



Service Vigne & Vin

## Tout savoir sur le stockage des produits phytosanitaires

### QUELLES SONT LES QUESTIONS A SE POSER ?

Avant d'envisager l'aménagement ou la construction d'un local ou d'une armoire de stockage des produits phytosanitaires, il faut se poser plusieurs questions :

- L'existant : n'y a-t-il pas déjà sur la ferme un local qui correspond à l'objectif recherché ou qui peut-être adapté de façon simple et peu coûteuse ? Il existe en Gironde plusieurs exemples où des exploitations ont réalisé un local ou conçu une armoire phyto aux normes pour quelques centaines d'euros.
- Quels sont les volumes annuels de produits qui transitent sur l'exploitation ? Il n'existe pas de volume de stockage type pour une surface cultivée. Ceci dépend du mode de fonctionnement de chaque exploitation. Une personne qui s'approvisionne au fur et à mesure aura moins de stock à gérer. Dans certains cas, une simple armoire phyto qui respecte l'ensemble des points réglementaires suffira.
- Quels sont les conditionnements des produits ?
- Y a-t-il assez de places pour stocker les bidons vides ? Sinon, où les stocker ?
- Comment s'effectue le transport et la livraison ?
- Où est situé le lieu de préparation et de remplissage du pulvérisateur ? Dans l'idéal, le stockage doit être le plus près possible du lieu de préparation.
- Existe-t-il un point d'eau proche du stockage ? Il est important aussi de regarder les distances par rapport aux lieux d'habitations.
- Si je suis en zone inondable, comment concevoir mon local avec cette contrainte ?

### COMMENT AMENAGER MON LOCAL OU MON ARMOIRE PHYTOSANITAIRE POUR REPENDRE A LA REGLEMENTATION ET LE SECURISER ?

La conception du local de stockage des produits phytosanitaires nécessite de répondre à chacun des 4 objectifs principaux, en respectant la réglementation. Nous allons reprendre pour chaque enjeu les points principaux auxquels il faut penser pour assurer un maximum de sécurité.

#### **Pour assurer la sécurité des personnes et des animaux réaliser un local ou une armoire :**

- Éloigné au maximum des habitations
- Fermé à clé pour en interdire l'accès
- Clairement identifié, pour prévenir du danger
- Spécifique au stockage des produits phytosanitaires
- Avec les ustensiles réservés uniquement à la manipulation des phytosanitaires et au nettoyage du local

#### **Pour assurer la sécurité des utilisateurs penser à ce que le local ou l'armoire soit :**

- Suffisamment aéré ou ventilé (au moins aération haute et basse)
- Avec un point d'eau en dehors du local, à proximité. Le but étant qu'en cas d'accident, si vous mettez du produit sur le corps, vous puissiez rincer rapidement la zone concernée.
- Avec le matériel de protection individuel rangé à l'extérieur du local
- Avec des produits conservés dans leur emballage d'origine avec leur étiquette
- Avec les consignes de sécurité affichées sur la porte (phrases de risques, numéros d'urgences, interdiction de fumer)
- Avec un stockage à part et identifié des produits type T, T+ dans le local



Service Vigne & Vin

## Article de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

### Tout savoir sur le stockage des produits phytosanitaires

Brèves viti-œno n° 23 – fev 2008  
Date du document : 19/02/08  
Page : 2/5

- Equipé d'une porte ouvrant vers l'extérieur
- Avec un classement des produits dans le local en fonction de leur utilisation (herbicides, fongicides, insecticides)
- Régulièrement entretenu et nettoyé
- Avec un éclairage suffisant
- Avec les fiches de données de sécurité accessibles

#### Pour prévenir tout risque de fuites de produits dans le milieu :

- Sol étanche pour éviter les infiltrations éventuelles avec seuil de porte surélevé ou pente avec système de récupération des écoulements
- Réserve de matière absorbante disponible

#### Pour assurer la conservation de l'intégralité des propriétés du produit :

- Local aéré à l'abri de l'humidité et hors gel
- Produits stockés sur des étagères solides en matériau imperméable
- Placer les poudres au-dessus des liquides (en cas de fuite).

#### Pour prévenir tout risque d'incendie :

- Extincteur à l'extérieur (à poudre ABC), à proximité du local
- Installation électrique en bon état, aux normes et adaptée (néons antidéflagrants, interrupteurs placés à l'extérieur)
- Séparation des produits comburants des produits inflammables
- Éviter les matériaux combustibles

#### Possibilité de réaliser un local technique à proximité du stockage des produits :

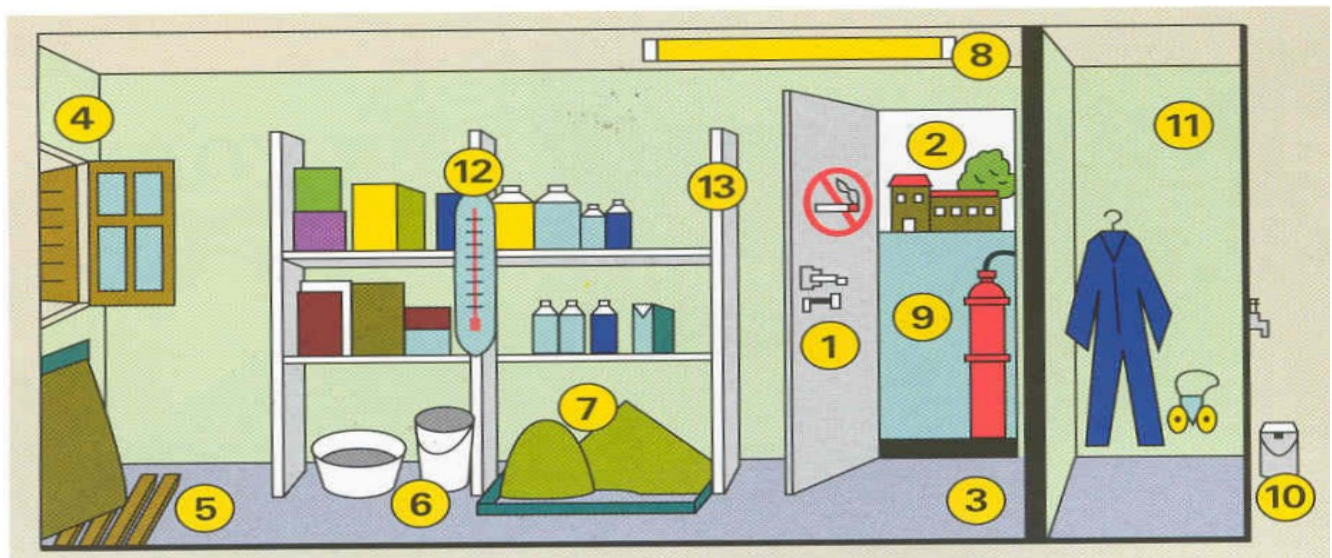
Il n'est pas réglementaire mais s'il est possible de le faire sur l'exploitation à côté du local de stockage, autant y penser. En particulier si vous avez des salariés. Vous pourrez y mettre :

- Vestiaire avec les équipements de protection individuel
- Documents relatifs aux phytos (enregistrements, stock, fiches de données sécurités,...)
- Douches et sanitaires

#### Il est important aussi de bien gérer son stock, pour cela penser à :

- Classer les produits en fonction de leur utilisation dans le local : herbicides, fongicides (anti-mildiou, ...), insecticides.
- Gérer votre stock au fur et à mesure
- Prévoir un endroit pour le stockage des PPNU (Produits Phytosanitaires Non Utilisables)
- Prévoir un conteneur pour les EVPP (Emballages Vides de Produits Phytosanitaires)

**Schéma type de local de stockage des produits phytosanitaires :**



- 1 Local fermé à clé
- 2 Local éloigné des habitations
- 3 Sol cimenté et en rétention
- 4 Aération ou ventilation
- 5 Caillebotis isolant les produits du sol
- 6 Ustensiles avec marquage
- 7 Matières absorbantes

- 8 Installation électrique en bon état
- 9 Extincteur à poudre ABC à l'extérieur
- 10 Poste d'eau en dehors du stockage
- 11 Matériels de protection remisés dans un local séparé
- 12 Thermomètre maxi-mini
- 13 Etagère en matériaux incombustibles (métallique)

**Quelle quantité de produits stockés est autorisée ?**

les seuils ne doivent pas dépasser (sur un même site) :

- ✓ 15 t de produits phytosanitaires
- ✓ 200 kg de produits « très toxiques » solides
- ✓ 50 kg de produits « très toxiques » liquides
- ✓ 5 t de produits « toxiques » solides
- ✓ 1 t de produits « toxiques » liquides

Admis :

Maximum 1 tonne de produits « très toxiques » pendant la durée du traitement (Maximum 10 jours)

Si ces seuils sont dépassés :

Vous êtes soumis soit à déclaration (<100 t de produits stockés) ou à autorisation (>100t).



Service Vigne & Vin

## Tout savoir sur le stockage des produits phytosanitaires

### Quelle réglementation sur le stockage?

Il y a plusieurs textes réglementaires qui s'appliquent sur la mise en œuvre du local de stockage : code de la santé publique et code du travail essentiellement, ainsi que le code de l'environnement et le code rural.

- Le code de la santé publique prévoit une armoire ou un local fermé à clé, séparés des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale.
- Le code du travail, qui s'impose à tout chef d'entreprise dès lors qu'un tiers travail sous son autorité (salarié permanent ou temporaire, mais aussi stagiaires, ou membres de la famille) fixe de nombreux points supplémentaires. Il prévoit un local spécifique aux produits phytosanitaires, avec les ustensiles utilisés pour la préparation des bouillies dedans, fermé à clef, suffisamment aéré ou ventilé, avec un extincteur à proximité en cas d'incendie, avec une installation électrique aux normes, une séparation des produits comburants des produits inflammables, un affichage des consignes de sécurité (interdiction de fumer en particulier) et des numéros de téléphone d'urgence, un point d'eau à proximité, un système qui évite toute fuite de produit vers l'environnement (rétention), un stockage des Produits Phytosanitaires Non Utilisables (PPNU) clairement identifié, de même pour les produits classés T et T+. De plus, les produits doivent être conservés dans leurs emballages d'origine et les équipements de protection individuels doivent être mis à disposition des salariés, et stockés en dehors du local de stockage.

### Collecte des Emballages Vides des Produits Phytosanitaires (EVPP) :

Comme chaque année, 3 collectes des emballages vides de produits phytosanitaires seront organisées en 2008 (en mai, juillet et septembre), dans le cadre de la filière nationale Adivalor. Les dates de collecte seront validées prochainement. Il y a dans notre département près de 60 points de collecte qui participent. Cette collecte est gratuite.

L'ensemble des emballages est repris (bidons plastiques de moins 25 litres, gros bidons, emballages souples). Il n'y a plus de raisons pour ne pas participer à la collecte qui permet d'éliminer correctement vos déchets. Rappelons que tout professionnel est responsable de ces déchets et de sa bonne élimination.

La plus grosse partie des emballages plastiques est récupérée aujourd'hui en Gironde. Par contre un effort important est à réaliser concernant la collecte des emballages souples. Avant d'être ramenés sur le site de collecte, ceux-ci doivent être correctement vidés, pliés et mis dans un sac plastique transparent que doit vous remettre votre distributeur.

Rappelons que les bidons plastiques doivent être rincés et correctement égouttés, avec le bouchon à part. Les gros bidons (entre 30 et 300 l) doivent être vidés au maximum, avec le bouchon d'origine dessus.

Renseignez-vous auprès de votre distributeur ou à la Chambre d'Agriculture de la Gironde.



Service Vigne & Vin

## Article de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

### Tout savoir sur le stockage des produits phytosanitaires

Brèves viti-œno n° 23 – fev 2008  
Date du document : 19/02/08  
Page : 5/5

#### Résumé : **Tout savoir sur le local de stockage des produits phytosanitaires**

La réglementation autour de l'utilisation des produits phytosanitaires évolue et se renforce de plus en plus, en particulier ces dernières années. L'objectif de celle-ci est en particulier de limiter les risques vis à vis de l'environnement et de la santé de l'utilisateur. Ceci nécessite souvent des aménagements à réaliser au sein de l'exploitation pour y répondre.

Pour faire le point sur ce thème, vous trouverez au fur et à mesure des brèves de Matévi un détail des aménagements à réaliser pour sécuriser sur l'exploitation chacune des étapes d'utilisation des produits phytosanitaires.

La première étape : le stockage des produits phytosanitaires.

Sécuriser son stockage de produits c'est avant tout répondre à 4 objectifs principaux :

- Conserver Les propriétés physico-chimiques des produits
- Assurer la sécurité des personnes extérieures et des utilisateurs
- Éviter des pollutions vers l'environnement
- Limiter les risques d'incendie

**Mots clés** : PRODUITS PHYTOSANITAIRES - STOCKAGE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES - EVPP - EMBALLAGE - REGLEMENTATION - SECURITE DU TRAVAIL

**Yann MONTMARTIN**  
Service Vigne et Vin  
Chambre d'Agriculture de la Gironde