

Campements temporaires en forêt



Ce document a été préparé par la Direction de la prévention-inspection de la CSST en collaboration avec le comité paritaire de prévention du secteur forestier et la Direction des communications de la CSST.

Révision linguistique

Claudette Lefebvre, Direction des communications, CSST
Fanny Provençal

Édition électronique

Danielle Gauthier, Direction des communications, CSST
Chantal Grandmont

Illustrations

Ronald DuRepos

Suivi d'impression et de distribution

Lise Tremblay, Direction des communications, CSST

Dans ce document, la forme masculine désigne aussi bien les femmes que les hommes.

Table des matières

Introduction	4
Généralités	5
Les responsabilités de l'employeur	8
Les locaux	10
Le matériel de sécurité	11
Services d'hébergement	13
La chambre	14
Les toilettes	15
La salle de douches	16
La salle des lavabos	16
La salle de séchage	17
La buanderie	17
Les mesures d'hygiène	17
Services de cantine	19
La cuisine et la salle à manger	19
Les repas	22
L'eau potable	23
Les mesures d'hygiène	24

Introduction

Le travail en forêt a beaucoup évolué au cours des dernières années, en raison principalement d'une nouvelle conception de la gestion de la ressource axée sur l'aménagement à rendement soutenu. Ces changements ont entraîné une augmentation du nombre de campements temporaires et, par conséquent, du nombre de travailleurs qui y résident.

Afin d'éliminer les dangers à la source et de protéger la santé des travailleurs, un comité composé de représentants des employeurs et des travailleurs a étudié les conditions de vie dans les campements temporaires. Ce guide de prévention destiné au secteur forestier est le fruit de ses travaux.

Généralités

L'employeur qui aménage un campement temporaire doit appliquer les mesures prévues dans ce guide.

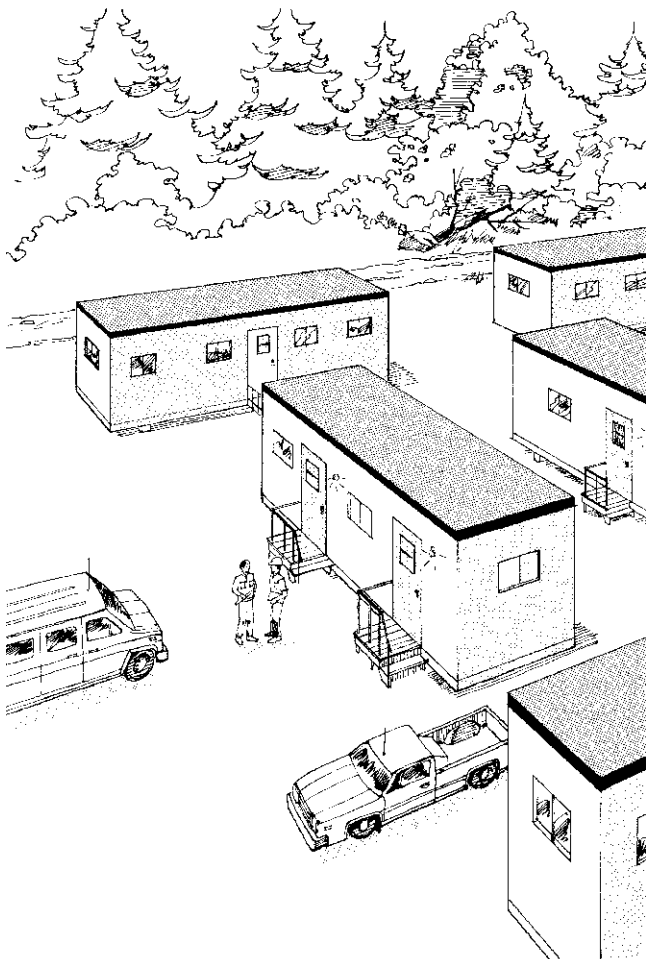
Un campement temporaire est un campement utilisé pendant une durée de 12 mois ou moins et qui peut être déplacé.

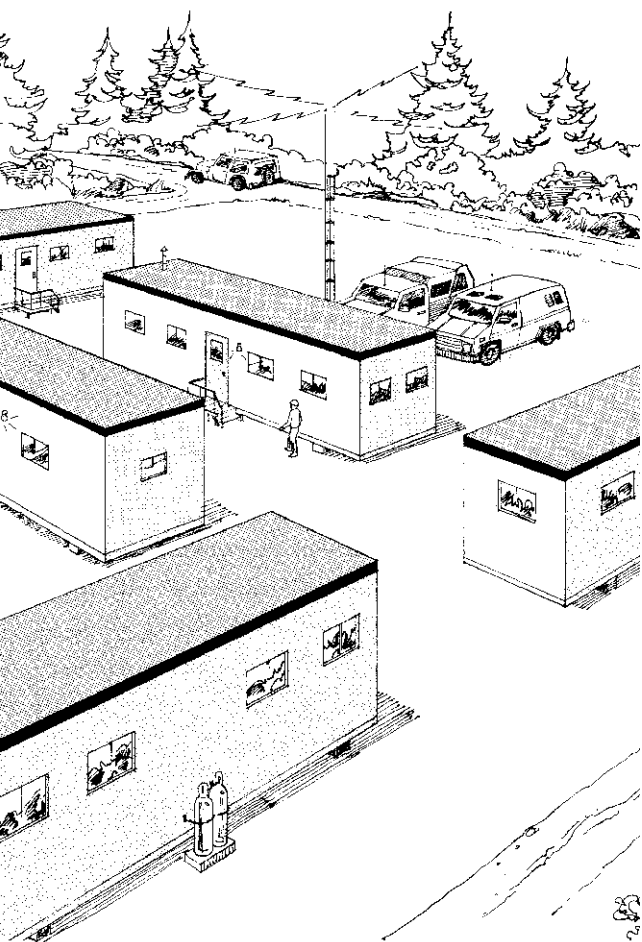
L'employeur qui exécute des travaux dans des lieux éloignés doit remplir les obligations suivantes.

L'employeur qui exécute des travaux dans des lieux éloignés n'offrant pas de possibilités d'hébergement doit mettre à la disposition de ses travailleurs un campement et des moyens de restauration.

S'il n'a pas prévu de campement, l'employeur doit mettre un moyen de transport à la disposition des travailleurs.

Les camps (*bach*), c'est-à-dire les campements forestiers qui ne comptent ni responsable ni cuisinier, sont interdits.

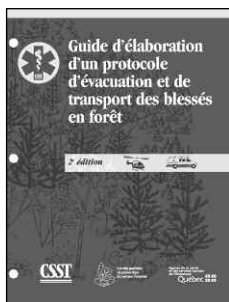




Les responsabilités de l'employeur

L'employeur

- 1 ou son représentant est en tout temps présent au campement ou sur les lieux de travail;
- 2 informe les travailleurs du contenu de ce guide et en affiche un exemplaire dans le campement;
- 3 entretient le campement dans de bonnes conditions hygiéniques et s'assure du bon fonctionnement des équipements nécessaires;
- 4 prend les mesures nécessaires pour empêcher l'entrée et la prolifération d'insectes et de rongeurs dans le campement;
- 5 interdit la présence d'animaux domestiques dans les locaux du campement et prend les moyens qui s'imposent pour éloigner les animaux sauvages (ex. : ours noirs);
- 6 établit un protocole d'évacuation et de transport des blessés qui suit les consignes du *Guide d'élaboration d'un protocole d'évacuation et de transport des blessés en forêt* et affiche ce protocole;



- ⑦ installe un système de communication sûr et efficace qui assure l'accès rapide en tout temps à des services de premiers secours et de premiers soins, et affiche la méthode de communication;
- ⑧ s'assure que les premiers secours et les premiers soins sont organisés selon les dispositions du *Règlement sur les normes minimales de premiers secours et de premiers soins* et que le matériel de premiers secours est accessible à proximité des camps (civière ou planche dorsale, couvertures, etc.);
- ⑨ établit des mesures d'urgence, notamment en cas d'incendie, de feu de forêt ou d'inondation, et les met en application au besoin;
- ⑩ munit le campement des appareils de protection contre l'incendie, tels les détecteurs et les extincteurs.

L'employeur informe la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) de l'emplacement du campement.

Les locaux

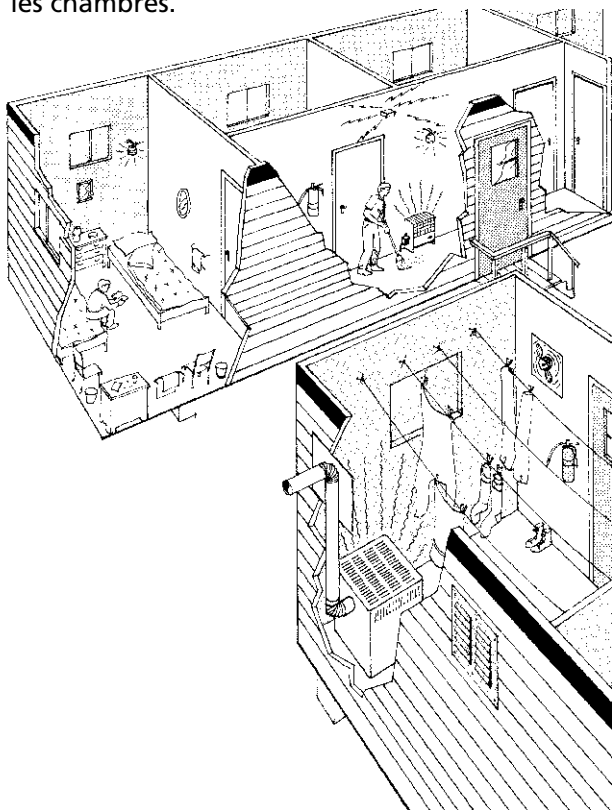
- 11 Les locaux d'un campement sont érigés sur un terrain préalablement aménagé de façon à assurer le drainage.
- 12 Ils sont érigés à une distance horizontale d'au moins 10 mètres de la lisière de la forêt et à au moins 30 mètres du plus haut niveau des eaux d'un cours d'eau à écoulement permanent ou intermittent, d'un lac ou d'un marécage, quelle que soit la raison de l'élévation du niveau des eaux.
- 13 Les planchers sont rigides et posés à au moins 10 centimètres du sol.
- 14 Les murs ou les parois ainsi que les planchers des locaux présentent une surface lisse et d'entretien facile.
- 15 Les locaux sont pourvus d'un niveau d'éclairage d'au moins 250 lux afin de permettre la perception générale des objets (ce niveau correspond, par exemple, à l'éclairage d'une salle de conférence, d'une salle de classe ou d'un corridor).
- 16 Ils sont pourvus d'un système de chauffage permettant de maintenir une température d'au moins 22 °C.

- 17 Les tentes peuvent être utilisées dans un campement qui est régulièrement déplacé et qui compte un nombre réduit de travailleurs, par exemple au cours de travaux de recherche ou d'inventaire. Elles doivent être faites d'un tissu imperméable et résistant au feu. Dans ce cas, les points 12 et 13 ne s'appliquent pas.

Le matériel de sécurité

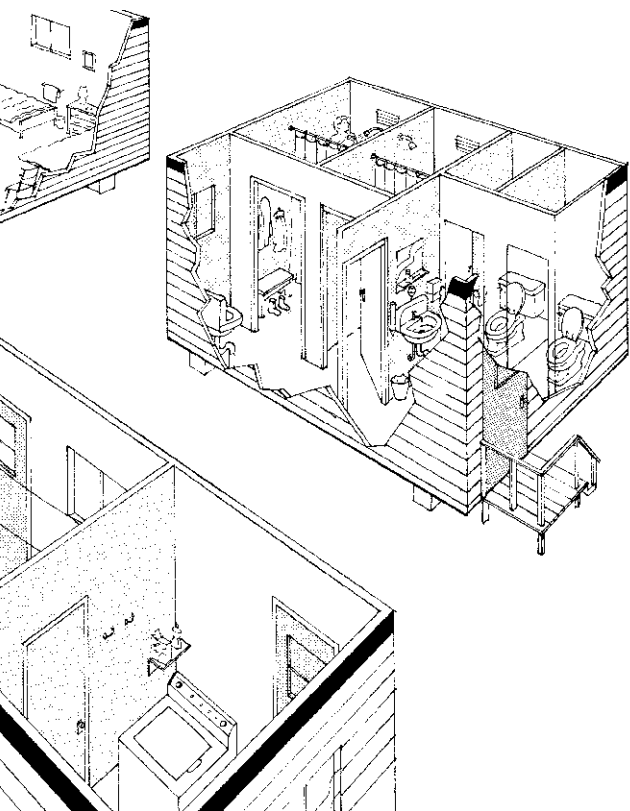
- 18 Tout appareil, équipement ou récipient pour lequel le propane est utilisé comme combustible est installé conformément au *Code d'installation du propane* (CAN/CGA-B149.2-M86 ou une version ultérieure).
- 19 Des extincteurs portatifs doivent être installés dans tous les dortoirs pour permettre de détecter tout début d'incendie. De plus, des extincteurs doivent être placés dans les endroits qui présentent des risques localisés d'incendie dans le but d'intervenir rapidement.
- 20 Les gaz de combustion d'un réfrigérateur, d'un chauffe-eau et d'un appareil de chauffage fonctionnant au propane doivent être évacués vers l'extérieur. De plus, des détecteurs d'oxyde de carbone (CO) et des détecteurs de propane doivent être installés pour prévenir tout risque d'intoxication.

- 21 Un détecteur de fumée en état de fonctionner est obligatoire dans chaque chambre.
- 22 Les lanternes, les réchauds et les radiateurs à gaz habituellement conçus pour le camping doivent être utilisés selon les recommandations du fabricant. Ils doivent être approuvés par l'Association canadienne du gaz (*Canadian Gas Association Approved*). L'usage de tout appareil à flamme nue est interdit dans les chambres.



Services d'hébergement

Les services d'hébergement du campement comportent des chambres, une salle de séchage, une buanderie, une salle de douches, une salle des lavabos et des toilettes. Ces locaux servent uniquement aux fins auxquelles ils sont destinés.



La chambre

- 23 La chambre ne peut accueillir plus de deux travailleurs. Les lits superposés sont interdits.
- 24 Elle est pourvue d'un fenêtrage égal à au moins 5 % de la surface de plancher.
- 25 Les fenêtres se ferment hermétiquement, mais au moins une d'entre elles peut s'ouvrir et est munie d'une moustiquaire.
- 26 La chambre d'un travailleur a une surface d'au moins 7 mètres carrés. La chambre destinée à deux travailleurs a une surface d'au moins 9 mètres carrés.
- 27 Chacun des côtés d'une chambre a au moins 2 mètres de longueur.
- 28 La roulotte ou la tente-roulotte servant de chambre a un volume d'au moins 8,5 mètres cubes par travailleur.
- 29 La chambre comprend, pour chaque travailleur, le mobilier et les accessoires suivants :
 - a) un lit avec matelas d'au moins 1,88 mètre de longueur, 75 centimètres de largeur et 10 centimètres d'épaisseur ;
 - b) une literie comprenant deux draps, deux couvertures, un oreiller et sa housse amovible, une taie d'oreiller et une housse pour matelas. Les draps et les couvertures peuvent être remplacés par un sac de couchage et une doublure amovible supplémentaire en coton ;

- c) une chaise ou un banc, un miroir, un porte-serviettes, une poubelle et un espace pour ranger les effets personnels.

Les toilettes

- 30 Les toilettes sont à l'eau et elles sont placées dans des compartiments privés où l'on trouve du papier hygiénique. Les toilettes chimiques et à fosse sèche sont tolérées pour de courtes périodes.
- 31 Les toilettes à fosse sèche sont situées à au moins 6 mètres des autres locaux, 15 mètres d'un lac, d'un cours d'eau, d'un étang ou d'un marais et 30 mètres de toute prise d'eau. Les matières fécales sont entièrement recouvertes de chaux ou d'une substance équivalente au moins une fois par jour. L'aménagement de telles toilettes doit être conforme à la section XI du *Règlement sur l'évacuation et le traitement des eaux usées des résidences isolées* (L.R.Q., c. Q-2, r. 8).

La salle de douches

- 32 La salle de douches est divisée en compartiments privés. Ses planchers sont recouverts d'un revêtement antidérapant et d'entretien facile.
- 33 De plus, la douche est d'une dimension d'au moins 75 centimètres sur 75 centimètres. Le travailleur a à sa disposition un compartiment de déshabillage séparé de la douche par un rideau ou une cloison imperméable. Ce compartiment a une surface d'au moins 0,8 mètre carré et on y trouve des crochets à vêtements et un porte-serviettes.

La salle des lavabos

- 34 La salle des lavabos est pourvue de distributeurs de savon, de papier essuie-mains et de gobelets individuels. Ces distributeurs doivent être approvisionnés en tout temps.

Cette salle est équipée des appareils suivants : un robinet mélangeur sur chacun des lavabos, un miroir, une tablette et une poubelle.

Le nombre minimal de chacun des appareils sanitaires (toilettes, douches et lavabos) est de un pour chaque groupe de dix travailleurs ou moins.

La salle de séchage

- 35 La salle de séchage est aménagée de façon que les travailleurs puissent faire sécher leurs vêtements de travail.

La buanderie

- 36 Si le lavage des vêtements et de la literie doit être fait au campement, une buanderie comportant une machine à laver ou une cuve de lavage est mise à la disposition des travailleurs.

Les mesures d'hygiène

- 37 Les chambres et les corridors sont nettoyés chaque jour (par exemple, les planchers sont balayés et les poubelles vidées).
- 38 Le plancher est lavé au besoin, mais au moins une fois par semaine.
- 39 Les draps ou la doublure amovible supplémentaire en coton d'un sac de couchage et la taie d'oreiller sont lavés au besoin, mais au moins une fois par semaine.

- ④① Les couvertures, la housse pour matelas et la housse d'oreiller sont lavées au besoin, mais au moins une fois par mois.

Chaque fois qu'ils sont destinés à un autre travailleur, tous les articles de literie sont lavés et le sac de couchage est nettoyé.

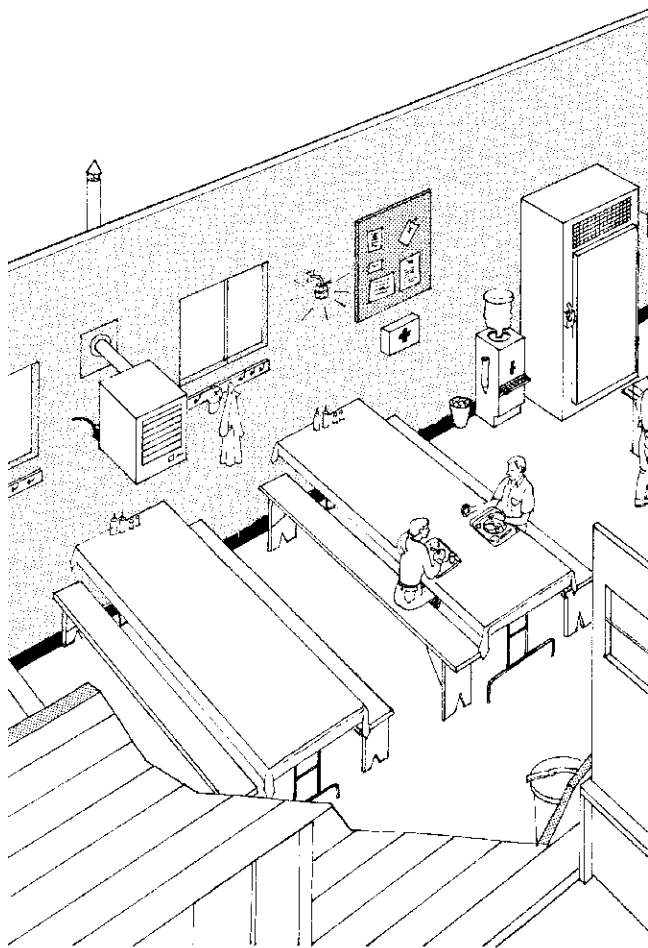
- ④② Les appareils sanitaires ainsi que les planchers des pièces où ils se trouvent sont lavés et désinfectés chaque jour.
- ④③ Le rideau ou l'intérieur de la cloison imperméable de la douche sont lavés et désinfectés au besoin, mais au moins une fois par semaine.
- ④④ La salle de séchage et la buanderie sont nettoyées chaque jour, et le plancher est lavé au besoin, mais au moins une fois par semaine.
- ④⑤ Les accessoires et les produits de nettoyage utilisés dans la buanderie sont rangés après usage.
- ④⑥ Tout autre local du service d'hébergement est nettoyé chaque jour, et le plancher lavé au besoin, mais au moins une fois par semaine.

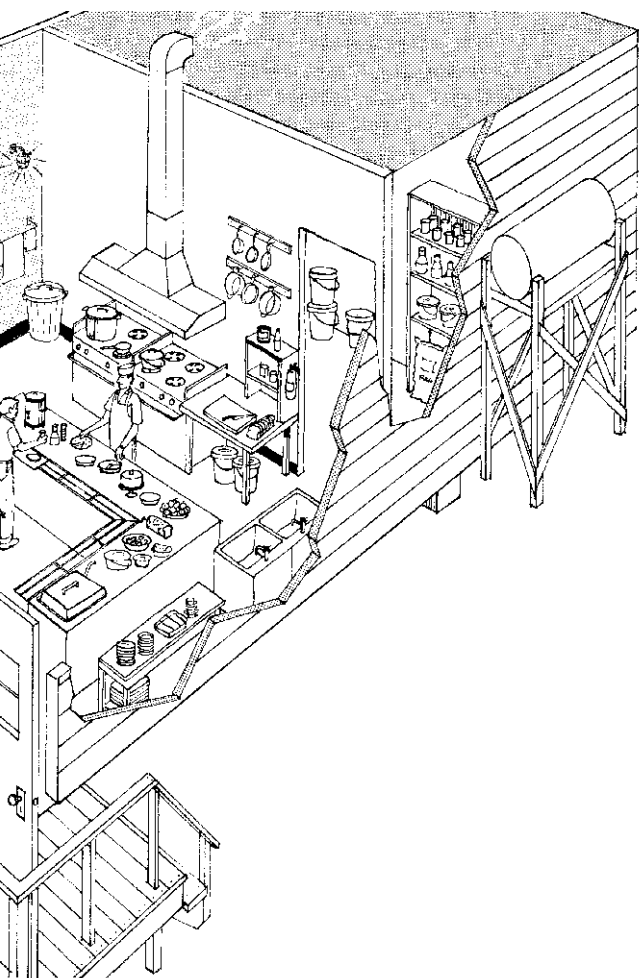
Services de cantine

Les services de cantine d'un campement comportent une cuisine et une salle à manger. **Les repas et l'eau potable sont fournis par l'employeur.**

La cuisine et la salle à manger

- ④⑥ La cuisine et la salle à manger peuvent être attenantes, dans le même local.
- ④⑦ Pour des raisons de sécurité et d'hygiène, la cuisine sert uniquement aux fins auxquelles elle est destinée.
- ④⑧ La salle à manger a une surface d'au moins 1,1 mètre carré par travailleur qui y prend son repas, et elle compte suffisamment de tables et de sièges pour que chacun dispose d'une place assise.
- ④⑨ Les tables sont recouvertes d'un revêtement imperméable d'entretien facile.
- ⑤⑩ Les murs, les parois, les planchers ainsi que les plafonds de la cuisine et de la salle à manger sont d'entretien facile.
- ⑤⑪ La salle à manger est équipée d'un nombre suffisant de crochets pour les vêtements.





Les repas

- 52 Les menus quotidiens sont composés selon les recommandations du *Guide alimentaire canadien*.

S'il y a plus de huit travailleurs, les repas doivent être préparés par un cuisinier (personne qui a pour métier de faire la cuisine). S'il y a huit travailleurs ou moins, ils peuvent être préparés par un travailleur désigné par l'employeur. L'employeur s'assure que toute personne ayant à manipuler des aliments, y compris le cuisinier, le fasse proprement et en respectant les conditions d'hygiène voulues pour préserver leur fraîcheur et leur pleine valeur nutritive. À cette fin, toute personne mise à contribution pour la préparation, la conservation, le conditionnement et la manutention des aliments est irréprochable sur les plans de la propreté corporelle et vestimentaire, ne présente aucune plaie ou affection externe ni aucun danger de contamination.

Pour plus de renseignements sur l'ensemble des mesures préventives, s'adresser à l'équipe de santé au travail du CLSC de la région.

- 53 Le service est synchronisé de telle sorte que chaque travailleur dispose d'au moins 30 minutes pour prendre son repas.
- 54 Tous les aliments doivent être transportés et entreposés à l'abri de la poussière, des insectes, des rongeurs ou de tout autre animal ou saleté.

Ils doivent être maintenus à une température qui en permet la conservation.

L'eau potable

- 55 Le résultat d'une analyse bactériologique de l'eau mise à la disposition des travailleurs à des fins de consommation doit être disponible avant le début des travaux. L'analyse doit être renouvelée tous les mois. Cette mesure ne s'applique pas aux eaux embouteillées conformes au *Règlement sur les eaux embouteillées* (L.R.Q., c. Q-2, r. 5).
- 56 Le campement dispose d'un réseau de distribution de l'eau potable chaude et froide.
- 57 Lorsque, pour des motifs d'ordre technique, le réseau de distribution ne peut y pourvoir, l'eau potable destinée à la préparation des repas et à la consommation normale est fournie en quantité suffisante dans des contenants propres, exempts de toute contamination et qui ne servent qu'à cet usage.

- 58 Tout contenant servant à l'entreposage de l'eau potable est fermé hermétiquement, entreposé et entretenu de manière à assurer la salubrité de l'eau.
- 59 Des gobelets biodégradables sont disponibles en tout temps aux points de distribution de l'eau.

L'utilisation en commun d'une tasse, d'un verre ou d'un gobelet est interdite.

60 Tout robinet d'eau non potable est clairement désigné.

- 61 L'eau chaude est maintenue à une température variant entre 60 °C et 75 °C.

Les mesures d'hygiène

- 62 Les ustensiles de cuisine et la vaisselle utilisés pour la préparation et le service des repas doivent être en bon état. Ils sont lavés après usage, puis rincés dans une eau propre à température d'au moins 43 °C.
- 63 La cuisine et la salle à manger sont nettoyées après chaque repas.

Le plancher de la cuisine est lavé chaque jour et celui de la salle à manger au besoin, mais au moins une fois par semaine. Les murs de la cuisine et de la salle à manger sont nettoyés au besoin.

- 64 Les ordures ménagères provenant de la cuisine et de la salle à manger sont déposées dans des contenants étanches munis de couvercles. Ces contenants sont vidés chaque jour.

L'élimination des débris doit se faire conformément au *Règlement sur les déchets solides* (L.R.Q., c. Q-2, r. 14).

- 65 Le traitement et l'évacuation des eaux usées, des eaux ménagères et des eaux des toilettes doivent se faire conformément aux articles 20 et 22 de la *Loi sur la qualité de l'environnement* (L.R.Q., c. Q-2), si la capacité de la fosse septique est de 4,8 mètres cubes et plus. Dans le cas où la capacité de la fosse septique est de moins de 4,8 mètres cubes, le *Règlement sur l'évacuation et le traitement des eaux usées des résidences isolées* (L.R.Q., c. Q-2, r. 8) s'applique, compte tenu des adaptations nécessaires.

Bureaux régionaux de la CSST

ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

33, rue Gamble Ouest
Rouyn-Noranda
(Québec) J9X 2R3
Tél. 819 797-6191
1 800 668-2922
Télé. 819 762-9325

2^e étage
1185, rue Germain
Val-d'Or
(Québec) J9P 6B1
Tél. 819 354-7100
1 800 668-4593
Télé. 819 874-2522

BAS-SAINT-LAURENT

180, rue des Gouverneurs
Case postale 2180
Rimouski
(Québec) G5L 7P3
Tél. 418 725-6100
1 800 668-2773
Télé. 418 725-6237

CHAUDIÈRE-APPALACHES

835, rue de la Concorde
Saint-Romuald
(Québec) G6W 7P7
Tél. 418 839-2500
1 800 668-4613
Télé. 418 839-2498

CÔTE-NORD

Bureau 236
700, boulevard Laure
Sept-Îles
(Québec) G4R 1Y1
Tél. 418 964-3900
1 800 668-5214
Télé. 418 964-3959

235, boulevard La Salle
Baie-Comeau
(Québec) G4Z 2Z4
Tél. 418 294-7300
1 800 668-0583
Télé. 418 294-7325

ESTRIE

Place-Jacques-Cartier
Bureau 204
1650, rue King Ouest
Sherbrooke
(Québec) J1J 2C3
Tél. 819 821-5000
1 800 668-3090
Télé. 819 821-6116

GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

163, boulevard de Gaspé
Gaspé
(Québec) G4X 2V1
Tél. 418 368-7800
1 800 668-6789
Télé. 418 368-7855

200, boulevard Perron Ouest
New Richmond
(Québec) G0C 2B0
Tél. 418 392-5091
1 800 668-4595
Télé. 418 392-5406

ÎLE-DE-MONTRÉAL

1, complexe Desjardins
Tour Sud, 31^e étage
Case postale 3
Succursale Place-Desjardins
Montréal
(Québec) H5B 1H1
Tél. 514 906-3000
Télé. 514 906-3200

LANAUDIÈRE

432, rue De Lanaudière
Case postale 550
Joliette
(Québec) J6E 7N2
Tél. 450 753-2600
1 800 461-4489
Télé. 450 756-6832

LAURENTIDES

6^e étage
85, rue De Martigny Ouest
Saint-Jérôme
(Québec) J7Y 3R8
Tél. 450 431-4000
1 800 465-2234
Télé. 450 432-1765

LAVAL

1700, boulevard Laval
Laval
(Québec) H7S 2G6
Tél. 450 967-3200
Télé. 450 668-1174

LONGUEUIL

25, boulevard La Fayette
Longueuil
(Québec) J4K 5B7
Tél. 450 442-6200
1 800 668-4612
Télé. 450 442-6373

MAURICIE ET CENTRE-DU-QUÉBEC

Bureau 200
1055, boulevard des Forges
Trois-Rivières
(Québec) G8Z 4J9
Tél. 819 372-3400
1 800 668-6210
Télé. 819 372-3286

OUTAOUAIS

15, rue Gamelin
Case postale 1454
Gatineau
(Québec) J8X 3Y3
Tél. 819 778-8600
1 800 668-4483
Télé. 819 778-8699

QUÉBEC

425, rue du Pont
Case postale 4900
Succursale Terminus
Québec
(Québec) G1K 7S6
Tél. 418 266-4000
1 800 668-6811
Télé. 418 266-4015

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

Place-du-Fjord
901, boulevard Talbot
Case postale 5400
Chicoutimi
(Québec) G7H 6P8
Tél. 418 696-5200
1 800 668-0087
Télé. 418 545-3543

Complexe du Parc
6^e étage
1209, boul. du Sacré-Cœur
Case postale 47
Saint-Félicien
(Québec) G8K 2P8
Tél. 418 679-5463
1 800 668-6820
Télé. 418 679-5931

SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

145, boulevard Saint-Joseph
Case postale 100
Saint-Jean-sur-Richelieu
(Québec) J3B 6Z1
Tél. 450 359-2100
1 800 668-2204
Télé. 450 359-1307

VALLEYFIELD

9, rue Nicholson
Salaberry-de-Valleyfield
(Québec) J6T 4M4
Tél. 450 377-6200
1 800 668-2550
Télé. 450 377-8228

YAMASKA

2710, rue Bachand
Saint-Hyacinthe
(Québec) J2S 8B6
Tél. 450 771-3900
1 800 668-2465
Télé. 450 773-8126

Bureau RC-4
77, rue Principale
Granby
(Québec) J2G 9B3
Tél. 450 378-7971
Télé. 450 776-7256

Bureau 102
26, pl. Charles-De Montmagny
Sorel-Tracy
(Québec) J3P 7E3
Tél. 450 743-2727
Télé. 450 746-1036



DC 200-631-4 (07-05)



Comité paritaire
de prévention
du secteur forestier