

Evst.

COMPTES RENDUS DE LA VIÈ CONFERENCE TECHNIQUE DE L'O.C.C.G.E.

BOBO-DIOULASSO, REPUBLIQUE DE HAUTE-VOLTA

du 21 au 26 mars 1966

CONSIDERATION SUR L'EMPLOI D'INSECTICIDES

J. COZ

2, p.457

O. R. S. T. O. M.
Collection de Référence

21 OCT. 1966

10905ex1

CONSIDERATION SUR L'EMPLOI D'INSECTICIDES

par J. COZ

L'emploi des insecticides nécessite de la part de leurs utilisateurs quelques précautions qu'il convient de ne pas oublier.

Tous les insecticides sont des produits toxiques ; ils sont tous susceptibles de provoquer des accidents plus ou moins importants chez l'homme et l'animal. Certains produits sont moins dangereux que les autres ou du moins peuvent le paraître dans leurs effets immédiats mais il ne faut en aucun cas les utiliser sans contrôle et sans surveillance.

Les notions de contrôle et de surveillance en matière d'insecticide doivent porter d'une part sur les conditions d'emploi, d'autre part sur l'évaluation de l'activité. Les quelques notions que je vais rappeler sont celles recommandées en 1965 par l'US. Department of Health (Communicable Disease Center).

1. Connaître la nature physico-chimique de l'insecticide que l'on utilise ;
2. Eviter les expositions prolongées aux agents chargés des pulvérisations et les équiper de vêtements de protection, chapeau, masque, lunettes.
3. Eviter la contamination de la nourriture, de l'eau destinée à la consommation de l'homme et des animaux.
4. Veiller aux soins de propreté des agents pulvérisateurs, manutentionnaires etc
5. Ne pas conserver les insecticides à portée de main des enfants.
6. Enfin, connaître les mesures à prendre pour traiter un empoisonnement accidentel.

Le nombre des insecticides va en augmentant assez rapidement et déjà se présentent de nombreux produits qui ne possèdent pas tous les mêmes qualités et qui demandent à être utilisés d'une façon différente.

À chaque problème posé, il convient d'apporter la solution la plus juste possible. Nous allons envisager les moyens actuels de lutte contre les moustiques et les mouches en nous plaçant d'un point de vue hygiène publique.

1. MOYENS DE LUTTE CONTRE LES MOUSTIQUES

A. Adultes

1. Traitement à effet résiduel (Pulvérisations domiciliaires)

- DDT 1 - 2 g/mètre carré
- Malathion 1 - 2 g/mètre carré

En zone de savane, nous conseillons 2 g/m², deux fois l'an.

2. Fumigants à effet résiduel (Dichlorvos -DDVP-)

- | | | |
|-------------------------|-------------|-------------|
| - DDT de | 250 à 500 g | à 1'Hectare |
| - Malathion | 90 à 150 g | " |
| - Naled ou Dibrom | 25 g | " |
| - Fenthion ou Baytex .. | 15 à 150 g | " |

B. Larves

- | | | |
|--|----------------|---|
| - DDT | 75 à 250 g | " |
| - Malathion | 250 à 750 g | " |
| - Fenthion | 25 à 150 g | " |
| - Parathion ou méthyl
parathion | 150 g | " |
| - Vert de Paris | 900 g | " |
| - Huile de vidange | 50 à 70 litres | " |

Le Fenthion doit être manipulé avec soin.

Le Parathion ne doit pas être utilisé dans un périmètre urbain.

Pour obtenir un effet larvicide retard (dans certaines zones à moustiques halophiles), on peut employer le DDT jusqu'à des doses de 1,500 à 10 kg à l'hectare, la Dieldrine de 1 à 3 kg, le HCH 1 kg et enfin l'Heptachlor de 1 à 5 kg à l'hectare. Mais il faut se rappeler qu'à ces concentrations, ces insecticides sont toxiques pour toute vie animale aquatique.

2. MOYENS DE LUTTE CONTRE LES MOUCHES

Effet résiduel (traitement des gîtes larvaires et lieux de repos).

PRODUIT	QUANTITE	
DIAZINON	5 litres C.E. 25 %	Quantité suffisante pour 100 litres de solution
	5 kg P.M. 25 %	
DIMETHOATE	2 litres C.E. 50 %	
FENTHION	2 à 3 litres C.E. 46 %	
MALATHION	de 5 à 15 litres de C.E. 55 %	
	de 15 à 20 kg de P.M. 25 %	
NALED (DIBROM)	2 litres de C.E. à 50 %	
RONNEL	5 litres de C.E. à 25 %	
	5 kg de P.M. à 25 %	

Il est conseillé d'ajouter 5 kg de sucre aux 100 litres préparés pour obtenir une plus grande activité résiduelle.

Pulvériser à raison de 10 litres du mélange pour 100 m².

Il faut, bien entendu, éviter la contamination des nourritures humaines et animales, des réserves d'eau et ne pas manipuler les insecticides dans les restaurants et les usines alimentaires.