

# ACCUEIL COLLECTIF DE MINEURS EN CAMPING

D'une manière générale, le camping est librement pratiqué hors de l'emprise des routes et voies publiques avec l'accord du propriétaire.

## Le camping est néanmoins interdit :

- sur le rivage de la mer.
- dans un rayon de 200 mètres de points d'eau captée pour la consommation.
- dans un site classé, inscrit ou protégé et à moins de 500 mètres d'un monument historique.

La pratique du camping peut être interdite également par arrêté municipal dans certaines zones. L'organisateur devra se renseigner auprès de la municipalité et, le cas échéant, du propriétaire privé avant d'implanter un camp.

## Règles générales d'urbanisme concernant les camps fixes (Code de l'Urbanisme art. R443-6 et suivants) :

- si la personne physique ou morale reçoit de façon habituelle sur un terrain soit plus de 20 campeurs sous tentes, soit plus de 6 tentes ou caravanes à la fois, elle doit alors au préalable avoir obtenu une autorisation d'aménager le terrain et un arrêté de classement (camping classé).
- si elle n'a pas vocation à recevoir une clientèle de passage, il s'agit alors de camps fixes de mineurs non soumis au régime d'autorisation et à obligation de classement. Toutefois, le propriétaire du terrain est tenu d'effectuer une déclaration en mairie (art. R.443-6-4). De plus, si ces installations comportent des constructions soumises à permis de construire, celui-ci est obligatoire.

## Hygiène alimentaire dans les ACM sous tente :

L'arrêté interministériel du 29 septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté incluant les « camps, centres et établissements de vacances ».

Or l'application de ce texte aux camps de vacances sous tente soulève des difficultés dans la mesure où ce type d'accueil présente des caractéristiques différentes des établissements de restauration collective par le fait notamment qu'il ne dispose pas de cuisine fixe dans des locaux. Il convient alors pour les organisateurs et les directeurs de se référer à [l'instruction JS du 09 juillet 2002](#) relative à l'hygiène dans les séjours de vacances sous tente et dont l'annexe développe une série de recommandations portant sur :

- La sensibilisation de l'ensemble de ceux qui participent à la confection des repas à la nécessité du respect de ces normes et recommandations
- Les installations nécessaires à la préparation des repas
- L'approvisionnement, le transport et l'entreposage des denrées alimentaires
- L'approvisionnement en eau potable
- Le mode de conservation des aliments et plus particulièrement le respect des températures fixées pour endiguer ces toxi-infections
- Le type de nourriture conseillée en camp sous tente