

PANDÉMIE GRIPPALE

GUIDE PRATIQUE

POUR LES

AGRICULTEURS



- p.3 ► QU'EST-CE QU'UNE PANDÉMIE GRIPPALE
- p.3 ► POURQUOI FAUT-IL S'Y PRÉPARER ?
- p.4 ► COMMENT LE VIRUS DE LA GRIPPE SE TRANSMET-IL ?
- p.5 ► COMMENT SE PROTÉGER ?
 - p.5 LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE
 - p.5 LES TYPES DE MASQUES À UTILISER
 - p.6 ÉLIMINATION DES MASQUES, MOUCHOIRS ET GANTS
 - p.6 HYGIÈNE DES LOCAUX
 - p.6 PROTECTION DE L'EXPLOITATION
- p.7 ► COMMENT SE PRÉPARER ?
 - p.7 DEGRÉ DE DÉPENDANCE DE L'EXPLOITATION, FOURNISSEURS D'AMONT ET VENTE DE PRODUITS PÉRISSABLES OU D'ANIMAUX VIVANTS
 - p.7 IMPACT PAR TYPE DE PRODUCTION/ACTIVITÉ ET COMMENT SE PRÉPARER
- p.9 ► SOLIDARITÉ ET ENTRAIDE
- p.9 ► COORDINATION PAR LES INSTANCES PROFESSIONNELLES
- p.9 ► RÔLE DE LA MSA

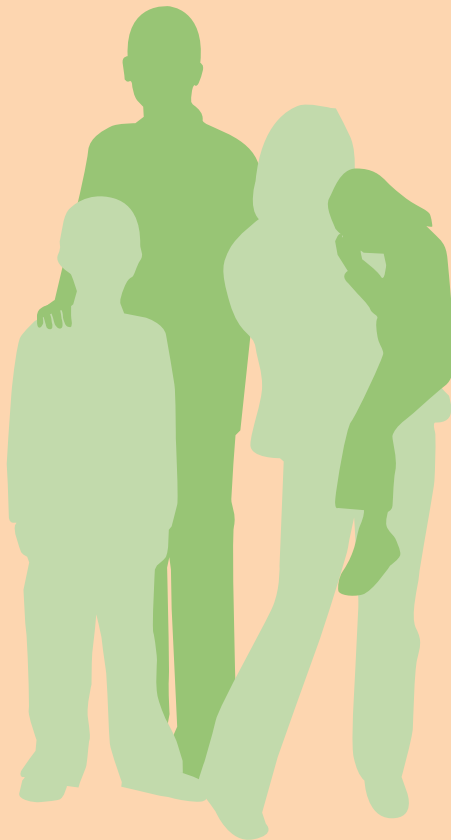


INTRODUCTION

Il est important de distinguer :

- ▶ L'Influenza aviaire qui est une maladie animale due à un virus aviaire et qui n'est transmissible à l'homme que dans des conditions exceptionnelles ; on parle alors de grippe aviaire ;
- ▶ La grippe humaine qui est due à un virus humain et qui peut être soit saisonnière, soit pandémique.

Alors que la prévention et la lutte contre l'influenza aviaire mobilisent essentiellement les exploitations avicoles, la préparation à une pandémie grippale concerne l'ensemble de la société et donc l'ensemble des exploitations agricoles.



QU'EST CE QU'UNE PANDÉMIE GRIPPALE ?

La grippe est une infection respiratoire aiguë, contagieuse, d'origine virale. Des épidémies saisonnières surviennent chaque année, avec la circulation d'une ou plusieurs souches contre lesquelles la population possède une certaine immunité, acquise par la vaccination ou par une circulation passée récente. Une épidémie saisonnière hivernale peut toucher 5 à 15 % de la population. Le délai d'incubation est de un à sept jours et les signes cliniques durent cinq à dix jours. Le malade est contagieux 24 à 48 heures avant l'apparition des signes cliniques et le demeure pendant la période symptomatique de la maladie. L'excrétion du virus par le malade est maximale au moment de la montée de fièvre initiale.

Une pandémie grippale se définit par une diffusion rapide et géographiquement très étendue (plusieurs continents ou monde) des cas de grippe, accompagnée d'un nombre important de cas graves et d'une mortalité élevée. Elle résulte de l'introduction dans l'espèce humaine, le plus souvent à partir d'un réservoir animal, d'un virus grippal complètement nouveau, vis-à-vis duquel la population n'est pas encore immunisée.

Au XX^e siècle on a dénombré trois pandémies grippales : En 1918-1919, la pandémie dite de la "grippe espagnole" (virus A H1N1) a touché le monde entier. Les estimations disponibles sur le site de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) indiquent qu'au moins 40 millions de personnes en sont décédées. Les pandémies suivantes ont été beaucoup moins sévères : en 1957-58, la « grippe asiatique » (virus A H2N2) et en 1968-69, la "grippe de Hong-Kong" (virus A H3N2)

POURQUOI FAUT-IL S'Y PRÉPARER ?

Une pandémie grippale évolue classiquement en vagues successives de 8 à 12 semaines, séparées de quelques mois.

L'Institut de veille sanitaire estime que le nombre de malades pourrait être compris entre 15 et 35 % de la population; ce qui correspondrait, en France, en l'absence de toute mesure, à un nombre de malades compris entre 8,9 et 20,9 millions.

Selon le virus, les symptômes peuvent être beaucoup plus sévères que ceux de la grippe saisonnière. Le nombre de décès pourrait être de 91 000 à 212 500.

Les autorités prendront des mesures pour limiter la contagion telles que la fermeture des crèches et des écoles, l'interruption de certains moyens de transport collectif et des rassemblements de personnes et la limitation des déplacements.

De plus, les pouvoirs publics ont prévu un important plan de communication à l'intention du grand public (télévision, presse, radio...) pour l'informer de la conduite à tenir pendant une situation de pandémie.

Les cas n'interviennent pas tous en même temps mais, au pic de la pandémie, 10 % de la population peut être malade.

Les malades ne doivent pas se rendre à leur travail non seulement du fait de leur état physique mais aussi du fait qu'ils sont contagieux pour les autres. Ils vont être absents une à deux semaines.

À ces malades, s'ajoutent les personnes qui ne peuvent pas se rendre à leur travail parce qu'elles doivent prendre soin d'un proche malade ou que les écoles étant fermées, elles doivent garder leurs enfants à la maison. D'autres pourront être retenues chez elles du fait de restrictions dans les transports en commun.

Cet absentéisme élevé et les mesures prises pour limiter la contagion perturberont l'ensemble de l'activité économique et sociale du pays. Compte tenu de la contagiosité du virus grippal et de la multiplicité des mouvements de personnes entre les pays, tous les pays sont menacés d'être atteints par le virus pandémique à partir du moment où il sera apparu, quel que soit le lieu de son émergence.

Conséquences pour l'exploitation agricole

Parmi les perturbations de l'activité économique, celles qui pourraient avoir le plus d'impact sur l'exploitation agricole concernent les entreprises en amont ou en aval et les transports routiers de marchandises, qui risquent de remettre en cause les approvisionnements en intrants ou l'écoulement de la production.

Les conséquences peuvent être particulièrement lourdes pour les produits dont les possibilités de stockage sont limitées ou qui doivent être écoulés dans des délais précis : aliments du bétail, fruits et légumes, lait, volailles.

Si au niveau de l'ensemble de la société, on envisage des taux d'absentéisme de l'ordre de 25 à 50 %, cela correspond à des moyennes. Mais au niveau d'une exploitation agricole familiale avec un ou deux actifs, cela peut se traduire par un taux d'absentéisme de 100 %, c'est à dire qu'aucun des membres de la famille n'est en mesure de faire tourner l'exploitation pendant une à deux semaines.

COMMENT LE VIRUS DE LA GRIPPE SE TRANSMET-IL ?

Le virus de la grippe se transmet facilement d'une personne à l'autre par voie respiratoire, au moyen des microgouttelettes et des particules excrétées par les sujets infectés lorsqu'ils toussent ou éternuent, ou par contact direct (mains, baiser) ou indirect (poignée de porte). Les sujets infectés sont contagieux dès la veille de l'apparition des premiers symptômes de la maladie et durant quatre jours environ.

Le risque de contagion est d'autant plus grand qu'il y a une forte concentration de population dans un espace confiné. Dans la mesure où l'agriculteur travaille beaucoup à l'extérieur et souvent seul, son risque d'être contaminé sur son exploitation est relativement faible. Mais il est amené à se rendre pour des raisons professionnelles ou personnelles dans des endroits où il sera en contact avec un grand nombre de personnes dont certaines pourront être en incubation, comme les marchés, les supermarchés, les ateliers (pour les pluri-professionnels) ou les lieux recevant du public comme les bureaux de poste.

COMMENT SE PROTÉGER ?

En cas de pandémie, la mise au point d'un vaccin correspondant au virus en cause demandera au moins 4 mois après l'identification du nouveau virus pandémique. Les médicaments antiviraux sont destinés aux malades et délivrés sur prescription médicale.

Des mesures permettent de se protéger efficacement, elles concernent le respect des règles d'hygiène, l'utilisation d'équipements de protection tels que les masques pour le personnel et l'organisation du travail pour limiter les contacts risquant d'être contaminants.

A) LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

Le virus grippal se transmettant essentiellement par voie respiratoire et pouvant se trouver sur les mains des malades et des personnes en incubation et sur des objets contaminés, les mesures habituelles d'hygiène de base doivent être appliquées et renforcées.

1 Hygiène de base des voies respiratoires

- se couvrir la bouche chaque fois qu'on tousse ;
- se couvrir le nez chaque fois qu'on éternue ;
- se moucher avec des mouchoirs en papier à usage unique que l'on jette ensuite dans une poubelle fermée par un couvercle ;
- ne cracher que dans un mouchoir en papier à usage unique jeté ensuite dans une poubelle fermée par un couvercle ;
- après tous ces gestes, se laver les mains dès que possible.

2 Hygiène des mains

Le lavage des mains au savon ou avec un produit hydro-alcoolique (vendu en pharmacie) est essentiel pour éviter de contaminer ses muqueuses buccale, nasale et oculaire : il faut se laver les

mains soigneusement et très souvent dans la journée, notamment au retour d'un déplacement hors de l'exploitation, lors des pauses et avant et après les repas.

3 Mesures spécifiques d'hygiène

Les mesures d'hygiène prévues pour la manipulation des denrées alimentaires doivent être strictement appliquées, elles ne peuvent que contribuer à limiter la contagion.

Lorsqu'on se rend dans un établissement quel qu'il soit, pour des raisons professionnelles ou personnelles, il faut respecter les consignes qui y ont été mises en place pour limiter la contagion.

B) LES TYPES DE MASQUES À UTILISER

Les masques réduisent les risques de transmission interhumaine par voie respiratoire : on distingue les masques anti-projection et les masques de protection respiratoire individuelle ; leur choix dépend du risque auquel la personne est exposée.

D'une manière générale, il n'est pas utile de porter un masque lorsque l'on est dans son exploitation, seul ou avec son entourage non malade.

Dans les espaces publics ou lors de réunions, il est recommandé que tous portent un masque anti-projection, dit chirurgical. Ce masque permet d'éviter à un malade ou une personne en incubation de contaminer son entourage, son environnement et les denrées qu'il manipule.

Certaines activités peuvent augmenter le risque de contamination, notamment celles conduisant à un contact durable et rapproché avec un public nombreux, surtout s'il ne porte pas de masque, par exemple lors de vente directe au public. Dans ce cas, il est recommandé de porter un masque de protection respiratoire individuelle de type FFP2 qui protège le porteur contre le risque d'inhalation d'agents infectieux.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DES MASQUES

POUR ÊTRE EFFICACES, LES MASQUES DOIVENT ÊTRE UTILISÉS DANS DE BONNES CONDITIONS EN RESPECTANT LES RÈGLES SUIVANTES :

- **CONSULTER LES NOTICES D'EMPLOI** FOURNIES PAR LES FABRICANTS, NOTAMMENT EN CE QUI CONCERNE LES DURÉES D'UTILISATION (3 – 4 HEURES) ;
- **SE LAVER LES MAINS** AVANT DE PRENDRE LE MASQUE ;
- AJUSTER LE MASQUE SUR LE VISAGE : DÉPLIAGE COMPLET, LIENS BIEN SERRÉS OU ÉLASTIQUES BIEN EN PLACE, PINCE-NEZ AJUSTÉ ;
- **NE PAS MANIPULER LE MASQUE** UNE FOIS QU'IL EST EN PLACE, CAR IL Y A UN RISQUE DE DÉTÉRIORATION DE CELUI-CI ET DE CONTAMINATION DES MAINS ;
- **NE PAS RÉUTILISER UN MASQUE DÉJÀ PORTÉ** ; LORSQU'ON ENLÈVE SON MASQUE QUELLE QU'EN SOIT LA RAISON, ON NE PEUT PAS LE REMETTRE, IL FAUT LE JETER ET EN METTRE UN AUTRE ;
- **SE LAVER LES MAINS** APRÈS AVOIR ENLEVÉ LE MASQUE.

C) ELIMINATION DES MASQUES, MOUCHOIRS ET GANTS

Dans les locaux de travail ainsi que ceux recevant du public, des poubelles clairement identifiées, avec sac en plastique étanche et couvercle à commande non manuelle, doivent être mises à la disposition du personnel, des prestataires de services et des clients, pour collecter leurs mouchoirs, masques et gants usagés.

Ces poubelles doivent être judicieusement placées pour être effectivement utilisées par tous. Elles sont nettoyées et désinfectées quotidiennement avec des produits usuels.

Les sacs en plastique sont collectés régulièrement par une personne équipée de gants.

Elle les met fermés dans un deuxième sac plastique étanche qu'elle ferme ensuite hermétiquement.

Ainsi conditionnés, ils peuvent être éliminés dans le circuit des ordures ménagères.

D) HYGIÈNE DES LOCAUX

Il convient de s'assurer de la stricte application des plans de nettoyage et de désinfection (portes et poignées de portes, sols et plans de travail, ensemble des matériels...), si besoin les renforcer. L'air ambiant doit être renouvelé afin d'éviter le plus possible l'air confiné.

E) PROTECTION DE L'EXPLOITATION

La circulation des personnes étrangères à l'exploitation doit être limitée au strict minimum, notamment à l'intérieur des locaux.

Si une personne de l'entourage présente des signes cliniques permettant de suspecter une grippe pandémique, vous devez l'isoler dans une pièce de l'exploitation dont vous limiterez l'accès aux personnes indispensables, et appeler un médecin ou le Centre 15 qui, selon son appréciation de la situation, vous conseillera ou la prendra en charge.

COMMENT SE PRÉPARER ?

Comme dans les autres secteurs d'activité, toutes les entreprises agricoles doivent se préparer à assurer la continuité de leur activité pendant cette période de vague pandémique où elles pourraient avoir à faire face à un absentéisme allant jusqu'à 50 %.

Elles devront aussi faire face à des difficultés d'approvisionnement et de distribution.

Chaque entreprise doit donc préparer un plan de crise « pandémie grippale » ayant pour but d'assurer la protection du personnel et le maintien de l'activité de l'entreprise.

Ce plan ne peut être réalisé qu'au niveau de l'entreprise elle-même car il dépend de son type d'activité, de sa taille, de son organisation et de son environnement.

Voici un certain nombre d'éléments à prendre en compte pour élaborer ce plan.

A) DEGRÉ DE DÉPENDANCE DE L'EXPLOITATION, FOURNISSEURS D'AMONT ET VENTE DE PRODUITS PÉRISSABLES OU D'ANIMAUX VIVANTS

Avec l'intensification et l'accroissement de leur taille, les exploitations agricoles sont devenues plus dépendantes de leur environnement tant en amont (fournitures, engrais, aliments...) qu'en aval (collecte, ramassage...).

Le maintien d'une activité minimale en cas de pandémie présuppose que les exploitations soient considérées comme prioritaires pour la fourniture d'eau et d'énergie (électricité, gaz, fuel). En cas de difficulté, signalez-vous auprès de votre mairie et des fournisseurs d'eau et d'énergie.

Concernant le recours aux fournisseurs d'amont, il conviendra de mener une réflexion au niveau de

la gestion des stocks nécessaires pour faire face à un fonctionnement désorganisé de 4 à 5 semaines au niveau de chaque exploitation, notamment pour les productions animales hors-sol qui nécessitent un approvisionnement particulier.

La vente ou la transformation des produits périssables (lait, fruits et légumes, betteraves à sucre...) ou les animaux vivants qui peuvent difficilement être « stockés » sur pied faute d'alimentation ou de place, devront également faire l'objet d'une analyse avec les différents intervenants des filières concernées.

Une évaluation des capacités de stockage disponibles pour les produits végétaux non périssables (céréales et vins...) devra être envisagée et l'écoulement de proximité pour certains produits périssables (fruits et légumes, lait) encouragé.

B) IMPACT PAR TYPE DE PRODUCTION/ACTIVITÉ ET COMMENT SE PRÉPARER ?

1 Productions laitières – bovins – ovins

- Identifier les postes clés indispensables (dépendance de l'extérieur) ;
- Identifier les activités internes ou externalisées indispensables (maintenance, informatique, contrôles qualité, nettoyage et désinfection) ;
- S'attendre à une planification de la production évoluant au jour le jour en fonction de l'absentéisme et des contraintes d'approvisionnement (aliments complémentaires) ;
- Prévoir une augmentation du stockage du lait en cas de difficultés de transport de cette denrée ;
- Prévoir une réduction de la distribution d'aliments complémentaires en cas de difficultés dans l'évacuation du lait (réduction de la production de lait).

2 Productions hors sols : volailles – porcs

- Identifier les postes clés indispensables au fonctionnement normal de l'élevage ;

- Identifier les activités internes ou externalisées indispensables (maintenance, informatique, nettoyage et désinfection, ramassage et enlèvement) ;
- S'attendre à une planification de la production évoluant au jour le jour en fonction de l'absentéisme et des contraintes d'approvisionnement (aliments complémentaires) ;
- Prévoir une augmentation du délai d'évacuation des bandes d'animaux en cas de difficultés de transport de ces derniers ;
- Envisager la possibilité de fonctionner en manuel au cas où des systèmes informatiques ou électriques ne pourraient pas être maintenus ou de fonctionner avec des données inhabituelles pour les systèmes actuels.

3 Pour les exploitations faisant de la vente à la ferme et pratiquant la transformation des produits

- Contacter ses fournisseurs, prestataires, clients et leur environnement économique (transport, énergie, télécommunication, courrier...) afin de savoir comment ils ont eux-mêmes prévu de maintenir leurs activités ;
- Favoriser les approvisionnements locaux ou les fournisseurs les plus proches ;
- Identifier et évaluer le stock des matières premières et ingrédients technologiques indispensables dont il faut assurer l'approvisionnement en priorité ;
- Prévoir une évaluation des produits en cas de rupture de stock pour les autres ingrédients (adaptation des recettes, modification d'étiquetage), identifier un contact avec la DDCCRF pour d'éventuelles demandes de dérogation ;
- Protéger dans les magasins ou sur les marchés tous les produits non préemballés exposés à la vente (à l'exception des fruits et légumes) grâce à un film plastique, des vitrines etc. afin que la clientèle ne puisse pas les contaminer.

4 Pour les exploitations d'élevage de bovins viandes ou d'ovins

- Identifier les activités externes ou externalisées indispensables (maintenance, informatique, contrôles qualité, nettoyage et désinfection) ;
- Prévoir et s'organiser au moment des vêlages et des agnelages ;
- Évaluer les stocks d'aliments complémentaires.

5 Pour les exploitations de productions de légumes, cultures maraîchères, plein air et serre

- Contacter ses fournisseurs, prestataires, clients, et leur environnement économique (transport, énergie, télécommunication, courrier...) afin de savoir comment ils ont eux-mêmes prévu de maintenir leur activité ;
- Favoriser les approvisionnements locaux ou les fournisseurs les plus proches ;
- Identifier les postes clés indispensables ;
- Pour les serristes, imposer le port du masque lors des travaux en groupe dans les serres ;
- Envisager les possibilités de fonctionnement en manuel au cas où des systèmes informatiques ou électriques ne pourraient pas être maintenus ou de fonctionner avec des données inhabituelles pour les systèmes actuels.

6 Pour les exploitations de grandes cultures

- Contacter ses fournisseurs, prestataires, clients et leur environnement économique (transport, énergie, télécommunication, courrier...) afin de savoir comment ils ont eux-mêmes prévu de maintenir leur activité ;
- Identifier les postes clés indispensables lors des récoltes ;
- Favoriser les approvisionnements locaux ou les fournisseurs les plus proches ;
- Prévoir des reports de livraisons, si possible ;
- Prévoir les besoins (semences, engrais, produits phytosanitaires).

7 Pour l'ensemble des exploitations

- Prévoir un surplus de stock pour les matières et produits indispensables : (aliments, produits vétérinaires, pièces détachées indispensables, produits d'entretien et de désinfection, masques de protection FFP2 pour les contacts à l'extérieur).

SOLIDARITÉ ET ENTRAIDE

En cas de difficultés liées à un manque de disponibilité de la main d'œuvre, les dispositifs d'entraide d'une part et la solidarité d'autre part, pourraient être mis à profit.

L'entraide est un dispositif d'échange de services (travail et moyens d'exploitation) entre agriculteurs encadré juridiquement (loi n°62-933 du 8 août 1962). Cet échange se fait à titre gratuit et est exonéré de toute imposition lorsqu'il s'agit d'accords tacites.

En outre, l'entraide peut être encadrée au sein de cercles d'échange de matériel et de main d'œuvre, de CUMA (Coopérative d'utilisation du matériel agricole), de services de remplacement, d'associations ou de groupements, ce service ponctuel est alors payant. Par ailleurs, en cas d'accident ou de dommages, le prestataire est responsable et doit, à cet effet, contracter une assurance concernant les risques liés à l'exécution de service d'entraide.

Les chefs d'exploitations peuvent donc, pour tout renseignement, se rapprocher de leur chambre départementale d'agriculture.

On parle de solidarité lorsque les services sont rendus par des prestataires non-agriculteurs. En cas de pandémie, les chefs d'exploitation pourraient faire appel à la solidarité du voisinage ou d'élèves de l'enseignement agricole et/ou vétérinaire volontaires, du fait de la fermeture des écoles.

COORDINATION PAR LES INSTANCES PROFESSIONNELLES

En situation pré-pandémique, la chambre départementale d'agriculture tient à disposition des exploitants agricoles et assure la diffusion du présent guide afin d'assurer leur sensibilisation et leur préparation.

En situation pandémique, en collaboration avec la DDAF, la chambre départementale d'agriculture met en place une cellule de veille afin de contribuer à la continuité de la production, notamment en informant les exploitants sur :

- les conditions relatives à l'approvisionnement des exploitations agricoles ;
- les conditions relatives à l'acheminement des produits au regard de leurs débouchés ;
- les dispositifs d'entraide existants dans le département.

RÔLE DE LA MSA

En situation pré-pandémique, outre les conseils de prévention assurés par ses services de santé-sécurité au travail liés à la maladie animale, la MSA relaie l'information auprès des exploitants agricoles en mettant à disposition ce guide par le biais de son site Internet.

En période pandémique, la MSA ayant élaboré son plan de continuité assure a minima l'ensemble de ses missions de service public et de conseil vis-à-vis de ses adhérents