

Dératisation



Que faire lorsque rats et souris s'invitent dans vos intérieurs ? Si l'hygiène vous oblige à réagir face à une invasion de rongeurs, il faut savoir que la législation a également son mot à dire dans cette affaire : que vous soyez un particulier ou une collectivité, une entreprise ou un distributeur alimentaire (et surtout dans ce dernier cas), la présence effective de ces nuisibles vous contraint à une opération de dératisation. Explications.

Une réglementation nationale anti-rats

Les rongeurs ne sont pas les bienvenus chez vous ! Les règlements sanitaires nationaux et départementaux obligent à se prémunir contre la présence de nuisibles dans les domiciles et dans les locaux à usage professionnel, et à recourir à une opération d'élimination si la présence de rats et de souris est constatée. Au niveau national, la circulaire du 9 août 1978, article 125.1 et 130.5, impose l'obligation de prendre les mesures nécessaires visant à se protéger contre la présence de rongeurs, pour les particuliers comme pour les collectivités.

En ce qui concerne les établissements qui ont pour objet de vendre ou de remettre des aliments directement aux consommateurs, la loi est plus stricte. L'article 17 de l'arrêté ministériel du 09 mai 1995 exige qu'un plan de dératisation précis, avec cahier des charges, soit mis en place. Ce cahier des charges doit préciser :

- Le nom et la nature des produits utilisés,
- Les conseils de sécurité et d'hygiène,
- Le détail des locaux qui nécessitent d'être traités,
- La fréquence d'intervention des professionnels de la dératisation, avec dates précises,
- La pose de pièges et leur emplacement détaillé sur un plan,
- Les résultats du contrôle des appâts.

Attention : sont concernés, également, les directeurs d'établissements publics, y compris si ces établissements ne proposent pas une distribution de denrées alimentaires.

L'obligation de dératisation au plan local

À l'échelle locale, les obligations de dératisation ne donnent pas lieu à une réglementation unique, mais à un faisceau de réglementations qui sont propres à chaque département puis chaque commune. Certaines villes peuvent, par exemple, imposer un contrôle régulier d'infestation par les rats ; d'autres peuvent proposer des services d'élimination des rongeurs entièrement gratuits. Néanmoins, on retrouve, à l'échelle départementale et municipales, 3 règles à peu près communes à toutes les collectivités :

- La **prévention**. Les nuisibles étant attirés par les déchets, particuliers et collectivités doivent se prémunir contre l'accumulation des détrit.
- La **vérification**. Les propriétaires et les occupants (locataires ou usagers de locaux professionnels) sont tenus de maintenir l'état de propreté et de vérifier toutes les zones susceptibles d'être touchées par la présence de rats et souris : locaux poubelles, caves, cours, entrepôts, égouts particuliers, etc. Tout occupant qui constate la présence de rongeurs doit immédiatement le signaler au propriétaire des lieux, qui doit lui-même, le cas échéant, en référer au syndic et/ou prendre des mesures adéquates.
- La **dératisation**. En cas de présence avérée de rongeurs, propriétaires et occupants sont dans l'obligation de prendre les mesures qui s'imposent pour assurer leur élimination et veiller à ce qu'une invasion ne se reproduise pas.

Vous avez le moindre doute sur la législation propre à votre commune en matière de dératisation ? N'hésitez pas à vous renseigner auprès du service hygiène de votre mairie.

Comment se débarrasser des nuisibles ?

Une fois la présence de rongeurs constatée à votre domicile ou dans vos locaux, pas question pour autant de vous charger de leur éviction vous-même. Autant vous dire que les pièges artisanaux auxquels on ajoute un morceau de fromage, ça ne fonctionne que dans les dessins animés – ou seulement si une seule petite souris s'est installée chez vous. En cas d'invasion réelle, vous n'avez pas d'autre choix que de faire appel à un professionnel.

L'intervention d'une entreprise de dératisation n'est pas imposée aux particuliers, qui sont en droit de prendre eux-mêmes les mesures nécessaires. Toutefois, la réglementation est différente pour toute entreprise qui distribue des denrées alimentaires aux consommateurs : dans ce cas, il est indispensable de faire appel à un professionnel qui va intervenir sur le long terme en respectant le cahier des charges (élimination, désinfection, prévention). Une société comme Rentokil, par exemple, est spécialisée dans les opérations de dératisation chez les professionnels dont les

règles d'hygiène sont particulièrement strictes (restaurants, hôpitaux, industries agroalimentaires, etc.). Dans tous les cas, un professionnel dispose de solutions d'élimination de rongeurs plus efficaces et plus hygiéniques que tout ce qu'un particulier peut trouver dans le commerce.

Au moment de contacter un professionnel, assurez-vous qu'il est agréé par la Chambre syndicale des industries, comme l'exige la loi du 17 juin 1992 applicable à toute entreprise 3D (dératisation, désinsectisation, désinfection). Pensez également à demander, à ce professionnel, des détails sur les produits utilisés et sur leur toxicité.

Hygiène 3d et Obligations Réglementaires

Les Obligations Réglementaires en matière de 3D (Désinfection, Désinsectisation et Dératisation).

Le législateur a mis en place un panel d'**obligations réglementaires** pour assurer protection des individus. Vous trouverez sur cette page les principaux articles traitant des obligations sanitaires à respecter en matière de 3D. Cette liste n'est pas exhaustive et il appartient à chaque entreprise d'être au fait de la législation en vigueur dans son secteur d'activité. Professionnels, vous trouverez les FDS (**Fiche de Données de Sécurité**) consultables et téléchargeables dans votre espace client. Pour les entreprises qui ne sont pas clientes chez DEPA Environnement, vous pouvez en faire la demande en utilisant le formulaire de demande de FDS.

Les Obligations réglementaires concernant la Dératisation

L'OBLIGATION de se protéger contre la **présence d'insectes nuisibles et de rongeurs** est définie dans les règlements sanitaires départementaux et la circulaire du 9 août 1978, article 125.1 et 130.5.

Les établissements qui remettent des ALIMENTS directement AUX CONSOMMATEURS doivent établir un **plan de dératisation et désinsectisation** (article 17 de l'arrêté ministériel du 9/05/95).

La société de service détentrice de l'agrément professionnel établit le cahier des charges qui mentionne : les produits utilisés, avec le numéro d'homologation, la fiche technique précisant les risques et les conseils de sécurité, l'emplacement des pièges, le plan de mise en œuvre et les fréquences d'intervention établis par la société de service. Les établissements de RESTAURATION COLLECTIVE à caractère social doivent respecter les conditions d'hygiène définies par l'arrêté du 29 septembre 1997.

L'article 13 :

L'article 13 traite de la **lutte contre les animaux nuisibles**. Ce plan de lutte fait également partie du dossier nécessaire à l'attribution d'une marque de salubrité (Art. 47). Il est souhaitable que les établissements faisant appel à une société de prestation de service puissent tenir à la disposition des services de contrôle les éléments suivants :

- un plan d'établissement mentionnant les endroits où sont disposés les appâts.
- les rapports détaillés des visites réalisées (date, résultats du contrôle des appâts, opérations réalisées...).
- fiche technique des produits utilisés.

Les PROPRIÉTAIRES D'IMMEUBLES ou établissements privés, les DIRECTEURS D'ÉTABLISSEMENTS publics doivent prendre toutes les mesures pour éviter l'introduction des rongeurs et tenir constamment en bon état d'entretien les dispositifs de protection ainsi mis en place.

Ils doivent, conjointement avec les locataires ou occupants, vérifier périodiquement si les caves, cours, égouts particuliers, entrepôts, locaux commerciaux, locaux à poubelles, logements des animaux domestiques, etc, ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritus et déchets susceptibles de les attirer.

Lorsque la **présence de rongeurs** est constatée, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenues de prendre sans délai les mesures prescrites par l'autorité sanitaire en vue d'en assurer la destruction et l'éloignement. La même obligation s'impose lors de la démolition des immeubles ainsi que sur des chantiers de construction.

Réf : Extrait du règlement sanitaire départemental Article 119-Les rongeurs. (Loi n° 75-604 du 10 juillet 1975).

Les Obligations réglementaires concernant la Désinsectisation

Les PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS doivent prendre toutes les mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux **opérations de désinsectisation**, en évitant toute contamination des denrées alimentaires.

Réf : Extrait du règlement sanitaire départemental type (Protection contre les insectes : 130-5).

Le bailleur est tenu de remettre au locataire un logement décent ne laissant pas apparaître de risques manifestes pouvant porter atteinte à la sécurité physique ou à la santé, **exempt de toute infestation d'espèces nuisibles et parasites**, répondant à un critère de performance énergétique minimale et doté des éléments le rendant conforme à l'usage d'habitation.

Réf : LOI n°2018-1021 du 23 novembre 2018 – art. 142

Les Obligations réglementaires concernant la Désinfection

La désinfection des lieux où a vécu un malade, après le départ de celui-ci, est rendue OBLIGATOIRE par l'article 14 du code de la santé publique pour toutes les maladies à déclaration obligatoire : choléra, peste, fièvre jaune, rage, typhus exanthématique, fièvres hémorragiques africaines, fièvre typhoïde, tuberculose, tétanos, poliomyélite aiguë, diphtérie, méningite, toxi-infection alimentaire collective, botulisme, sida, brucellose, légionelle.

À savoir

Les produits toxiques ou nocifs font tous l'objet d'une autorisation de vente délivrée par le ministère de l'Agriculture.

Sont mentionnés sur l'emballage ou l'étiquetage :

- le nom du produit.
- le nom et l'adresse du fabricant.
- les usages, les doses et les précautions d'emploi.
- le numéro d'autorisation de vente.

Les Obligations réglementaires concernant la Sécurité Alimentaire

Règlements CE 852/2004 et CE 853/2004 :

Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment **lutter contre les organismes nuisibles**.

Toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé, ou contaminées.

Des méthodes doivent être mises au point pour **lutter contre les organismes nuisibles**. – Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures adéquates afin d'empêcher que les organismes et animaux nuisibles ne causent de contamination.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures adéquates afin d'utiliser correctement les produits phytosanitaires et les biocides, conformément à la législation applicable (entreprise agréée par le ministère de l'Agriculture).

Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant toute **utilisation de produits phytosanitaires ou biocides** (plan de localisation, fiches données sécurité, fréquences d'intervention...)

Arrêté du 29/09/1997, article 13

Les établissements de restauration collective à caractère social doivent organiser la **lutte contre les animaux nuisibles**. Ce plan de lutte fait partie du dossier nécessaire à l'attribution d'une marque de salubrité. Il est souhaitable que les établissements faisant appel à une société de prestation de services puissent tenir à la disposition des services de contrôle les éléments suivants :

- plan de localisation des appâts
- rapports détaillés de visites
- protocole de suivi
- fiches de sécurité des produits utilisés