

L'hygiène au travail : une composante de l'entreprise, la plupart du temps minimisée ou oubliée par les salariés ou leur employeur.

RESULTATS DE L'ENQUETE MSA DES CHARENTES EFFECTUEE EN 2014 AUPRES DE SALARIES ET ENTREPRISES VITICOLES

- 100% des entreprises viticoles ont un local pour les salariés équipé de WC et lavabo.
- 50 % des entreprises mettent à disposition de leurs salariés permanents une armoire individuelle de stockage de vêtements.
- 50 % des entreprises mettent à disposition une douche (quelque soit le nombre de salariés).
- 1 seul salarié (sur les 36 interrogés) utilisant des produits phytosanitaires prend sa douche sur place avant de rentrer chez lui.
- 50 % des salariés interrogés se lavent les mains avant de manger ou de quitter l'entreprise.

Même si le nettoyage est effectué en général par les utilisateurs, l'état d'hygiène des locaux sanitaires laisse souvent à désirer.

CE QUE DIT LA REGLEMENTATION DU TRAVAIL

L'employeur doit mettre à disposition de ses salariés :

- Un local de restauration chauffé, équipé d'un moyen de réchauffage des repas, d'un moyen de conservation des aliments, de sièges et table et adapté au nombre d'utilisateurs.
- Un local sanitaire chauffé comprenant :
 - Une armoire vestiaire individuelle permettant le stockage des Equipements de Protection Individuelle et des vêtements personnels.
 - Un lavabo et des moyens de nettoyage et séchage.
 - Une douche pour les utilisateurs de produits phytosanitaires.
 - Un cabinet et un urinoir.

Cette liste d'équipements est minimale et doit être adaptée suivant le nombre de personnes et la présence d'un personnel féminin.

Témoignages :

**MONSIEUR ROY, VITICULTEUR
ET EMPLOYEUR DE MAIN D'OEUVRE**

"Pour répondre à nos obligations d'employeur, nous avons réfléchi pour implanter des locaux de travail réglementaires. Il existait auparavant une pièce où les salariés pouvaient stocker leurs vêtements, se laver..."

Le choix final s'est concrétisé en achetant 3 locaux séparés :

- ♦ *un local sanitaire complet pour les hommes et un autre pour les femmes. Ce sont des Algeco réaménagés avec vestiaires, douches, lavabos et WC,*
- ♦ *un local de restauration servant aussi à l'accueil du personnel. Il s'agit d'un pré-fabriqués transformés,*

Le coût global de l'aménagement a été de 20000.€ en incluant les travaux de terrassement, de raccordement d'énergie et de mise à l'égout

L'investissement financier est lourd pour une entreprise viticole de notre taille. Néanmoins, cela constitue une avancée notable pour le bien-être au travail et participe à la motivation générale de nos équipes au sein de l'entreprise ».

**MONSIEUR CHAMOULAUD,
SALARIE VITICOLE**

"L'entreprise a aménagé de beaux locaux sanitaires depuis cette année. J'utilise ces installations et notamment la douche lorsque je suis en contact avec les produits phytosanitaires ou avec la poussière.

J'y trouve un intérêt personnel qui va bien au-delà de l'aspect réglementaire : c'est bien de rentrer propre dans mon véhicule et chez moi.

Je prends en charge le nettoyage de ces installations et l'entreprise me fournit le matériel nécessaire, donc tout se passe bien.

L'entreprise a fait des efforts...et mes collègues ne vont pas tarder, sans doute, à faire comme moi... .

**Votre conseiller prévention MSA référent en viticulture en Charente
Bruno FARTHOUAT – ☎ : 05.45.97.80.64 ou 06.26.02.63.35**

Peut vous aider :

■ En réalisant un diagnostic santé sécurité de l'entreprise (ou du matériel, des bâtiments...)

■ En accompagnant vos projets de conception ou d'aménagement de bâtiments

(possibilité d'aide financière pour des projets au-delà du cadre réglementaire)

■ En informant ou formant les exploitants et les salariés agricoles

■ En vous conseillant pour respecter au mieux la réglementation du travail