

## Le stockage des produits phytosanitaires

REGLEMENTATION

ET

CONSEILS PRATIQUES

Respecter les conseils d'utilisation des produits phytosanitaires est nécessaire... mais pas suffisant pour protéger efficacement les personnes et les milieux

## Pourquoi stocker

- 1 Conserver l'intégralité des propriétés des produits
- 2 Assurer la sécurité des personnes et des animaux
- 3 Limiter les risques d'incendie
- 4 Préserver l'environnement
- 5 Manipuler plus facilement et en toute sécurité

## Les textes en vigueur

- Décret n°86-188 du 06/02/86 définissant le type d'installation classé en fonction du degré de gravité ou de l'inconvénient concerné.
- Décret du 07/07/92 relatif à la nomenclature des ICPE (Installations classées pour la protection de l'environnement).
- Code de la santé publique (article sR5162 et R5170).
- Décret n°87-361 du 27/05/87 fixant les dispositions relatives à la protection des travailleurs agricoles exposés aux produits antiparasitaires à usage agricole

## Le local de stockage

Actuellement, la réglementation précise que le stockage des produits phytosanitaires doit être effectué :

- Dans un local réservé uniquement à cet usage et dans lequel il ne sera pas introduit de produits destinés à l'alimentation de l'homme ou des animaux ni d'autres produits dangereux.
- Dans un local fermant à clé si les produits sont classés très toxiques (T+) ou toxique (T), de telle sorte que les personnes étrangères à l'exploitation, les enfants et les animaux n'y aient pas accès
- Dans un local aéré ou ventilé afin d'éviter la concentration de vapeurs toxiques.
- Dans un local aménagé avec un sol en béton étanche et muni d'un seuil de porte.
- Dans un local éloigné des habitations.

Les ustensiles réservés à l'usage des produits phytosanitaires doivent être rangés dans le local de stockage.

## Le local de stockage



- ① Local fermé à clé.
- ② Local éloigné des habitations.
- ③ Sol cimenté évitant toute infiltration.
- ④ Aération et ventilation.
- ⑤ Caillebotis.
- ⑥ Ustensiles marqués.
- ⑦ Matières absorbantes.
- ⑧ Installation électrique en bon état.
- ⑨ Extincteur à l'extérieur du local.
- ⑩ Point d'eau à proximité.

## Le stockage des produits

### Spécialités contenant des substances très toxiques et toxiques :

Ces spécialités doivent être stockées dans des armoires fermées à clef ou dans des locaux où n'ont pas librement accès les personnes étrangères à l'établissement (*C. santé publ. Art. R. 5162*)

Elles relèvent de la rubrique 1111 de la nomenclature des installations classées

### Spécialités contenant des substances nocives :

Le commerçant est tenu de les placer dans ses magasins de manière qu'elles soient séparées des substances non dangereuses et notamment des produits destinés à l'alimentation de l'homme ou des animaux (*C. santé publ. Art. R. 5162*).

## Le stockage des produits

➤ Pour le stockage des produits antiparasitaires dangereux, les coopératives agricoles sont soumises aux dispositions de l'article R. 5162 du code de la santé publique concernant les conditions de stockage des substances et préparations dangereuses. Les agriculteurs sont des personnes étrangères à l'établissement et le stockage desdits produits doit être effectué dans les locaux où n'ont pas librement accès les personnes étrangères.

➤ Pour le stockage de courte durée de produits très toxiques une procédure particulière a été décidée après concertation avec la profession agricole et seulement en faveur des agriculteurs, à savoir :

Pas plus d'une tonne de produits très toxiques et pendant une durée n'excédant pas 10 jours.

## Conception du stockage : à quoi faut-il penser ?

La manipulation des produits phytosanitaires peut être considérée comme un atelier à part entière. Il est donc utile de prévoir une aire spécifique à cette activité

- ➊ A proximité de l'aire de remplissage
- ➋ Un local strictement réservé aux produits phytosanitaires
- ➌ Un local adapté aux besoins de l'exploitation
- ➍ Un local étanche et équipé d'un extincteur
- ➎ Un local bien ventilé et hors gel

### Bien gérer au quotidien son stock de produits

- 1 Dater systématiquement les produits dès leur arrivée dans le local
- 2 Classer les produits par catégorie d'usage
- 3 Conserver les produits dans leur emballage d'origine
- 4 Utiliser systématiquement les produits les plus anciens
- 5 Nettoyer régulièrement votre local
- 6 Afficher le numéro de téléphone du centre anti-poison