

**Inspection du travail**  
**Protection des travailleurs exposés aux produits antiparasitaires à usage agricole**

**DONNÉES CONCERNANT L'HORTICULTURE ET LES PÉPINIÈRES.**

**1. Respect des règles de stockage des produits phytosanitaires**

Le tableau ci-après reprend le pourcentage d'entreprise respectant la réglementation relative aux règles de stockage des produits phytosanitaires.

	Local réservé	Local aéré ou ventilé	Local signalé comme contenant des produits dangereux	Stockage stable	Eclairage	Installation électrique conforme et en bon état	Local régulièrement entretenu et nettoyé	Eau à proximité pour permettre de laver rapidement une projection accidentelle	Extincteur ou matière absorbante	Produits dans leur emballage d'origine	Ustensiles réservés à l'usage des produits phytosanitaires	Interdiction de stocker les EPI* dans le local	Local fermant à clé lorsqu'il contient les produits les plus dangereux
Horticulture	60%	57%	22%	72%	73%	50%	59%	60%	35%	89%	65%	26%	53%
Pépinières	61%	54%	17	63%	59%	46%	44%	54%	41%	85%	54%	15%	46%

\*EPI : équipement de protection individuelle

**2. Élimination des emballages vides de produits phytosanitaires par circuits**

Ce tableau reprend les circuits d'élimination des emballages vides.

	Collecte	Déchetterie	Ordures ménagères
Horticulture	42%	25%	33%
Pépinières	42%	13%	46%

### 3. Type de matériel utilisé

En horticulture et pépinières, les pulvérisateurs à dos ou à lance manuelle sont les plus répandus. Ce sont aussi les plus contaminants pour les utilisateurs. Dans sa note, la DGFAR met l'accent sur l'importance de l'entretien régulier et du bon état de ces matériels permettant de limiter les risques pour la santé des utilisateurs. Il est d'ailleurs précisé, que 15% des signalements de symptômes ou d'intoxications proviennent d'incidents matériels (Source : réseau Phyt'attitude de la MSA). Le projet de Loi sur l'eau prévoit le contrôle périodique des pulvérisateurs tous les 5 ans, à partir de 2009.

### 4. Formation des employés à l'application des produits phytosanitaires

Ce tableau retrace les constats des agents de contrôle sur la formation des travailleurs exposés aux produits phytosanitaires. Il apparaît que la formation reste encore insuffisante.

	Existence dans l'entreprise et connaissance de la fiche de données de sécurité par les salariés	Connaissance des symboles et phrases de risque des étiquettes de sécurité	Formation à l'utilisation du pulvérisateur	Formation à l'hygiène	Connaissance des EPI* et formation au port des EPI	Consignes et formation à la conduite à tenir en matière d'accidents de travail ou d'intoxication
Horticulture	14%	50%	22%	47%	45%	22%
Pépinières	18%	50%	18%	47%	63%	18%

\*EPI : équipement de protection individuelle

Le Plan interministériel de réduction des risques liés aux pesticides prévoit de renforcer la dimension « pesticides – santé –environnement » dans les formations préparant aux métiers concernés par l'utilisation des pesticides. Par ailleurs, il préconise que les salariés exposés aux pesticides actualisent leurs connaissances. Une obligation de formation régulière devrait donc être bientôt introduite.

### 5. Équipements de protection individuelle (EPI)

L'exposition des utilisateurs est essentiellement cutanée, mais également respiratoire. Ce tableau reprend le type d'EPI utilisé.

	Vêtement « bleu »	Vêtement « ciré »	Combinaison jetable	Gants	Bottes	Lunettes	Appareils de protection respiratoire	Filtre A2P3 A2B2P3 ou autre
Horticulture	17%	14%	42%	63%	62%	38%	81%	73%
Pépinières	16%	21%	37%	68%	47%	47%	74%	58%

## 6. Installation sanitaires et respect des mesures d'hygiène

Ce tableau retrace les installations d'hygiène et donne des indications sur le respect des obligations réglementaires liées à l'hygiène.

	Lavabos	Douches	Autres moyens de lavage	Interdiction de boire et manger	Lavage effectif des mains	Douche après traitement
Horticulture	76%	59%	8%	63%	56%	36%
Pépinières	66%	37%	5%	42%	47%	21%

La connaissance et le respect des règles d'hygiène est primordiale pour éviter les contaminations cutanées, mais également digestives (mains non lavées et contaminées portées à la bouche). Le non-respect de ces règles (lavage des mains non généralisé, lavage du corps rare, etc) est encore trop fréquent et préoccupe particulièrement les agents de contrôle. Ces derniers rapprochent ces lacunes du niveau de formation insuffisant des opérateurs, et donc trop peu sensibilisés au caractère indispensable du respect des mesures d'hygiène pour préserver leur santé.

## 7. Surveillance médicale

Dans seulement 42% des entreprises d'horticulture et 55% des entreprises de pépinières, les salariés ont fait l'objet d'une visite médicale annuelle.