

Textes réglementaires applicables :

Code du travail (articles R. 231-54-4, R. 231-54-7, R. 231-54-8, R. 231-54-12, R. 231-54-13, R. 231-56-1, R. 232-1-13, R. 232-1-14, R. 232-1, R. 232-2, R. 232-7-2, R. 232-5-6, R. 232-12-13, R. 232-12-14, R. 232-12-15, R. 232-12-17, R. 233-1, R. 233-1-3)

Code de la Santé Publique (article 5162)

Code de l'environnement (article L216-6)

Décret n°D87-361 du 27 mai 1987 relatif à la protection des travailleurs agricoles exposés aux produits anti-parasitaires à usage agricole

Quelles quantités stockées à la ferme

Une exploitation agricole peut stocker :

- jusqu'à 50 kg de produits très toxiques (T+) liquides
- jusqu'à 200 kg de produits très toxiques (T+) solides*
- jusqu'à 15 tonnes de produits phytosanitaires non classés très toxiques (T+)

Au-delà de ces quantités une déclaration préfectorale est obligatoire.

* Une exception est admise lors de la période de traitement pendant laquelle une tonne de produits T+ peut se trouver sur l'exploitation pendant une période maximale de 10 jours.

Edité grâce au concours de Syngenta Agro S.A.S.



Le local phyto : le point de vue de l'employeur

Un gérant d'exploitation a une responsabilité vis-à-vis de son personnel. En organisant le local de stockage, le travail est simplifié, le risque d'erreur ou d'oubli est limité et surtout en cas d'incident, tout ce qui peut être fait est prévu et fonctionnel. Tout le monde y gagne.

Le local phyto et la qualification de l'exploitation

L'installation d'un local de stockage est requise par la réglementation et apparaît souvent dans les cahiers des charges pour certifier la production ou qualifier l'exploitation. Dans les deux cas, les objectifs de l'installation du local sont les mêmes et font appel au bon sens : veiller à la sécurité des personnes, respecter l'environnement et anticiper les risques. Dans les démarches de certification, le local est un élément important pour l'auditeur.



L'intérêt d'un digicode

Pour contrôler l'accès au local de stockage dans une exploitation avec beaucoup de personnel, l'installation d'un digicode à l'entrée permet d'éviter d'avoir à gérer un grand nombre de clés.

Pourquoi les emballages vides et rincés dans le local phyto ?

Il est conseillé de rassembler les emballages vides en un endroit abrité en limitant les risques pour les personnes et l'environnement. S'il s'y prête, le local phyto est donc la solution idéale. De plus lorsque la collecte des emballages est organisée, tout est prêt.



Pourquoi un classeur FDS et un cahier de gestion des stocks ?



Les Fiches de Données de Sécurité contiennent des informations sur le produit stocké qui peuvent être très utiles en cas de problèmes, d'où l'intérêt de les avoir à côté du téléphone en cas d'urgence, de même que les numéros des Centres anti-poisons. L'objectif du cahier de gestion des stocks est la traçabilité et le contrôle rapide du niveau des stocks.

Pourquoi un vestiaire à deux compartiments ?

Les masques et autres équipements utilisés lors de la manipulation de produits phytosanitaires sont à séparer des vêtements normaux pour éviter tout risque de contamination. Le vestiaire à deux compartiments est pour cela une solution simple et pratique.



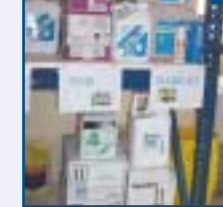
A propos du coût d'un local phyto

« Le local phyto ? Ce n'est pas forcément un gros investissement. Par exemple, j'ai utilisé des matériaux très peu coûteux pour aménager les étagères, comme ces racks que j'ai récupéré chez un ferrailleur. »

M. Mardelet, 28 Beauvilliers



Classement des produits



« En classant les produits phytosanitaires par fonction (herbicides, fongicides, insecticides) puis par culture avec une illustration explicite, mon employé ne risque pas de se tromper et de confondre les produits. Perdre une culture de betterave à cause d'un mauvais rangement, c'est trop cher pour moi ! »

M. Mardelet, 28 Beauvilliers

Pourquoi une table de préparation des bouillies ?

« La préparation des bouillies est un moment critique : le bon dosage, les bonnes proportions, autant d'éléments clés pour assurer le résultat attendu. Alors, j'ai installé une surface dédiée uniquement à cela avec tous les ustensiles nécessaires : la balance, les récipients doseurs. »

M. Mardelet, 28 Beauvilliers



Mon choix pour éviter tout déversement vers l'extérieur



« Entre mon local phyto et le local technique, j'ai choisi de faire un seuil de 14 cm de haut créant ainsi un bac de rétention étanche dans le local phyto. Cela est suffisant pour contenir la quantité stockée en cas de déversement accidentel. Inutile dans ce cas de prévoir un système d'évacuation mais il faut installer la rampe d'accès. Une ventilation efficace dans le local phyto, du produit absorbant à disposition, un extincteur à gauche de la porte et une installation électrique aux normes, voilà de quoi prévenir les risques essentiels. »

M. Paillet, 21 St Julien

Local de stockage des produits phytosanitaires à la ferme



Guide pratique pour l'aménagement

- Pour veiller à la sécurité des personnes
- Pour respecter l'environnement
- Pour être conforme à la réglementation et anticiper les risques
- Pour optimiser la gestion des stocks

Local de stockage : les points clés pour l'aménagement

- 1.** Local fermé à accès contrôlé (clé, digicode, carte magnétique) et réservé spécifiquement à cet usage
- 2.** Local identifié "Local de stockage"
- 3.** Local éloigné des habitations et des points d'eau naturels
- 4.a** Local aéré ou ventilé
- 4.b** Trappes d'aération haute et basse sur murs opposés
- 5.a** Local à température contrôlée (+2 à +30°C)
- 5.b** Si chauffage ou climatisation nécessaire, utiliser des systèmes ne présentant pas de risques d'ignition
- 6.** Dalle étanche avec rebord et/ou système de récupération des eaux d'écoulement pour prévenir tout déversement vers l'extérieur
- 7.a** Installation électrique conforme NF C15-100 avec interrupteur extérieur
- 8.** Consignes de sécurité clairement affichées (interdiction de fumer, boire, manger, procédure d'évacuation)
- 9.a** Rangements en matière non absorbante, imperméable et non combustible
- 9.b** Isoler les produits du sol par des caillebotis ou des bacs de rétention
- 10.** Classement à part pour les produits classés T, T+, cancérigènes (R40, R49, R45), mutagènes (R46, R40, R68) et toxiques pour la reproduction (R60, R61, R62, R63)



Source : Syngenta

- 11.** Extincteur à poudre ABC à l'extérieur
- 12.** Seuil de porte surélevé (local légèrement enterré ou dos d'âne)
- 13.a** Porte ouvrant vers l'extérieur
- 13.b** Porte coupe-feu avec poignée de porte anti-panique

- Exigé par la réglementation
- Fortement conseillé pour gérer un risque
- Optionnel

- 14.** Point d'eau à proximité
- 15.** Armoire premier secours (douche oculaire)
- 16.** Bac pour stocker emballages vides (pour collecte ADIVALOR)
- 17.** Téléphone et numéros d'urgence à proximité

VESTIAIRES

- 18.** Fiches de données de sécurité des produits stockés
- 19.** Cahier de gestion des stocks
- 20.** Douche pour après application (peut être dans l'habitation de l'agriculteur)
- 21.a** Vestiaire pour Equipements de Protection Individuelle
- 21.b** Vestiaire double compartiment (compartiment pour vêtements, compartiment pour EPI)
- 22.** Semences enrobées
- 23.** Matières absorbantes (vermiculite, litière pour chats) en cas de fuite ou de déversement accidentel
- 24.** Balai, pelle et autres ustensiles uniquement destinés pour phytosanitaires
- 25.** Produits phytosanitaires conservés dans leur emballage d'origine
- 26.** Classement à part des PPNU (Produits Périmentés ou Non Utilisables)
- 27.** Poubelle pour EPI jetables souillés
- 28.** Système pour récupérer les eaux de rinçage souillées (bidon ou évacuation vers une cuve de rétention)
- 29.** Local régulièrement entretenu et nettoyé