

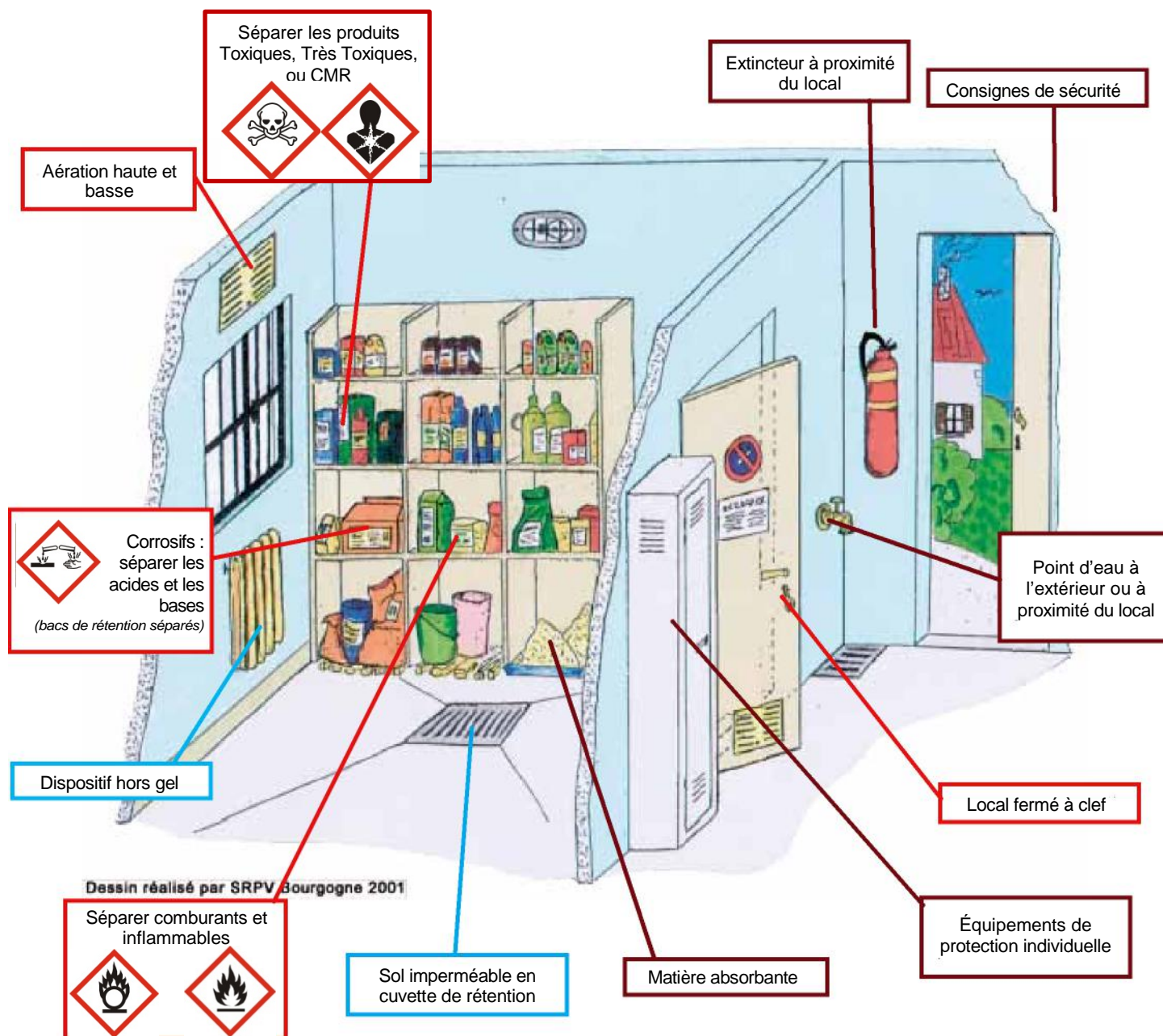
Stockage des produits phytosanitaires



Pourquoi stocker ?

- Assurer la sécurité des personnes et des animaux
- Préserver l'environnement
- Limiter les risques d'incendie
- Conserver toutes les propriétés des produits
- Manipuler plus facilement et en toute sécurité

Un exemple de stockage :



Points Clés

En Pratique...

Obligations pour tous (Code de la santé publique, Code rural, Code de l'environnement)

Local ou armoire spécifique aux produits phytosanitaires. (pas de produit destiné à l'alimentation humaine ou animale)	Stockage dans un local, un conteneur. Armoire possible, placée dans un lieu ventilé ne comportant pas de poste de travail permanent
Accès interdit aux personnes étrangères et en particulier aux enfants	
Local ou armoire aéré ou ventilé	Aération permanente haute et basse, naturelle ou mécanique
Installation électrique aux normes	Norme NFC (15-100) (si la luminosité est suffisante, l'installation électrique n'est pas obligatoire)
Local éloigné d'une source, d'un cours d'eau	
Fermé à clef si présence de produits Toxiques, Très Toxiques et CMR	La fermeture à clef est toujours recommandée
Séparation des produits Toxiques, Très Toxiques et CMR, des autres produits	Étagère distincte, faisant rétention et regroupant les produits Toxiques, Très Toxiques et CMR
Séparation des produits incompatibles	Séparer les comburants des produits inflammables (étagères différentes formant rétention et à distance l'une de l'autre); Séparer les acides des bases : chaque contenant étiqueté "corrosif" placé dans une cuvette de rétention individuelle.
Produits dans leur emballage d'origine	Reconditionnement interdit, emballages bien fermés, Étiquettes présentes

Obligations supplémentaires pour les employeurs de main d'œuvre (saliés, stagiaires, apprentis, ...)

Stockage des ustensiles réservés à l'usage des produits	Ustensiles réservés exclusivement à la préparation des bouillies, stockés à l'intérieur du local
Interdiction de stockage des équipements de protection individuelle	Armoire vestiaire pour l'équipement de la protection individuelle dans un local autre que celui du stockage des produits
Panneaux de signalisation « local phytosanitaire », « interdiction de boire, de manger et de fumer »	Respect de la réglementation. Ces panneaux peuvent être fournis par différents organismes (MSA, Organisations Professionnelles Agricoles, organismes économiques...)
Lutte contre l'incendie	Extincteur « tout feux » en bon état de fonctionnement proche de l'issue
Porte et accès (obligation par rapport aux produits inflammables)	90 cm minimum (tenir compte des types de contenants - palettes, fûts - et des moyens de manutention) Préférer un sens d'ouverture de la porte vers l'extérieur
Lutte contre les souillures accidentelles	Matières absorbantes appropriées aux produits (sciure...), point d'eau proche du local
Consignes de sécurité	Affichage des consignes : Numéros d'urgence (pompiers, SAMU, centre anti-poison...)
Point d'eau proche du local	
Fiche de Données de Sécurité	
Mise à disposition des installations sanitaires sur l'exploitation	Lavabo, douche, WC

Principales recommandations





Local isolé des habitations	Le local doit être éloigné des habitations, des cours d'eau, des entrepôts de produits alimentaires et des bâtiments d'élevage
Seuil surélevé au niveau de la porte	
Contrôle des températures	Isolation thermique du local, dispositif hors-gel (interdiction des flammes nues et appareils radiants)
Sol étanche et sécurisé en cas de dispersion de produit	Sol en cuvette de rétention, présence de caillebotis, dispositif de vidange possible
Etagères	Étagères stabilisées (résistance au poids et au basculement) faisant bac de rétention conseillées, pas de matériaux absorbants (bois, tapis...) Hauteur maximum conseillée du dernier rayonnage : 1,60m Profondeur maximum conseillée : 0,60 m
Réduction des quantités stockées	Gestion optimisée des stocks, collecte des EVPP et des PPNV

En règle générale, les quantités de produits stockés dans le local sont en dessous des seuils qui dépendent des catégories de produits.

Très Toxiques (catégorie 1) solide < 200 kg – liquide < 50 kg

Toxique (catégories 2 et 3) solide < 5 T - liquide < 1 T

Toxicité pour organismes aquatiques : H 410 < 20 T – H 411 < 100 T.

Nouvel étiquetage / Classement CLP	
TOXIQUE	
	
DANGER	DANGER
H300-H301-H310-H311-H330	H370-H372
CMR de catégorie 1A et 1B	
	H340
DANGER	H350-H350i
	H360-H360F-H360D-H360FD-H360Fd-H360Df
CMR de catégorie 2	
	H341 Susceptible d'induire des anomalies génétiques
DANGER	H351 Susceptible de provoquer le cancer
	H361d Susceptible de nuire au fœtus
	H361f Susceptible de nuire à la fertilité
	H361fd Susceptible de nuire au fœtus et à la fertilité

Plus rarement rencontrés en agriculture

Autres produits phytosanitaires présentant un danger sur la santé mais qui ne demandent pas un stockage spécifique



Ce pictogramme ne concerne pas que des produits CMR mais aussi les types de Danger ci-dessous

Types de danger	Mention d'avertissement	Mentions de danger
Sensibilisation respiratoire	DANGER	H334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation
Toxicité par aspiration	DANGER	H304 Peut être mortel en cas d'ingestion et de pénétration dans les voies respiratoires
Toxicité spécifique pour certains organes cibles - Exposition unique	ATTENTION	H371 Risque présumé d'effets graves pour les organes
Toxicité spécifique pour certains organes cibles - Exposition répétée ou exposition prolongée	ATTENTION	H373 Risque présumé d'effets graves pour la santé en cas d'expositions répétées ou prolongées

Rédacteur : Christine ARCHENAUULT CA86 – MAJ Oct 2017

Références réglementaires

- Code de la santé publique, code de l'environnement et circulaire ministérielle du 4 avril 1995
- Nouveau système de classification et d'étiquetage Règlement 1272/2008 (CLP)
- Nouvelle nomenclature des ICPE en vigueur depuis le 1^{er} juin 2015