

# Préparation des produits

Lors de la préparation de la bouillie, les risques de contamination pour l'utilisateur et l'environnement sont importants. Afin de réduire ces risques, des mesures de prévention sont à mettre en place.

## Poste de remplissage du pulvérisateur

### Une zone adaptée pour l'homme

La zone de préparation de la bouillie doit être idéalement placée à proximité du local de stockage des produits phytosanitaires afin d'éviter tout risque de chute et de manutention supplémentaire des bidons.

Elle peut se composer de :

- un local (ou une armoire au minimum) où l'utilisateur puisse stocker ses équipements de protection individuelle ;
- une douche (ou un point d'eau au minimum) pour que l'utilisateur puisse se laver en cas de contact intempestif avec le produit ;
- un endroit (ou un porte manteau au minimum) où il puisse remiser ses équipements avant de rentrer dans la cabine du tracteur ;
- un lieu de stockage pour les bidons et emballages vides.



Local hygiène et rangement  
Local de stockage produits  
Stockage de bidons et emballages vides

Du matériel pratique et adapté peut aider l'opérateur dans l'action de remplissage du pulvérisateur : bac de préparation, incorporateur de produit intégré au pulvérisateur ou indépendant... Ce matériel limite le risque de contact direct avec le produit et permet de travailler dans de meilleures conditions.



Bac de préparation indépendant



Incorporateur intégré au pulvérisateur



Incorporateur indépendant

### Une zone adaptée pour l'environnement

**Aire aménagée pour le remplissage et le lavage du pulvérisateur**

Une aire bétonnée aménagée pour le remplissage et le lavage du pulvérisateur favorise les conditions de travail en prévenant tout risque de pollution accidentelle (débordement, fuites... ). Ce type d'installation permet d'éviter les retours de bouillie dans les réseaux de distribution (décret du 5 avril 1995 n° 95-363, article 31) et assure la collecte des effluents de pulvérisation. Dans la mesure du possible, le poste de remplissage devra être le plus proche possible du local de stockage des produits phytosanitaires, éloigné des lieux d'habitation des cours d'eau, des zones à concentration de personnel, des bâtiments d'élevage... **(distance de l'aire de lavage par rapport aux habitations : 10 m si aire est ouverte, 5 m si couverte).**

Pour éviter tout débordement, il convient de calculer avec précision le volume d'eau nécessaire, d'avoir un compteur d'eau ou un jaugeage précis et de surveiller le pulvérisateur durant la phase de remplissage.

$$\text{Volume de bouillie épanché par hectare (l/ha)} \times \text{Nombre d'hectares à traiter (ha)} = \text{Quantité de bouillie à préparer (l)}$$

*Remarque : L'utilisation d'un clapet anti-retour, conforme à la norme NF antipollution (NF 045), nécessite une vérification annuelle et impérativement par une personne habilitée. Le modèle HA (disconnecteur d'extrémité) n'est pas soumis au contrôle et peut être posé par un particulier et non par un opérateur agréé.*

Les étapes de rinçage et de lavage du pulvérisateur ainsi que le rinçage des bidons sont abordés dans le chapitre 8 « Gestion des effluents et déchets vitivinicoles ».

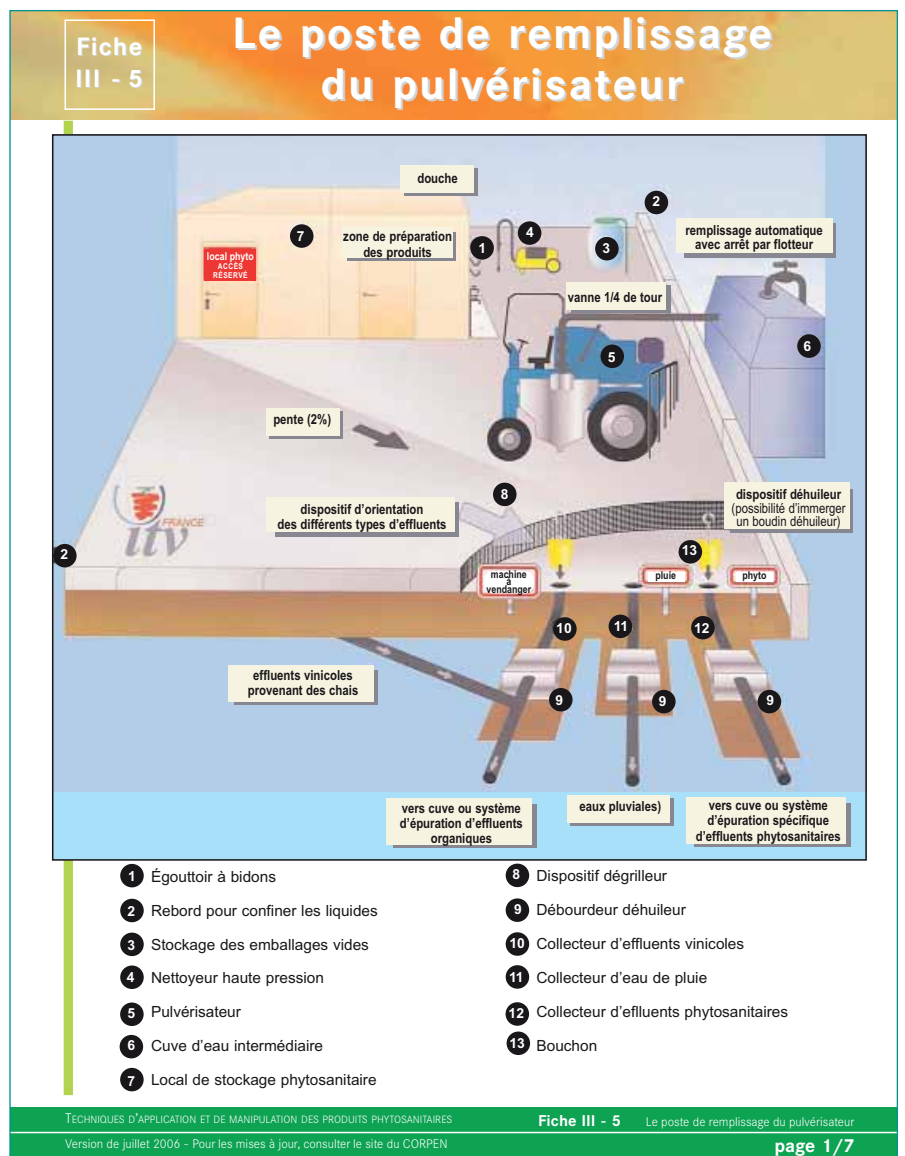
### Protection de l'utilisateur

La protection de l'utilisateur durant cette phase passe par le port des équipements de protection individuelle (voir chapitre 9 « Santé, sécurité du travail »).

L'équipement minimum requis est composé :

- d'une protection de la peau (95 % des produits passent par la peau) : combinaison de travail, vêtement de pluie ou combinaison jetable de classe 5-6 ;
- de gants en nitrile ou néoprène résistants aux produits chimiques (privilégiez les gants avec manchette) ;
- d'un masque respiratoire équipé d'une filtration de type A2P3.

Suivant les situations de travail on peut rajouter des lunettes de protection et des bottes.



### Site à consulter

<http://environnement.cognac.fr>