il s'agit d'enfants mineurs dans un cadre de séjour collectif et les modalités de leur mise en œuvre (conventionnement).

Il est conseillé aux organisateurs de veiller à un certain nombre de points concourant ainsi à accroître la sécurité des enfants :

- *si un contrat est conclu entre l'organisateur et le transporteur, vérifier que le véhicule est en état de marche auprès du chauffeur ;*
- *respecter les effectifs prévus par le service des transports et affichés dans le véhicule ;*
- *placer un ou des accompagnateurs près des issues de sortie ;*
- *disposer d'une trousse à pharmacie de premiers soins, d'une carte téléphonique valide, de quelques pièces de monnaie et/ou d'un téléphone mobile ;*
- *donner les consignes de sécurité aux enfants et veiller à ce qu'ils restent calmes pendant le trajet. Établir la liste des passagers et compter les enfants à chaque arrêt.*
-

À chaque déplacement, l'organisateur désignera un responsable du convoi (le directeur ou à défaut un animateur), chargé des échanges avec le chauffeur et de l'application de toutes consignes utiles.

◆ **Les transports à bicyclettes**

Voici quelques précautions à prendre :

- *ne pas rouler à plusieurs de front mais les uns derrière les autres ;*
- *constituer des colonnes fractionnées pour permettre aux véhicules de se rabattre en cas de croisement d'un autre véhicule ;*
- *positionner un responsable en tête de convoi et un autre en queue ;*
- *vérifier l'état de marche des bicyclettes régulièrement et l'éclairage s'il y en a ;*
- *redoubler de vigilance dans les montées, les descentes, sur des chemins crevassés ou des routes très fréquentées ;*
- *éviter les déplacements par mauvais temps et la nuit ;*
- *port du casque recommandé.*

◆ **Les transports maritimes**

Fréquemment utilisés dans les centres de vacances ou de loisirs, pour se rendre sur un motu ou faire une excursion, les transports par voie maritime (en lagon ou hors lagon) comportent toujours un risque potentiel qu'il convient de savoir maîtriser afin d'assurer la sécurité maximale de toutes les personnes acheminées.

Prenez la mer, pas les risques !

◆ **LES DIX COMMANDEMENTS DU NAVIGATEUR POLYNÉSIE**

1. Avant de partir, de la météo tu t'informerás.
2. Ton moteur tu entretiendras et suffisamment de carburant tu emporteras.
3. Ton matériel de sécurité en bon état tu auras.
4. Ton bateau jamais en passagers tu ne surchargerás.
5. Pour chaque passager, une brassière tu auras.
6. En bon père, toujours tes enfants tu protégerás.
7. De la nourriture et de l'eau, tu emporteras.
8. Trop loin du rivage jamais tu ne t'éloignerás.
9. Du récif de corail tu te garderas.
10. Tu diras à tes proches où tu vas et d'un moyen d'alerte tu t'équiperás.

◆ **RÉACTIONS EN CAS DE PROBLÈMES**

En cas de problèmes, vous devez pouvoir prévenir les secours (voir p.81).

Emportez une radio et une balise, même si ce n'est pas obligatoire.

Si vous avez un moyen d'alerte, contactez les secours : les secours s'organisent pour venir vous chercher.

Restez calme et attendez leur arrivée.

◆ **Les différents moyens d'alerte**

- La radio : en diffusant sur la VHF canal 16 ou en utilisant la BLU (HF3182 KHz), les bateaux ou les stations radio les plus proches de vous pourront vous entendre.
- La balise de détresse : après activation automatique ou déclenchement manuel, les balises émettent un signal de détresse. Ce message est capté par des satellites qui l'enregistrent et le renvoient au Centre Opérationnel de Secours qui le traite.
- Les signaux : si et seulement si vous avez une chance d'être vu par un avion ou un bateau, faites des gestes ou utilisez des fusées de détresse.
- Le téléphone mobile : GSM.

Si vous n'avez pas de moyen d'alerte ou si vous n'avez pas pu contacter les secours, seuls vos proches pourront donner l'alerte...

(Source : petit guide de sécurité pour les navigateurs polynésiens – Haut commissariat)

◆ **Les déplacements pédestres**

Nombreux, ils présentent toujours des dangers qu'il convient de connaître pour mieux les prévenir :

- En ville, il faut utiliser les trottoirs, traverser aux passages pour piétons et respecter la signalisation par feux lumineux là où elle existe. En cas de visibilité réduite ou de nuit, le groupe doit montrer un feu blanc à l'avant, un feu rouge à l'arrière, tous deux visibles à 150 m et portés du côté de la chaussée longée.
- Hors agglomération, deux situations sont possibles : déplacement en colonnes par file indienne sur le bord gauche de la chaussée (comme des piétons individuels) ou déplacement en convoi (2x2) sur la droite de la chaussée, le rang ne devant pas dépasser 20 m de long. Il est alors conseillé de fractionner le convoi pour permettre aux véhicules de se croiser (le convoi est assimilé à des véhicules).
- Les recommandations de bon sens sont : un animateur à la tête de convoi et un second en queue ; traversées des routes par au moins deux animateurs ; faire porter des vêtements de couleurs vives ; éviter les déplacements de nuit ou par mauvais temps ; ne pas oublier que les enfants oublient vite les consignes de sécurité ; effectuer régulièrement une sensibilisation des jeunes aux dangers de la route ; emprunter les sentiers balisés lorsqu'ils existent.

Bonne promenade !

La pratique des activités physiques et sportives en centres de vacances et en centres de loisirs sans hébergement est soumise à des modalités d'encadrement et d'organisation spécifiques qui figurent dans l'[arrêté n° 895/ CM du 22 juin 2009](#) modifié (voir p.59).

Consultez cet arrêté avant de programmer toute activité physique ou sportive dans un centre de vacances ou dans un centre de loisirs sans hébergement.

Baignade

Les activités de baignade sont, bien entendu, largement pratiquées en Polynésie française, les espaces naturels s'y prêtant remarquablement.

Cependant, les textes déjà cités pour les activités physiques et sportives prévoient des dispositions particulières à la mise en œuvre de ce type d'activité, en raison notamment d'accidents mortels trop souvent répertoriés dans les statistiques.

Ainsi, les baignades en groupe sont organisées soit dans des piscines publiques ou privées soit dans des lieux de baignade aménagés, surveillés et autorisés par le Maire, soit en tout autre lieu ne présentant aucun risque identifiable.

En dehors des piscines et baignades aménagées et surveillées par des personnes qualifiées, l'organisation des baignades placées sous l'autorité du directeur doit répondre à des conditions de surveillance, d'effectif et de matérialisation.

La surveillance est assurée par une personne titulaire de l'un des diplômes suivants :

- *Brevet d'État d'éducateur sportif des activités de la natation (BEESAN),*
- *Diplôme d'État de Maître nageur sauveteur (MNS),*
- *Brevet national de sécurité et de sauvetage aquatique (BNSSA),*
- *Brevet de surveillant aquatique en Polynésie française (BSA),*
- *Brevet de surveillant de baignade en centres de vacances et de loisirs (BSB),*
- *Brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport spécialité activités aquatiques (BPJEPS).*



Cette qualification, n'est pas exigée dans les centres de vacances et de loisirs accueillant exclusivement des mineurs de plus de 13 ans.

Le périmètre de sécurité détermine l'aire de baignade pour les groupes d'enfants de moins de 10 ans. Cette zone est délimitée par du matériel approprié. Pour les mineurs âgés de 10 ans et plus, la zone de bain doit être balisée.

Chaque baignade ne peut réunir plus de quarante enfants. Dans l'eau, l'effectif des enfants par animateur doit respecter le rapport suivant :

- *un pour cinq pour des groupes d'enfants âgés de six ans et moins ;*
- *un pour dix pour des groupes d'enfants âgés de sept à treize ans ;*
- *un pour douze pour des groupes de mineurs de quatorze ans et plus.*

Brevet de surveillant aquatique (BSA)

Dans le souci d'assurer au mieux le développement des activités de baignade dans des conditions optimales de sécurité pour les pratiquants, le Gouvernement de la Polynésie française a créé en 2004, un diplôme non professionnel : le brevet de surveillant aquatique en Polynésie française (B.S.A.).
Le B.S.A. est délivré par le Ministre chargé des Sports.

Le B.S.A. confère à son titulaire l'aptitude et la qualification générale à :

- *Organiser et surveiller des baignades accueillant un public de mineurs, dans des conditions optimales de sécurité, dans le cadre des Centres de Vacances et de Loisirs, mais également en dehors des C.V.L.*
- *Et à intervenir en cas d'accident par la mise en œuvre de techniques de sauvetage et de secourisme.*

De même que les titulaires du B.S.B. (Brevet de Surveillant de Baignade), les titulaires du B.S.A. peuvent également surveiller des baignades organisées en Métropole, mais uniquement dans le cadre de centres de vacances et de loisirs (**arrêté du 3 octobre 2005** du Ministère métropolitain de la Jeunesse, des Sports et de la Vie associative).

En Polynésie française, le B.S.A. remplace désormais le B.S.B.

Pour obtenir ce brevet, le candidat doit être admis à un examen organisé par le Service de la Jeunesse et des Sports.

Pour se présenter à l'examen, le candidat doit, notamment :

- être titulaire de l'A.F.P.S. (Attestation de Formation aux Premiers Secours) ou diplôme équivalent ;
- participer obligatoirement à une formation préparatoire de 20 heures minimum, assurée par un organisme agréé par le S.J.S.

Comme le B.S.B., le titulaire du BSA est tenu, tous les 5 ans au plus, de réussir les épreuves d'un examen de révision attestant du maintien à niveau de ses compétences.

Les titulaires du B.S.B. qui le souhaitent peuvent obtenir le B.S.A. sous réserve de réussir les épreuves d'un examen de révision du B.S.A.

Pour obtenir des renseignements complémentaires ou pour connaître les organismes habilités par le SJS à dispenser les formations au B.S.A., contactez :



La Direction de la Jeunesse et des Sports

Bureau des Formations et Certifications

Immeuble Jacques BONNO à Pirae (à côté du stade Pater) – Bâtiment B – 1er étage

Tél : 40 438 646 ou 40 438 648 – Fax : 40 451 249

Extraordinaire espace de liberté et de découverte, la montagne attire un nombre croissant de randonneurs à la recherche d'émotions, de sensations fortes et de dépaysement.

La montagne n'en reste pas moins un milieu naturel à risque, surtout si l'on ne respecte pas certaines règles de prévoyance et de sécurité.

Un comportement responsable et respectueux des autres et de soi-même est indispensable pour que la montagne reste un plaisir ([voir Fiche n°10 : RANDONNÉE PÉDESTRE p.69](#)).

◆ AVANT TOUTE RANDONNÉE

- Consulter la météo : le bulletin Météo des prévisions : Téléphone : 40 442 708
- Repérer et respecter le nombre de personnels qualifiés en rapport avec le groupe de jeunes.
- Rappeler aux animateurs et accompagnateurs les consignes de sécurité.
- Vérifier, évaluer et choisir un itinéraire à la mesure des enfants (distance, durée, difficultés du parcours, capacités des enfants...).
- Mobiliser l'ensemble de l'équipe d'encadrement à tout moment.
- Prendre conscience que les enfants sont vulnérables, qu'ils se fatiguent et se déshydratent très vite.
- S'attacher les services d'un guide diplômé et détenteur de la carte professionnelle délivrée par le président de la Polynésie française comme prévu dans la réglementation, tel qu'un titulaire du brevet d'État d'accompagnateur en moyenne montagne (BEAMM) ou un guide professionnel titulaire d'un brevet polynésien d'animateur (B.P.A.) – option guide de randonnée pédestre.

Vous pouvez vous adresser au [Bureau des Formations et des Certifications du Service de la Jeunesse et des Sports](#) au 40 438 646 ou 40 438 648 ou auprès du [Syndicat des Guides de Randonnée de Polynésie française](#) au 40 793 121 ou par mail à natura.explo@mail.pf.

- Vérifier que vous êtes bien assuré pour la sortie et que votre prestataire de service est assuré.
- Prévenir une personne ou plusieurs du lieu et de l'heure approximative de retour (association, gendarmerie, commune...).
- Avoir un équipement individuel adéquat en rapport avec la sortie (chaussures plastiques recommandées, chaussettes, vêtements de rechange, lampe de poche, sac à dos...).
- Prévoir un matériel collectif (corde, piquets, couteau multifonctions, sifflets), un moyen de communication (portable en sachant toutefois que les appels ne passent pas partout).
- Emporter une trousse de secours adaptée au nombre de participants et prévoir une alimentation appropriée (fruits secs, chocolat, casse-croûte, fruits frais) et surtout de l'eau en quantité suffisante.

◆ PENDANT LA RANDONNÉE

- Doser les efforts car il ne faut jamais se surestimer et faire des pauses dès que la fatigue chez les enfants et les jeunes se fait sentir.
- S'alimenter et boire régulièrement.
- Consulter votre carte de manière à maîtriser votre itinéraire.
- Tenir compte du balisage et de la signalisation existants.
- Rester vigilant et attentif à l'évolution des conditions météorologiques (en cas d'orage, éviter d'utiliser le téléphone et les appareils électriques, ne vous abritez pas sous les arbres et limiter vos déplacements).
- Être prudent au bord des torrents et des rivières ou en aval d'un barrage car une montée subite des eaux est toujours possible.
- Savoir s'adapter en modifiant votre itinéraire, en faisant demi-tour en cas de problème (mauvaises conditions de terrain, lenteur de la progression, dégradation de la météo).
- Respecter les conseils du guide.
- Enfin, rester groupé.



Remarques :

Il faut toujours se méfier des randonnées dites « faciles », où généralement l'attention se relâche et peut engendrer des incidents voire des accidents.

Savoir renoncer est une des principales qualités d'un bon guide, mieux vaut faire demi-tour ou être patient face à un imprévu météorologique (forte pluie, rivière en crue...).



LA RÉGLEMENTATION (ARRÊTÉ 895/CM DU 22 JUIN 2009 MODIFIÉ) PRÉVOIT QUE :

Toutes activités physiques et sportives ne présentant pas de risques particuliers et autres que celles mentionnées à l'article 5 de l'arrêté, pratiquées dans un but éducatif et récréatif ou de découverte, peuvent être encadrées par toute personne disposant des diplômes et qualifications requis pour la direction et l'animation ([voir p.14 à 16](#)).

Toutefois, pour les activités physiques et sportives à environnement spécifique et les activités de baignade, les modalités d'organisation et les conditions d'encadrement sont déterminées dans les fiches ci après.

Fiche n°1 : Baignade

Les activités de baignade doivent répondre aux conditions d'organisation suivantes :

- 1/ Les baignades en groupe sont organisées soit dans des piscines publiques ou privées soit dans des lieux de baignade aménagés, surveillés et autorisés par le Maire soit en tout autre lieu ne présentant aucun risque identifiable ;
- 2/ En dehors des piscines et baignades aménagées et surveillées par des personnels qualifiés, l'organisation des baignades placées sous l'autorité du directeur doit répondre à des conditions de surveillance, d'effectif et de matérialisation :
 - la surveillance est assurée par une personne titulaire de l'un des diplômes suivants :
 - brevet d'État d'éducateur sportif des activités de la natation ;
 - diplôme d'État de maître nageur sauveteur ;
 - brevet national de secourisme et de sauvetage aquatique ;
 - brevet de surveillant de baignade ;
 - brevet de surveillant aquatique en Polynésie française ;
 - brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport spécialité activités aquatiques.

Cette qualification n'est pas exigée dans les centres de vacances et de loisirs accueillant exclusivement des mineurs de plus de 13 ans. Conformément à l'annexe de l'[arrêté n° 1240/CM du 9 septembre 1999](#) fixant la réglementation des camps organisés par les associations de scoutisme affiliées au conseil du scoutisme polynésien, cet âge est ramené à 11 ans dans les accueils de scoutisme.

- le périmètre de sécurité détermine l'aire de baignade pour les groupes d'enfants de moins de 10 ans. Cette zone est délimitée par du matériel approprié. Pour les mineurs âgés de 10 ans et plus, la zone de bain doit être balisée.
- chaque baignade ne peut réunir plus de quarante enfants. Dans l'eau, l'effectif des enfants par animateur doit respecter le rapport suivant : un pour cinq pour des groupes d'enfants âgés de six ans et moins; un pour dix pour des groupes d'enfants âgés de sept à douze ans et un pour douze pour des groupes de mineurs de treize ans et plus.

Fiche n°2 : CANYONISME (DESCENTE DE CANYON)

Est considéré comme canyonisme au sens du présent arrêté l'activité consistant à descendre un thalweg pouvant se présenter sous forme de torrents, ruisseaux, rivières, gorges (plus ou moins étroits, profonds) avec ou sans présence permanente d'eau et pouvant présenter des cascades, des vasques, des parties subverticales.

Cette descente exige une progression et des franchissements par la marche, la nage, les sauts, les glissades, la désescalade, le rappel et autres techniques d'évolution sur cordes.

I. Conditions d'organisation et de pratique

Le déroulement de l'activité est subordonné à la consultation préalable par le responsable de l'activité :

- de la documentation technique existante en se rapprochant des services compétents et des associations spécialisées (ex : répertoire fédéral des sites, topo-guide du site concerné, etc...), des prévisions météorologiques et des réglementations locales ou particulières ;
- des informations disponibles sur le débit d'eau, la présence éventuelle de mouvements d'eau importants, la régulation artificielle du débit d'eau et les échappatoires.

La liste des participants, l'itinéraire choisi, ainsi que l'horaire précis de départ sont communiqués au centre de vacances ou au centre de loisirs avant la sortie.

Le matériel utilisé doit être conforme aux normes en vigueur et les pratiquants munis de vêtements de protection (vêtements iso thermiques, baudriers et longues doubles ou longe simple avec deux sorties d'attache), d'un descendeur et d'un mousqueton de sécurité, d'un sifflet et d'un casque. Le ou les encadrants doivent être également munis d'un équipement de secours (trousse de premiers secours, briquet, masque subaquatique, couverture de survie), de matériel de remontée sur corde et de rééquipement, d'une corde supplémentaire de secours ainsi que d'un moyen de communication permettant de joindre rapidement les secours.

II. Conditions d'encadrement

L'activité est encadrée par une ou des personnes titulaires des diplômes ou qualifications suivantes :

- *Brevet d'État d'éducateur sportif - option escalade ;*
- *Brevet d'État d'éducateur sportif - option spéléologie ;*
- *Diplôme de guide de haute montagne du brevet d'État d'alpinisme ;*
- *Diplôme d'aspirant guide du brevet d'État d'alpinisme ;*
- *Attestation de qualification et d'aptitude à l'enseignement et à l'encadrement professionnels de la pratique du canyon ;*
- *Monitorat fédéral de canyoning délivré par la fédération française de montagne et d'escalade (FFME) titulaire de la délégation mentionnée à l'[article L 131-14 du code du sport](#) ;*
- *Brevet polynésien d'animateur, option guide de randonnée pédestre, titulaire de l'attestation de canyoning délivrée par le Ministre chargé des sports.*

Un groupe de mineurs en canyon est accompagné de deux adultes. L'encadrant détermine, en fonction de la difficulté de l'itinéraire et du niveau des pratiquants, le nombre de mineurs qu'il prend en charge sans que celui-ci puisse excéder huit.

Fiche n°3 : ACTIVITÉS ÉQUESTRES

Les mineurs pratiquants sont munis d'un casque répondant aux normes en vigueur. Selon l'activité proposée, les conditions d'encadrement et d'organisation et de pratique sont définies comme suit :

I. Randonnée équestre montée ou attelée

Celle-ci consiste en un déplacement équestre dépassant la journée et entraînant un couchage à l'extérieur du centre.

I.-1 Conditions d'organisation et de pratique

Le nombre de mineurs par encadrant est déterminé en fonction du niveau de qualification de l'encadrement et du niveau de pratique des cavaliers.

L'itinéraire est déterminé en fonction du niveau de pratique des cavaliers ainsi que des capacités des chevaux utilisés. Il fait l'objet d'une reconnaissance préalable par l'encadrant.

I.-2 Encadrement

La sortie est encadrée par une personne titulaire de l'une des qualifications ou de l'un des diplômes suivants:

- *brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option activités équestres ;*
- *brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option équitation ;*
- *brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (BPJEPS), spécialité activités équestres ;*
- *attestation de qualification et d'aptitude (AQA) à l'enseignement du tourisme équestre ou AQA à l'enseignement de l'attelage ;*
- *brevet d'aptitude professionnelle aux fonctions d'assistant animateur technicien de la jeunesse et des sports (BAPAAT) support technique randonnée équestre (dans la limite de ses prérogatives) ;*
- *brevet d'accompagnateur de tourisme équestre délivré par la fédération française d'équitation, titulaire de la délégation mentionnée à l'[article L 131-14 du code du sport](#) ;*
- *brevet de guide de tourisme équestre délivré par cette même fédération sportive ;*
- *attestation de guide de randonnée équestre délivrée par le Ministre chargé des sports.*

II. Promenade équestre en extérieur

La promenade équestre ne peut dépasser la journée. Elle s'effectue exclusivement avec des cavaliers ayant acquis des automatismes fondamentaux.

II.-1 Conditions d'organisation et de pratique

L'activité répond aux mêmes conditions d'organisation et de pratique que celles qui sont fixées pour l'activité de randonnée équestre.

II. -2 Encadrement

La promenade ne peut être encadrée que par une ou plusieurs personnes titulaires d'une des qualifications ou diplômes demandés pour l'activité de randonnée et dans la limite des prérogatives fixées pour chacun d'eux.

III. Apprentissage de l'équitation

L'activité d'apprentissage de l'équitation consiste en la maîtrise des trois allures par l'apprenti cavalier.

III. -1 Conditions d'organisation et de pratique

La pratique ne peut se dérouler que dans un lieu clos conçu de façon à ne pas constituer une cause d'accident pour les personnes ou les animaux.

Le nombre de mineurs pratiquants par encadrant est fonction du niveau de qualification de l'encadrement et du niveau de pratique des cavaliers, sans pouvoir excéder douze mineurs.

III. -2 Encadrement

La leçon est encadrée par une personne titulaire de l'une des qualifications ou de l'un des diplômes suivants :

- *brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option activités équestres,*
- *brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option équitation,*
- *brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (BPJEPS), spécialité activités équestres,*
- *attestation de qualification et d'aptitude (AQA) à l'enseignement de l'équitation sur poney, ou AQA à l'enseignement de la voltige, ou AQA à l'enseignement de l'équitation Western, dans la limite de ses prérogatives,*
- *brevet d'aptitude professionnelle aux fonctions d'assistant animateur technicien de la jeunesse et des sports (BAPAAT) support technique poney, dans la limite de ses prérogatives,*
- *diplôme d'animateur poney délivré par la fédération française d'équitation, sous l'autorité d'un titulaire du brevet d'État d'éducateur sportif.*

IV. Activités de découverte et d'approche de l'animal

Ces activités consistent d'une part à permettre aux mineurs d'approcher l'animal sans appréhension et sans danger et de se familiariser avec les soins à lui donner et, d'autre part, à découvrir la promenade au pas. Elles se déroulent dans un lieu clos.

Leur encadrement et leur animation peuvent être assurés par des titulaires du brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (BAFA) ou d'un titre ou diplôme permettant d'exercer les fonctions d'animation en centre de vacances et de loisirs prévu par le présent arrêté.

V. Effectif

Le nombre de mineurs est de huit par animateur.

Fiche n°4 : ACTIVITÉS NAUTIQUES AVEC EMBARCATION

Voile

I. Organisation de la pratique : Les activités se déroulent

I. -1 Soit dans une zone de navigation nettement délimitée par des bouées ou repères, et définie par l'organisateur en fonction des conditions géographiques et météorologiques

La navigation en planche à voile, dériveur et multicoque légers s'effectue exclusivement en zone délimitée. L'apprentissage et la randonnée en planche à voile ne peuvent s'exercer à plus d'un mille d'un abri.

Cette activité se déroule sous la surveillance d'une personne au moins possédant une des qualifications citées ci-dessous par groupe de dix dériveurs légers ou planches à voile. Celui-ci désigne, sur chaque embarcation, un chef de bord chargé d'appliquer ses consignes.

I. -2 Soit sous forme de randonnée(s) diurne(s) dont les étapes n'excèdent pas une journée sur l'eau

La navigation s'effectue sur bateaux collectifs, dériveurs ou multicoques légers ou planches à voile.

Pour les embarcations équipées en cinquième catégorie, un chef de bord est nommé sur chaque embarcation et doit posséder une des qualifications mentionnées ci-dessous. Ils doivent disposer d'un moyen de communication radiotéléphonique.

Pour les autres embarcations dont les dériveurs, multicoques légers ou planches à voile, la navigation se fait en flottille de six au maximum, dans une zone correspondant à leur catégorie de navigation, accompagnée

d'un bateau de sécurité, armé en cinquième catégorie et disposant d'un moyen de communication radiotéléphonique.

I. -3 Soit sous forme de navigation excédant une journée sur l'eau

Cette navigation est pratiquée uniquement sur habitable et la zone de navigation doit correspondre à la catégorie de l'embarcation. Un chef de bord est nommé sur chaque embarcation et doit posséder une des qualifications mentionnées ci-dessous, dans la limite des prérogatives propres à chaque qualification.

I. Encadrement des activités

I. -1 Activités de voile se déroulant à plus de 2 milles et à moins de 200 milles d'un abri

L'encadrement est assuré par des personnes titulaires :

- du brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option voile ;
- du brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport, spécialité activités nautiques mention monovalente voile ou mention plurivalente comportant les supports de la mention monovalente voile, selon les prérogatives attachées à chaque support ;
- du diplôme de moniteur fédéral « croisière » du 2ème degré délivré par la fédération française de voile, titulaire de la délégation mentionnée à l'[article L 313-14 du code du sport](#) ;
- du diplôme de moniteur fédéral « croisière » du 1er degré délivré par cette même fédération sportive lorsque l'activité est exclusivement diurne ;
- du diplôme de patron d'embarcation délivré après le 15 octobre 2003 par la fédération du scoutisme français. Le titulaire est subordonné à une navigation en cinquième catégorie exclusivement diurne, dans une zone préalablement déclarée ;
- du brevet de patron d'embarcation délivré par les scouts unitaires de France ;
- du brevet de chef de quart ou du brevet de chef de flottille délivrés par les guides et scouts d'Europe, sous réserve d'un contrôle du service de la jeunesse et des sports, lors de la déclaration du séjour, entre le niveau de responsabilité confié à chaque titulaire du brevet et les réserves annotées dans le rapport de stage de formation le concernant.

I. -2 Activités de voile se déroulant à moins de deux milles d'un abri

L'encadrement peut être également assuré par des personnes titulaires :

- de l'option voile du professorat ou du professorat adjoint d'éducation physique et sportive,
- du brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport, spécialités activités nautiques, mention monovalente voile ou mention plurivalente comportant les supports de la mention monovalente voile, selon les prérogatives attachées à chaque support,
- du brevet d'aptitude aux fonctions d'animateurs (BAFA) de centres de vacances et de loisirs titulaire de la session de qualification voile,
- du diplôme de moniteur fédéral de voile délivré par la fédération française de voile, titulaire de la délégation ci-dessus mentionnée.

Le port du gilet de sauvetage est obligatoire pour tous les mineurs.

Canoë et Kayak

I. Conditions d'organisation et de pratique

L'activité de canoë-kayak se pratique :

- sur des rivières réputées navigables de Polynésie française, le site de pratique est choisi par l'encadrant en fonction de l'âge et du niveau des pratiquants ;
- en mer, uniquement dans les zones lagunaires, à moins d'un mille d'un abri et par vent ne dépassant pas la force 3 beaufort. Lorsqu'il n'y a pas de lagon sur le lieu de pratique, l'activité se déroule obligatoirement sur un plan d'eau réputé non dangereux (courant, houle, vague...), impérativement à moins d'un mille d'un abri et par vent ne dépassant pas la force 3 beaufort.

Le port du gilet de sauvetage est obligatoire pour tous les mineurs.

II. Conditions d'encadrement

II. -1 Qualifications ou diplômes exigés

Les activités de canoë, de kayak et de raft se déroulant sur des sites reconnus ou sur des plans d'eau ne présentant pas de risques identifiables, sont encadrées par des personnes titulaires de l'une des qualifications ou de l'un des diplômes suivants :

- brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) du 1er degré, option canoë-kayak et disciplines associées avec la qualification complémentaire requise ;

- brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) du 1er degré, option canoë-kayak et disciplines associées ;
- brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport, spécialité activités nautiques mention monovalente canoë-kayak et disciplines associées ou mention plurivalente comportant les supports de la mention monovalente canoë-kayak et disciplines associées, selon les prérogatives attachées à chaque support ;
- brevet d'aptitude professionnelle aux fonctions d'assistant animateur technicien de la jeunesse et des sports (BAPAAT), support technique randonnée nautique correspondant (raft, canoë-kayak, kayak de mer, nage en eau vive), dans la limite de ses prérogatives ;
- diplôme de moniteur fédéral de canoë-kayak, dans la limite de ses prérogatives, délivré par la fédération française de canoë-kayak (FFCK), titulaire de la délégation mentionnée à l'[article L 131-14 du code du sport](#) ;
- professorat ou professorat adjoint d'éducation physique et sportive, option canoë-kayak ;
- brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur de centres de vacances et de loisirs (BAFA) avec session de qualification canoë-kayak validée, dans la limite de ses prérogatives.

II. -2 Effectifs

Le nombre d'embarcations sous la responsabilité d'un encadrant ne peut être supérieur à dix et le nombre de pratiquants par encadrant est fonction du niveau des pratiquants, des conditions du milieu, des caractéristiques de l'activité et des compétences de l'encadrement sans toutefois pouvoir excéder seize.

Pour la nage en eau vive, à l'exclusion des séances organisées dans des aires aménagées et délimitées, le nombre de pratiquants par encadrant est fonction du niveau des pratiquants, des conditions du milieu, des caractéristiques de l'activité et des compétences de l'encadrement sans toutefois pouvoir excéder huit.

Va'a (Pirogue polynésienne)

La pratique de l'activité est subordonnée à la production pour chaque mineur d'une attestation de natation délivrée par une personne habilitée. Si l'attestation ne peut être produite au préalable, l'enfant devra passer avec succès, avant le début de l'activité, un test de natation : nage ventrale sur une distance de 50 mètres.

Toutefois, les mineurs qui ne savent pas nager pourront pratiquer l'activité à condition de produire une attestation certifiant que l'enfant, équipé d'un gilet de sauvetage, peut se déplacer dans l'eau et être en immersion sans présenter de signes de panique.

Les personnes pouvant établir ces attestations sont titulaires de l'une des qualifications ou de l'un des diplômes suivants :

- brevet d'État d'éducateur sportif des activités de la natation ;
- diplôme d'État de maître nageur sauveteur ;
- brevet national de secourisme et de sauvetage aquatique ;
- brevet de surveillant de baignade ;
- brevet de surveillant aquatique en Polynésie française ;
- brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport spécialité activités aquatiques ;
- brevet d'animateur Fédéral de Va'a.

I. Conditions d'organisation et de pratique

L'activité Va'a en centres de vacances et de loisirs se pratique dans un objectif de loisirs, d'initiation et de découverte. Cette activité ne peut viser ni le perfectionnement ou l'entraînement sportif ni la préparation à la compétition.

Le port du gilet de sauvetage est obligatoire pour tous les mineurs.

L'activité se déroule obligatoirement dans les zones lagonaires et impérativement à moins de deux milles d'un abri. Lorsqu'il n'y a pas de lagon sur le lieu de pratique, l'activité se déroule obligatoirement dans une zone réputée non dangereuse (courant, houle, vague...) et impérativement à moins d'un mille d'un abri.

I. -1 Équipements de la pirogue

La pirogue doit être insubmersible, elle sera équipée de réserves de flottabilité à l'avant et à l'arrière. La pirogue sera équipée d'un dispositif permettant d'être remorquée. On trouvera dans chaque pirogue, des écopés fixés, à l'aide de cordelettes, à l'embarcation elle-même.

I. -2 Tableau du plan d'eau

Le centre de pirogue affichera un plan des zones d'activités montrant clairement :

- les différentes limites de navigation
- les zones dangereuses permanentes interdites

- l'étalonnage du parcours pour l'activité
- la direction des vents et courants dominants.

I - 3 Tableau d'organisation des secours

Il indiquera le téléphone le plus proche, les numéros de téléphone des pompiers, médecins, de l'hôpital et de l'ambulance.

I - 4 Dispositif de sauvetage

La présence sur le plan d'eau d'un bateau à moteur d'intervention est indispensable hormis dans le cas d'utilisation en lagon de pirogues doubles insubmersibles, avec un encadrant à bord.

Le bateau à moteur d'intervention est adapté aux caractéristiques du plan d'eau et prêt à être utilisé immédiatement.

Le responsable de l'activité décide de suspendre les sorties si les conditions météorologiques sont défavorables : force du vent, état de la mer...

II. Conditions d'encadrement

Les activités de pirogue polynésienne ou Va'a se déroulant sur des sites reconnus ou sur des plans d'eau ne présentant pas de risque identifiable, sont encadrées par des personnes titulaires de l'une des qualifications ou de l'un des diplômes suivants :

- brevet d'État d'éducateur sportif option canoë kayak et disciplines associées ;
- brevet d'Animateur Fédéral de Va'a délivré par la fédération tahitienne de va'a dans la limite de ses prérogatives. Le taux d'encadrement de l'activité est fixé comme suit :
- jusqu'à 12 participants, la personne titulaire du brevet d'État d'éducateur sportif ou du Brevet Fédéral d'Animateur de Va'a peut conduire seul l'activité ;
- entre 12 et 18 participants, cette personne est accompagnée sur l'eau d'au moins un animateur du centre de vacances ou de loisirs ;
- entre 18 et 24 participants, elle est accompagnée sur l'eau d'au moins 2 animateurs du centre de vacances ou de loisirs.

Le nombre de mineurs pratiquant l'activité ne peut excéder 24 et le nombre d'embarcations, en même temps sur le plan d'eau, est limité à 4.

Fiche n°5 : VTT

Le vélo tout terrain, au sens du présent arrêté, est une activité de pleine nature qui se caractérise par l'usage de la bicyclette sur terrain naturel varié voire accidenté.

L'utilisation du VTT comme moyen de déplacement sur route ou sur chemin ne présentant pas de risque particulier (largeur suffisante, chemins sans difficultés, routes) relève de la promenade et ne nécessite pas de réglementation particulière en matière d'encadrement et d'organisation.

I. Activités de randonnée sur sentiers balisés

L'activité de randonnée, que ce soit pour de l'initiation, du perfectionnement ou de l'itinérance, se caractérise par l'usage du VTT sur des chemins ou des sentiers balisés et/ou ouverts au public, présentant peu de portions de portage du VTT et nécessitant la mise en place de moyens de sécurité particuliers pour les parties les plus difficiles. La pratique de la compétition est exclue de ces activités.

I - 1 Conditions d'organisation et de pratique

La pratique de l'activité est conditionnée au repérage préalable de l'itinéraire, à la vérification de la capacité du mineur à maîtriser l'engin et à la consultation des prévisions météorologiques.

La liste des participants, l'itinéraire choisi, ainsi que l'horaire précis de départ sont communiqués au centre de vacances ou au centre de loisirs avant la sortie et affichés au centre.

L'équipement du pratiquant comprend :

- un casque homologué, des gants, cuissard et chaussures adaptées ;
- un vélo prévu pour le tout terrain (VTT) avec des pneus spécifiques, freins cantilever, v-brake ou à disque en bon état de fonctionnement avec un dispositif de sécurité destiné à retenir le câble du frein au-dessus de la roue avant, en cas de rupture du câble principal pour les freins cantilever ;
- un éclairage de signalisation ;
- une trousse de réparation ;

- une trousse de secours.

Le ou les personnel(s) d'encadrement doivent être également munis d'un moyen de communication permettant de joindre rapidement les secours.

I - 2 Conditions d'encadrement

Le groupe ne peut excéder douze personnes maximum pour deux encadrants, dont un en position de serre-file. Un des deux encadrants doit avoir une des qualifications suivantes :

- *brevet d'État d'éducateur sportif, option activités du cyclisme ;*
- *certificat de qualification VTT complémentaire au brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option activités du cyclisme ou du diplôme d'accompagnateur en moyenne montagne du brevet d'État d'alpinisme ;*
- *brevet d'aptitude professionnelle d'assistant animateur technicien de la Jeunesse et des Sports (BAPAAT) avec support technique VTT (dans la limite de ses prérogatives) ;*
- *attestation de qualification et d'aptitude à l'encadrement et à l'enseignement du VTT ;*
- *brevet fédéral moniteur VTT délivré par la fédération française de cyclotourisme ;*
- *brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (BAFA) ou d'un certificat de qualification, d'un titre ou d'un diplôme permettant d'animer en centres de vacances ou en centres de loisirs conformément aux dispositions du présent arrêté, et justifiant d'une attestation de compétences délivrée par le directeur technique national de la fédération française de cyclisme ou de la fédération française de cyclotourisme.*

II. Activités sur terrains très accidentés

Ces activités se caractérisent par l'usage du VTT sur un terrain très accidenté et/ou des sentiers (monorace et ne permettant pas le croisement de 2 vélos) escarpés (zones rocheuses, abîmes).

II - 1 Conditions d'organisation et de pratique

Celles-ci sont les mêmes que pour les activités de randonnée sur sentiers balisés.

II - 2 Conditions d'encadrement

Le groupe ne peut excéder douze personnes maximum pour deux encadrants, dont un en position de serre-file. Un des deux encadrants doit être titulaire d'une des qualifications suivantes :

- *brevet d'État d'éducateur sportif, option activités du cyclisme ;*
- *certificat de qualification VTT complémentaire au brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option activités du cyclisme ou du diplôme d'accompagnateur en moyenne montagne du brevet d'État d'alpinisme ;*
- *brevet d'aptitude professionnelle d'assistant animateur technicien de la jeunesse et des sports (BAPAAT) avec support technique VTT, dans la limite de ses prérogatives ;*
- *attestation de qualification et d'aptitude à l'encadrement et à l'enseignement du VTT ;*
- *brevet fédéral moniteur VTT délivré par la fédération française de cyclotourisme.*

Fiche n°6 : TIR A L'ARC

I. Activités de découverte du tir à l'arc

Lorsqu'elles ne constituent pas l'objet principal de l'accueil en centre de vacances ou en centres de loisirs les activités de découverte de tir à l'arc répondent aux conditions suivantes.

I - 1 Conditions d'organisation et de pratique

Le nombre de mineurs pratiquants par encadrant ne peut excéder douze.

• Aire de tir :

L'aire de tir présente une longueur maximum de quinze à vingt-cinq mètres. Sa largeur est calculée en fonction de la fréquentation, sans pouvoir excéder 7 mètres et comprendre 4 cibles maximum.

Le périmètre et les abords du terrain sont protégés et balisés pour ne permettre qu'un seul accès et supprimer le risque lié aux flèches perdues.

Ils comprennent une protection latérale composée de barrières, banderoles, haies ou lignées d'arbres ainsi qu'un affichage indiquant la pratique du tir à l'arc et limitant l'accès aux seuls pratiquants, encadrants et organisateurs.

Derrière les cibles une protection est assurée soit par des obstacles naturels (butte de terre) soit à l'aide de filets de protection spécifiques de deux mètres cinquante au moins de haut sur toute la largeur du terrain, situés à environ un mètre derrière ces cibles. Les abords du terrain doivent comporter un affichage indiquant la pratique du tir à l'arc et interdisant l'accès à l'intention des publics pouvant fréquenter les environs du site.

• Pas de tir :

Un pas de tir unique est établi en plaçant les cibles, si nécessaire, à différentes distances. Les tireurs sont situés sur la

même ligne de tir.

- **Ciblerie et archerie**

La ciblerie comprend :

- soit des cibles synthétiques légères de manipulation aisée et des chevalets légers ;
- soit des cibles en plaques de paille compressée, plus lourdes que les précédentes, mais pouvant être déplacées. Chaque cible est solidement fixée et ne peut être utilisée que par quatre personnes maximum simultanément. Les arcs et les flèches sont adaptés à la taille des archers.

I-2 Conditions d'encadrement

Les personnes assurant l'animation de cette activité sont titulaires :

- du brevet d'État d'éducateur sportif (BEES), option tir à l'arc ;
- du brevet d'aptitude professionnelle d'assistant animateur technicien de la jeunesse et des sports (BAPAAT), support technique tir à l'arc, dans la limite de ses prérogatives ;
- du brevet d'animateur été de tir à l'arc délivré par la fédération française de tir à l'arc ;
- du brevet d'initiateur de tir à l'arc délivré par la fédération française de tir à l'arc avant le 31 juillet 1998.

II. Pratique du tir à l'arc en milieu naturel avec du matériel construit par les mineurs

Les activités de tir à l'arc pratiquées avec du matériel construit par les mineurs à partir d'éléments naturels ne nécessitent pas d'encadrement ni d'organisation particuliers dès lors qu'elles se déroulent dans des conditions ne présentant aucun risque identifiable.

Fiche n°7 : ACTIVITÉS DE LOISIRS MOTORISÉS

Les activités se déroulant en centres de vacances ou en centres de loisirs qui font appel à l'utilisation d'engins motorisés à deux, trois ou quatre roues, tels que mini-motos, cyclomoteurs, quads et karts se déroulent selon les modalités suivantes.

Activités de motocyclisme autres que le quad

I-1 Activités sur des terrains non ouverts à la circulation publique et hors des circuits :

Ces activités visent à la maîtrise d'un engin motorisé et à l'éducation à la sécurité routière sur voies non ouvertes à la circulation publique.

I-1.A Conditions d'organisation et de pratique :

L'activité se déroule en terrain clos, sur espace délimité comportant des aménagements correspondant aux objectifs de l'activité et des difficultés adaptées aux niveaux des pratiquants.

La cylindrée des engins motorisés utilisés est inférieure à 50 cm³.

Les modalités d'utilisation de ces engins sont déterminées par l'animateur avec les mineurs concernés en fonction de leur âge, du type de pratique et du type d'engin.

I-1.B Encadrement :

- **Qualifications ou diplômes exigés**

- L'encadrement de cette activité est assuré par des titulaires :
- du brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (BAFA), avec la qualification activités de loisirs motocyclistes ou l'approfondissement axé sur les activités de sports mécaniques ;
- d'un certificat de qualification, d'un titre ou autre diplôme permettant d'animer en centre de vacances ou de loisirs conformément aux dispositions du présent arrêté assorti d'un diplôme fédéral délivré par la fédération française de motocyclisme, titulaire de la délégation mentionnée à l'[article L 131-14 du code du sport](#) ;
- du brevet d'État d'éducateur sportif option motocyclisme.

- **Effectif** : L'effectif est limité à 10 pilotes simultanément en action par animateur.

I-2 Activités sur des circuits :

I-2.A Conditions d'organisation et de pratique :

- L'activité est soumise aux règles techniques et de sécurité définies par la fédération motocyclisme de Polynésie française, titulaire de la délégation de service public prévue à l'article 9 de la [délibération n° 99-176 APF du 14 octobre 1999](#) modifiée.
- Elle se déroule sur des terrains et circuits soumis à homologation de la fédération française de motocyclisme.
- Le type de machines utilisées (cylindrée et puissance) est laissé sous la responsabilité de l'encadrant présent, qui devra tenir compte du niveau et de l'âge des pratiquants.

I-2.B Encadrement

Elle est encadrée par une ou des personnes titulaires du brevet d'État d'éducateur sportif (BEES), option motocyclisme. Elles pourront être assistées de personnes titulaires d'un diplôme fédéral délivré par la Fédération française de motocyclisme dans la limite fixée par les règlements fédéraux ou des personnes titulaires du BAFA avec la qualification activités de loisirs motocyclistes ou l'approfondissement axé sur les activités de sports mécaniques.

I-3 Activités de balade ou randonnée sur voies ouvertes à la circulation publique :

Ces activités consistent en l'utilisation d'un engin motorisé comme moyen de locomotion à des fins de promenade ou de découverte de l'environnement, dans la limite des terrains autorisés à la circulation des engins à moteurs par la loi n° 91-02 du 3 janvier 1991.

I-3.A Conditions d'organisation et de pratique

Pratiquées sur les voies ouvertes à la circulation publique, elles sont soumises aux dispositions du code de la route. Les pilotes doivent être âgés de 14 ans au moins et être titulaires du brevet de sécurité routière ou d'un permis de conduire correspondant à la cylindrée du motorcycle utilisé.

La pratique de l'activité est subordonnée :

- à la reconnaissance préalable, par l'équipe d'encadrement, du parcours qui ne doit comporter aucun danger identifié ; le choix des axes de circulation devra tenir compte des difficultés de circulation (fréquentation, trafic, période) ;
- à l'adoption, par les participants, de règles portant sur la circulation du groupe (espace entre les cyclomoteurs, choix des aires de stationnement, modalités de circulation des informations entre les participants, etc....).

L'itinéraire prévu et les modalités de déroulement de l'activité sont avant le départ, portés à la connaissance du directeur du centre de vacances ou de loisirs. Le groupe dispose de la liste des numéros téléphoniques des services de secours.

I-3.B Encadrement

- **Qualifications ou diplômes exigés :**

L'encadrement de cette activité peut être assuré par des titulaires du brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (BAFA), d'un certificat de qualification, d'un titre ou autre diplôme permettant d'animer en centre de vacances ou de loisirs conformément aux dispositions du présent arrêté, un des encadrants devant être titulaire d'une qualification activités de loisirs motocyclistes ou à défaut, détenteur d'un permis moto.

- **Effectif :** L'effectif est limité à 7 pilotes simultanément en action par animateur.

I-4 Cas particulier des activités encadrées par certains fonctionnaires dans l'exercice d'une mission éducative :

I-4.A Conditions d'organisation et de pratique

L'activité est organisée par ou avec le concours des services de la police nationale ou de la gendarmerie nationale.

Le type de machines utilisées (cylindrée et puissance) est laissé sous la responsabilité de l'encadrant présent, qui devra tenir compte du niveau et de l'âge des pratiquants.

I-4.B Encadrement

- **Conditions requises :**

L'encadrement de cette activité est assuré uniquement par des fonctionnaires de la police nationale ou de la gendarmerie nationale et dans le cadre de leur mission.

- **Effectif :** L'effectif est limité à 10 pilotes simultanément en action par animateur sur des terrains non ouverts à la circulation publique et hors des circuits, et à 7 pilotes simultanément en action par animateur pour les activités de balade ou randonnée sur voies ouvertes à la circulation publique.

Quad

I-3 Conditions d'organisation et de pratique :

L'activité se déroule en terrain clos correspondant aux objectifs de l'activité et comportant des difficultés adaptées aux niveaux des pratiquants.

Les modalités d'utilisation des engins motorisés sont déterminées par l'animateur avec les mineurs concernés en fonction de leur âge, du type de pratique et du type d'engin.

I-4 Encadrement

- **L'activité est encadrée :**

- pour les engins d'une cylindrée inférieure à 50 cm³, par les personnes titulaires de l'un des diplômes suivants
- brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (BAFA), avec la qualification activités de loisirs motorisées,
- certificat de qualification, d'un titre ou autre diplôme permettant d'animer en centre de vacances ou de loisirs conformément

aux dispositions du présent arrêté. assorti d'un diplôme fédéral délivré par la fédération française de motocyclisme, titulaire de la délégation mentionnée à l'[article L131-14 du code du sport](#) ;

- brevet d'État d'éducateur sportif option motocyclisme ;
 - pour les engins d'une cylindrée minimale de 50 cm³ ;
 - par une ou des personnes titulaires du brevet d'État d'éducateur sportif (BEES), option motocyclisme.
- **Effectif** : L'effectif est limité à 10 pilotes simultanément en action par animateur.

Karting

L'activité de karting ne peut se faire que sur des circuits autorisés. Les engins utilisés sont destinés à l'initiation et aux loisirs, leur puissance ne peut excéder 8 chevaux (catégorie B) et la pratique de l'activité ne permet pas de faire circuler sur la même piste des engins d'une autre catégorie.

Fiche n°8 : ESCALADE

I. Conditions d'organisation et de pratique

I.-1 Conditions générales :

- **Le déroulement de l'activité est subordonné à la consultation préalable :**

- de la documentation technique existante (ex. répertoire fédéral des sites, topo-guide du site concerné, etc...), des prévisions météorologiques et des réglementations locales ou particulières ;
- de la structure gestionnaire du site et à la connaissance du répertoire des numéros des secours locaux.

Pour la pratique en site naturel, la liste des participants, l'itinéraire choisi, ainsi que l'horaire précis de départ sont communiqués au centre de vacances ou de loisirs avant la sortie.

Le matériel technique individuel (boudriers, descendeurs...) mis à la disposition des mineurs pratiquants correspond à l'effectif du groupe. Le matériel collectif (cordes, mousquetons, sangles...) correspond aux exigences du terrain, longueur des voies, types d'amarrage. Le port du casque est obligatoire pour la pratique en site naturel.

Le matériel est conforme aux normes en vigueur sur la mise à disposition des équipements de protection individuelle concernant les chutes de hauteur.

I.-2 Lieux de pratique :

L'organisation de l'activité d'escalade en centre de vacances ou en centres de loisirs tient compte du site de pratique (terrain d'aventure, bloc, site sportif d'escalade ou structure artificielle d'escalade). En haute montagne, la pratique ne peut être organisée que pour des mineurs âgés de 12 ans et plus.

- Sont appelées « terrain d'aventure » les falaises, parois non équipées à demeure.
- Est appelé « site sportif d'escalade » d'une ou plusieurs longueurs de corde, une falaise sur laquelle les voies sont équipées à demeure.
- Le site sportif d'escalade peut comporter un secteur comportant une zone d'évolution d'une hauteur égale à la moitié de la longueur de la corde simple couramment utilisée et sans relais de progression, et permettant notamment l'organisation d'ateliers en moulinette.
- Est appelé « bloc » un site naturel de faible hauteur ne nécessitant aucun équipement d'assurage et n'opposant pas de difficulté de réception.
- Est appelée « structure artificielle d'escalade » l'équipement d'escalade architecturé construit dans ce but ou aménagé sur un support préexistant.

II. Conditions d'encadrement :

II.-1 La pratique de l'escalade sur tout site est encadrée par des personnes titulaires de l'un des diplômes suivants :

- brevet d'État d'éducateur sportif option escalade
- diplôme de moniteur d'escalade diplôme de guide de haute montagne
- diplôme d'aspirant guide du brevet d'État d'alpinisme.

II.-2 La pratique de l'escalade sur des sites sportifs d'une longueur de corde ou sur des secteurs d'initiation peut être également encadrée par des personnes :

- titulaires du brevet d'aptitude professionnelle aux fonctions d'assistant animateur technicien de la jeunesse et des sports (BAPAAT), avec le support technique escalade, dans la limite de ses prérogatives ;
- déclarées comme faisant partie de l'équipe pédagogique de l'accueil et assorties du diplôme fédéral d'initiateur

- d'escalade délivré par la fédération française de montagne et d'escalade, titulaire de la délégation mentionnée à l'article L 131-14 du code du sport.

II.-3 La pratique de l'escalade uniquement sur des structures artificielles d'escalade avec point d'assurage à partir d'une hauteur rendant nécessaire l'encordement (au-delà de trois mètres de hauteur), peut être également encadrée par des personnes titulaires :

- du brevet d'aptitude professionnelle aux fonctions d'assistant animateur technicien de la jeunesse et des sports (BAPAAT) avec le support technique escalade, dans la limite de ses prérogatives ;
- du diplôme d'initiateur d'escalade délivré par la fédération française de la montagne et de l'escalade ou du monitorat militaire d'escalade de l'Ecole militaire de haute montagne, dans les limites de leurs prérogatives ;
- du brevet d'animateur escalade sur structure artificielle d'escalade délivrée par la fédération française de montagne et d'escalade.

II.-4 L'encadrement de la pratique de l'escalade sur un circuit de blocs balisés de moins trois mètres de hauteur ayant une réception aisée (sol plat, sable etc.) ne nécessite aucun diplôme ou qualification spécifique.

- **Effectifs** : Le nombre de mineurs par encadrant est fonction de la difficulté des itinéraires choisis, de l'adéquation entre le niveau des pratiquants et les difficultés envisagées, ainsi que de l'organisation matérielle du groupe.

Les ateliers de pratique sont situés dans un périmètre permettant à l'animateur un contrôle effectif de l'ensemble des progressions.

Fiche n°9 : PLONGÉE SUBAQUATIQUE

- La plongée subaquatique en centre de vacances ou en centre de loisirs ne peut être pratiquée en apnée au-delà de l'espace proche (maximum 6 mètres).
- La plongée avec scaphandre autonome se pratique en milieu naturel ou en bassin.
- Dans tout bassin supérieure à six mètres de profondeur, la plongée est assimilée à une plongée en milieu naturel.

I. Conditions d'organisation et de pratique :

Que l'activité soit organisée par le centre lui-même ou sous-traitée à un établissement d'activités physiques et sportives, celle-ci doit se dérouler conformément aux dispositions de la [délibération n° 92- 176 AT du 20 octobre 1992](#) relative aux règles techniques et de sécurité dans les établissements organisant la pratique et l'enseignement des activités sportives et de loisirs en plongée autonome à l'air.

Elle est conditionnée par la présentation d'une autorisation parentale et d'un certificat médical de non contre indication à la pratique considérée.

II. Conditions d'encadrement :

Que l'activité soit organisée par le centre lui-même ou sous traitée à un établissement d'activités physiques et sportives, celle-ci doit être encadrée dans les conditions définies par les [délibérations n° 92- 176 AT du 20 octobre 1992 modifiée et n° 99-176 APF du 14 octobre 1999](#) modifiée, ainsi que l'[arrêté 295 CM du 16 février 2004](#) modifié.

Quand l'activité est organisée avec des personnels rémunérés, elle doit être encadrée par une ou plusieurs personnes titulaires :

- du brevet d'État d'éducateur sportif, option plongée subaquatique ;
- de l'attestation de formation de guide de plongée délivrée par le Ministre chargé des Sports, dans la limite de ses prérogatives.

Fiche n°10 : RANDONNÉE PÉDESTRE

L'activité de randonnée pédestre en centres de vacances ou en centres de loisirs est pratiquée en moyenne montagne.

I. Conditions d'organisation et de pratique

Le déroulement de l'activité est subordonné à la consultation préalable des prévisions météorologiques. La liste des participants, l'itinéraire choisi, ainsi que l'horaire précis de départ sont communiqués au centre de vacances ou au centre de loisirs avant la sortie.

Le matériel est conforme aux normes en vigueur. Le ou les encadrants sont également munis d'un moyen de communication permettant de joindre rapidement les secours.

L'hébergement en refuge gardé ne peut être organisé qu'à titre exceptionnel et pour une courte durée.

II. Conditions d'encadrement

II. -1 La randonnée en montagne et en moyenne montagne présentant des risques particuliers (falaises, chemins escarpés, difficiles...) est conduite par du personnel titulaire, dans les limites des prérogatives de leur diplôme :

- du diplôme d'aspirant guide ou de guide de haute-montagne du brevet d'État d'alpinisme ;
- du brevet polynésien d'animateur, option guide de randonnée pédestre ;
- du brevet polynésien d'animateur, option guide de randonnée pédestre avec la qualification complémentaire haute randonnée
- du brevet d'État d'accompagnateur en moyenne montagne ;
- du brevet d'aptitude professionnelle aux fonctions d'assistant animateur technicien de la jeunesse et des sports (BAPAAT), support technique randonnée pédestre, dans la limite de ses prérogatives ;
- déclaré comme faisant partie de l'équipe pédagogique du centre et en possession du brevet d'initiateur d'alpinisme ou du brevet d'initiateur de randonnée en montagne délivrés par la fédération française de montagne et d'escalade, titulaire de la délégation mentionnée à l'[article L131-14 du code du sport](#).

Le nombre de participants à la randonnée relève de la responsabilité de l'encadrant qualifié et tient compte de la difficulté de l'itinéraire et du niveau des pratiquants sans toutefois pouvoir excéder 24 enfants par personne qualifiée. Un groupe de mineurs est accompagné de deux adultes.

II. -2 Les promenades se déroulant dans les environs du centre, sur des chemins balisés ou ne présentant pas de risques particuliers peuvent être encadrés par des personnes titulaires du brevet polynésien d'animateur, option guide de randonnée pédestre ou du BAFA ou d'un certificat de qualification, d'un titre ou autre diplôme permettant d'animer en centre de vacances ou de loisirs conformément aux dispositions du présent arrêté.

Le nombre de participants tient compte de la difficulté de l'itinéraire et du niveau des pratiquants.

Fiche n°11 : SKI NAUTIQUE ET DISCIPLINES ASSOCIÉES

En centres de vacances ou en centres de loisirs, l'activité de ski nautique et ses disciplines associées à l'exception du barefoot, se déroule sur des plans d'eau naturels et artificiels. Elle s'effectue à l'aide d'un bateau tracteur.

I. Conditions d'organisation et de pratique :

Les mineurs sont munis d'une brassière de sécurité adaptée à la pratique du ski nautique.

II. Conditions d'encadrement :

Les personnes assurant l'encadrement de la discipline doivent être titulaires de ou des diplômes suivants :

- brevet d'État d'Éducateur Sportif, option ski nautique ;
- brevet professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation populaire et des Sports, activités nautiques, mention monovalente ski nautique ou mention plurivalente comportant les supports de la mention monovalente, selon les prérogatives attachées à chaque support ;
- déclarées comme faisant partie de l'équipe pédagogique de l'accueil et en possession du diplôme de moniteur fédéral de ski nautique délivré par la fédération française de ski nautique, titulaire de la délégation mentionnée à l'[article L131-14 du code du sport](#).

Le nombre de mineurs pratiquant simultanément l'activité ne peut excéder six par encadrant.

Lorsque l'activité est encadrée par une personne titulaire du Brevet d'État d'Éducateur Sportif, option ski nautique ou du brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation populaire et des Sports, Activités Nautiques, mention ski nautique :

Une seule personne peut se tenir à bord du véhicule tracteur pour effectuer à la fois les tâches de pilote et d'enseignement.

II. -1 Lorsque l'activité est encadrée par une personne déclarée comme faisant partie de l'équipe pédagogique de l'accueil et en possession du diplôme de moniteur fédéral de ski nautique ci-dessus mentionné :

Le véhicule tracteur comprend deux personnes à bord dont l'une est le pilote possédant le permis de conduire exigé par la réglementation en vigueur.

Fiche n°12 : SPÉLÉOLOGIE ET « LAVATUBE »

I. Conditions d'organisation et de pratique :

Le déroulement de l'activité est subordonné à la reconnaissance préalable de la cavité et à la consultation préalable de son hydrologie ainsi que des prévisions météorologiques.

La liste des participants, les références de la cavité, l'itinéraire choisi, ainsi que l'horaire précis de départ sont communiqués au centre de vacances ou au centre de loisirs avant la sortie.

Les pratiquants sont munis d'un casque avec jugulaire et éclairage. Le matériel de secours est adapté au type de cavité et comprend deux ensembles de poulie-bloqueur, des couvertures de survie, ainsi que des cordes supplémentaires.

Les conditions d'encadrement des activités de spéléologie tiennent compte du classement suivant de la cavité visitée :

- **Classe 0** : cavités aménagées pour le tourisme
- **Classe I** : cavités ou portions de cavités ne nécessitant pas de matériel autre qu'un casque avec éclairage
- **Classe II** : cavités ou portions de cavités d'initiation ou de découverte permettant une approche des différents aspects du milieu souterrain et techniques de la spéléologie. Les obstacles y sont ponctuels.
- Leur franchissement nécessitant éventuellement du matériel est adapté aux possibilités du débutant. La présence d'eau ne doit pas empêcher la progression du groupe.
- **Classe III** : cavités ou portions de cavités permettant de se perfectionner dans la connaissance du milieu et dans les techniques de progression. Les obstacles peuvent s'enchaîner. L'ensemble des verticales ne doit pas excéder quelques dizaines de mètres, de préférence en plusieurs tronçons. La présence d'eau ne doit pas entraver la progression du groupe, ni entraîner une modification de l'équipement des verticales.
- **Classe IV** : toutes les autres cavités

II. Conditions d'encadrement :

La visite des cavités aménagées pour le tourisme (cavités de classe 0) peut être assurée par l'encadrement habituel du centre de vacances ou de loisirs.

La visite des autres cavités est encadrée par des personnes titulaires :

- du brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option spéléologie ;
- du brevet d'aptitude professionnelle d'assistant technicien de la jeunesse et des sports (BAPAAT) avec le support technique spéléologie, dans la limite de ses prérogatives ;
- du diplôme d'initiateur ou du diplôme de moniteur délivrés par la fédération française de spéléologie, titulaire de la délégation mentionnée à l'[article L131-14 du code du sport](#), et dans la limite de leurs prérogatives.

L'encadrement du groupe est assuré par deux adultes au moins. Le nombre de mineurs par encadrant tient compte de la difficulté du parcours.

Fiche n°13 : SPORTS DE COMBAT

I. Conditions d'organisation et de pratique :

La pratique en centres de vacances ou en centres de loisirs de la boxe anglaise, de la boxe française (spécialités savate, canne et bâton), de l'escrime, du judo, du jujitsu, du karaté, de la lutte, du taekwondo et des autres sports de combat ne peut se dérouler que dans des installations et avec des équipements conformes aux règles techniques et de sécurité de la discipline ou dans un établissement d'activités physiques et sportives destinés à cette pratique.

Pour la pratique de l'escrime, seuls le fleuret et le sabre peuvent être utilisés. Les pratiquants sont équipés d'un masque, d'un plastron, d'une veste et de gants.

II. Conditions d'encadrement :

Les activités sont encadrées par des personnes titulaires :

- du brevet d'État d'éducateur sportif (BEES), dans l'option ou la mention correspondante ;

- du brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport, dans l'option ou la mention correspondante.

L'encadrement de la pratique de l'escrime, dans le cadre d'une découverte ludique de la discipline, peut être assuré par toute personne déclarée comme faisant partie de l'équipe pédagogique de l'accueil et en possession du diplôme fédéral de moniteur d'escrime délivré par la fédération française d'escrime, titulaire de la délégation mentionnée à [l'article L131-14 du code du sport](#).

Fiche n°14 : PARCOURS ACROBATIQUES EN HAUTEUR

Les parcours acrobatiques en hauteur sont des installations de loisirs sportifs fixes ou amovibles, utilisant des câbles ou des cordes, permettant au pratiquant de cheminer en hauteur, de façon plus ou moins acrobatique, dans des arbres ou sur des parcours utilisant des supports artificiels.

I. Conditions générales d'organisation et de pratique :

I - 1 La pratique de l'activité est conditionnée par :

- la préparation et l'information :
 - sur le site : gestion, protection, accès ;
 - sur les services de secours locaux (police, gendarmerie, pompiers) ;
 - sur la réglementation spécifique.
- l'utilisation de matériel adapté aux ateliers et conforme aux normes en vigueur tant sur les équipements individuels que collectifs.
- la prévision des moyens d'intervention nécessaires en cas d'incident.

I - 2 La sécurité du pratiquant est assurée :

- soit par un équipement de protection individuel (harnais, longe, connecteurs,...) relié à un dispositif anti-chute (ligne de vie, enrouleur, ...)
- soit au moyen de protection collective (matelas, filet, balustrade, ...)
- soit par l'utilisation des techniques d'assurages utilisées en escalade.

Pour tout type de parcours, chaque enfant doit voir l'opérateur et être visible par un opérateur ou encadrant de parcours en permanence.

Le parcours et la réception en dessous du parcours doit être dégagée de tous obstacles pouvant présenter un danger pour le pratiquant durant son déplacement ou en cas de chute.

Ces ateliers peuvent être mis en place par l'équipe du centre de vacances. Le responsable devra toutefois prendre toutes les règles de sécurité en la matière :

- utiliser des matériels adaptés au parcours et aux utilisateurs ;
- respecter les règles d'installation, d'utilisation et de gestion du matériel (recommandations fédérales, notices des fabricants) ;
- veiller à l'adaptation de l'atelier à la gestion du groupe.

II. Conditions d'encadrement selon les lieux de pratique :

L'effectif est limité à douze mineurs par encadrant.

II - 1 Ateliers, parcours ludiques de découverte :

Ces sont des ateliers installés à une hauteur inférieure à 3 mètres

L'encadrement peut être assuré par toute personne déclarée comme faisant partie de l'équipe pédagogique de l'accueil.

II - 2 Ateliers, parcours en hauteur (supérieur à 3 m)

L'activité est encadrée par des personnes titulaires de l'un des diplômes ou qualifications suivants :

- brevet d'état d'éducateur sportif (BEES) option escalade ou spéléologie ;
- diplôme de guide de haute montagne ou d'aspirant guide du brevet d'état d'alpinisme ;
- diplôme d'accompagnateur en moyenne montagne du brevet d'état d'alpinisme possédant l'attestation de qualification et d'aptitude à l'enseignement et à l'encadrement professionnel de la pratique du canyon ;
- diplôme de moniteur d'État d'escalade ;
- diplôme d'initiateur d'escalade accompagné de la qualification escalade d'arbres délivrés par la fédération française de montagne et d'escalade (FFME) ;
- brevet d'État d'éducateur sportif, option activités physiques pour tous (BEESAPT) ;
- brevet professionnel de la Jeunesse, de l'éducation populaire et des sports (BPJEPS), spécialité activités physiques pour tous, assorti de la qualification escalade d'arbre délivré par la fédération française de montagne et d'escalade (FFME).

Fiche n°15 : VOL LIBRE

I. Conditions d'encadrement :

L'encadrement des activités de vol libre (parapente, delta, cerf-volant acrobatique et glisses aéro tractées) en centre de vacances ou de loisirs est assurée par des personnes titulaires :

- du brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option vol libre, dans la spécialité considérée ;
- du brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport de la spécialité et de la mention considérée ;
- du brevet de moniteur fédéral délivré, dans l'option considérée, par la fédération sportive titulaire de la délégation mentionnée à l'article L131-14 du code du sport.

II. Conditions d'organisation et de pratique :

La pratique de l'activité est conditionnée par la production préalable d'une autorisation parentale et d'un certificat médical de non contre indication à la pratique considérée.

Elle est organisée par un établissement d'activités physiques et sportives relevant des dispositions de l'article 38 de la [délibération n° 99-176 APF du 14 octobre 1999](#) modifiée, relative à l'organisation et à la promotion des activités physiques et sportives en Polynésie française.

L'accès à l'activité et les conditions d'encadrement de la pratique par les mineurs de moins de 14 ans obéissent aux règles édictées par la fédération sportive de la délégation ci-dessus mentionnée.

Fiche n°16 : SURF ET DISCIPLINES ASSOCIÉES

L'activité de surf, se caractérise par l'action de glisser sur une vague avec l'utilisation d'un support.

Le terme de vague englobe la vague non déferlée (au large) et la vague déferlée dite « cassée » ou qui a déjà déferlée également appelé « mousse » ou « écume ».

Est désigné par support, tout objet ou planche permettant de glisser sur l'eau en se faisant porter par la vague.

La pratique du body board ou boogie, de body surf, ainsi que l'utilisation de long board ou de short board sont considérées comme les disciplines associées au surf et sont donc soumises à la présente réglementation.

L'activité de skim board, discipline qui consiste à glisser, à l'aide d'une petite planche, debout sur une fine pellicule d'eau laissée par le ressac, dès lors qu'elle est pratiquée dans un environnement ne présentant pas de risque particulier, dans des conditions météorologiques et maritimes (hauteur et force des vagues déferlées) satisfaisantes, et sous la surveillance d'un animateur du centre n'est pas soumise à la présente réglementation.

I. Conditions d'organisation et de pratique :

I-1 Équipements :

L'initiation à la pratique du surf doit se faire obligatoirement avec des planches de surf en mousse équipées de dérives souples et d'un leash (cordon qui permet de rattacher la planche au corps). Les pratiquants doivent être équipés de palmes pour la pratique du body board ou boogie et du body surf.

Tous les enfants pratiquants l'activité doivent être équipés d'un tee-shirt de surf (type « lycra ») identique pour tout le groupe et de couleur vive.

I-2 Conditions météorologiques :

Au moment de la pratique, les conditions météorologiques doivent être satisfaisantes. L'activité cessera impérativement en cas d'orage, de forte houle ou de vent fort.

I-3 Lieux de pratique :

Le lieu de pratique devra avoir été préalablement repéré par l'encadrant qui se sera assuré qu'il ne présente aucun risque identifiable pour les pratiquants. Ce dernier prendra l'attache des autorités compétentes ou de toute personne (riverain, autre pratiquant...) qui, par la connaissance de la zone, sera susceptible de lui apporter des informations sur les dangers éventuels de celle-ci.

La zone de pratique doit être délimitée sur la plage à l'aide de repères (drapeaux) visibles par tous les pratiquants. La pratique ne peut se faire que dans des zones à fond sablonneux, plat et constant et ce sur une distance d'au moins 15 mètres depuis le bord de plage.

La zone de pratique ne doit pas comporter de rouleaux au bord (également appelés shore break) et être exempte de courant(s) dérivant(s).

I - 4 Dispositifs de secours :

Le responsable de l'activité est tenu à une obligation de moyens, il devra au minimum être équipé :

- d'une trousse de premier secours régulièrement vérifiée et renouvelée ;
- d'un téléphone portable lui permettant de joindre les secours ;
- d'un moyen de secours (planche ou palmes) à proximité immédiate pour porter assistance à un pratiquant en danger ou en difficulté.

Il informera en outre les autorités locales (Sapeurs- pompiers, gendarmerie, mairie) du lieu de pratique choisi et du nombre d'enfants pratiquants l'activité.

II. Conditions d'encadrement :

L'activité est encadrée par une personne titulaire de l'une des qualifications suivantes ou de l'un des diplômes suivants :

- brevet d'État d'éducateur sportif (BEES) option surf ;
- brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (BPJEPS) spécialité activités nautiques mention surf ;
- diplôme d'État de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (DEJEPS) spécialité perfectionnement sportif mention surf ;
- diplôme d'État supérieur de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (DESJEPS) spécialité performance sportive mention surf ;
- brevet d'initiateur fédéral délivré par la fédération française de surf dans la limite de ses prérogatives ;
- brevet d'entraîneur fédéral délivré par la fédération française de surf dans la limite de ses prérogatives ;

Le nombre des pratiquants doit être adapté aux conditions environnementales (météo, conditions de mer, courants...) sans toutefois pouvoir excéder 8 mineurs par encadrant.

À titre dérogatoire, toute personne titulaire d'un titre ou diplôme permettant d'encadrer et de surveiller la baignade en centre de vacances et de loisirs ([cf. : Fiche n°1 : Baignade p.59](#)) est autorisée à encadrer l'activité surf dès lors que celle-ci est pratiquée dans un but de sensibilisation et de découverte, qu'elle se déroule dans le plan d'eau délimité pour la baignade et à condition que celui-ci soit exclusivement dédié à la pratique de l'activité (pas de baigneur en même temps). La hauteur d'eau doit permettre à chaque mineur d'avoir pieds. L'activité se déroule selon les conditions d'organisation et de pratique précisées dans la présente fiche, le nombre d'enfants par encadrant est ramené à 4 maximum.

• Attestation de natation :

La pratique de l'activité est subordonnée à la production pour chaque mineur d'une attestation de natation délivrée par une personne habilitée. Si l'attestation ne peut être produite au préalable, l'enfant devra passer avec succès, avant le début de l'activité, un test de natation : nage ventrale sur une distance de 50 mètres.

Toutefois, les mineurs qui ne savent pas nager pourront pratiquer l'activité à condition de produire une attestation certifiant que l'enfant, équipé d'un gilet de sauvetage, peut se déplacer dans l'eau et être en immersion sans présenter de signes de panique.

Les personnes pouvant établir ces attestations sont titulaires de l'une des qualifications ou de l'un des diplômes suivants :

- brevet d'État d'éducateur sportif des activités de la natation
- diplôme d'État de maître nageur sauveteur
- brevet national de secourisme et de sauvetage aquatique
- brevet de surveillant de baignade
- brevet de surveillant aquatique en Polynésie française
- brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport spécialité activités aquatiques
- l'un des titres ou diplômes (mentionnés ci-dessus) permettant l'encadrement de l'activité surf.

Textes réglementaires spécifiques aux centres de vacances et de loisirs (disponibles sur le site de la D.J.S.)

- **Arrêté n° 0895/CM du 22 juin 2009** modifié fixant les titres et diplômes permettant d'exercer les fonctions d'animation et de direction en centre de vacances et de loisirs, en accueils de scoutisme ainsi que le modalités d'encadrement et d'organisation des activités physiques et sportives dans ces accueils.
- **Arrêté n° 1632/CM du 24 septembre 2010** portant modification de l'annexe de l'arrêté n° 0895/CM du 22 juin 2009 fixant les titres et diplômes permettant d'exercer les fonctions d'animation et de direction en centre de vacances et de loisirs, en accueils de scoutisme ainsi que le modalités d'encadrement et d'organisation des activités physiques et sportives dans ces accueils.
- **Décret n° 2015-872 du 15 juillet 2015** relatif aux brevets d'aptitude aux fonctions d'animateur et de directeur en accueils collectifs de mineurs.
- **Arrêté du 15 juillet 2015** relatif aux brevets d'aptitude aux fonctions d'animateur et de directeur en accueils collectifs de mineurs.
- **Délibération n° 99-71/APF du 11 mai 1999** modifiée portant réglementation et contrôle des centres de vacances ou de placement de vacances avec hébergement.
- **Délibération n° 99-72/APF du 11 mai 1999** modifiée portant réglementation et contrôle des centres de loisirs sans hébergement.
- **Arrêté n° 1241/CM du 09 septembre 1999** modifié fixant les conditions d'organisation et de fonctionnement des centres de vacances ou de placement de vacances avec hébergement pour les mineurs de trois ans et plus.
- **Arrêté n° 1243/CM du 09 septembre 1999** fixant les conditions d'organisation et de fonctionnement des centres de loisirs sans hébergement.
- **Arrêté n° 1240/CM du 09 septembre 1999** fixant la réglementation des camps, cantonnements et activités organisés par les associations de scoutisme affiliées au Conseil du Scoutisme Polynésien (+ annexe).
- **Délibération n° 2004-17 APF du 22 janvier 2004** modifiée, portant création du brevet de surveillant aquatique en Polynésie française.
- **Arrêté n° 463 CM du 12 mars 2004** modifié, relatif à l'organisation et aux conditions de préparation et de délivrance du brevet de surveillance aquatique en Polynésie française.
- **Arrêté 276 CM du 9 février 2004** modifié, relatif au contrôle de l'enseignement contre rémunération des activités physiques et sportives.
- **Loi du Pays n° 2014-19 du 16 juillet 2014** portant création de la convention d'engagement éducatif
- **Arrêté n° 658 CM du 27 mai 2015** relatif aux modalités d'application de la convention d'engagement éducatif.

Autres textes de références

- **Délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977** modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
- **Délibération n° 87-48/AT du 29 avril 1987** modifiée portant réglementation de l'hygiène des eaux usées.
- **Délibération n° 87-74/AT du 12 juin 1987** modifiée portant nouvelle organisation des transports routiers sur le territoire de la Polynésie française.
- **Délibération n° 88-97/AT du 27 juin 1988** relative à l'interdiction de fumer dans certains lieux affectés à usage collectif et/ou recevant du public.
- **Arrêté n° 1506/CM du 29 décembre 1997** fixant les normes des constructions, d'installation et d'entretien des dispositifs individuels utilisés en matière d'assainissement autonome des constructions.
- **Délibération n° 97-70/APF du 17 avril 1997** modifiant le livre V de la première partie du code de l'aménagement de la Polynésie française en matière de réglementation sur la sécurité dans les établissements recevant du public.
- **Arrêté n° 1100/CM du 19 août 1998** complétant le livre V de la deuxième partie du code de l'aménagement de la Polynésie française en matière de réglementation des établissements recevant du public.
- **Arrêté n° 1115 CM du 6 octobre 2006** pris en application de l'article 10 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
- **Arrêté n° 1116 CM du 6 octobre 2006** pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
- **Arrêté n° 184 CM du 17 février 2010** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée.
- **Arrêté n° 899 CM du 12 juin 2014** relatif au programme de vaccination de l'enfant.
- Liste des personnes ayant fait l'objet d'une mesure d'interdiction temporaire ou définitive de participer à quelque titre que ce soit à la direction et à l'encadrement de séjours rassemblant des enfants mineurs. (**Liste consultable et disponible sur demande auprès de la direction de la jeunesse et des sports**).



Précisions : Ces textes correspondent généralement aux préoccupations les plus souvent évoquées par les organisateurs et directeurs de centres de vacances et de loisirs. D'autres textes traitent de sujets plus spécifiques et ne figurent pas nécessairement ici. Cependant, il est recommandé à chaque organisateur de détenir l'ensemble de la réglementation applicable afin que les directeurs puissent la consulter en cas de nécessité.

Centre de vacances et de loisirs

La demande d'AUTORISATION d'OUVERTURE d'un centre de vacances ou la demande d'HABILITATION d'un centre de loisirs sans hébergement:

Le responsable de l'organisme doit se procurer le formulaire à jour auprès du service de la jeunesse et des sports et le retourner dûment complété **un mois avant le début du séjour**.

Les données essentielles à fournir portent sur :

- la nature du centre,
- l'effectif et l'âge des enfants mineurs,
- les coordonnées du ou des lieux où se déroule le séjour,
- le nom et la qualification du directeur,
- les noms et coordonnées de l'organisateur et du déclarant,
- Pour les séjours à l'étranger, la procédure est identique,

La FICHE DE SEJOUR

Etablie sur un formulaire, elle doit être impérativement adressée au service de la jeunesse et des sports **dans les trois premiers jours de fonctionnement du centre**, cela valant aussi bien pour le centre de vacances que pour le centre de loisirs sans hébergement.

Les DOCUMENTS PEDAGOGIQUES

Le projet pédagogique de chaque centre (CV-CLSH) et la grille prévisionnelle d'activités doivent faire l'objet d'une transmission au service de la jeunesse et des sports **huit jours avant le début du séjour**.

Remarques :

Pour chaque type de séjour, CV ou CLSH, il est délivré à l'organisateur un récépissé de demande d'ouverture ou d'habilitation, document qui confère à l'organisateur la possibilité de faire fonctionner le centre. Il est recommandé à chaque directeur **d'afficher le récépissé et la copie de la fiche de séjour**. « Le Service de la Jeunesse et des Sports se charge de communiquer à la C.P.S et au Service des Affaires Sociales, une copie du récépissé de la demande d'autorisation d'ouverture d'un séjour de vacances ».

DOCUMENTS A PRESENTER LORS D'UNE VISITE OU D'UNE INSPECTION

Lors des contrôles effectués par les représentants du service de la jeunesse et des sports, dûment habilités, il est demandé au directeur du centre de produire les pièces suivantes:

- Le **récépissé** de demande d'ouverture (CV) ou d'habilitation (CLSH),
- Le procès-verbal de la visite de la **commission communale de sécurité** (s'il existe),
- Le registre de **sécurité du local** (s'il existe),
- Le **contrat d'assurance**,
- Les **diplômes** ou **certificats** de stages des directeurs et animateurs,
- Les **certificats médicaux** du personnel,
- Le **registre des présences** du personnel,
- Les **fiches sanitaires** de liaison, tenues à jour et signées des parents ou tuteurs légaux,
- Le registre des **présences des enfants**,
- Le registre **d'infirmerie**,
- Le registre des **dépenses et des recettes**,
- Les **menus** hebdomadaires,
- Le **projet éducatif** de l'organisme,
- Le **projet pédagogique** et **grille d'activités**.

Remarques:

- Si certains documents sont détenus au siège de l'organisateur, le directeur doit posséder une **copie**.
- Si le **directeur est absent**, un membre de l'équipe d'encadrement doit être nommé désigné pour assurer momentanément ce rôle et pouvoir présenter les documents demandés.
- Si l'ensemble du centre est en sortie, il convient **d'afficher de manière visible et accessible** le lieu où le groupe peut être rejoint.

Organiser en toute sécurité, Diriger, Animer un centre de vacances et de loisirs

EXIGE

Des conditions d'hygiène et de sécurité maximales qui préviennent les accidents

C'EST :

- La prévention sanitaire et médicale des personnes, enfants et personnel d'encadrement,
- L'hygiène de l'eau et de l'alimentation grâce à un traitement efficace, à la préparation et à la conservation des plats,
- La sécurité des biens et des personnes en prévoyant :
 - Les risques d'incendie et les précautions pour l'utilisation du gaz,
 - Les emplacements pour les jeux,
 - L'organisation des transports et des déplacements
- La gestion de toutes situations imprévues.

Un encadrement qualifié dans le respect de la réglementation

C'EST :

- S'entourer de collaborateurs efficaces et motiver l'équipe d'animation,
- Former et responsabiliser tous les intervenants,
- Respecter les procédures dans la validation des stagiaires BAFA et BAFD,
- Respecter les normes d'encadrement :
 - Le nombre d'animateurs,
 - La qualification des membres de l'équipe d'encadrement,
 - L'âge des membres de l'équipe d'encadrement.
- Faire appel à un encadrement qualifié pour la pratique des activités physiques et sportives et notamment la baignade.

La mise en oeuvre d'une animation de qualité

C'EST :

- Donner du sens aux notions de projets éducatif pédagogique et d'animation,
- Savoir organiser des mini séjours,
- Organiser des activités sportives adaptées en connaissance des contraintes de pratique,
- Respecter l'enfant et ses droits.

Les directives annuelles polynésiennes rappellent la réglementation en vigueur et les consignes de sécurité essentielles.



LES DROITS DES ENFANTS

Le respect des droits de l'enfant est une cause mondiale et primordiale.

L'humanité se doit de donner aux enfants le meilleur d'elle-même. Ils sont encore trop nombreux à faire la guerre, à subir les dégâts des mines anti-personnelles, à se droguer, à se prostituer...

La date du **20 novembre** est symbolique et constitue une **date universelle**, celle du **respect de l'enfant** et de la préservation de **ses droits**.

Le **20 novembre 1959**, l'assemblée générale des nations unies adoptait à l'unanimité la **déclaration des droits de l'enfant**. Le **20 novembre 1989**, l'ONU franchissait un cap supplémentaire en adoptant la **convention internationale des droits de l'enfant**, aujourd'hui, ratifiée par plus de 100 pays.

Le droit à la vie : ils doivent pouvoir manger à leur faim et avoir un toit.

Le droit à la santé : ils doivent obtenir des soins et des médicaments. L'enfant handicapé a droit à des soins spéciaux.

Le droit à l'éducation : ils doivent pouvoir apprendre à lire et à écrire. Ils ont accès aux loisirs et aux activités culturelles et artistiques.

Le droit à la famille : ils doivent vivre avec leurs parents sauf si leur intérêt est contraire ; ils doivent pouvoir maintenir des relations avec chacun des deux parents.

Le droit à la protection contre le racisme et toutes formes de discrimination : les enfants ont les mêmes droits, sans distinction de race, de couleur, de sexe, de langue, de religion ou d'opinion.

Le droit à la protection contre l'exploitation sexuelle et la maltraitance : le corps de l'enfant est à lui. Personne ne peut l'acheter, le vendre ou lui faire subir des violences, pas même son père ou sa mère.

Le droit à la protection contre l'exploitation dans le travail : les enfants ne peuvent faire un travail mettant en danger leur santé, leur développement ou leur scolarité.

Le droit à la protection contre la guerre et la privation de liberté : aucun enfant ne doit faire la guerre, ne peut être torturé, condamné à mort ou emprisonné à vie. La mesure éducative doit primer sur la prison.

Le droit à une identité culturelle et religieuse : ils doivent pouvoir choisir leur religion, utiliser leur langue, conserver leur culture et avoir leur liberté de pensée.

Le droit à l'expression : les enfants ont le droit de prendre la parole sur tout ce qui les concerne, dans leur famille, à l'école, en justice quand leur intérêt est en jeu. Ils ont le droit de créer une association ou d'y adhérer.

Affiche n°3

Centre de Vacances et de Loisirs

De

Organisateur du séjour :

Téléphone :

LES NUMÉROS UTILES

Direction de la Jeunesse et des Sport.....40 501 888

Mairie la plus proche

URGENCES

SMUR.....	15
POMPIERS.....	18
POLICE	17

SANTE & HYGIENE

Médecin le plus proche

Direction de la Santé Publique 40 460 002

Service Éducation pour la Santé 40 460 085

Service d'Alcoologie et de Toxicomanie 40 460 067

Service de psychiatrie infanto-juvénile 40 509 182

SOCIAL ET PROTECTION DE L'ENFANT

Fare Tama Hau (ligne verte) 40 444 422

Services des Affaires Sociales 40 465 846

Juge pour enfant 40 415 567

Procureur de la République 40 415 535

C.P.S. service social 40 416 827

SECURITE

Météo France 40 442 708

Gendarmerie la plus proche