

Février 2025

# NEWSLETTER PREVENTAGRI



## Vos informations de Février

### LE DOSSIER DU MOIS

LES LOCAUX SOCIAUX

### ASTUCES ET SAVOIR FAIRE

LE "RACLEUR NET"

### AGENDA

Bonjour à toutes et à tous,

Dans la newsletter de ce mois, nous aborderons la thématique des "locaux sociaux" dans le cas des entrepreneurs qui emploient des travailleurs : quelles commodités faut-il mettre à leur disposition ?

Qu'impose la législation en matière d'équipements sociaux à destination des travailleurs et quelles sont les règles pour les aménager ?

Posez-nous vos questions par mail, nous vous répondrons et partagerons la solution dans la rubrique "*question du mois*".

Bonne lecture

Pour en savoir plus...

Mail : [info@preventagri.be](mailto:info@preventagri.be)

Tel : 065 61 13 70

 **Mission Wallonne  
des Secteurs Verts**

**PreventAgri**



# LE DOSSIER DU MOIS

## Les locaux sociaux

### Obligations réglementaires

La législation (**Chapitre VI. – « Équipements sociaux » du code du travail**) prévoit que tout employeur doit mettre à disposition des travailleurs les équipements sociaux suivants :

- Des **installations sanitaires**, notamment des vestiaires, des lavabos, des douches (si travaux salissants) et des toilettes (hommes et femmes séparés),
- Un **réfectoire**/ local de pause,
- Un local pour les travailleuses **enceintes** et les travailleuses **allaitantes**,
- De l'**eau potable** ou une boisson appropriée.



Les locaux doivent être construits en dur (sauf sur chantier) et être en bon état de salubrité, non glissants, exempts de trous, et la température mesurée par un thermomètre ordinaire est de 20 degrés Celsius.

Le travailleur doit pouvoir se rendre librement aux toilettes.

Le réfectoire ou le bureau sont des endroits idéaux pour y placer votre trousse de secours. Informez vos salariés de son emplacement et signalez la pièce avec le pictogramme adéquat.



Un exemple de composition de trousse de secours est disponible dans notre [farde sécurité](#) (cliquez sur l'image ci-contre pour agrandir) :

**COMPOSITION INDICATIVE DE LA TROUSSE DE PREMIERS SOINS**

Pour faire face à des accidents mineurs et pendant l'attente des secours en cas d'accident grave, le matériel de premiers secours est OBLIGATOIRE au travail (Art. L5-4)

En tout temps !

- 2 papiers de garçs fins à usage unique (longs)
- Eau potable pour rinser, glace, brûlure et projection de produit chimique
- Désinfectant pour les mains ou du savon

PRODUIT	UTILISATION
10 compresses stériles 10x10 et 5x5	Nettoyer / protéger des plaies
2 rouleaux de sparadrap hypoallergénique	Maintien de bandes et de compresses
4 bandes adhésives type cellophane 5x5 et 10x10	Maintien de compresses
Parapneus adhésifs répoussoirs à fibres de différentes tailles	Protection des petites plaies
Antiseptique incolore (ex : Chlorhexidine)	Nettoyage des plaies
10 disques de sérum physiologique	Nettoyage de plaies peu profondes, lavage des yeux
2 pansements compressés 2,5 x 10 cm	Saignements abrasions, hématomes/contusions
Cold pack réutilisable ou bombe de froid	Soulager les hématomes, à la suite d'un choc, entorse...
Sac isotherme isopneumique (ex : sac de sangliers)	Minimisation et conservation de membre blessé
Ciseaux de coupe bistouri	Couper un bandage, une pansement en état de choc, Protection contre le froid et le chaud
1 paire de ciseaux chirurgicaux à bouts ronds de 14 cm de long	Couper les bandes et compresses
1 paire d'aiguilles	Rester les corps étrangers (ex : écharde)
2 mini sacs papiers et grande boîte	Rester les liquides médicaux

1000 01 13 20 - [www.chirurgie.com](#)

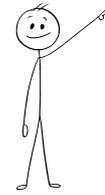
**Tous régulièrement à jour afin qu'il y ait un produit consommé et produit périmé.**  
Il convient de noter l'absence d'usage d'un kit de secours de secours adéquat à l'activité des travailleurs, surtout si ceux-ci sont éloignés de la trousse de secours présente dans le bâtiment de l'entreprise.



# LE DOSSIER DU MOIS

**+** **Le petit plus** : un moyen de communication permettant la participation directe des travailleurs devrait être présent dans l'entreprise. Installez un tableau dans le local de pause par exemple !

Dès que vous employez au moins un travailleur (salarié, apprenti, stagiaire) il faut mettre en place l'affichage sur « **la procédure en cas d'urgence** ». Un exemple est consultable ci-contre :



## Le vestiaire

Dans le vestiaire, chaque employé dispose d'au moins une **armoire vestiaire individuelle** (2 si le travail est salissant) :

- Dimensions minimum (30 X 48 X 160) ;
- Séparée par des cloisons pleines ;
- Fermée à clé et ventilée.

Pour les salariés, apprentis, stagiaires occupés à des travaux non salissant (bureau, magasin ...), l'accès à un porte-manteau et un casier individuel fermant à clé (de dimensions min. 30 X 30 X 25) suffit.



## Toilettes, lavabos et douches

L'employeur est tenu de mettre des **toilettes** à disposition du personnel.

Les toilettes sont distinctes et complètement séparées avec la mention "Homme" ou "Femme" ou le pictogramme adéquat.



Des lavabos, au nombre d'un pour quatre W.-C. ou urinoirs, y sont également installés. Au moins 1 WC individuel par 15 travailleurs occupés simultanément.

# LE DOSSIER DU MOIS

L'employeur détermine, en fonction de la nature du travail et de la nature du risque, si les lavabos doivent être pourvus d'eau chaude et froide, et quels savons ou nettoyants doivent être utilisés.



Une douche doit être à disposition des travailleurs qui effectuent un travail très salissant.



## Réfectoire, boissons et local de repos

Le **réfectoire** est un local spécifique séparé du lieu de travail et dont la superficie est calculée sur base du nombre de travailleurs ( $\leq 25$  travailleurs : 18,5 m<sup>2</sup>).

Il doit être pourvu :

- D'un nombre suffisant de **tables** et **sièges à dossier** ;
- D'un poste d'**eau potable** ;
- D'**essuie-mains** (torchon, papier essuie tout...), **savons** pour se laver les mains ;
- De **moyens** appropriés pour laver la **vaisselle** ;
- D'installations appropriées pour **entreposer** convenablement et **réchauffer** les aliments et faire bouillir de l'eau ;
- De **poubelles** à couvercles.



### EXEMPLE :

Pour les poubelles (à roulettes ou non), il faut prévoir un emplacement spécifique et réfléchir à l'évacuation des déchets.

Pour des questions d'hygiène, il est préférable de prévoir un couvercle à commande au pied.



Poubelle commande au pied

---

# LE DOSSIER DU MOIS

---

## Bon à savoir : Locaux, équipement, entretien, ...

Par dérogation, les **vestiaires**, prises d'eau, locaux divers et toilettes **des habitations des employeurs pourront tenir lieu de vestiaires-lavoirs**, réfectoire et toilette pour autant qu'ils soient utilisables comme tels et à condition :

- Que l'exploitation n'engage **pas plus de 5 travailleurs** ;
- Que **ces habitations** comprennent **le lieu de travail** lui-même ou soient **contiguës** (le trajet ne doit pas entraîner de perte de temps) à l'exploitation ;
- Que la **disponibilité** soit effective ;
- Que **l'employeur autorise les médecins inspecteurs du travail ou l'AFSCA** à inspecter ces lieux pendant les heures de travail.

Les locaux et les équipements sociaux sont nettoyés pour éviter l'accumulation de salissures.



L'employeur met à la disposition des travailleurs :

- Des produits de toilette en suffisance et, le cas échéant, des produits spéciaux de nettoyage ainsi que tout autre équipement supplémentaire sans que cela entraîne des frais pour les travailleurs.
- Des essuie-mains (ou tout autre moyen destiné à sécher les mains) entretenus et remplacés en temps utile.

## Déclic'travail : Le "Racleur net"

Le "racleur net" est une amélioration toute simple d'un outil existant : il s'agit de fixer des balais à l'aide de vis sur un racleur hydraulique, ce qui permet de nettoyer un béton rainuré jusque dans le fond de la gorge des rainures.

Le sol est plus propre et sec, ce qui limite les problèmes de pattes.



### Matériel :

- ~40 € de jeu de balais (à remplacer 1x/an)
- vis

### Les avantages :

- **Sécurité** : sol moins glissant
- **Gain de temps** : moins de passages par jour pour nettoyer le sol
- **Ergonomique** : environnement de travail plus agréable (il n'est plus nécessaire de balayer à la main dans les rainures après le passage du racleur)



Tout savoir sur le racleur net  
[Déclic travail : cliquez ici](https://declictravail.fr/)

Pour plus d'astuces, rendez-vous sur le site Déclic travail :  
<https://declictravail.fr/>



# DATES À RETENIR

## À VOTRE AGENDA



### FORMATIONS

#### JOURNÉE FORMATION CONTINUE PHYTOLICENCE

**Date :** Vendredi **21/03/25** de **8h30** à **16h30**

**Modalités :** Formation réservée aux salariés des secteurs verts

**Lieu :** FLEURUS

**Inscription obligatoire via :** 

#### PROTECTION DES UTILISATEURS DE PPP ET GESTION DU STOCKAGE

**Date :** Jeudi **06/03/25** à **20h**

**Lieu :** Salle les arpents verts  
rue du Charreau 3 - 5575 Houdremont

**Organisation :** Éleveurs de l'Ardenne

**Inscription sur place**