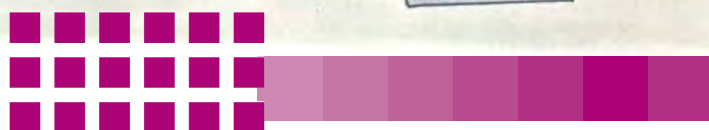


Guide de conception de locaux de stockage pour produits phytosanitaires



Glossaire

Caractéristiques du local


- 1 Généralités
 - Code du travail - art. R4541-3 et R4541-4
 - Décret n° 87-361 du 27 mai 1987
 - Code de la santé publique – art. R5132-67 et R5132-68
 - Arrêté du 11 septembre 2003 -art. 4
- 2 Matériaux de construction
 - Code du travail -art. R4216-1 à 34
- 3 Accès au local
 - Décret n°87-361 du 27 mai 1987 - art. 4
 - Code de la santé publique – art. R5132-58, R5132-66, L5132-1 et L5132-2,
 - Code du travail – art. R4412-11 VII
- 4 Sol
- 5 Capacité de rétention
 - Code du travail – art. R4412-11, R4412-17, 25 et 26 et R4224-7
 - Arrêté du 12 septembre 2006 Annexe 2-A
- 6 Ventilation
 - Décret n°87-361 du 27 mai 1987 - art. 4
- 7 Electricité
 - Décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 modifié
 - Norme NFC 15-100, point 322.5
 - Code du travail – art. R4224-17.
 - Décret du 14 novembre 1988 article 53
- 8 Eclairage
 - Code du travail – article R4223-4 et R4223-5
 - Norme NFX 35-103
- 9 Alimentation en eau
(destinée à l'hygiène corporelle)
 - Décret n°87-361 du 27 mai 1987 – art. 9
 - Code du travail – art. R4228-8 et R3121-2
- 10 Lutte contre l'incendie
 - Code du travail – art. R4224-17, R4227-24 à 26 et R4227-28 à 33
 - APSAD – art. 5-1-2 règle 4
- 11 Etagères
- 12 Caillebotis
 - Code du travail – art. R4412-11 paragraphe 7


Procédures et consignes

- 13 Conservation des produits
 - Décret n°87-361 du 27 mai 1987 - art. 3
- 14 Rangement
 - Décret n°87-361 du 27 mai 1987 – art.8
 - Code de la santé publique – art. R5132-66
- 15 Ustensiles pour la préparation
(seau, cuvettes, entonnoirs,...)
 - Décret n°87-361 du 27 mai 1987 - art. 5
- 16 Consigne de sécurité,
conduite à tenir en cas d'accident
 - Code du travail – art. D4711-1, R4227-22 et 23, R4624-4, R4411-74 à 82, R4411-84, R4412-38 et R4412-9
 - Décret n°87-361 du 27 mai 1987 – art. 10

Annexes

- 17 Matières absorbantes
- 18 Les plus
 - Code du travail – art. R4228-8 et 9 et R3121-2

 liseré **ROUGE** : ce qui relève d'une réglementation applicable à tous

 liseré **ORANGE** : ce qui relève d'une réglementation applicable aux employeurs de main d'œuvre (quelque soit le lien de subordination, y compris membres de la famille)



en **BLEU** : ce que nous recommandons (non obligatoire mais conseillé)

EPI

Equipement de Protection Individuelle

Signification des classements toxicologiques des produits :

T	= toxique	Tt	= très toxique
X_N	= nocif	X_I	= irritant
F	= facilement inflammable	F+	= extrêmement inflammable
C	= corrosif	N	= dangereux pour l'environnement
O	= comburant	E	= explosif

CMR

Produits Cancérigènes, Mutagènes, Toxique pour la reproduction

Substances cancérogènes

Catégories 1 et 2 (C1 et C2)

R45 «peut provoquer le cancer»

R49 «peut provoquer le cancer par inhalation»

Catégorie 3 (C3)

R40 «effet cancérogènes possibles - preuves insuffisantes»

Substances mutagènes

Catégories 2 (M2)

R46 «peut provoquer des altérations génétiques héréditaires»

Catégorie 3 (M3)

R68 «possibilité d'effets irréversibles»

Substances tératogènes et toxiques pour la reproduction

Catégories 1 et 2 (R1 et R2)

R60 «peut altérer la fertilité»

R61 «risques pendant la grossesse d'effets néfastes pour l'enfant»

Catégorie 3 (R3)

R62 «risque possible d'altération de la fertilité»

R63 «risques possibles pendant la grossesse d'effets néfastes pour l'enfant»

PréambulePréambulePréambule

|| Selon le *Code de la santé publique – article R5132-66*, «les substances dangereuses ou préparations dangereuses détenues en vue de leur emploi, sont placées dans des armoires fermées à clef ou dans des locaux où n'ont pas librement accès les personnes étrangères à l'établissement.»

|| Les substances ou préparations sont des «substances dangereuses ou préparations dangereuses classées comme très toxiques, toxiques, cancérigènes, tératogènes ou mutagènes.» (*article R5132-58 du code de la santé publique*)

Le rangement des produits phytosanitaires doit être réalisé de telle sorte que le risque potentiel d'accidents soit réduit pour les personnes et pour l'environnement.

|| Eviter de stocker plus de 200 kg de produits solides ou 50 kg de liquides, classés T+ sauf pendant les périodes de traitement, en effet, à cette période une dérogation s'applique par *la circulaire DPPR/SEI du 4 avril 1995*, il est alors possible de stocker au maximum 1 tonne de produits T+ liquides ou solides pour la durée du traitement et au maximum pendant 10 jours. Au-delà de ces quantités limites, il faut se reporter à la réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE).

|| *Le décret n° 87-361 du 27 Mai 1987* relatif à la protection des travailleurs agricoles exposés aux produits antiparasitaires à usage agricole, impose des obligations en matière de prévention technique collective et individuelle, notamment un local spécifique aux produits antiparasitaires. Selon *l'article premier du décret n°87-361 du 27 mai 1987*, les dispositions du décret sont applicables aux établissements mentionnés *aux articles L4111-1 à 4, L4132-5, L4122-2, L4721-8, L4731-1 à 4 et 6, L4723-2, R4723-6 et R4731-8 et 13 du code du travail*, à savoir : «SONT soumis aux dispositions du présent titre les établissements industriels, commerciaux et agricoles et leurs dépendances, de quelque nature que ce soit, publics ou privés, laïques ou religieux, même s'ils ont un caractère coopératif, d'enseignement professionnel ou de bienfaisance, y compris les établissements où ne sont employés que les membres de la famille sous l'autorité, soit du père, soit de la mère, soit du tuteur.»



La solution idéale est de stocker le moins possible de produits, en utilisant au maximum les reliquats précédents et en calculant au plus juste ses commandes.

NB : Pour être dit «CONFORME À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR» et pouvoir être utilisé en toute sécurité, tout stockage quel qu'il soit (fabriqué ou acheté tout fait : armoire ou container) doit répondre aux différentes obligations ou conseils développés dans ce guide.

Caractéristiques du local

Généralités

1

SITUATION :

Il n'existe pas de distances réglementaires dès lors qu'il ne s'agit pas d'une Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE).

Mais attention, à savoir :

selon l'arrêté du 11 septembre 2003 - article 4 : «Aucun sondage, forage, puits, ouvrage souterrain ne peut être effectué à proximité d'une installation susceptible d'altérer la qualité des eaux souterraines. En particulier, ils ne peuvent être situés à moins de... 35 mètres de stockages d'hydrocarbures, de produits chimiques, de produits phytosanitaires...»

■ Il s'agit néanmoins de limiter les manutentions manuelles, *article R4541-3 et R4541-4 du code du travail.*



Le local doit être :

- éloigné des habitations, des lignes électriques aériennes, des canalisations enterrées, des bâtiments d'élevage, des lieux de stockage d'aliments, de carburant, de paille... et des cours d'eau pour éviter tout risque de pollution.
- à proximité du lieu de remplissage du pulvérisateur

USAGE :

Article R5132-68 du code de la santé publique : «Les substances ou préparations dangereuses, mentionnées à l'article R. 5132-67 («Les substances ou préparations dangereuses, classées comme nocives, corrosives ou irritantes, lorsqu'elles sont destinées à la destruction des parasites et animaux nuisibles à l'agriculture, ne peuvent être délivrées en nature ; elles sont mélangées, sauf en cas d'incompatibilité, à des matières odorantes et colorantes ou à l'une d'elles seulement suivant des modalités prévues par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation qui peuvent fixer, par arrêté, la concentration de la ou desdites substances dangereuses et les conditions de délivrance des préparations obtenues»), détenues en vue de leur mise sur le marché ou de leur emploi, sont conservées séparément des autres substances ou préparations.»

■ «Les produits antiparasitaires doivent être placés dans un local réservé à cet usage» *cf. article 4 du Décret n°87-36 du 27 mai 1987.*

CAPACITÉ DE STOCKAGE :



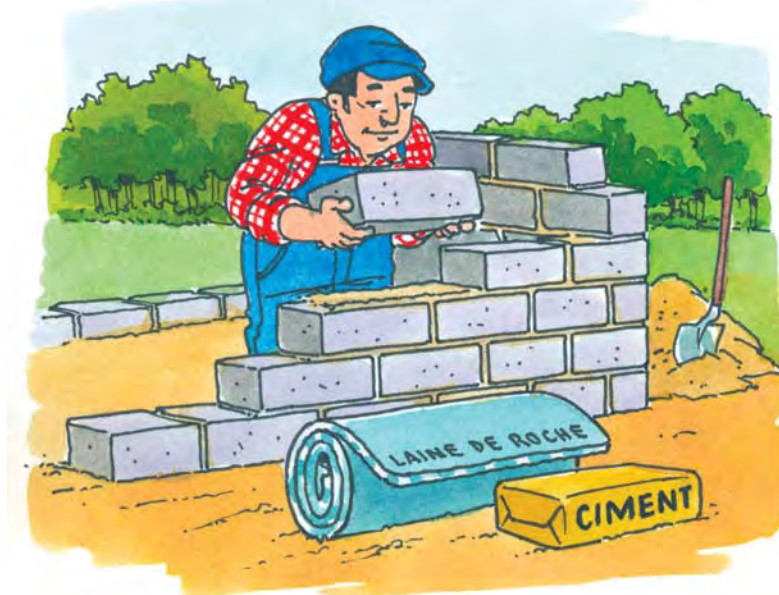
adapter la capacité de stockage à la superficie exploitée.

- réglementation applicable à tous
- réglementation applicable aux employeurs de main d'œuvre
- ce que nous recommandons (non obligatoire mais conseillé)

Caractéristiques du local

Matériaux de construction

2



■ Dans le cas d'installations relevant de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE), les murs et planchers hauts doivent être coupe feu 2 heures et les portes pare flamme 30 minutes.

■ Les locaux doivent être conçus de manière à limiter la propagation de l'incendie à l'intérieur des bâtiments. *Article R4216-1 à 34 du code du travail.*

RECOMMANDÉ Prévoir un matériau (murs et plafonds) isolant thermique (forte chaleur, gel) et incombustible de type M0 pour prévenir le risque d'incendie (consulter votre assureur).

Ex : Parpaing, béton cellulaire, plâtre, complexe isolant plaque de plâtre + polystyrène. Un enduit lisse et étanche au sol remontant sur 10 cm permet d'éviter la pénétration du produit dans les murs.

Caractéristiques du local

Accès au local

3




FERMETURE DU LOCAL

|| Selon le *code de la santé publique* – articles R 5132-66, L 5132-1 et L 5132-2, «Les substances ou préparations dangereuses mentionnées à l'article R. 5132-58 («substances ou préparations dangereuses classées comme très toxiques, toxiques, cancérigènes, tératogènes ou mutagènes»), détenues soit en vue de leur mise sur le marché, soit en vue de leur emploi, sont placées dans des armoires fermées à clef ou dans des locaux où n'ont pas librement accès les personnes étrangères à l'établissement.»

|| Et selon l'article 4 du décret n°87-361 du 27 mai 1987 «Il doit être fermé à clef s'il contient des produits antiparasitaires classés très toxiques, toxiques, cancérigènes, tératogènes ou mutagènes (substances «CMR»). Cette clef est conservée par l'employeur.»

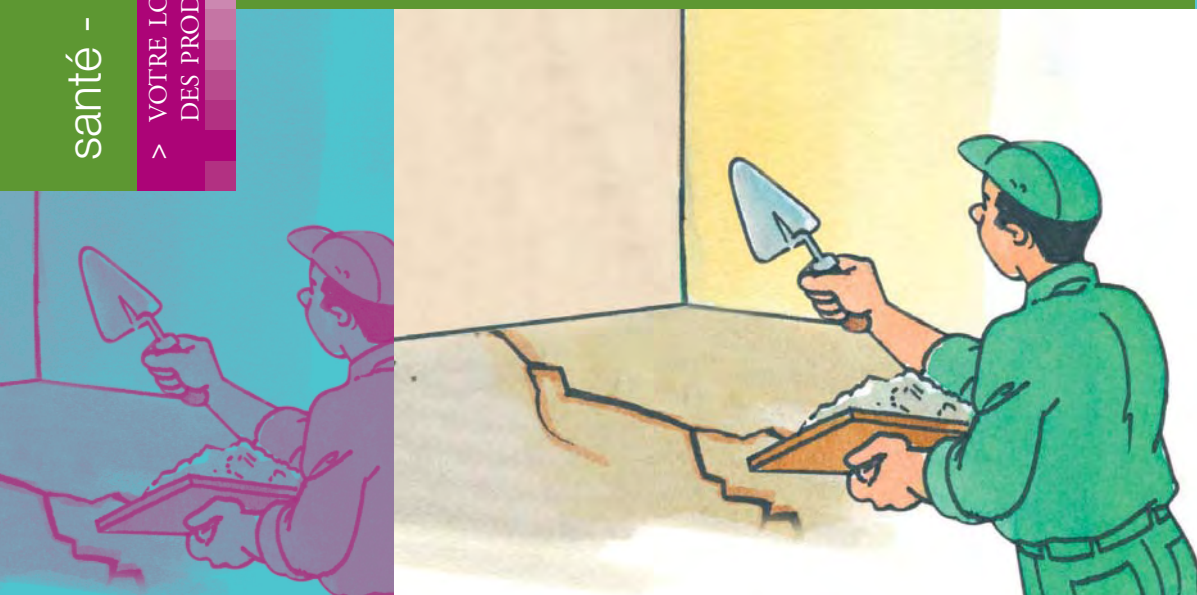
|| Selon le *code du travail* – article R4412-11 VII, l'employeur met en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour protéger ses salariés du risque chimique «En réduisant au minimum la durée et l'intensité de l'exposition», en particulier en ce qui concerne le stockage.

 Prévoir une porte suffisamment large pour permettre l'accès direct éventuel des palettes avec un engin (stockage, destockage). Celle-ci pourra s'ouvrir vers l'extérieur et être déverrouillée de l'intérieur.

Caractéristiques du local

Sol

4



Le but de ces recommandations est de répondre à la réglementation sur l'environnement selon laquelle il est interdit de créer des pollutions ponctuelles.

Obligation de résultat en la matière.



Le sol sera bétonné, lisse et étanche pour prévenir des infiltrations ; les fissures survenant dans le béton seront colmatées dès leur apparition. Le béton doit être résistant aux agressions chimiques (type : CPJ, PMES) et ne pas comporter d'entre-toise en métal.

Caractéristiques du local

Capacité de rétention

5



L'Arrêté du 12 septembre 2006 Annexe 2-A précise également «L'installation de stockage des effluents phytosanitaires avant traitement et des déchets issus du traitement... doit être conçue de façon à prévenir les risques de pollution, notamment être construite en matériau de nature à prévenir les risques d'infiltration dans le sol et être munie de dispositifs de prévention des fuites»

Code du travail : Article R4412-11 paragraphe 7 «l'employeur définit et applique... des dispositions assurant la sécurité lors de la manutention, du stockage et du transport des agents chimiques dangereux»



Plusieurs systèmes de rétention sont possibles :

- Le sol du local, en cuvette, constitue par lui-même la rétention (il faut alors prévoir des absorbants pour récupérer les produits répandus). Prévoir une légère pente au sol en direction d'une capacité de rétention, susceptible de recevoir des produits liquides répandus accidentellement ou des eaux de lavage du sol.
- OU placer chaque récipient sur un bac de rétention

Les produits collectés (déversement de produits comme les eaux de lavage du pulvérisateur, rinçages du fond de cuve, eaux de rinçage des bidons vides...) s'ils ne sont pas récupérables, doivent être détruits grâce aux systèmes de dégradation internes (cf. dégradation naturelle sur mélanges de paille et de terre, floculation et concentration de boues...) soit collectés par un organisme spécialisé dans le traitement de D.I.S. (Déchets Industriels Spéciaux).

Recommandation en terme de volume de la rétention (en référence à l'ICPE) :

- soit 100% du plus gros volume stocké
- soit 50% de la totalité des volumes stockés



réglementation applicable à tous



réglementation applicable aux employeurs de main d'œuvre



ce que nous recommandons (non obligatoire mais conseillé)

Caractéristiques du local

Ventilation

6



Article 4 du décret n°87-361 du 27 mai 1987 «CE LOCAL DOIT ÊTRE AÉRÉ OU VENTILÉ»

Afin de rendre respirable l'atmosphère du local, devenue insalubre du fait des émissions sous forme de gaz, vapeurs et aérosols de particules solides des produits phytosanitaires, l'assainissement nécessaire de l'entrepôt sera assuré au moyen d'une ventilation par une ouverture suffisante au point le plus haut du local et en son point le plus bas à l'opposé ; cette ventilation naturelle, lorsqu'elle s'avère insuffisante, sera complétée par une ventilation mécanique.



Recommandation en terme de dimensions minimales des ouvertures :

- 10 cm sur 10 cm

Recommandation de capacité de ventilation mécanique :

- débit = 4 à 6 volumes d'air neuf par heure

Caractéristiques du local

Electricité

7



L'installation doit respecter *le décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 modifié* qui fait appel à la norme NFC 15-100. Selon le point 322.5 de cette norme qui traite de la nature des produits entreposés (présence, fabrication ou stockage de matières inflammables), le local phytosanitaire entre dans la catégorie BE2 (risques liés au stockage de produits inflammables) pour laquelle il est préconisé d'utiliser des appareils électriques de type IP5x : radiateur, luminaires et interrupteur intérieur (si l'interrupteur est de type inférieur, il sera installé à l'extérieur du local). Les installations électriques doivent être vérifiées par un organisme agréé tous les ans (*cf. Code du travail R4224-17 et décret du 14 novembre 1988 article 53*)



Autant que possible, il est recommandé d'éviter les équipements électriques à l'intérieur d'un local.

Caractéristiques du local

Eclairage

8



Selon *les articles R4223-4 et R4223-5 du code du travail*, les escaliers et entrepôts doivent disposer d'un éclairage au moins égal à 60 lux pour permettre une circulation sans risque. Néanmoins ce niveau d'éclairage peut être insuffisant pour une bonne lecture des étiquettes, dans ce cas, on se rapprochera de la norme NFX 35-103, selon laquelle l'éclairage dans les zones nécessitant un acte de lecture doit être égal au minimum à 150 lux.



Préférer un éclairage naturel de façon à mieux identifier les produits (pas de déformation des couleurs par rayonnement plus ou moins jaune), sinon choisir un éclairage électrique reproduisant le mieux possible l'éclairage naturel, étanche aux poussières et robuste (IP5x). Privilégier un ensemble de néons sous verrine plutôt qu'une lampe à incandescence.

Caractéristiques du local

Alimentation en eau (destinée à l'hygiène corporelle)

9



Il est obligatoire de prévoir au minimum une réserve d'eau (*cf. article 9 du décret n°87-361 du 27 mai 1987* : «Une réserve d'eau et de produits appropriés destinés au lavage immédiat des souillures accidentelles doit être disponible à proximité du lieu où sont préparés et appliqués les produits»).

Le code du travail (article R4228-8) prévoit par ailleurs que :

«dans les établissements où sont réalisés certains travaux insalubres et salissants, des douches sont mises à la disposition des travailleurs» et dans ce cas (article R3121-2)

«le temps passé à la douche... est rémunéré au tarif normal des heures de travail...»



Un poste d'eau avec un lavabo et éventuellement un lave œil, à proximité mais à l'extérieur du local, permettent d'assurer le nettoyage immédiat en cas de projection sur les mains ou sur le visage.

Caractéristiques du local

Lutte contre l'incendie

10



|| Pour les installations classées pour l'environnement (ICPE) contacter votre SDIS (Service Départemental Incendie Secours).

Si des matières facilement inflammables doivent être stockées dans le local, la porte doit pouvoir s'ouvrir vers l'extérieur et le dépôt de ces substances est interdit dans et sous les escaliers, passages et couloirs ou à proximité des issues (*Code du Travail article R4227-24 à 26*).

Article R4227-28 à 33 du code du travail : «Les chefs d'établissement doivent prendre les mesures nécessaires pour que tout commencement d'incendie puisse être rapidement et efficacement combattu dans l'intérêt du sauvetage du personnel»

Disposer d'au moins un extincteur de 6L au minimum pour 200 mètres carré de plancher, adapté aux risques. En matière de produits phytosanitaires, il convient d'employer un extincteur à poudre polyvalente (type ABC).

Il est recommandé de fixer l'extincteur à l'entrée et à l'extérieur de l'entrepôt à hauteur d'homme et de clairement l'identifier. Les extincteurs doivent être vérifiés par un organisme agréé une fois par an (*Règle 4 de l'APSAD article 5-1-2 et Code du travail article R4224-17*)



Dans tous les cas, rapprochez vous de votre assureur.

Caractéristiques du local

Etagères

11



 Il est recommandé d'installer des étagères métalliques.

Proscrire le bois ou toute autre matière absorbante et/ou inflammable.

Pour éviter chutes d'objets, aspersion accidentelles et maux de dos, limiter la hauteur des étagères. Installer les sacs à hauteur d'homme.


Caractéristiques du local

Caillebotis

12



Code du travail : Article R4412-11 paragraphe 7 «l'employeur définit et applique... des dispositions assurant la sécurité lors de la manutention, du stockage et du transport des agents chimiques dangereux»

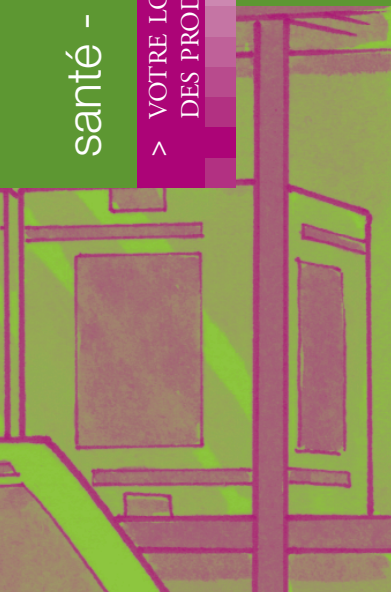
 Ranger les emballages au bas des étagères sur des caillebotis pour éviter leur détérioration ou contamination par tout renversement au sol d'eau ou d'un autre produit.

Privilégier des caillebotis en matière résistante aux produits chimiques (il existe notamment des palettes plastiques équipées de bacs de rétention).

Procédures et consignes

Conservation des produits

13



Article 3 du décret n°87-361 du 27 mai 1987

«Les produits antiparasitaires doivent être conservés dans leur emballage d'origine jusqu'au moment de leur utilisation» afin de pouvoir, à tout moment, les identifier et les manipuler en toute sécurité.



Cette obligation réglementaire qui s'applique de fait aux employeurs ne peut qu'être conseillée à tout utilisateur de produit chimique pour limiter les risques d'erreur de traitement, d'intoxication ou encore de pollution.

Procédures et consignes

Rangement

14



Séparer les produits T, T+ et CMR et apposer un étiquetage en gros caractères sur les étagères pour faciliter le rangement. (*code de la santé publique article- R5132-66*). De plus : «lorsque le détenteur exerce le commerce de produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, les substances ou préparations (CMR, T, T+) sont obligatoirement détenues dans un local spécifique».



Ranger les pesticides selon l'un ou l'autre des critères suivants :

- par leur compatibilité chimique (éloigner d'une part les produits acides des produits basiques et d'autre part les produits inflammables des produits comburants)
- par familles toxicologiques de produits
- par type d'action du produit (insecticides, herbicides, fongicides...)
- ou bien selon la nature des cultures auxquelles ils sont destinés

Aucun autre produit, matériel ou vêtement ne doit être stocké dans ce local, y compris les équipements de protection individuelle, pour éviter de les saturer avec les émanations de produits. (Notamment les cartouches anti-gaz de masques respiratoires).

Procédures et consignes

Ustensiles pour la préparation

15



Les ustensiles servant aux préparations seront stockés dans le local, marqués pour éviter de les utiliser à autre chose et ainsi éviter tout risque d'intoxication (cf. article 5 du décret n°87-361 du 27 mai 1987).

Procédures et consignes

Consignes de sécurité, conduite à tenir en cas d'accident

16



Fixer au mur les consignes de sécurité relatives au local et aux traitements (sur demande, elles vous seront fournies à titre gracieux par la MSA) et en particulier :

- L'interdiction de fumer pour risque d'incendie (cf. Code du travail R4227-22 et 23)
- Le port obligatoire des EPI (lunettes, masques, gants...)
- Les services de secours d'urgence (cf. Code du travail D4711-1)
- Mentionner les numéros d'appel d'urgence :
 - Blessures : SAMU 15
 - Incendie : Pompiers 18
- L'interdiction de boire, fumer, manger (cf. article 10 du décret n°87-361 du 27 mai 1987)
- L'indication sur la porte du local de la présence de produits dangereux et l'interdiction d'entrée sans motif de service (risque d'émissions dangereuses pour la santé)

En outre l'applicateur doit pouvoir disposer des fiches de données de sécurité des produits phytosanitaires utilisés, disponibles auprès du fournisseur (cf. Code du travail R4624-4, R4412-38, R4411-74 à 82, R4412-9 et R4411-84) ou sur des sites spécialisés (<http://www.quickfds.com> , <http://www.inra.fr/agritox> ou <http://e-phy.agriculture.gouv.fr>).



Vous pouvez également préciser les numéros :

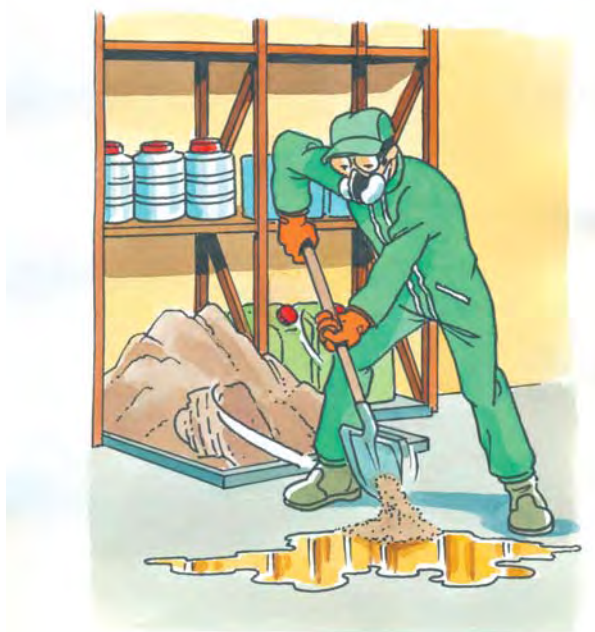
- du centre antipoison (le plus proche)
- de phyt'attitude : 0800 887 887

Phyt'attitude

Annexes

Matières absorbantes

17



A prévoir dans le local pour résorber tout renversement accidentel.
Ex : sable, vermiculite, litière à chat... (éviter la sciure de bois)

Annexes

Les plus

18



- Tout employeur devra mettre à disposition de son (ses) salarié(s) une douche (cf. *Code du travail R4228-8 et 9 et R3121-2* : «Dans les établissements où sont effectués certains travaux insalubres et salissants et dont la liste est fixée par des arrêtés des ministres chargés du travail ou de l'agriculture, et, en tant que de besoin, du ministre chargé de la santé, après s'avis du Conseil supérieur de la prévention des risques professionnels ou de la Commission nationale d'hygiène et de sécurité du travail en agriculture, des douches doivent être mises à la disposition des travailleurs dans les conditions que fixent ces arrêtés.»).

Article 8 du décret n°87-361 du 27 mai 1987 «les équipements de protection doivent, après leur nettoyage, être placés dans une armoire vestiaire individuelle destinée à ce seul usage et située dans un local autre que celui» prévu pour les produits phytosanitaires.

- On peut aussi prévoir un local sanitaire à proximité du local qui comportera un vestiaire avec une séparation des vêtements propres et des vêtements de protection.
Organiser dans le local un espace de stockage pour les produits phytosanitaires non utilisés qui seront lisiblement signalés dans l'attente d'une collecte future. Les bidons vides rincés, en revanche, seront stockés provisoirement sur l'aire de préparation.

EN CAS D'ACCIDENT

AVEC UN PRODUIT PHYTOSANITAIRE OU CHIMIQUE

LISEZ L'ÉTIQUETTE

QUE SIGNIFIENT CES PICTOGRAMMES ?



TOXIQUE

Provoque des lésions (extrêmement) graves et même la mort.



CORROSIF

Ronge la peau et tout autre objet.



NOCIF

Provoque de graves lésions.



INFLAMMABLE

S'enflamme (très) facilement.



IRRITANT

Produit des réactions inflammatoires.



EXPLOSIF

Explose lors d'un choc ou près d'une flamme.

QUE VEULENT DIRE CES PHRASES DE RISQUES ?

R60 R62	TOXIQUE POUR LA REPRODUCTION Risque d'agir sur la fertilité
R61 R63	TÉRATOGENE Peut provoquer la mort du fœtus chez les femmes enceintes
R46 R68	MUTAGÈNE Peut modifier les gènes humains
R45 R49 R40	CANCÉRIGÈNE Peut provoquer le cancer

QUE FAIRE EN CAS D'ACCIDENT

PROJECTIONS

- Ôter les vêtements souillés sous l'eau.
- Rincer abondamment la partie du corps atteinte à grande eau pendant AU MOINS 15 MINUTES.
- Ne rien appliquer sur la brûlure.

INGESTION

- Ne rien faire boire ni manger.
- Ne pas faire vomir sauf cas du Paraquat et de ses dérivés.
- Si la personne est inconsciente et qu'elle respire la placer en position latérale de sécurité.

SAMU



SECOURISTES

MÉDECIN

Et signalez votre
intoxication au réseau
toxicovigilance

Pour la réalisation de ce document les services de l'inspection du travail et de protection des végétaux des régions Champagne-Ardenne et Lorraine ont été consultés.

Contact MSA : 03 26 40 81 11

<http://referencessante-securite.msa.fr>

MSA Marne Ardennes Meuse

24, bd Roederer - 51077 Reims Cedex

0810 51 04 03 (n° azur prix appel local)

Site internet : www.msa085155.fr

msa.accueil@msa08-51-55.msa.fr

