



PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

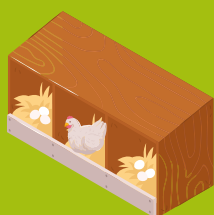
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Engager mon établissement dans un projet agricole pédagogique

Ce qu'il faut savoir !

Ce guide s'adresse à toute structure collective qui souhaite mettre en place un projet pédagogique du type poulailler, jardin, rucher ou compost de proximité.

POULAILLER
PÉDAGOGIQUE



JARDIN
PÉDAGOGIQUE



RUCHER
PÉDAGOGIQUE



COMPOSTEUR
DE PROXIMITÉ



Différentes réglementations s'appliquent et témoignent des liens étroits entre la santé humaine, celle des animaux et l'état écologique global, ce qui correspond au concept *One Health* ("une seule santé" en français).

Un certain nombre de précautions sont à prendre et des règles à respecter.

Il est donc nécessaire d'avoir une vision globale pour bien comprendre les enjeux que recouvre votre projet.

POULAILLER PÉDAGOGIQUE



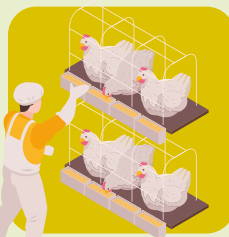
CE QUE JE PEUX FAIRE



DÉMARCHE ADMINISTRATIVE

Déclarer vos volailles sur le site *Mes démarches*/Déclarer la détention de volailles. Cela permet de détecter le plus rapidement possible les maladies et de s'assurer qu'elles ne circulent pas.

LES POINTS DE VIGILANCE



BIOSÉCURITÉ

Respecter les mesures de biosécurité: surveillance quotidienne, accès, nettoyage...



ALIMENTATION

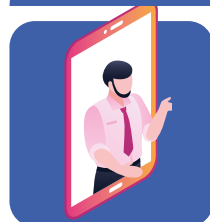
Les poules doivent être nourries comme des animaux d'élevage, pour éviter la propagation de maladies animales via les aliments.

L'usage de déchets de cuisine et de table, même uniquement végétaux, est donc strictement interdit.

RUCHER PÉDAGOGIQUE



À FAIRE



RÉGLEMENTATION

- Déclaration des ruches obligatoire sur le site du ministère de l'agriculture pour obtenir un NAPI (Numéro d'apiculteur).
- Des réglementations locales peuvent exister: renseignez-vous auprès de la mairie et de la DDPP (Direction départementale en charge de la protection des populations).

- Renseignez-vous sur les ruchers déjà existants aux alentours.
- Dans le cas d'établissements scolaires, il est recommandé de prévenir la collectivité du ressort territorial et la Direction des services départementaux de l'Éducation nationale.

CE QUE JE PEUX FAIRE



CONSOMMATION

Vous pouvez consommer votre miel dans un cadre privé.

VENTE

- Un numéro SIRET est nécessaire pour la vente ou cession de miel de la ruche hors du cadre familial: déclaration auprès du Centre des formalités des entreprises (CFE) de la chambre d'agriculture.
- Respect des règles en matière d'étiquetage.

POTAGER PÉDAGOGIQUE OU DE PROXIMITÉ



À SAVOIR



STATUT

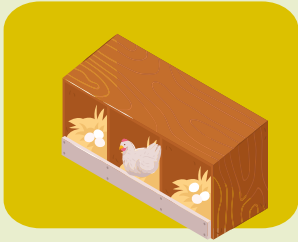
En l'absence de vente ou de cession, l'activité du potager n'est pas une activité économique soumise aux règles de la mise sur le marché.

CE QUE JE PEUX FAIRE



CONSOMMATION DES LÉGUMES ET FRUITS

L'approvisionnement direct en légumes d'un restaurant collectif en provenance du potager pédagogique où il est situé peut être accepté si sa gestion est incluse dans le plan de maîtrise sanitaire du restaurant et placée sous la responsabilité de la même personne.



SITUATION

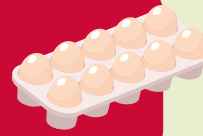
Les abords de tout local préparant des aliments (restaurant scolaire) doivent être pris en compte dans l'évaluation et la maîtrise des risques sanitaires (flux de personnes, d'aliments, de déchets, activités à risque).



ATELIER

Vous pouvez utiliser les œufs dans des ateliers pédagogiques. Les préparations non consommées sur place par les participants sont détruites à l'issue de l'atelier.

CE QUE JE NE PEUX PAS FAIRE



VENTE

La commercialisation et la cession des œufs auprès du consommateur final sont interdites.

- Pour être commercialisés, les œufs doivent être classés, marqués et emballés par des centres d'emballages agréés afin d'en assurer la traçabilité.

POUR EN SAVOIR PLUS



LES POINTS DE VIGILANCE



FORMATION

Au sein de l'établissement, une formation efficace des

équipes et des élèves afin de diffuser les informations et savoir réagir dans différentes situations.

- Mise en place d'un protocole en cas de piqûre d'abeille et de prévention pour les personnes allergiques est fortement recommandée.
- Recommandation : assurer les ruches auprès d'un assureur spécialisé.

GESTION DES RUCHES

- Désigner un responsable et un suppléant.
- Organisation en interne: il est important de bien appréhender les différentes tâches à mener au fil d'une année apicole.

SUIVI

- Contrôler la bonne santé de vos colonies. En cas de problème, consultez un organisme à vocation sanitaire ou un vétérinaire compétent en pathologie apicole.



POUR EN SAVOIR PLUS



LES POINTS DE VIGILANCE



UTILISATION DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Les seuls produits autorisés dans les jardins amateurs ou familiaux sont :

- les produits de biocontrôle,
- les produits utilisables en agriculture biologique,
- les produits à faible risque.



RISQUES DE CONTAMINATION

Veillez à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination :

- eau potable pour arroser et nettoyer les végétaux,
- jardiniers en bonne santé et formés aux risques en matière d'hygiène,
- isoler les jardins potagers par une clôture est recommandé,
- déchets et substances dangereuses entreposés et manipulés avec soin,
- produits phytosanitaires et biocides correctement utilisés.

Prise en compte par l'établissement de restauration dans son analyse de certains dangers, en particulier le danger échinococcose.

CE QUE JE NE PEUX PAS FAIRE



UTILISATION DU COMPOST DE PROXIMITÉ

Le compost issu des déchets de cuisine et de table produits par le restaurant ne peut pas être utilisé pour les cultures destinées à la consommation humaine.

POUR EN SAVOIR PLUS



COMPOST DE PROXIMITÉ



À SAVOIR



DÉFINITION

Seuls les déchets et cuisines de table peuvent faire l'objet d'un compostage de proximité, qu'ils soient ou non d'origine animale.

CE QUE JE PEUX FAIRE



QUI, COMBIEN, OÙ?

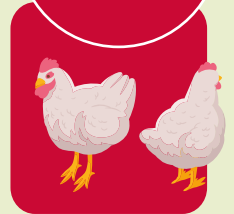
- **Apporteurs**: individuels et tout établissement disposant d'une cuisine qui prépare ou sert des repas (ex: établissement scolaire, petit hôpital,

établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, restaurant commercial).

- **Quantité hebdomadaire limitée**: une tonne de déchets de cuisine par semaine maximum.

- **Valorisation locale du compost**: cantons et intercommunalités limitrophes.

CE QUE JE NE PEUX PAS FAIRE



Les fientes d'un poulailler pédagogique ne peuvent pas y être incorporées.

POUR EN SAVOIR PLUS



POUR DES COMPLÉMENTS D'INFORMATION

Je veux mettre en place un poulailler pédagogique

Les fiches de l'ITAVI

Instruction technique DGAL/SDSSA

Je veux mettre en place un jardin pédagogique de proximité

Plaquette hygiène en production primaire végétale de la DRAAF Occitanie

Guide de bonnes pratiques d'hygiène fruits et légumes frais non transformés du CTIFL

Je veux installer un rucher pédagogique

La page du ministère dédiée aux abeilles

Institut de l'abeille

ADA Occitanie

GDS apicole

FRGDS Occitanie

Je veux composter mes déchets

La page du ministère dédiée aux sous-produits animaux.

Ademe

Fiche technique Compostage de proximité

DRAAF Occitanie

Unité Coordination en santé publique vétérinaire
Cité administrative
Boulevard Armand Duportal
31074 Toulouse Cedex

☎ 05 61 10 61 10

🌐 www.draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr

@ sral-coordination.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr