

DOSSIER RÉGLEMENTATION

LÉGISLATION LIÉE AUX COINS NATURE

- 1) CONSTRUCTIONS CABANES / CABANONS
- 2) CUEILLETTE ET ATELIERS CUISINE
- 3) PETITS ÉLEVAGES PÉDAGOGIQUES
- 4) MARES ET IRRIGATION

Anna Roché

**Diplôme d'État Jeunesse Éducation Populaire et Sportive
Animation socio-éducative
Mention : Développement de Projets Territoires et Réseaux**

UC 3 & 4 : Dossier sur la réglementation
liée au champ professionnel

Année 2016 – 2017

ORGANISMES DE FORMATION :
Associations Le Merlet & ARDAM

STRUCTURE DE STAGE :
Association Le Mat 07 – Collectif Pétale 07



REGLEMENTATION LIEE AUX COINS NATURE

J'ai basé les recherches de ce dossier réglementation sur les besoins et questions que j'ai récoltés auprès des acteurs Ardéchois des Coins Nature, pour que ce travail leur serve et les aide concrètement. Il est important dans la lecture de ce document, de tenir compte du fait que les propositions de maitrise sont à destination d'éducateurs (animateurs, enseignants...) non spécialisés sur la nature ou le jardin et donc plutôt débutants en la matière, d'où les précautions sur les solutions de maitrises proposées.

Il semble important de rappeler que l'un des buts premiers des Coins Nature est de faire de l'éducation à l'environnement au sens large, beaucoup d'activités qui s'y déroulent ont donc une visée pédagogique en ce sens. C'est pourquoi j'ai fait mes recherches en commençant par ce que l'on veut mettre en place, et pourquoi (intérêts éducatifs), puis en mesurant les risques et la réglementation, pour chercher comment faire (maitrise) au mieux, en alliant tous ces paramètres, et sans perdre le sens éducatif de nos actions.

1) CONSTRUCTIONS

◆ CE QUE L'ON VEUT METTRE EN PLACE

- Fabriquer avec le public dans les Coins Nature des constructions, et accessibles pour eux :
 - Des petites cabanes éphémères, avec du bois mort ou du saule vivant, pour jouer
 - Des cabanons en bois solides, pour ranger les outils

◆ INTÉRÊTS ET ENJEUX ÉDUCATIFS

- Apprendre des techniques de bricolage au public, en respectant les règles de sécurité
- Cabanes : permettre au public d'avoir un espace ou jouer, se cacher
- Cabanon : faciliter l'utilisation des outils de jardin, et faire participer les mineurs à leur rangement
- Cabanes en saule vivant : bouturer du végétal, le voir grandir et l'entretenir

◆ RISQUES ET DANGERS

- Objets pouvant être dangereux : clous et vis qui dépassent, objets pointus ou tranchants, coincements de doigts ou de cordons de vêtements, métaux brûlants au soleil, produits toxiques
- Manque de solidité, notamment du toit, pouvant se casser ou s'effondrer, et blesser quelqu'un
- Risque de blessure lors des ateliers bricolage
- Dégradation progressive et mauvais entretien des constructions
- Utilisation d'espèces de bois ou de plantes protégées, où toxiques pour l'humain
- En cas de problème, la responsabilité de la structure et/ou propriétaire du terrain peut se voir engagée
- Cabane en osier vivant : difficulté technique pour qu'il reste vivant, donc risque d'échec et démotivation

◆ LOIS, RÉGLEMENTATION ET RECOMMANDATIONS

- *JORF n°0088 du 13 avril 2017, texte n° 43 : Arrêté du 30 mars 2017 relatif au certificat d'urbanisme, au permis de construire et aux autorisations d'urbanisme et modifiant le code de l'urbanisme. Il apporte plusieurs modifications notamment sur les cas de péremption des autorisations d'urbanisme mais aussi sur le contenu de l'affichage de ces autorisations. Ce texte ne s'appliquera qu'à partir du 1er juillet 2017.*
- *Décret n°96-1136 du 18 décembre 1996 fixant les prescriptions de sécurité relatives aux aires collectives de jeux*
- *Décret n°94-699 du 10 août 1994 fixant les exigences de sécurité en lien aux équipements d'aires collectives de jeux*
- *Obligation générale de sécurité : Article L 221*

Cabanons de jardin	<p>- Pour les cabanes d'une surface au sol de moins de 20 m², leur implantation est soumise :</p> <p>> à une simple déclaration préalable de travaux sur un terrain construit. Le dossier sera validé par la mairie en un mois maximum.</p> <p>> à un permis de construire sur un terrain constructible mais non bâti.</p>
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>- Se rapprocher du service Urbanisme de la commune</p> <p>- Terrain non constructible : par définition, seules les caravanes sont admises, 3 mois/an maximum. > histoiredecabanes.com</p> <p>- Cabane d'une surface comprise entre 5 m² et 20 m² (surface planchée, au sol) : seule une « déclaration préalable de travaux » doit être déposée à la mairie. La construction d'une cabane ne nécessite pas un permis de construire, mais une simple déclaration de travaux si :</p> <ul style="list-style-type: none"> > elle est faite en bois > elle est construite contre un mur autorisé existant. > elle est moins à 1 mètre des limites de parcelle, ou à moins de 30 mètres de l'habitation principale > elle est en dehors du jardin de devant et en dehors d'une région naturelle par exemple. <p>- Remplir le formulaire cerfa, et le déposer en mairie.</p> <p>- Pour une construction supérieure à 20 mètres carré, une demande de « permis de construire » doit être déposée :</p> <ul style="list-style-type: none"> > Remplir le formulaire cerfa, et le déposer en mairie. <p>- La construction d'une cabane enfant sans déclaration, et surtout sans permis de construire pour les plus de 20 m² peut entraîner une sanction lourde : Il se peut que la mairie demande à détruire la cabane, ou une grosse amende peut être demandée > cabane-enfant.bilp.fr</p> <p>Déclaration préalable de travaux : Elle est obligatoire dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> > construction nouvelle (garage, dépendance...) ou travaux sur une construction existante ayant pour résultat la création d'une surface de plancher ou d'une emprise au sol comprise entre 5 m² et 20 m². > Pour les travaux sur une construction existante, ce seuil est porté à 40 m² si la construction est située dans une zone urbaine couverte par un plan local d'urbanisme (PLU) ou un plan d'occupation des sols (POS), > construction d'un mur d'une hauteur au-dessus du sol supérieure ou égale à 2 m, > changement de destination d'un local (par exemple, transformation d'un local commercial en local d'habitation) sans modification des structures porteuses ou de la façade du bâtiment <p>Permis de construire :</p> <p>- Travaux créant une nouvelle construction : Les constructions nouvelles sont celles indépendantes de tout bâtiment existant. Elles doivent être précédées de la délivrance d'un permis de construire, à l'exception :</p> <ul style="list-style-type: none"> > les abris de jardin de moins de 5 m², > et de celles qui doivent faire l'objet d'une déclaration préalable. <p>- Travaux sur une construction existante : Les travaux sur une construction existante concernent par exemple l'agrandissement d'une maison. Les règles diffèrent selon que votre projet est situé ou non en zone urbaine d'une commune dotée d'un plan local d'urbanisme (PLU) ou d'un plan d'occupation des sols (POS). Pour le savoir, contacter votre mairie.</p> <p>Zone urbaine d'une commune dotée d'un PLU ou d'un POS : Un permis de construire est exigé si vos travaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> > ajoutent une surface de plancher ou une emprise au sol supérieure à 40 m² ; > ou ajoutent entre 20 et 40 m² de surface de plancher ou d'emprise au sol et ont pour effet de porter la surface ou l'emprise totale de la construction au-delà de 150 m². > www.service-public.fr/particuliers/vosdroits <p>- Les conditions pour demander un permis de construire ou une autorisation préalable de travaux dépend des communes, communautés de ou communautés, de la DDT (Direction Départementale Territoriale) NA ou SA (Nord ou Sud Ardèche) > DDT Privas</p> <p>Les cabanons de jardin n'ont pas besoin de respecter des normes particulières de sécurité car ils sont fermés à clés, et présentent donc peu de risques. > Soléus, entreprise de contrôle des équipements sportifs et aires de jeux</p>
<p>Cabanes et aires collectives de jeux</p>	<p>- Cabane pour enfant ayant une surface de moins de 5 m² : ne nécessite aucune démarche. > cabane-enfant.bilp.fr</p> <p>- Une aire collective de jeux est un espace dans lequel sont installées, de manière permanente, des équipements réservés à des enfants de moins de 14 ans et destinés à être utilisés à des fins de jeu dans un cadre collectif. > Fiche pratique de la concurrence et de la consommation : DGCCRF</p> <p>- Les équipements d'aires collectives de jeux sont destinés à être utilisés par des enfants à des fins de jeu, et doivent respecter ces dispositions, quel que soit leur lieu d'implantation :</p> <ul style="list-style-type: none"> > la mention « conforme aux exigences de sécurité », de manière lisible, visible et indélébile

> les tranches d'âges et l'avertissement des risques liés à l'équipement
 > les bacs à sable doivent être maintenus dans des conditions d'hygiène satisfaisante
 > les équipements doivent être entretenus
 > vérifier les installations : clous ou vis saillants, échardes, sol troué, éléments brûlants sous l'effet du soleil, équipement mal fixe, etc... > JPA, spécial directeur

- Une cabane construite de manière artisanale ne pourra jamais être certifiée conforme, car il faut le certificat de conformité d'un constructeur professionnel.
- Si une cabane est éphémère, petite et faite avec des matériaux naturels trouvés sur place et légers (branchages...), non fixée au sol, elle n'est pas considérée comme une aire collective de jeux, et qu'elle ne dure pas dans le temps.
- Si le lieu est fermé et sécurisé, que les enfants jouent toujours en la présence d'un adulte, il n'y a pas de problème à laisser la cabane éphémère.
- Si le lieu est ouvert au public, et qu'une personne se blesse à cause de la cabane, c'est la structure ou le propriétaire du terrain qui peut voir sa responsabilité engagée. Pour être sûr d'éviter les risques, il y a possibilité de la détruire, ou de démonter le toit (pour éviter que des personnes montent dessus). > Soléus, entreprise de contrôle des équipements sportifs et aires de jeux
- Pour rester « conformes aux exigences de sécurité » : Faire vérifier par un organisme agréé (Véritas, Soléus, Apav...) chaque année. > Jean-Paul DAVID, sécurité des biens et des services, DDCSPP 07

Les produits et les services doivent, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par le professionnel, présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes. > Legifrance, Article L 221-1

◆ MAITRISE

Inscrire la démarche dans le projet pédagogique, et en informer les parents.

● Ateliers de bricolage

- Faire appel à des animateurs compétents dans l'organisation de chantiers ou d'activités de bricolage
- Sécuriser les espaces de bricolage : faire plusieurs espaces encadrés par des animateurs qui savent utiliser les outils, et qui apprennent au public à les utiliser en toute sécurité.
- Ne pas utiliser d'essences d'arbres ou de plantes protégées, ni de matériaux toxiques pour l'humain.
- Veiller sur l'entretien des outils, avant chaque séance
- Renforcer les taux d'encadrement d'adultes, et privilégier les petits groupes d'enfants
- Vérifier régulièrement qu'il n'y a pas d'objets potentiellement dangereux qui traînent sur le terrain (clous, vis, objets pointus ou coupants...)

● Cabanes et cabanes en osier vivant, pour jouer

- **Installation éphémère** : moins de 5 m² au sol, hauteur maximal des murs de 2m, non fixée au sol, toit non accessible, avec des matériaux qui ne font pas mal (branches légères, ficelle...), attachées solidement, régulièrement entretenues. Elle est de préférence sur un sol mou (herbe).
- **Installation permanente** : acheter une cabane aux normes des aires de jeux collectifs, faire vérifier et indiquer qu'elle soit « conforme aux exigences de sécurité », et respecter les réglementations liées.

● Cabanons pour les outils

- Choisir un terrain constructible, et faire une demande de déclaration de travaux.
- Construire une structure de moins de 20 m² au sol, en bois, avec une ossature robuste.
- Demander à la mairie de s'occuper de la construction
- Possibilité d'animer certaines petites parties de la construction avec des professionnels de l'animation de chantiers participatifs (réseau co-travaux)
- Fermer le cabanon à clé, pour limiter l'entrée, et donc tout risque d'accident sans surveillance.

2) CUEILLETTE SAUVAGE ET AU JARDIN & ATELIERS CUISINE

◆ CE QUE L'ON VEUT METTRE EN PLACE

- Cueillir des plantes sauvages ou du jardin, pour les cuisiner et les faire cuire
- Cueillir des plantes sauvages ou du jardin, pour les manger crues
- Organiser des pique-niques dans les Coins Nature

◆ INTÉRÊTS ET ENJEUX ÉDUCATIFS

- Découverte de la biodiversité et reconnaissance de la flore
- Apprendre à se nourrir avec des ressources naturelles, locales, biologiques et de saison
- Apprendre à cuisiner en respectant les recommandations d'hygiène en collectivité
- Apprécier de vivre des moments de vie quotidienne dans la nature

◆ RISQUES ET DANGERS

- Intoxication alimentaire due à la cueillette et la dégustation de plantes toxiques
- Intoxication alimentaire due à une non maîtrise des précautions d'hygiène
- Maladies transmissibles par les animaux sauvages ou domestiques, notamment parasitaires
- Germes présents dans le compost d'excréments animaux (fumier) et humains (toilettes secs)
- Présence de pesticides que les plantes que l'on veut consommer
- Contamination d'un produit avant l'achat
- Contamination chimique de l'eau, ou biologique (trouble, pourrie...)
- Contamination d'un produit par des résidus ou des traces de produits d'entretien et de désinfection
- Contamination d'un produit par l'utilisation d'un matériel de qualité non alimentaire
- Risque d'allergies
- Risque de cueillette d'espèces protégées, ou en voie de disparition

◆ LOIS, RÉGLEMENTATION ET RECOMMANDATIONS

- *L'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. En extérieur, il n'est pas possible d'appliquer ce texte à la lettre mais l'important est de s'en rapprocher autant que possible.*
- *Le Code de la Santé Publique (CSP) : Art. L.1321-1*
- *Le guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la restauration collective de plein air des ACM donne les recommandations.*

<p>Cueillette sauvage et jardin</p>	<p>- Aucune réglementation n'interdit la consommation de denrées végétales, sauf l'interdiction de cueillir sur certains espaces protégés. > Livre Sortir !</p> <p>- Il est recommandé d'éviter la consommation des produits de cueillette dans le milieu sauvage. Toutefois, si ce choix est fait dans le cadre de la découverte d'un cadre naturel et de possibilités qu'il offre en matière d'alimentation, il est indispensable, avant d'envisager la récolte de produits de cueillette, de prendre contact avec l'ARS, la DRAFF, ou la DDecPP. Ceux-ci vous renseigneront sur les dangers particuliers dans la zone et recommanderont, le cas échéant, de ne pas utiliser de produits de cueillette. > JPA, Spécial Directeur</p> <p>- Il convient également d'éviter la cueillette en bordure de route, de ne ramasser que des produits aisément reconnus, de toujours effectuer la cueillette sous la surveillance étroite d'un encadrant qui expliquera les dangers potentiels aux mineurs.</p> <p>- Laver fruits, légumes, autres plantes avant transformation ou consommation > Guide restauration collective plein air</p>
<p>Ateliers cuisine et transformation</p>	<p>- Exclure les ustensiles et récipients de qualité non alimentaire</p> <p>- Méthode d'analyse des risques des « 5 M » = Matières premières / Milieu / Matériel / Méthode / Main d'œuvre : il s'agit donc d'avoir de bonnes conditions d'hygiène à chacun de ces stades pour les éviter.</p> <p>- Analyse des dangers et des points sensibles : plan de maîtrise sanitaire, qui met en exergue les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre dans le cadre de la préparation des repas lors d'activités de plein air.</p> <p>- Stockage des denrées alimentaires : mises à l'abri de la chaleur et de l'humidité ; jamais posées à même la terre ou le sol ; protégées des petits animaux ; jamais stockées dans un sac poubelle</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Chaque personne préparant le repas doit préalablement se laver les mains. Un dispositif à cet usage exclusif est installé dans l'espace (point d'eau potable, savon, torchon propre changé à chaque repas ou papier absorbant à usage unique). Cette opération soit être répétée à chaque fois que les mains sont souillées (en particulier après un passage aux toilettes). > Guide restauration collective plein air - La « marche en avant », dans l'espace et le temps : il s'agit des différentes étapes du cheminement d'un aliment et du déroulement de la préparation d'un repas. Ce qu'il faut faire avant, pendant, et après, pour que le matériel propre et les aliments ne soient pas contaminés (matériel sale, restes de repas...). - La « chaîne du froid » doit être respectée, jusqu'à la consommation du produit : la température de conservation dépend des produits, s'il n'y a qu'un lieu de réfrigération, la température inférieure à 3°C conviendra à la plupart des produits. > Accueil paysan Auvergne, 2014 - Concernant l'élimination des sources de contamination, aucune préconisation de temps et température de cuisson ne peut vous être donnée. En effet, chaque produit a ses propres spécificités et tous les germes ne sont pas détruits dans les mêmes conditions. En tout état de cause, le meilleur moyen de s'assurer de l'absence de contamination des végétaux travaillés, est de favoriser un bon lavage et dans les cas où cela est possible, l'épluchage des légumes, permettant l'élimination des germes de surface issus du contact avec la terre notamment. - La possibilité de pouvoir fournir la cantine (scolaire, accueil de loisirs...) pour qu'ils cuisinent les fruits et légumes du jardin pédagogique n'est théoriquement pas possible en collectivité. Voir avec les services vétérinaires locaux de rédiger un protocole qu'ils valident. Cela a été fait au Viel Audon. > Yann SOURBIER, formateur sur le thème HACCP, association Le Mat 07 <p>Il n'existe pas de contraintes particulières spécifiques pour fournir des cantines collectives avec des produits végétaux ou d'origine végétale, hormis l'assurance de leur qualité sanitaire. Concernant la traçabilité, réglementairement, vous devez seulement être en mesure d'identifier vos clients (la facturation suffit). Toutefois, je vous conseillerai de tenir un registre des quantités cédées par client et si possible précisant les lieux de récolte ou cueillette. > David LIONNET : Service Concurrence Consommation - DDCSPP</p>
Pique-nique	<p><u>LAVAGE DES MAINS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les conditions de plein air font que les installations sanitaires sont plus précaires que dans les situations habituelles. Il n'en demeure pas moins que l'attention la plus vive doit être portée à l'hygiène des personnes et particulièrement au lavage de mains - Lors de pique-niques, sorties à la journée ou camps itinérants, des lingettes nettoyantes et désinfectantes ou du gel nettoyant et désinfectant (sans eau) peuvent remplacer l'utilisation d'eau et de savon. > Guide restauration collective plein air - Dans les cas où l'eau potable ne pourrait être apportée, il faut nécessairement s'assurer d'un premier nettoyage permettant d'éliminer les résidus (terre ...) à l'aide d'une brosse, d'une lingette ou tout autre moyen, avant d'utiliser un gel hydro-alcoolique. > David LIONNET - Service Concurrence Consommation - DDCSPP <p><u>LES ALIMENTS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Choisir des produits stabilisés, en glacière à +3°C, pas plus de 3h : produits secs, produits UHT, fromages à pâte cuite pressée, fruits et légumes crus, charcuterie sèche, boîtes de conserves - Produits non stabilisés, à éviter : viande, poisson, œufs, fromage au lait cru et yaourts - Conserver les étiquettes des emballages des produits non stables > Livre Sortir ! - Une glacière maintien des produits à une température proche de celle d'origine (chaude ou froide) pendant un temps limité. - Contrôler leur bon état, leur étanchéité, et leur avec un thermomètre adapté (ne pas le mettre sur les pains de glace). Les nettoyer dès que des salissures apparaissent. - Il est conseillé d'acheter des conteneurs de qualité professionnelle. - Les pains de glaces sont mis au congélateur à -18°C, pendant au moins 24h. > Guide restauration collective plein air <p><u>L'EAU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - « Toute personne qui offre de l'eau au public en vue de l'alimentation humaine, à titre onéreux ou gratuit et sous quelque forme que ce soit est tenue de s'assurer que cette eau est propre à la consommation... » (Article L 1321-1). Ces dispositions valent pour tous les usages domestiques, c'est-à-dire l'alimentation, le lavage de mains, la vaisselle et la cuisine, la toilette et la lessive. - Les mesures de maîtrise du risque hydrique consistent à : <ul style="list-style-type: none"> > n'utiliser que de l'eau provenant d'une ressource en eau potable dûment autorisée (pas d'eau de pluie) > ne stocker l'eau que dans des récipients adaptés, bien nettoyés et régulièrement désinfectés (eau de javel),

qui servent uniquement au stockage d'eau potable.

> stocker l'eau dans des conditions évitant toute dégradation de sa qualité (chaleur, lumière, proximité de produits d'entretien ou d'hydrocarbures)

- Il est possible de se procurer des jerricans à usage alimentaire en pharmacie ou en magasin spécialisé en articles de camping- Les jerricans sont placés en hauteur et à l'ombre. L'eau y est renouvelée chaque jour.
- Si l'eau est conduite sur le lieu par l'intermédiaire d'un tuyau, il faut faire couler l'eau en quantité suffisante pour vider la totalité de la longueur du tuyau avant de remplir le jerrican. Ceci afin de vidanger l'eau qui aurait pu stagner à la chaleur, et favoriser le développement bactérien. > [Guide restauration collective plein air](#)

◆ MAITRISE

- Lavage rigoureux des mains, avant et après chaque étape
- Organiser un poste de lavage de mains : point d'eau potable, savon, brosse à ongle, torchon propre changé à chaque repas (ou papier absorbant à usage unique)
- Se former aux questions de cueillette (reconnaissance), de cuisine et de transformation (hygiène...)

● Cueillette

- Cueillette de plantes sauvages ou du jardin seulement si on est absolument certain de leur détermination, et toujours avec la présence d'un adulte expert en la matière, qui connaît bien les hauts risques de cette pratique, et peut évaluer les capacités de botanistes du groupe
- Cueillette de plantes du jardin seulement si on est absolument certain de leur détermination
- Ne pas cueillir sur : zones polluées, avec des pesticides ou des produits chimiques agricoles sont utilisés
- Se renseigner sur les zones de cueillette à éviter, ne pas cueillir en-dessous de 50 cm : dans les zones de pâturages ou près des maisons (douve, toxoplasmose) ; dans les zones concernées par l'échinococcose, ou la leptospirose.
- Ne pas mettre le compost des toilettes sèches sur les plantes que l'on va consommer (sauf au pied des arbres fruitiers), et donc ne pas ramasser les plantes qui ont poussées sur ces types de sol pour les consommer.
- Empêcher les animaux domestiques (chats, chiens...) de venir faire leurs besoins dans les zones de cueillette

● Ateliers cuisine et transformation

- Nettoyage minutieux des plantes, avec de l'eau potable, et du vinaigre blanc (il ne désinfecte pas, mais acidifie et permet d'éliminer les micro-insectes, par exemple)
- Cuisson des plantes dès que cela est possible
- Mettre en place la méthode HACCP, et les recommandations du Guide restauration collective plein air : « 5 M », traçabilité, marche en avant, chaîne du froid, plan de maîtrise sanitaire...
- Nettoyer, entretenir le matériel avant et après et chaque utilisation

● Pique-nique

- Choisir des produits stabilisés, transportés en glacière à 3°C pour ceux qui en ont besoins, et consommés dans les 3h maximum.
- Transporter l'eau potable dans des bouteilles ou jerricans de qualité alimentaire, placés à l'ombre, et en hauteur pour les jerricans
- Conditionner les produits dans un emballage adapté (propre, fermé, étanche...)
- Mettre en place un protocole de nettoyage du jerrican

3) PETITS ELEVAGES PEDAGOGIQUES

◆ CE QUE L'ON VEUT METTRE EN PLACE

- Faire des petits élevages pédagogiques d'animaux domestiques dans les Coins Nature : poules, canards, lapins, vers à soie, lombricompost...
- Faire des petits élevages pédagogiques d'insectes sauvages (non protégés) : coccinelles, phasmes, mante-religieuses, carabes...

◆ INTÉRÊTS ET ENJEUX ÉDUCATIFS

- Responsabiliser le public en lui apprenant à s'occuper d'êtres vivants
- Apprendre à respecter les animaux, et à répondre à leurs besoins physiologiques
- Voir l'évolution du cycle de vie d'un animal (naissance, reproduction...)
- Comprendre l'intérêt de certains élevages pour recycler les déchets alimentaires, et les transformer en engrais naturel : poules et lombricompost
- Faire des liens entre la vie des animaux domestiques et les animaux sauvages, ou encore avec les humains (nourriture, reproduction, milieu de vie...)

◆ RISQUES ET DANGERS

- Transmission de maladies : des animaux domestiques vers l'humain, de l'humain vers les animaux domestiques, et entre les animaux domestiques et sauvages (grippe aviaire...)
- Risques de blessures : morsures, griffures... et risques d'infections possibles ensuite
- Allergies du public à certains animaux
- Maltraitance animale par le public
- Prédation des animaux élevés

◆ LOIS, RÉGLEMENTATION ET RECOMMANDATIONS

- Arrêté du 16 novembre 2016 qualifiant le niveau de risque épizootique
- Arrêté du 16 mars 2016 relatif aux dispositifs associés.
- JORF n°115 du 18 mai 2004 : Décret n° 2004-416 du 11 mai 2004
- Arrêté ministériel du 11 août 2006 : liste des animaux domestiques
- Arrêté ministériel du 4 mai 2017

Définitions	<p>Il s'agit de différencier les animaux "domestiques" des animaux "non domestiques".</p> <ul style="list-style-type: none"> - Animaux "domestiques" : parmi eux : il y a une petite partie qui sont "de compagnie" - Animaux "non domestiques" : certains sont "protégés", d'autres sont "non protégés" mais parmi la capture de certains d'entre eux est tout de même interdite (ex : sangliers, ragondins, ou renards). Les insectes ne sont pas concernés par cette interdiction. > Anne-Marie REME, Service vétérinaire - DDSCPP
Captures et élevages d'animaux sauvages	<ul style="list-style-type: none"> - La capture, le transport, et la conservation d'animaux protégés sont interdits. En cas de doute, s'adresser au service de protection animale des directions départementales des services vétérinaires. > Le journal de l'animation : fiche pratique « accueillir un animal dans un ACM » - Dans le cadre des Accueils Collectifs de Mineurs : <ul style="list-style-type: none"> - Pour les espèces non protégées, il est possible d'avoir un accueil permanent ou temporaire à conditions de prévoir de bonnes conditions sanitaires, entre autres au niveau des vaccinations. Plusieurs arrêtés fixent la liste des espèces d'oiseaux, de reptiles, de mammifères ou d'insectes protégés sur l'ensemble du territoire. Contacter la DREAL. > JPA, spécial directeur - Les animaux sont sous la garde de l'organisateur, qui est responsable des dommages causés aux enfants, au personnel de l'accueil, ou aux personnes extérieures. Le contrat d'assurance doit couvrir ces dommages. > Le journal de l'animation : fiche pratique « accueillir un animal dans un ACM »
Élevage d'animaux domestiques	<p>Chapitre II, Article 3 : bien-être des animaux domestiques</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nul ne doit causer inutilement des douleurs, des souffrances ou de l'angoisse à un animal de compagnie. 2) Nul ne doit abandonner un animal de compagnie. <p>Article 4 : Détention d'animaux domestiques</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Toute personne qui détient un animal de compagnie ou qui a accepté de s'en occuper doit être responsable de sa santé et de son bien-être.

2) Toute personne qui détient un animal de compagnie ou s'en occupe doit lui procurer des installations, des soins et de l'attention qui tiennent compte de ses besoins éthologiques, conformément à son espèce et à sa race, et notamment :

- a) Lui fournir, en quantité suffisante, la nourriture et l'eau qui lui conviennent ;
- b) Lui fournir des possibilités d'exercice adéquates ;
- c) Prendre toutes les mesures raisonnables pour ne pas le laisser s'échapper.

3. Un animal ne doit pas être détenu en tant qu'animal de compagnie si :

- a) Les conditions visées au paragraphe 2 ci-dessus ne sont pas remplies ou si,
- b) Bien que ces conditions soient remplies, l'animal ne peut s'adapter à la captivité > JORF n°115 du 18 mai 2004 : Décret n° 2004-416 du 11 mai 2004

- L'enrichissement du milieu est également nécessaire au bien-être animal (jeux, espaces différents...)
- Le choix des animaux selon leur caractère est important, notamment pour les chiens : docile, et calme.
- Il n'est pas nécessaire qu'un responsable détienne un certificat de capacité, car les espèces que vous citez ne sont pas des animaux de compagnie (chiens chats lapins nains cobayes...) mais d'autres animaux domestiques. L'arrêté ministériel du 4 avril 2014 ne s'applique donc pas à l'activité que vous projetez.

> Anne-Marie REME, Service vétérinaire - DDSCPP

DANS LE CADRE DES ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS

- Aucun texte général ne régit la présence d'animaux dans un ACM. Une seule précision concerne les cuisines, locaux de restauration ou d'entreposage de denrées alimentaires, où la présence d'animaux est interdite. Cependant, il convient de respecter certaines règles et de vérifier au préalable auprès des parents si les enfants ne sont pas allergiques à certains animaux.

- Précautions à prendre selon les types d'animaux :

- > Chiens et chats : présence du maître, vaccinations à jour, attention aux risques griffures, ou de morsures (rage)
- > Rongeurs : attention aux risques de morsures
- > Oiseaux : risque de psittacose, maladie présente dans les fientes (attention lors du nettoyage des cages), et de grippe-aviaire (voir ci-dessus)
- > Tortues aquatiques : des salmonelles peuvent être développées dans l'eau (vérifier que les mains ne sont pas portées à la bouche après avoir touché l'eau) > Le journal de l'animation : fiche pratique « accueillir un animal dans un ACM »

VOLAILLES

Toute personne qui élève des volailles est concernée par les précautions de lutte contre la grippe aviaire (*même pour un petit élevage non commercial*)

Dans une commune en risque élevé : Confiner les volailles ou mettre en place des filets de protection

Dans tous les cas :

- Exercer une surveillance quotidienne sur les animaux.
- Clôturer la basse-cour
- Si mortalité anormale : conserver les cadavres dans un réfrigérateur en les isolant et en les protégeant, et contactez votre vétérinaire ou la direction départementale en charge de la protection des populations.
- Protéger les stocks d'aliments des oiseaux sauvages, ainsi que l'accès à l'approvisionnement en aliments et en eau de boisson de vos volailles (donc les animaux mangent et boivent à l'intérieur du poulailler).
- Aucune volaille ne doit entrer en contact avec des oiseaux sauvages ou des volailles d'un élevage professionnel.
- Limiter l'accès de la basse-cour aux personnes indispensables à son entretien
- Ne pas se rendre dans un élevage de volailles sans précautions particulières
- Protéger et entreposer la litière neuve à l'abri de l'humidité et de toute contamination, et de cadavres
- Ne pas épandre les fientes et le fumier avant une période de 2 mois de stockage
- Réaliser le nettoyage régulier des bâtiments et du matériel utilisé, avec de l'eau propre

> Renforcement des mesures de biosécurité pour la lutte contre l'influenza aviaire dans les basses cours > Ministère de l'Agriculture

- IAHP (=Grippe aviaire) : la France est maintenant en risque négligeable.

> Arrêté ministériel du 4 mai 2017

Surveiller les communiqués de presse que nous faisons paraître sur le site de la Préfecture pour suivre au plus près cette maladie contagieuse.

- L'élevage de volailles doit être déclaré en mairie.
- Le canard est une espèce très sensible à l'IAHP, et aux salmonelles. je vous déconseille d'en détenir. Il ne faut de toute façon pas mélanger cette espèce à d'autres volailles.

- Zoonoses : parler de la transmission inter-espèces de germes, dans les deux sens > Anne-Marie REME, Service vétérinaire - DDSCPP

◆ MAITRISE : POUR LA CAPTURE ET L'ÉLEVAGE D'ANIMAUX SAUVAGES

- Ne pas capturer, transporter, ou élever d'animaux sauvages protégés, ni d'animaux sauvages non protégés qui dont ces manipulations sont interdites.
- Pour les espèces non protégées, il est possible dans le cadre des Accueil Collectifs de Mineurs d'avoir un accueil permanent ou temporaire à conditions de prévoir de bonnes conditions sanitaires, entre autres au niveau des vaccinations. Plusieurs arrêtés fixent la liste des espèces protégés (contacter la DREAL).

◆ MAITRISE : POUR LES ÉLEVAGES D'ANIMAUX DOMESTIQUES

● À retenir sur l'interdiction

- Interdire la présence des animaux dans les cuisines, locaux de restauration ou d'entreposage de denrées alimentaires, mais aussi des endroits de jeux et de repos.

● À mettre en place en amont

- Aller sur le site de la Préfecture pour suivre l'évolution de la maladie et des préconisations
- Se former, et faire appel à un animateur spécialisé afin d'être accompagné
- Se renseigner sur les besoins physiologiques de l'animal avant de l'accueillir (alimentation, besoin d'espace, maladies...), et adapter les conditions d'élevages
- Faire vérifier les vaccinations et allergies des participants, et se renseigner auprès des parents sur d'éventuels déficits immunitaires des enfants liés à des pathologies chroniques.
- Respecter toutes les recommandations pour éviter la grippe aviaire

● À mettre en place dans l'action

- Application de règles d'hygiène rigoureuses pour les animaux : nettoyer régulièrement leur espace, éviter que leur nourriture et leur eau soit souillée
- Application de règles d'hygiène rigoureuses pour le matériel touché par les animaux : protocole de lavage
- Application de règles d'hygiène rigoureuses pour les humains : afficher un mode de lavage-désinfection des mains avant et après les soins aux animaux (lavage pendant 1 minute, du savon désinfectant, en frottant entre chaque doigt et jusqu'aux avant-bras, rinçage, et séchage avec torchon propre)
- Adapter la manipulation pour chaque animal, en expliquant les risques de blessures (attention aux dents du lapin, griffes des chats, morsures des chiens, éviter le bec de la poule sur les yeux ou les boucles d'oreilles...)

4) MARES PEDAGOGIQUES ET IRRIGATION

◆ CE QUE L'ON VEUT METTRE EN PLACE

- Mettre en place des mares pédagogiques dans les Coins Nature, et y mener des animations
- Créer des espaces de stockage de récupération d'eau de pluie, pour irriguer les jardins

◆ INTÉRÊTS ET ENJEUX ÉDUCATIFS

- Apprendre les techniques pour créer ou restaurer une mare
- Faire un chantier collectif pour créer la mare : renforcer les liens entre les personnes, impliquer les habitants et les utilisateurs dans le projet de Coin Nature
- Favoriser la biodiversité de la faune et la flore liées aux zones humides, qui sont en perte de vitesse sur le territoire Français
- Faire découvrir la richesse de la biodiversité de ces zones humides
- Étudier le cycle du vivant, et de ses différents stades : passage de la larve à l'adulte chez différents insectes, amphibiens...
- Récupérer l'eau de pluie pour irriguer les jardins, et sensibiliser à la gestion durable de l'eau

◆ RISQUES ET DANGERS

- Risque de noyade
- Risque de disséminer des moustiques nuisants, dont les moustiques tigres, qui de plus peuvent être vecteurs de maladies graves d'origine intertropicale (Chickungunya, Dengue, Zika), et contagieuses.
- Risques de blessure lors du chantier
- Risque de la pollution de l'eau, ou d'eau stagnante qui
- Invasion de plantes ou animaux envahissantes ou exotiques
- Nuisances sonores pour le voisinage (chant des amphibiens, par exemple)
- Risque que les enfants boivent de l'eau stockée non potable
- Problèmes techniques tels que la non étanchéité, ou les bords non accessibles ou mal aménagé : risque pédagogique d'échec et de démotivation

◆ LOIS, RÉGLEMENTATION ET RECOMMANDATIONS

- Norme NF P01-012, du Décret n° 2004-924 du 1er septembre 2004
- Réglementation sur les piscines privées : norme NF P90 306
- Application de l'Arrêté du 1 août 2006 : dispositions relatives à l'accessibilité aux personnes handicapées en extérieur
- Règlement sanitaire de l'Ardèche : Arrêté Préfectoral du 31.12.79, modifié les 28.6.83, 20.2 et 25.9.84
- Fiche technique N°4 La Sécurité : Conseil d'Architecture, d'Urbanisme, et de l'Environnement de l'Oise

Création d'une mare

- Faire un effort d'information auprès des riverains et voisins pour s'assurer qu'il n'y aura pas de problèmes liés aux nuisances sonores
- Éviter d'introduire des espèces invasives et/ou exotiques
- Respecter une distance entre les champs cultivés et la mare > FCPN, livret Créer une mare
- Interdiction de construire une mare à moins de 35 m. des points d'eau (sources, puits, forages conduites...) et à moins de 50 m. des habitations (sauf installation de camping à la ferme) > Fiche N° 635506 : Je veux créer une mare, quelle est la réglementation ? – 2009

ARTICLE 92 - MARES ET ABREUVOIRS

La création des mares ne peut se faire qu'avec autorisation du maire. (...) Elle est, en outre, interdite à moins de (...) 50 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou des établissements recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme. > Règlement sanitaire de l'Ardèche : Arrêté Préfectoral du 31-12-79, modifié les 28-6-83, 20-2 et 25-9-84

PERMIS DE CONSTRUIRE

Les travaux créant une nouvelle construction sont celles indépendantes de tout bâtiment existant. Elles doivent être précédées de la délivrance d'un **permis de construire**, à l'exception :
> des constructions dispensées de toute formalité comme les piscines de moins de 10 m²

	<p>DÉCLARATION PRÉALABLE DE TRAVAUX</p> <p>- Pour la construction d'une piscine dont le bassin a une superficie inférieure ou égale à 100 m² non couverte, ou dont la couverture (fixe ou mobile) a une hauteur au-dessus du sol inférieure à 1,80 m : > www.service-public.fr/particuliers/vosdroits</p>
<p>Risque de noyade</p>	<p>Les mares pédagogiques ne font pas l'objet d'une réglementation particulière, mais est cependant pour limiter sa responsabilité, il est préconisé de croiser les 3 réglementations et normalisations suivantes :</p> <p>1) APPLICATION DE LA NORME NF P01-012</p> <p>- Dans le cas où la mare est à proximité immédiate d'un bâtiment, il est nécessaire d'implanter un garde-corps : intégré ou fixé de manière sûre, rigide et d'une résistance appropriée, placés à une hauteur d'1 m-1,10 m, avec une plaine de butée de 10-15 cm, une main-courante et une lisse intermédiaire, ou tout autre moyen assurant une sécurité équivalente.</p> <p>2) APPLICATION DE L'ARRÊTÉ DU 1 AOÛT 2006</p> <p>Dispositions relatives à l'accessibilité aux personnes handicapées en extérieur :</p> <p>- Si la hauteur de chute est supérieure à 1 m, prévoir un garde-corps selon la norme NF P01-012</p> <p>- Si la hauteur de chute est supérieure à 40 cm, prévoir un dispositif de protection d'une hauteur minimale d'1 m. (main courante, plantations...)</p> <p>- Si la pente est inférieure à 40 cm de largeur pour 90 cm de hauteur, il n'y a pas de dispositif de protection à mettre en place.</p> <p>3) APPLICATION DE LA NORMALISATION SUR LES PISCINES PRIVATIVES : NORME NF P90 306</p> <p>- Norme NF P90 306 : barrières de protection et moyens d'accès au bassin dans le cas où la mare est accessible aux enfants en bas-âge.</p> <p>> La barrière doit être construite pour empêcher le passage d'un enfant de moins de 5 ans par enjambement, ou escalade, ou par ouverture intentionnelle des moyens d'accès.</p> <p>> Elle doit aussi être sans danger pour les utilisateurs, adultes ou enfants (ni coupure, ni coincement, ni piqure, ni blessure)</p> <p>> Clôture : hauteur de 1,22 m. par rapport au sol fini, ou 1,10 m. par rapport à la traverse basse.</p> <p>> Accès : par portillon sécurisé avec fermeture automatique et déverrouillage combinant 2 actions, pour éviter le déverrouillage non intentionnel, ou intentionnel pour les enfants de moins de 5 ans.</p> <p>> La barrière, poteaux et moyens d'accès doivent résister aux chocs équivalents à un poids de 50 kg.</p> <p>> Les matériaux pris en compte sont : bois, métaux, plastique, verre, textiles et treillis plastiques.</p> <p>> L'accès à la mare est encadré par un adulte de l'établissement qui accompagne le groupe d'élèves. > Guide pour la conception et l'entretien d'une mare pédagogique</p> <p>- En cas de problème, c'est le propriétaire du terrain qui peut voir sa responsabilité engagée. Dans le cas des terrains communaux, c'est le maire qui est responsable. S'il s'agit de visites, notamment de groupes d'enfants, la responsabilité des encadrants est engagée, mais cela n'exclut pas forcément celle des propriétaires.</p> <p>- Les mesures de sécurité obligatoires concernant les piscines depuis le 1^{er} janvier 2006 ne s'appliquent plus aux mares. Il n'y a aucune réglementation spécifique concernant la sécurité.</p> <p>- Possibilités qui améliorent la sécurité :</p> <p>> Limiter la hauteur d'eau à 80 cm maximum, ce qui nécessitera sans doute plus d'entretien (...)</p> <p>> Circonscrire la zone la plus profonde au centre du bassin, le pourtour est constitué de berges en pente douce</p> <p>> Planter une végétation assez dense sur les berges en pente douce, ce qui créera une barrière > Fiche technique N°4 La Sécurité : Conseil d'Architecture, d'Urbanisme, et de l'Environnement de l'Oise</p>
<p>Stockage de l'eau</p>	<p>RÈGLEMENT SANITAIRE ET LUTTE ANTI-INSECTES</p> <p>ARTICLE 10 - Les puits :</p> <p>(...) L'orifice des puits est protégé par une couverture surélevée, le dispositif étant suffisamment étanche pour empêcher notamment la pénétration des animaux et des corps étrangers, tels que branches et feuilles.</p> <p>ARTICLE 12 - Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie :</p> <p>Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treillage métallique inoxydable à mailles de 1 mm au maximum pour empêcher les insectes et petits animaux d'y pénétrer. (...)</p> <p>ARTICLE 92 - Mares et abreuvoirs :</p> <p>Les mares et fossés à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire. (...) Toutes mares ou fossés reconnus nuisibles à la Santé Publique, doivent être comblés par le propriétaire, à la demande de l'autorité sanitaire, l'évacuation des eaux étant normalement assurée.</p>

Article 121 – Insectes :

Les bassins d'ornement et d'arrosage, vases, auges pour animaux et récipients divers doivent être vidés complètement et nettoyés une fois par semaine au moins (si eaux stagnantes). Les bassins de relais des eaux autres que les eaux potables doivent être recouverts.

Les citernes inutilisées doivent être supprimées ; il en est de même pour les réservoirs, abreuvoirs abandonnés. (...) le tuyau d'aération doit être muni d'une toile métallique inoxydable. Les pièces d'eau, telles que mares, fosses à eau, voisines des habitations sont l'objet de mesures larvicides régulières, telle que désherbage, destruction par poissons, épandage de produits larvicides agréés (...). > *Règlement sanitaire de l'Ardèche : extraits concernant la lutte contre les insectes : Arrêté Préfectoral du 31-12-79, modifié les 28-6-83, 20-2 et 25-9-84*

◆ MAITRISE

● Création d'une mare

- Les mares n'ont plus besoin de respecter la réglementation de piscines individuelles, mais les risques d'accidentologie font que la responsabilité est grande, donc il semble plus prudent de se baser dessus.
- Demande au maire : cohérence du projet avec les règlements d'urbanisme.
- Respecter les recommandations pour créer une mare : distance par rapport aux bâtiments et autres points d'eau, taille et profondeur, déclaration préalable de travaux.
- Penser aux questions importantes de la sécurité, sans omettre l'aspect esthétique et le respect du patrimoine.
- Faire appel à des animateurs spécialisés sur le sujet, et former les équipes, avant de commencer le projet.

● Risque de noyade

- Mettre en place tout ce qui est nécessaire pour éviter les dangers qui sont prévisibles.
- Mise en place de barrières de protection et moyens d'accès au bassin dans le cas où la mare est accessible aux enfants de moins de 5 ans : barrières ou grillage solides ne présentant pas de danger, de minimum 1,22 m, par portillon sécurisé avec fermeture automatique et déverrouillage combinant 2 actions (voir fermé à clé pour limiter l'accès), l'ensemble avec des matériaux autorisés (bois, métaux, plastique, verre, textiles et treillis plastiques), et résistant à un choc d'un poids de 50 kg.
- Pente est inférieure à 40 cm de largeur pour 90 cm de hauteur, sinon mise en place d'un garde-corps correspondant aux normes
- L'accès à la mare est encadré par un adulte de l'établissement qui accompagne le groupe d'élèves (fermé à clé, ou nécessitant une double action pour l'ouvrir)
- Mettre en place un affichage à proximité du bassin, avec des consignes claires, qui expliquent les risques de noyade et de glissade, en rappelant que rien n'est plus efficace que la surveillance des adultes (le défaut de surveillance n'est pas considéré systématiquement comme à caractère imprévisible et irrépressible).
- Expliquer aux enfants les règles de sécurité à respecter lors des animations au bord de la mare : rester au bord sans pénétrer dans l'eau, ne pas courir autour de la mare, être calme et attentif pour observer le vivant...

● Stockage de l'eau et prolifération d'insectes dont le moustique tigre

- Faire en sorte qu'il y ait une biodiversité suffisante dans l'écosystème de la mare, pour que des prédateurs de moustiques dont le moustique tigre (amphibiens, poissons... en évitant les espèces exotiques) puissent le réguler => nécessite de la compétence technique dans l'équipe d'animation du Coin Nature
- Vérifier et réguler la quantité de larves de moustique présentes dans l'eau régulièrement, en prélevant une bonne partie avec une épuisette, sans tuer d'autres espèces.
- Couvrir les contenants où récupérations d'eau de moustiquaires, les vider régulièrement.
- Curer les fosses à eau stagnante régulièrement.
- Se renseigner sur les solutions pour éviter la prolifération de moustiques, et les risques des maladies.
- Sensibiliser le public et les équipes sur les précautions à effectuer au quotidien, pour éviter les eaux stagnantes ou peuvent de reproduire les moustiques (en utilisant la mallette pédagogique de l'ARS, par exemple).
- Faire un effort d'information auprès des riverains et voisins pour s'assurer qu'il n'y aura pas de problèmes liés aux nuisances sonores (chants des grenouilles)

CONCLUSION

En ce qui concerne les questions de réglementation des activités proposées dans les Coins Nature, beaucoup de choses sont liées à **l'aménagement**. En effet, plus on transforme ce qui était naturel, plus notre responsabilité est engagée dans la façon d'aménager l'espace.

Les 4 sujets que j'ai choisi de traiter sont des sujets sensibles, et les risques de ces activités sont réels, à différents niveaux : pour les participants, pour l'équipe encadrante, pour le voisinage, ou encore pour l'environnement.

Les intérêts éducatifs sont également importants, et ils représentent selon moi des enjeux forts de l'éducation à l'environnement. Construire des cabanes, observer le vivant dans une mare, élever des animaux, ou encore faire de la cueillette et de la cuisine, sont des choses certes à risque, mais qu'il me semble très important de continuer à faire en animation nature !

Malheureusement, on peut s'interdire de les faire (« je crois que c'est interdit ») ou les faire mal, par peur ou par méconnaissance de la réglementation.

Le but de ce travail est d'éclairer les acteurs des Coins Nature sur les choses possibles ou non, et de leur proposer des solutions de maîtrise qui me semblent les plus adaptées. Je ne l'ai pas fait seule, mais avec le regard croisé et en concertation avec mes collègues de l'association Le Mat 07, l'Agence Régionale de Santé (partie sur les moustiques tigres), et plusieurs personnes de la DDCSPP, pour que toutes ces personnes puissent apporter des compléments et vérifier la pertinence de mes propositions.

Mais la réglementation évolue en permanence, et ce document ne remplace pas la compétence des personnes spécialisées sur chacun des sujets traités. J'invite donc les structures à s'informer régulièrement, à se former, et à travailler avec des éducateurs à l'environnement qui maîtrisent la technique et se mettent à jour au fur et à mesure des réglementations, à propos des sujets sur lesquels ils sont spécialisés.