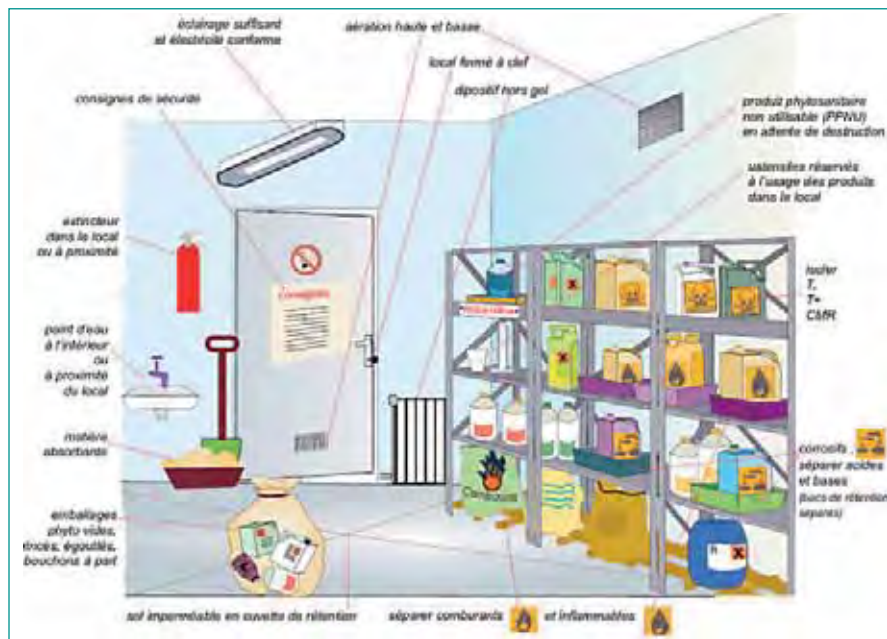


Stockage des produits phytosanitaires

Les produits phytosanitaires sont des substances dangereuses et souvent toxiques. Leur stockage doit permettre de prévenir les risques vis-à-vis de l'utilisateur, de l'environnement et du voisinage.



Le local de stockage

Les produits phytosanitaires sont stockés dans un local approprié pour répondre aux exigences réglementaires et optimiser leur emploi en toute sécurité pour les utilisateurs et l'environnement.

Le texte réglementaire (décret n° 87-361 du 27 mai 1987) est consultable à l'adresse internet :

<http://www.legifrance.gouv.fr>

Consulter aussi :

Le Code de la santé publique article R 5132-45 et suivants.

Pour en savoir plus...

- De nombreux renseignements sont disponibles sur différents sites : <http://www.chambres-agricultures.fr>
- Produits phytosanitaires : guide de conception de locaux de stockage (24 pages). <http://environnement.cognac.fr>

Synthèse des exigences réglementaires et des recommandations

Points réglementaires à respecter

- Local spécifique aux produits phytosanitaires.
- Accès restreint aux personnes autorisées par le chef d'entreprise.
- Local fermé à clé ou cadenas à code, etc., est obligatoire en présence de produits T, T+ et Xn (CMR 3° catégorie - respectivement cancérigènes, mutagènes ou tératogènes).
- Ces mêmes produits (T, T+ et Xn - CMR 3° catégorie) sont séparés des autres catégories de dangers.
- Interdiction de stockage avec des produits destinés à l'alimentation humaine et animale.
- Produits conservés dans leur emballage d'origine jusqu'à leur utilisation.
- Aération permanente haute et basse ou ventilée. L'évacuation ne doit pas contaminer un poste de travail ou des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.
- Installation électrique en bon état (installation et vérification régulière par un professionnel) norme NC 15-100.
- Local isolé des habitations, points d'eau, stockages alimentaires, lignes électriques et des produits inflammables.
- Séparation des produits combustibles des inflammables.

Synthèse des exigences réglementaires et des recommandations

Points réglementaires supplémentaires à respecter pour les employeurs de main-d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Local identifié : « Local de produits phytosanitaires. Accès réservé aux personnes autorisées ». ▪ Affichage des consignes de sécurité (numéros d'urgence, centre antipoison, procédure d'évacuation). ▪ Mise à disposition des fiches de sécurité des produits (FDS) hors du local. ▪ Extincteur à poudre ABC, placé à l'extérieur, avec son panneau de signalisation à proximité du local. ▪ Porte manœuvrable de l'intérieur (système d'ouverture rapide sans clé) permettant une évacuation vers l'extérieur. ▪ Ustensiles marqués, réservés exclusivement à la préparation des bouillies et stockés dans le local. ▪ Mise à disposition de vestiaires (lavabo, WC, douches...). ▪ Équipements de protection individuels propres, rangés hors du local dans une armoire individuelle. ▪ Point d'eau proche du local, à l'extérieur, et produits de lavage. ▪ Panneau d'interdiction de fumer, boire ou manger. ▪ Réserve de matière absorbante (vermiculite, litière pour chat, sable, ciment).
Points non réglementaires Recommandations	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classement des produits par utilisation : <ul style="list-style-type: none"> ♦ Produits liquides et les plus toxiques en bas. ♦ Produits les plus lourds en bas. ▪ Sol étanche avec système de rétention. ▪ Pas de stockage à même le sol (caillebotis non absorbant ou sur bac de rétention). ▪ Rangement sur étagère en matière non absorbante, imperméable, de nettoyage facile. ▪ Bonne isolation thermique et dispositif hors gel. ▪ Emballages bien fermés, étiquettes lisibles... ▪ Séparer les Produits Phyto Non Utilisables (PPNU) des produits utilisables. ▪ Disposer d'une poubelle pour les Equipements de Protection Individuelle (EPI). ▪ Bac pour récupérer les emballages vides. ▪ Porte coupe-feu. ▪ Matériaux de construction classés non combustibles. ▪ Néons antidéflagrants et interrupteurs placés à l'extérieur. ▪ Local régulièrement entretenu et nettoyé, pour éviter les contaminations cutanées ou par inhalation. ▪ Téléphone à proximité.

Gestion des produits phytosanitaires

Elle passe nécessairement par la maîtrise des flux et le suivi des stocks rendant alors possible une traçabilité complète.

Les flux	Le stock
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stockage ▪ Préparation ▪ Utilisation ▪ Emballages Vides de Produits Phytosanitaires (EVPP) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inventaire tenu à jour et accessible ▪ Éviter les approvisionnements trop importants ▪ Utiliser en priorité les reports de stock ▪ Produits Phyto Non Utilisables étiquetés en attente d'enlèvement (PPNU)