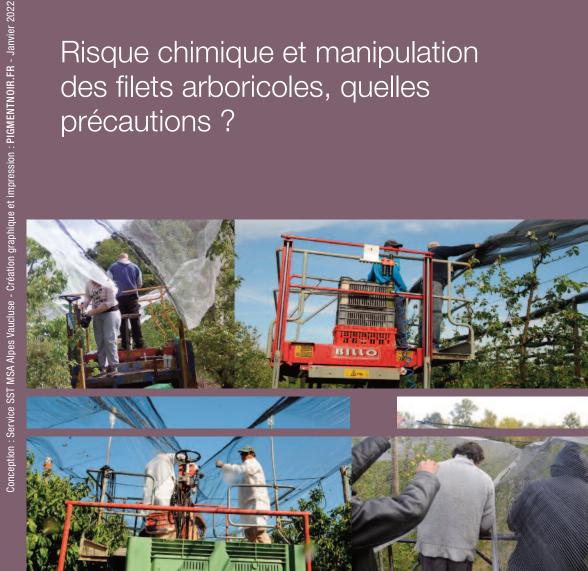
- La MSA intervient pour la Santé-Sécurité au Travail des exploitants, salariés, employeurs et chefs d'entreprises agricoles.
- Elle agit pour améliorer les conditions de travail et prévenir les risques en agriculture.
- Les conseillers en prévention, les médecins du travail et les infirmiers de santé au travail sont là pour aider à trouver des solutions de prévention adaptées à votre situation.



Risque chimique et manipulation des filets arboricoles, quelles précautions?



MSA Alpes Vaucluse	Service Santé Sécurité au Travail
Siège social	Tél: 04 90 13 66 99
1 pl. des Maraîchers - CS 60505	www.alpes-vaucluse.msa.fr
84056 AVIGNON Cedex 9	





Filets arboricoles et risque chimique

- Vous êtes exploitant ou salarié dans l'arboriculture et vous utilisez et/ou vous manipulez des filets paragrêles pour protéger les vergers.
- Vous vous interrogez sur votre exposition aux produits phytosanitaires et à leurs résidus déposés sur les filets lors des traitements :
- Retrouve-t-on beaucoup de produits et résidus sur les filets ?
- Existe-t-il un transfert vers les opérateurs, et si oui, quelles sont les principales voies de contact ?
- Quelles sont les actions de prévention possibles ?
- Pour tenter de répondre à ces questions, le service Prévention des Risques Professionnels de la MSA Alpes Vaucluse a réalisé une étude dont les principaux résultats vous sont présentés ici.





Une étude en deux phases

- La première phase a consisté à évaluer la présence de produits phytosanitaires présents à la surface des filets (croisés, V5), dans différentes exploitations arboricoles des départements 04, 05 et 84.
- La seconde phase a porté sur le transfert et la présence de ces substances sur les opérateurs, par l'analyse :
 - de leur activité lors de la pose et dépose des filets,
 - des blouses, gants et charlottes qu'ils ont portés.

Quelques repères sur la présence de produits phytosanitaires dans les déchets et les aliments

- Un déchet doit être éliminé en filière spécifique si sa concentration est supérieure à 100 mg/kg.
- Une pomme est considérée comme impropre à la consommation si sa concentration moyenne en matière active est supérieure à 0,1 mg/kg.
- La Dose Journalière Admissible pour les matières actives s'exprime en mg/kg/jour.
 Par exemple, pour le captane, la DJA étant de 0,01 mg/kg/jour, un opérateur de 70 kg ne doit pas en ingérer plus de 0,7 mg/jour.

Des produits phytosanitaires présents sur les filets ...

... et qui se concentrent ensuite sur les opérateurs.

 Le nombre et les concentrations de matières actives retrouvées sur les filets sont plus élevés au printemps qu'à l'automne :

Périodes de prélèvements	Moyenne de l'ensemble des matières actives retrouvées sur filet *
Automne	0.10 mg/kg
Printemps	0.38 mg/kg

^{*} Fongicides, insecticides, substances de croissance

- On retrouve sur les filets une grande diversité de matières actives, dont une proportion importante de fongicides au printemps, en raison des nombreux traitements de ce type appliqués à cette période.
- Les concentrations de matières actives retrouvées sont très diverses, de 0.003 mg/kg à 3.3 mg/kg.



- Au cours d'une journée de travail, les concentrations de matières actives transférées vers les opérateurs augmentent au fur et à mesure des contacts avec les filets manipulés. Elles peuvent ainsi être multipliées jusqu'à plusieurs dizaines de fois.
- Les zones des opérateurs les plus exposées sont :
 - Les mains, lors du déploiement du filet et la fixation des sandows sur les crochets,
 - Les bras, épaules, tête, lors du déploiement du filet et sa mise en tension par les sandows.
- Les quantités de résidus retrouvés sur les blouses sont plus importantes au printemps qu'en automne, ce qui pourrait s'expliquer par :
 - un délai plus réduit au printemps entre les traitements phytosanitaires et les interventions sur filets.
 - des demi-vies* de certaines matières actives retrouvées en automne très faibles.







^{*} La demi-vie est le nombre de jours mis par une substance pour perdre la moitié de son activité pharmacologique, physiologique ou radioactive.



Des actions de prévention peuvent être mises en oeuvre :

En priorité, des mesures collectives...

Agir sur le danger des produits

 Limiter au maximum l'utilisation des produits CMR (Cancérogène, Mutagène, Reprotoxique), ou sensibilisant par voie cutanée.

• Augmenter les délais de retour en parcelle avant d'intervenir sur les filets

 Il existe une forte corrélation entre les dates d'application et les concentrations de matières actives retrouvées sur les filets.

Privilégier certains modes de conduite des filets

 Les filets V5 entrainent une intervention des opérateurs plus fréquente au centre du rang et, par conséquence, une exposition moindre que les filets croisés. Les filets croisés génèrent de nombreux contacts au niveau de la tête des opérateurs.

• Utiliser des équipements collectifs

- Des moyens physiques appropriés (arceaux en polyéthylène, bouteilles sur piquet) permettent de surélever les filets par rapport aux opérateurs.
- Des pinces hydrauliques peuvent être installées sur les plates-formes pour la fermeture des filets à l'automne.

Je suis employeur :

Mes salariés sont exposés à des produits ou des résidus phytosanitaires en manipulant les filets paragrêles :

- Je prends en compte ce risque chimique dans mon Document Unique d'Evaluation des Risques.
- Je combats les risques à la source en limitant à la fois les dangers et les expositions.

Risque = Danger x Exposition

- Je mets en place des mesures de prévention de ce risque, collectives puis individuelles.
- J'informe et je sensibilise mes salariés.



Port de vêtements et d'Equipements de Protection Individuelle

- Protection du corps
 Les opérateurs doivent porter des vêtements couvrants et légers en cours de manipulation.
- Protection de la tête
 Le port d'un couvre chef adapté (casquette, chapeau) limite les risques de contamination.
 Il protège également contre les frottements abrasifs avec les filets.
- Protection des mains
 Les mains sont constamment en contact avec les filets. Le port de gants tissés résistants à l'abrasion est recommandé.

• Les mesures d'hygiène

 Des installations fixes ou portatives (bidons d'eau, savon, lingettes,...) doivent être mises à disposition tout au long de l'activité pour le nettoyage des mains, des bras et éventuellement du visage.



- se laver systématiquement les mains en fin d'activité et particulièrement avant le déjeuner,
- prendre une douche en fin de journée et laver les vêtements portés à part.

Je suis salarié:

- Je porte des vêtements couvrants et les équipements fournis par mon employeur.
- Je me lave systématiquement les mains en fin d'activité et particulièrement avant le déjeuner.
- Je m'efforce dans la mesure du possible, de minimiser les contacts entre les filets et les parties de mon corps.

En cas de symptômes suite à la manipulation des filets :



