

# CONCOURS EXTERNE DE TECHNICIEN DE CATEGORIE B

## SPECIALITE : « TECHNICIEN SANITAIRE »

### EPREUVE TECHNIQUE D'ADMISSIBILITE

# CORRIGE

#### **Question 1 : Hygiène alimentaire (5 points)**

L'infirmière d'un lycée comportant un internat, informe le Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique que 2 à 3 heures après le dîner, la veille, plus de la moitié des internes ont présenté des vomissements importants, accompagnés de douleurs abdominales et de diarrhées.

L'infirmière indique que le repas, préparé à l'extérieur du lycée par une cuisine centrale, était composé d'une salade avec maïs, betteraves et pomme de terre, de poulets en sauce avec des haricots verts et une salade de fruits.

Votre chef vous demande de prendre en charge ce signalement et de lui présenter votre plan d'actions, détaillé, afin de prévenir tout nouvel incident de ce type dans le même lycée ou dans toute autre collectivité dont les repas sont également préparés par la même cuisine centrale.

#### **Réponse :**

##### Plan d'actions :

*Information de la Direction de la Santé pour qu'une enquête épidémiologique puisse être lancée: interrogation des malades pour bien faire préciser les symptômes, le délai entre la prise du repas et l'apparition des symptômes, la nature des aliments consommés ou pas (enquête aussi auprès des non malades) afin d'identifier l'aliment responsable et éventuellement l'agent pathogène en cause, en fonction du délai d'incubation et des symptômes décrits. (1 pt)*

*Enquête analytique : analyses microbiologiques des aliments consommés si un plateau repas témoin a été conservé et mis de côté, pour confirmation du germe suspecté suite à l'enquête épidémiologique, analyses des selles des malades en soins dans une structure sanitaire si les diarrhées sont toujours présentes. (0.5 pt)*

*Actions correctives sur l'aliment incriminé (0.5 pt)*

*Actions correctives sur la cuisine centrale et la cuisine satellite au niveau du lycée : (2.5 pt)*

- *au niveau de la cuisine centrale : inspection, voir si les règles sont respectées au niveau : du milieu, du matériel, de la main d'œuvre, matière première, de la méthode, bien insister sur le respect des règles d'hygiène au niveau de la préparation, de la conservation et du transport des repas.*
- *Au niveau de la cuisine satellite du lycée, vérifier les conditions de conservation des plats livrés par la cuisine centrale, avant le service.*

*Pour les 2 établissements, rappel de la nécessité du maintien de la chaîne du froid ou du chaud des plats préparés.*

*Identification des responsabilités : décisions administratives et juridiques. (0.5 pt)*

#### **Question 2 : Hygiène alimentaire (3 points)**

Citez au moins 3 micro-organismes pathogènes responsables de toxi-infection alimentaire et indiquez leurs principales caractéristiques : température optimum de multiplication, aliments incriminés, symptômes de la contamination.

  
Glenda MELIX  
Ingénieur Sanitaire

**Réponse :**

Liste des micro organismes pathogènes responsables de toxi-infection alimentaire :

- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium botulinum*
- *Clostridium perfringens*
- *Bacillus cereus*
- Moisissures
- *Salmonella sp*
- *Shigella*
- *Campylobacter jejuni*
- *Yersinia enterocolitica*
- *Listeria monocytogenes*
- *Vibrio parahaemolyticus*
- *Escherichia coli enteropathogènes*

Il fallait citer au moins 3. Les micro-organismes les plus cités dans les copies sont :

- *Staphylococcus aureus*
- *Salmonella sp*
- *Listeria monocytogenes*
- *Escherichia coli enteropathogènes*
- *Clostridium botulinum*
- *Clostridium perfringens*

(1 pt par microorganismes cité)

Nom du micro-organisme	Température optimum de multiplication	Aliments incriminés	Symptômes de la contamination
<i>Staphylococcus aureus</i>	37 °C	Aliments riches (ex : crème), produits manipulés (viande cuite, salades), produits laitiers, produits déshydratés	VOMISSEMENTS, nausée, sensation de syncope, diarrhée, douleur abdominale, pas de fièvre.
<i>Salmonella sp</i>	37 °C	Viandes de boucherie, volailles, œufs, lait, aliments mal conservés, salades, fruits, épices	Maux de têtes, douleurs des membres et abdomen, DIARRHEE, vomissements, FIEVRE
<i>Listeria monocytogenes</i>	37 °C	Tous les aliments, plus particulièrement aliments transformés, aliments conservés au froid et à la DLC longue (contaminations croisées), produits laitiers, viandes	Adulte : forme neuroméningée, forme septicémie, Femme enceinte : avortement Bébé : septicémie, méningite
<i>Escherichia coli enteropathogène</i>	37°C	Viande mal cuite, bœuf: steak haché, lait cru	Violentes crampes abdominales, diarrhée aqueuse, hémorragique
<i>Clostridium botulinum</i>	37 °C	Aliments conservés en anaérobiose (conserves familiales, semi-conserves, salaisons, aliments assez riches)	Paralyse oculaire, sécheresse de la bouche, troubles de l'élocution et de la déglutition, constipation, rétention d'urine, pas de vomissement, paralysie respiratoire, troubles de la conscience, mort en 3-4 jours si pas de traitement
<i>Clostridium perfringens</i>	45 °C	Viande bouillie, plats en sauce, conserves mal stérilisées	Diarrhée, ballonnements, borborygmes, fièvre, vomissements

Glenda MELIX  
Ingénieur Sanitaire

**Question 3 : Maladies transmissibles (2 points)**

Quelles sont les maladies pouvant être transmises par l'eau ? (1 pt) Comment peut-on les prévenir ?

**Réponse :**

Maladies microbiennes :

<i>D'origine bactérienne</i>	<i>D'origine virale</i>	<i>D'origine parasitaire</i>
<i>Typhoïde et para- typhoïde Salmonellose Shigellose Staphylococcies Leptospirose Gastro-entérites à Escherichia coli</i>	<i>Hépatite A Polio</i>	<i>Amibiase Giardiase Ascaridiase Oxyurose Trichocéphalose</i>

Maladies chimiques :

*Intoxications par des engrais et des pesticides utilisés en amont des captages de rivières ou de source.*

Prévention de ces maladies :

- *Au niveau individuel, s'assurer que son eau de boisson est conforme aux normes de potabilité, se renseigner auprès de l'autorité sanitaire, sinon boire de l'eau embouteillée ou traiter soi-même son eau en la faisant bouillir ou en la désinfectant avec du chlore par exemple.(0.5 pt)*
- *Au niveau des communes et des distributeurs d'eau, utiliser de préférence des ressources en eaux souterraines bien protégées des contaminations extérieures sinon en cas de captage d'eaux de surface, mettre en place tous les systèmes de traitement de l'eau adaptés afin de la rendre potable.(0.5 pt)*

**Question 4 : Assainissement collectif des eaux usées (4 points)**

Comparaison entre une station d'épuration des eaux usées domestiques à boues activées en aération prolongée et une station d'épuration à cultures fixées de type biodisques. Description du principe de traitement de chaque filière de traitement. Avantages et inconvénients de chaque filière.

**Réponse :**

Principe de traitement : voir schémas ci-joints (1 pt par filière)

Avantages et inconvénients (1 pt par filière)

<i>Type de station</i>	<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
<i>A boues activées en aération prolongée</i>	<i>Filière performante sur tous les paramètres, capable d'assurer une excellente qualité d'effluents épurés</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Forte emprise au sol</li> <li>- Coût d'exploitation élevé</li> <li>- Coût d'investissement élevé</li> <li>- Exploitation par du personnel ayant suivi une formation adéquate</li> </ul>
<i>A cultures fixées de type biodisques</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faible emprise au sol</li> <li>- Croissance du biofilm des disques s'autorégule en fonction de la charge traitée</li> <li>- Consommation énergétique modérée</li> <li>- Boues bien épaissies par décanteur-digester</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pas adaptée pour de grandes collectivités</li> <li>- Requiert un personnel d'exploitation ayant des compétences électromécaniques</li> <li>- Abattement limité de l'azote Kjeldahl</li> </ul>

  
**Glenda MELIX**  
 Ingénieur Sanitaire

**Question 5 : Assainissement individuel des eaux usées (2 points)**

Assainissement individuel des eaux usées. Principe et contraintes.

**Réponse :**

Principe (1 pt)

- *Prétraitement puis traitement et évacuation des eaux usées*
- *Les dispositifs d'assainissement sont mis en œuvre au niveau de la parcelle*
- *Les dispositifs d'assainissement doivent assurer la permanence de l'infiltration des eaux traitées dans le sol*

Contraintes (1 pt)

- *Aptitude du sol à infiltrer l'eau (K en mm/h)*
- *Niveau de remontée maximum de la nappe phréatique*
- *Pente du terrain*
- *Proximité de puits, captages ou forages d'alimentation en eau potable,*
- *Nombre d'occupants*
- *Surface de terrain disponible*

**Question 6 : Pesticides (4 points)**

Le directeur d'une quincaillerie souhaite importer et vendre une liste de produits pesticides à usage courant. Il appelle le Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique et demande à être reçu pour avoir des conseils et des informations sur la réglementation existante en matière d'importation et de vente de ce type de produits.

Le chef du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique vous demande de le recevoir. Quelles informations allez vous lui apporter pour qu'il puisse mener à bien son projet ?

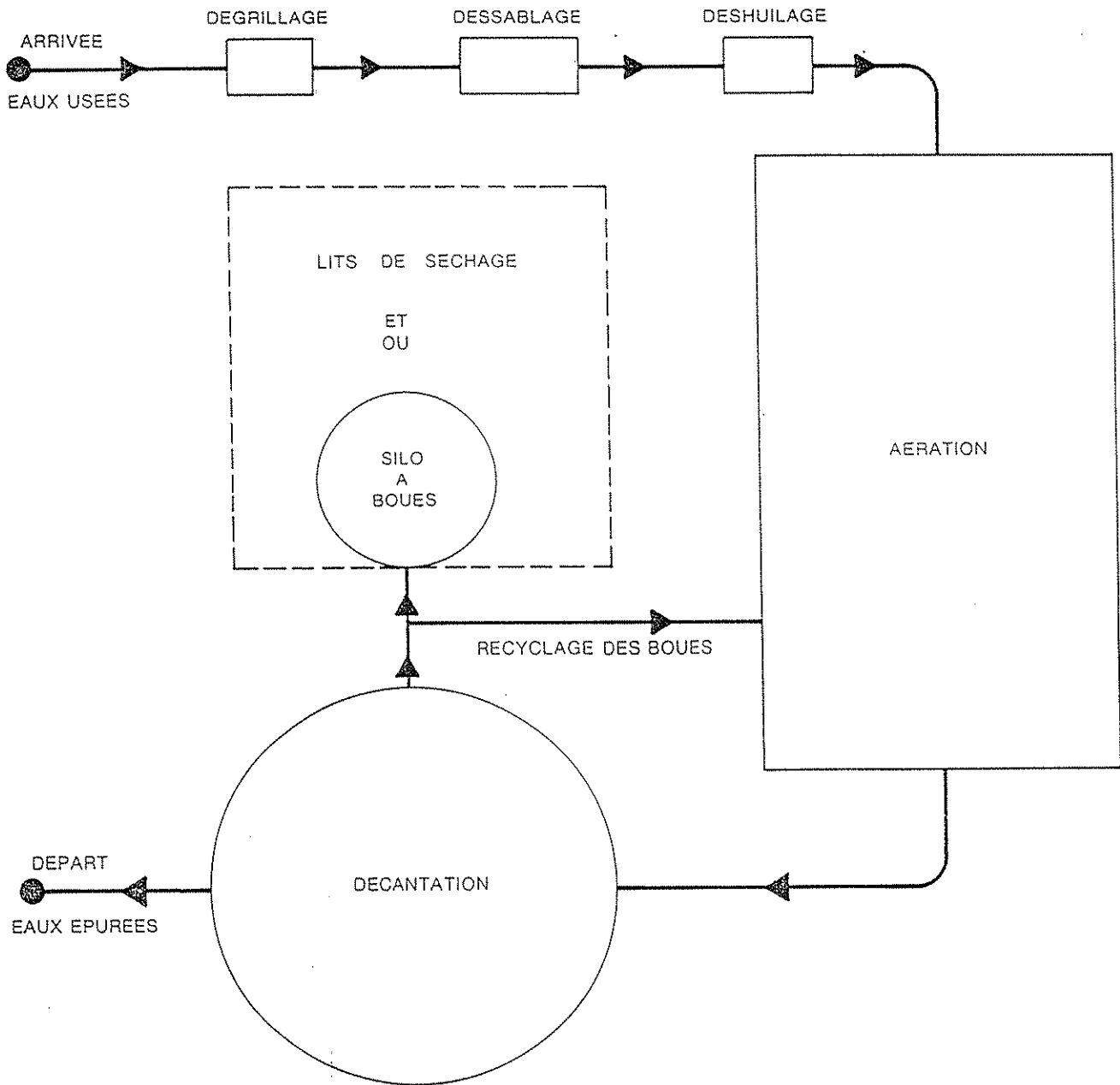
**Réponse :**

*Informations à donner :*

- *Voir si la personne détient une autorisation de vente délivrée par le Président du Pays ;(0.5 pt)*
- *Dans le cas contraire, lui dire qu'il lui faut déposer une demande d'autorisation de vente auprès du chef du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique pour instruction. L'autorisation est donnée après avis de la commission des pesticides ;(1 pt)*
- *Pour être autorisé à faire du commerce des pesticides, l'établissement doit satisfaire aux conditions fixées par l'article 14 de la délibération n° 74-86 du 3 juillet 1974 ci-jointe ;(1 pt)*
- *Voir si les produits pesticides qu'il souhaite importer et vendre sont autorisés à être employés dans le pays ;(0.5 pt)*
- *Pour les produits pesticides non autorisés, une demande d'autorisation de ces produits doit être déposée auprès du Service du Développement Rural qui examinera la demande. L'autorisation est donnée après avis de la commission des pesticide.(1 pt)*

  
**Glenda MILEX**  
Ingénieur Sanitaire

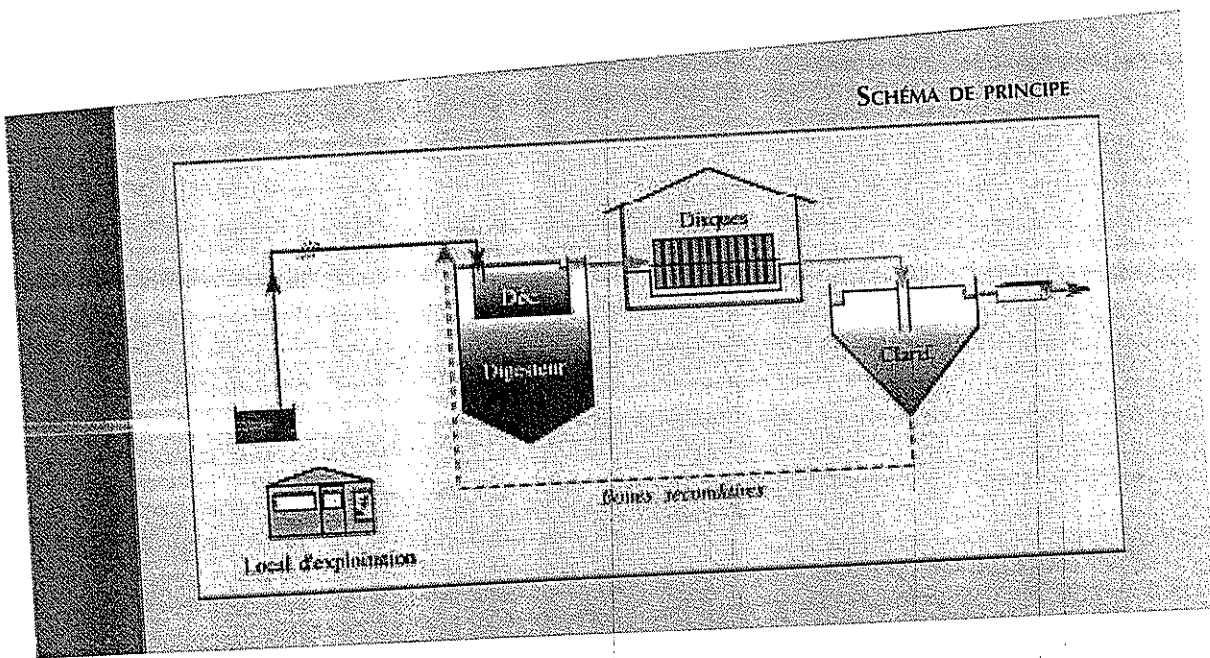
# Question 4



Station d'épuration - Aération prolongée - Schéma Mastantuono.

# Question 4

station d'épuration à  
cultures fixées de type biodisques



  
**Glende MELIX**  
Ingénieur Sanitaire

**Délibération n° 74-86 du 3 juillet 1974 réglementant la commercialisation et l'utilisation des pesticides en Polynésie française, modifiée par la délibération n° 76-6 du 9 juillet 1976  
(les modifications sont prises en compte).**

**Article 1<sup>er</sup>.**- La présente délibération concerne la détention, le commerce, la circulation et l'utilisation des produits destinés :

- à la protection, la conservation ou la destruction des végétaux et des produits végétaux,
- au traitement :
  - des sols,
  - des bois,
  - des ectoparasites des animaux,
  - de tous locaux abritant des hommes, des animaux, des denrées alimentaires ou fourragères,
  - de tous moyens de transport hôtes ou vecteurs possibles de parasites.

**Art. 2.-** Ces produits sont réunis sous le vocable général de « produits pesticides » qui ne pourront être commercialisés et utilisés que dans des conditions définies à la présente délibération.  
L'annexe jointe à la présente délibération porte définition des termes relatifs aux pesticides

**TITRE I – AUTORISATION D'EMPLOI ET COMMERCIALISATION DES PESTICIDES**

**A) Autorisation d'emploi.**

**Art. 3.-** Seules, peuvent être vendues dans le commerce, ou employées sur l'ensemble de la Polynésie française, les spécialités commerciales contenant une matière active dont l'emploi a été autorisé, et l'utilisation réglementée par un arrêté pris par le chef du territoire en conseil de gouvernement, sur proposition du chef du service de l'économie rurale et du chef du service de l'hygiène après avis de la commission prévue à l'article 4 ci-dessous.

**Art. 4.-** Il est institué une commission de pesticides.

Cette commission a pour rôle :

- 1°) de proposer toutes les mesures susceptibles de contribuer à entourer les utilisateurs de toutes garanties d'efficacité et d'innocuité des produits ;
- 2°) de préciser les précautions à prendre en vue :
  - de protéger les consommateurs des produits végétaux et d'autres produits alimentaires traités,
  - d'éviter la pollution du milieu naturel,
- 3°) de soumettre au chef du territoire un rapport comportant les propositions quant à la suite à donner aux demandes d'autorisation d'emploi de pesticides et réunissant en particulier les résultats des essais physiques, chimiques et biologiques ainsi que des contrôles de composition et d'efficacité effectués sur ces produits.

La composition de la commission des pesticides est fixée par arrêté du chef du territoire pris en conseil de gouvernement. Les différentes catégories de commerçants et d'utilisateurs de pesticides y seront représentées.

**Art. 5.-** L'autorisation d'emploi des pesticides contenant une matière active donnée peut être demandée par les fabricants, les commerçants ou les entrepreneurs, ou être proposées par le chef du service de l'économie rurale et par le chef du service d'hygiène.

**Art. 6.-** Dans les arrêtés autorisant l'emploi et réglementant l'utilisation des pesticides les matières actives sont désignées par leur nom commun « normalisé » éventuellement suivi de ses appellations reconnues par l'usage.

**Art. 7.-** L'arrêté autorisant l'emploi et réglementant l'utilisation des spécialités commerciales contenant une matière active donnée précisera :

- le classement de la matière active dans l'une des trois catégories :

- I – Produits toxiques,
- II – Produits dangereux,
- III – Autres produits.

- le taux maxima de matière active que peuvent contenir les spécialités mises en vente,
- les types de formulations interdites,
- les utilisations possibles des spécialités en précisant si la liste en est ou non limitative,
- les restrictions relatives au mode d'application,
- les dates limites d'applications selon les utilisations,
- éventuellement, le taux limite de matière active admissible dans les produits livrés à la consommation,
- des indications sur la toxicité aiguë ou chronique du produit,
- des recommandations sur les conditions et précautions d'emploi ainsi que sur les mesures urgentes à prendre en cas d'intoxication ou d'action corrosive accidentelle par voie orale, cutanée ou oculaire.

Le fait de définir les utilisations possibles du produit n'engage pas la responsabilité de la commission des pesticides dans le cas où des dommages seraient causés à l'occasion de traitements effectués avec des spécialités commerciales.

  
**Glenda MELIX**  
Ingénieur Sanitaire

**Art. 8.-** La commission des pesticides pourra proposer l'abrogation des arrêtés visés à l'article 7 ci-dessus. Les arrêtés d'abrogation préciseront le délai au bout duquel la vente et l'emploi des produits concernés seront interdits.

**B) Utilisation pour l'expérimentation de produits contenant des matières actives dont l'emploi n'est pas autorisé.**

**Art. 9.-** L'expérimentation des pesticides non encore autorisés à la vente ne peut être effectuée que sous le contrôle des services de l'économie rurale ou de l'hygiène. Le dossier composé à la diligence du demandeur comprendra :

- l'indication de la matière active,
- le nombre, la surface et la localisation des essais envisagés,
- les applications expérimentales prévues ainsi que les conditions d'emploi.

Les résultats obtenus à la fin des essais seront communiqués aux services chargés du contrôle.

**C) Conditionnement et emballage.**

**Art. 10.-** Les spécialités commerciales contenant des matières actives dont l'emploi est autorisé doivent être vendues dans des emballages portant l'indication très apparente des noms communs normalisés ou de l'un des noms consacrés par l'usage.

La concentration en matière active doit également être précisée ainsi que le mode d'emploi et les précautions à prendre par les utilisateurs.

Les produits classés en catégorie I « toxiques » par l'arrêté en autorisant l'emploi doivent être vendus dans des emballages revêtus d'une étiquette où est imprimée en noir sur fond rouge la mention « poison » en caractères très apparents de 1 cm de hauteur au minimum.

Les produits classés en catégorie II « dangereux » par l'arrêté en autorisant l'emploi doivent être vendus dans des emballages revêtus d'une étiquette où est imprimée en noir sur fond vert la mention « dangereux » en caractères très apparents de 1 cm de hauteur au minimum. Cette étiquette sera collée sur les emballages d'origine à moins que cette mention n'y figure déjà.

Les produits classés en catégories I et II doivent porter une étiquette en français et en tahitien sur laquelle sont précisés le mode d'emploi et les précautions à prendre pour les utilisateurs.

**Art. 11.-** Il est interdit d'employer pour la vente ou le transport de produits pesticides des emballages usuellement employés pour les produits alimentaires : poches en papier kraft, bouteilles, gallons, drums, fûts métalliques, etc...

**D) Commercialisation.**

**Art. 12.-** Quiconque veut faire le commerce des pesticides doit être titulaire d'une « autorisation de vente » des produits pesticides délivrée par le chef du territoire.

**Art. 13.-** Les demandes d'autorisation de vente seront transmises au chef du service d'hygiène. Les chefs de services de l'économie rurale et de l'hygiène désignent des inspecteurs chargés d'instruire les demandes. « L'autorisation de vente » est accordée par décision du chef du territoire après avis de la commission des pesticides, sur proposition des chefs de service concernés. « L'autorisation de vente » est notifiée au demandeur par le chef du service d'hygiène.

Les personnes habilitées à exercer la pharmacie et la médecine vétérinaire sont dispensées du dépôt de cette demande.

**Art. 14.-** Pour être autorisé à faire le commerce des pesticides l'établissement doit satisfaire aux conditions ci-après :

**a) Installations :**

- 1) des locaux convenablement aérés et protégés de l'humidité, fermant à clefs et accessibles uniquement au personnel de l'établissement doivent être réservés à l'entreposage des pesticides ;
- 2) un rayon est réservé à la vente desdits produits. Ce rayon ne peut se trouver dans une salle où sont vendus des produits comestibles ;
- 3) les pesticides présentés en bombe pourront cependant être vendus dans des locaux où sont vendus des produits alimentaires à condition qu'ils soient stockés dans une armoire vitrée fermant automatiquement.

**b) Personnel :**

La responsabilité de la vente des produits pesticides (classés en catégorie I et II) est confiée à un membre du personnel qui soit en mesure de renseigner les acheteurs sur les conditions et précautions d'emploi des produits vendus. L'aptitude du personnel en fonction est établie par les inspecteurs mentionnés à l'article [13] selon des critères définis par circulaire des chefs de services[,] approuvés par la commission des pesticides.

En cas de changement de personnel, l'établissement est tenu d'en aviser à l'avance le chef de service de l'hygiène.

**Art. 15.-** Les établissements titulaires d'une autorisation de vente des produits pesticides sont tenus de déclarer au service qui la leur a notifié, toutes les spécialités nouvelles qu'ils désirent mettre en vente. Cette déclaration doit faire référence à l'arrêté ou aux arrêtés pris en application de l'article 7 ci-dessus, elle doit être accompagnée de renseignements sur sa composition et sur les différentes présentations. Des fac-similés d'étiquettes se rapportant à chaque présentation seront joints à la déclaration ou, à défaut, leur description précise.



**Art. 16.-** Les spécialités commerciales nouvelles ne pourront être mises en vente par le commerçant que lorsque celui-ci en aura reçu l'autorisation écrite du chef du service de l'hygiène.

**Art. 17.-** En cas d'opposition des chefs de service, le demandeur pourra faire appel de cette décision auprès de la commission des pesticides qui statuera en dernier ressort.

**Art. 18.-** La vente des produits classés en catégorie I est soumise à la présentation, par l'acheteur, de l'autorisation prévue aux articles 22 et 28 ci-après. Les ventes concernant ces produits doivent de plus être consignées sur un registre spécial tenu à jour par le commerçant et où figurent :

- la date de la vente,
- le numéro de l'autorisation présentée par l'acheteur,
- le nom du contrôleur qui a délivré l'autorisation,
- le nom de la spécialité commerciale,
- le nom, normalisé de la matière active,
- les nom et adresse de l'acheteur,
- la signature de la l'acheteur,
- la quantité de produit cédée,
- la désignation du produit cédé.

Ce registre devra être soumis, à toute réquisition, au contrôle des inspecteurs.

De même, les établissements devront faciliter tous contrôles de ces mêmes inspecteurs dans leurs locaux de stockage et de vente.

**Art. 19.-** Dans le cas où un établissement ne satisferait plus aux conditions requises, la commission en serait avisée par le chef de service ayant notifié l'autorisation de vente et pourrait :

- soit accorder un délai au commerçant pour se conformer aux dispositions du présent texte ;
- soit procéder au retrait provisoire de l'autorisation de vente ;
- soit procéder au retrait définitif de l'autorisation de vente.

## **TITRE II – UTILISATION DES PESTICIDES DONT L'EMPLOI EST AUTORISE**

### **A – Utilisation par des particuliers**

**Art. 20.-** Les utilisateurs de produits pesticides sont tenus de respecter scrupuleusement les prescriptions qui leur sont faites en ce qui concerne l'emploi desdits produits.

Ces prescriptions sont ainsi classées :

- prescriptions générales formulées dans le présent texte ;
- prescriptions particulières précisées dans les arrêtés pris en application de l'article 7 du présent texte ;
- prescriptions d'emploi faites par les contrôleurs habilités à délivrer les autorisations des produits classés en catégorie I.

**Art. 21.- a)** Zones où les traitements sont réglementés :

Sauf cas particuliers précisés dans les arrêtés pris en application de l'article 7 ci-dessus, les règles générales suivantes sont applicables :

1) en ce qui concerne :

- les habitations,
- les cultures qui, d'après la réglementation en vigueur, ne doivent pas au même moment, être traitées avec les produits utilisés,
- les ruchers de plus de cinq ruches.

Les traitements à base de produits pesticides ne peuvent en principe être effectués que :

- à plus de 50 mètres lorsqu'ils sont exécutés par des pulvérisateurs à moteur, par des pulvérisateurs à jet porté ou par des poudreuses à moteur ;
- à plus de 100 mètres lorsqu'ils sont exécutés par des appareils terrestres générateurs d'aérosols ou par des appareils aériens.

2) en ce qui concerne :

- les rives des cours d'eau,
- les rivages des lagons, des océans, des étangs, lacs, marécages et bassin d'élevage,
- le périmètre de protection contre la pollution des puits, des sources et des cours d'eau destinés à la consommation de l'homme et des animaux.

Les traitements à base de produits pesticides ne peuvent en principe être effectués que :

- à plus de 50 mètres lorsqu'ils sont exécutés par des pulvérisateurs à jet projeté ou par des poudreuses,
- à plus de 100 mètres lorsqu'ils sont exécutés par des pulvérisateurs à jet porté appareils terrestres générateurs d'aérosols ou par des appareils aériens.

3) Cependant à l'intérieur de ces zones de protection, les pesticides ne seront utilisés qu'à des concentrations suffisamment faibles ou bien par des entreprises ayant obtenu l'agrément et à condition que soient prises les mesures nécessaires pour ne porter aucun préjudice aux êtres humains, aux animaux utiles et aux cultures.

b) en général, l'usage des pesticides est interdit dans tous les cas où il pourrait en résulter des dangers pour la santé de l'homme et des animaux, des risques de dommages aux cultures des voisins ou à la nature en général, des risques de pollution des eaux d'infiltration ou de surface ainsi que des lagon.

Pendant les opérations de traitement, les utilisateurs doivent prendre, sous leur responsabilité, toutes mesures pour signaler la zone intéressée par l'épandage. Après traitement, les poudres résiduelles inutilisables et les emballages vides doivent être recueillis et détruits de manière à ne pas laisser un terrain souillé. La vidange et le rinçage des appareils doivent être effectués à plus de 100 mètres des points énumérés au paragraphe 2 ci-dessus.

**Art. 22.-** L'emploi des pesticides classés en catégorie I est subordonné à la délivrance d'une autorisation d'achat délivrée par les contrôleurs désignés par les chefs de services de l'économie rurale et de l'hygiène. L'autorisation n'est accordée qu'en vue d'applications bien déterminées aux lieux et temps convenus afin de permettre aux contrôleurs de pouvoir suivre certaines des opérations.

L'utilisateur doit, pour obtenir une autorisation d'achat, avoir donné la preuve de sa technicité et posséder le matériel nécessaire à la protection des personnes chargées d'effectuer les traitements ainsi que les meubles nécessaires à leur conservation. Les quantités dont l'achat est autorisé sont limitées aux besoins faisant l'objet de la demande.

#### **B – Utilisation par entreprises de traitement.**

**Art. 23.-** Quiconque veut faire profession d'entrepreneur de traitement doit être titulaire d'un « agrément » officiel qui doit être demandé au chef du territoire.

**Art. 24.-** Les demandes d'agrément seront transmises selon les cas au chef de service de l'économie rurale ou au chef du service d'hygiène, ou aux deux en même temps. Les chefs de service désignent des inspecteurs chargés d'instruire les demandes. « L'agrément » est accordé par décision du chef du territoire après avis de la commission des pesticides sur proposition des chefs de service concernés.

« L'agrément » est notifié au demandeur par le chef de service concerné.

**Art. 25.-** Pour obtenir l'agrément, les entreprises doivent satisfaire aux conditions suivantes :

- a) *Installations* – Disposer de locaux convenablement aérés et protégés de l'humidité, fermant à clefs et accessibles uniquement au personnel de l'entreprise, et réservés à l'entreposage des pesticides ;
- b) *Matériel* – Présenter un matériel en bon état et adapté à l'utilisation projetée. Les inspecteurs mentionnés à l'article 13 jugent de l'aptitude et du bon état du matériel utilisé pour l'exécution des traitements et pour la protection des personnes ;
- c) *Personnel* – Utiliser un personnel jugé apte par les inspecteurs sur des critères définis par circulaires établies conjointement par les chefs des services de l'économie rurale et de l'hygiène et approuvées par la commission des pesticides.

**Art. 26.-** Dans le cas où une entreprise ne satisferait plus aux conditions requises, la commission en serait avisée par le chef du service de l'hygiène et pourrait :

- soit accorder un délai à l'entreprise pour se conformer aux dispositions du présent texte ;
- soit procéder au retrait provisoire de l'agrément ;
- soit procéder au retrait définitif de l'agrément.

**Art. 27.-** Les entreprises de traitement sont soumises, comme les utilisateurs particuliers, aux dispositions des articles 21 et 22 de la présente délibération.

**Art. 28.-** Les « autorisations d'achat » des pesticides classés en catégorie I sont délivrées aux entreprises de traitement par les inspecteurs désignés par les chefs de service de l'économie rurale et de l'hygiène, et sont valables pendant une durée d'un an.

Les traitements exécutés pour le compte de tiers doivent être consignés sur un registre spécial tenu à jour par l'entreprise et où figurent :

- la date de traitement,
- les nom et adresse de la personne chez qui le traitement a été exécuté,
- les noms de la spécialité commerciale et de la matière active,

- la quantité de produit utilisée,
- l'objet du traitement.

Ce registre devra être soumis, à toute réquisition, au contrôle des inspecteurs.

De même les entreprises agréées devront faciliter tous contrôles des inspecteurs tant dans leurs locaux que sur les chantiers de traitement.

**Art. 29.- Dérogations** – En cas de maladie épidémique transmise par un arthropode des dérogations à la présente réglementation pourront être décidées par le chef du territoire en conseil de gouvernement sur proposition du comité d'hygiène et de salubrité publique...

**Art. 30.-** Les infractions à la présente délibération seront punies des peines de la 8<sup>e</sup> catégorie prévues par l'arrêté n° 2792 du 24 octobre 1968.

**Art. 31.-** La présente délibération qui abroge toutes dispositions contraires sera enregistrée, communiquée et publiée partout où besoin sera.

## ANNEXE

### Définitions

- *Matière active* : L'ingrédient qui confère au produit son efficacité est la *matière active*. Il s'agit généralement d'un composé chimique défini. Le nom chimique de ce composé étant habituellement compliqué, il lui est substitué un nom commun « normalisé » ou l'un des noms consacrés par l'usage. C'est ce dernier nom qui sera retenu dans les arrêtés visés à l'article 7 de la présente délibération.
- *Adjuvant* : substance dépourvue d'activité biologique mais susceptible de modifier les qualités physiques et physico-chimiques et par suite l'efficacité d'une préparation phytopharmaceutique.
- *Excipient* : substance dans laquelle on incorpore ou dissout un produit pesticide.
- *Spécialité commerciale* : c'est le nom déposé par le fabricant et sous lequel est vendu le produit.
- *Fongicide* : pesticide destiné à lutter contre les champignons.
- *Bactéricide* : pesticide destiné à lutter contre les bactéries.
- *Insecticide* : pesticide destiné à lutter contre les insectes.
- *Acaricide* : pesticide destiné à lutter contre les acariens.
- *Nématocide* : pesticide destiné à lutter contre les nématodes (ou anguillules).
- *Molluscicide* : pesticide destiné à lutter contre les mollusques.
- *Raticide* : pesticide destiné à lutter contre les rats, souris, etc...
- *Herbicide* : pesticide utilisé pour détruire une végétation. On y trouve les désherbants, les défanants, les débroussaillants.
- *Pesticide mixte* : produit qui, par nature ou par mélange, cumule des propriétés permettant son emploi contre des ennemis appartenant à au moins deux des catégories susmentionnées.
- *Agent conservateur* : pesticide utilisé pour assurer aux fruits et légumes, après récolte, une meilleure conservation en vue de leur commercialisation.
- *Arthropode* : groupe d'animaux comprenant : les crustacés, les myriapodes, les insectes et les arachnides.
- *Fumigant* : pesticide à base de gaz toxique.
- *Attractif* : substance ajoutée au pesticide pour inciter les animaux nuisibles à le consommer. Parfois utilisée pour capturer certains animaux nuisibles dans les pièges.
- *Hypnotique* : substance qui, consommée par certains animaux, agit sur leur organisme et en permet la capture et la destruction.
- *Insecticide engrais* : association d'insecticide et d'engrais préparée en mélange homogène par le fabricant.