



CROPPP

cellule régionale d'observation
et de prévention des pollutions par les pesticides

Le stockage des produits phytosanitaires

Préambule

Ce document indique les principales dispositions applicables aux locaux de stockage des produits phytosanitaires et des désinfectants. Il ne peut pas être considéré comme exhaustif.

- **Employeurs**, en cas de problème vis-à-vis de la santé de vos salariés, du public ou vis-à-vis de l'environnement, **c'est votre responsabilité qui est engagée**.
- Vous ne stockez que très peu de produits phytosanitaires : **vous pouvez utiliser une armoire**. Les dispositions réglementaires présentées ci-dessous sont également applicables : l'armoire sera réservée aux produits phytosanitaires et fermée à clé ; elle sera placée dans un local identifié par une signalétique claire et des consignes de sécurité ; ce local sera aéré ou ventilé, hors-gel et bien éclairé ; les produits seront classés et ceux incompatibles, séparés ; ils seront disposés

sur des étagères métalliques ; l'étanchéité doit être garantie en cas de fuite et la présence à proximité d'un point d'eau, d'une réserve de matière absorbante et d'un extincteur doit être prévue (budget < à 200 € HT).

- Vous pouvez aussi opter pour **des solutions « clés en main »** :

	Budget (€ HT)	Capacité de stockage
Armoire	de 300 € à 600 €	Réduite
Cellule de stockage	2 000 € env	Variable
Local en kit	de 2 500 € à 4 000 €	Variable

Que dit la réglementation ?

Pour assurer la sécurité des personnes, la préservation de l'environnement et conserver l'intégrité et l'efficacité des produits stockés, le lieu de stockage (local ou armoire) doit respecter les principales règles suivantes* :

UNE RÈGLE DE BASE

- Le local ou l'armoire sont **strictement réservés** au stockage des produits.

UNE STRUCTURE ET UN AMÉNAGEMENT SÉCURITAIRES

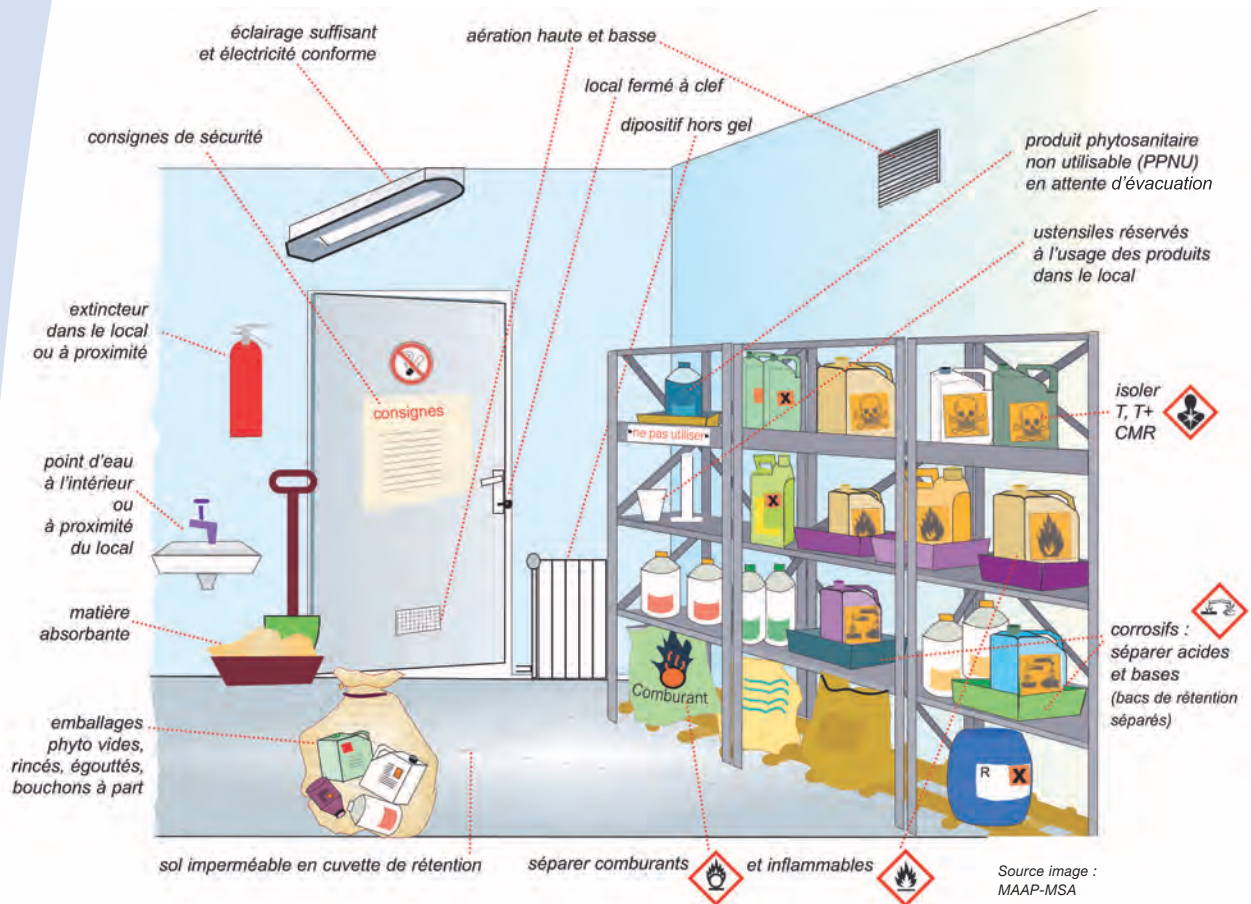
- Le lieu de stockage doit être **fermé à clé** s'il contient des produits classés très toxiques, toxiques, cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction (la clé étant conservée par l'employeur).
- La porte du local (minimum 90 cm) doit être manœuvrable depuis l'intérieur et sans clé.
- Le lieu de stockage doit être **ventilé** (de façon mécanique ou manuelle, aération permanente haute et basse).

- Le sol doit être **imperméable** (ciment) et en **cuvette de rétention** (un rebord au niveau de la porte permettra d'éviter les fuites éventuelles).
- **L'éclairage doit être suffisant** pour permettre la lecture des étiquettes et l'installation électrique doit être entretenue et en bon état (vérification après modification par un organisme agréé et vérifications périodiques par une personne qualifiée).
- Un dispositif **hors-gel** peut être installé pour éviter la dégradation des produits sensibles au froid.
- **Les produits incompatibles doivent être séparés** (combustibles / produits inflammables, acides / bases) sur des étagères ou cuvettes différentes et à distance l'une de l'autre.

* Selon le Code du Travail, le Code Rural, le Code de la Santé Publique et le Code de l'Environnement (ainsi que leurs décrets d'application).

Le point sur la réglementation
phyto pour les communes

Fiche
N° 2



UNE ORGANISATION ET UN RANGEMENT SENSÉS

- Les produits phytosanitaires doivent être conservés dans leur **emballage d'origine** avec leurs **étiquettes visibles** (ces emballages ne doivent pas être réutilisés).
- Les produits doivent être rangés sur des étagères en matériau imperméable, non absorbant, non oxydable et de nettoyage facile (le bois n'est pas recommandé).
- Pour se prémunir d'une ingestion accidentelle d'aliments ou d'eau contaminée, **il est interdit de stocker des produits alimentaires pour l'homme ou l'animal**.
- Les produits classés très toxiques, toxiques, cancérigènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction doivent être stockés séparément des autres (sur une étagère distincte).
- Afin d'éviter leur saturation par les éventuelles vapeurs toxiques, **les Équipements de Protection Individuelle (EPI) ne doivent pas être stockés au même endroit** que les produits phytosanitaires : placez les dans une partie isolée des produits par une cloison étanche ou dans un autre local. Les ustensiles de préparation sont réservés uniquement à la préparation de la bouillie et à ce titre doivent être clairement identifiés et stockés dans le local phyto.

UNE INFORMATION ET UNE SIGNALÉTIQUE CLAIRES

- Les panneaux « **interdiction de boire, de manger et de fumer** » et « **produits toxiques** » (tête de mort + POISON) doivent être constamment affichés sur la porte du local.
- Les **consignes** en cas d'intoxication et les **numéros d'urgences** (Centre Antipoison le plus proche, pompiers, SAMU, urgences) doivent être clairement affichées => des panneaux prêts à afficher sont disponibles auprès de la MSA.



DES MOYENS DE SECOURS ADAPTÉS

- Les moyens de premiers secours doivent être disponibles à proximité : **un extincteur à poudre polyvalente ABC** et **une réserve de matière absorbante** (copeaux, sciure, sable,...) permettant de limiter les déversements de produit liquide.
- **La présence d'un point d'eau à proximité** immédiate est obligatoire afin de nettoyer les souillures accidentelles.



● Les « précos » CROPPP

POUR ASSURER AU MIEUX LA SÉCURITÉ DE TOUT UN CHACUN ET LE BON USAGE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Nous vous recommandons d'optimiser la gestion de vos stocks !

- **Achetez le minimum de produits** pour éviter les stocks de produits phytosanitaires non utilisables (PPNU) après leur retrait du marché et leur interdiction à l'utilisation.
- **Tenez un inventaire précis du stock** : datez systématiquement les produits dès leur arrivée, en ayant soin d'inscrire les quantités achetées, les quantités exportées et le stock restant après chaque utilisation. La tenue d'une fiche placée sur la porte du local sous forme de tableau blanc effaçable peut vous aider.
- **Respectez le principe du "premier entré / premier sorti"** : Les produits les plus anciens seront utilisés en premier.

QUELQUES RECOMMANDATIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR LE RANGEMENT DE VOS PRODUITS

- **Entreposez les poudres et granulés au-dessus des liquides** pour éviter de renverser du liquide sur un sac contenant une poudre.

- **Rangez les produits** selon les catégories d'usage (fongicides, herbicides, insecticides, acaricides) puis selon leur toxicité : niveau supérieur : produits nocifs (Xn) ou irritants (Xi), niveau moyen : produits T et T+, niveau bas : produits non classés de préférence, au sol : les gros contenants sur caillebotis plastiques (ne pas stocker à même le sol !).
- Afin d'éviter tout mésusage, **les produits phytosanitaires non utilisables** (PPNU) seront stockés (avant leur destruction par une filière spécialisée) sur des étagères séparées des autres produits et distinctement identifiées par une étiquette « PPNU ».
- Accompagnez les produits phytosanitaires présents dans le local de **fiches de données de sécurité** (FDS). Demandez-les à votre distributeur (les FDS sont disponibles aussi sur www.quickfds.fr).

Eloignez au maximum le lieu de stockage des habitations et des cours d'eau pour éviter toutes situations accidentelles et toute contamination des milieux aquatiques.

Fiche réalisée par la DRAAF / SRAL Rhône-Alpes sous l'égide de la CROPPP
Mise à jour Septembre 2015

Contact : Secrétariat de la CROPPP / DRAAF / 165 rue Garibaldi - BP 3202 - 69401 Lyon Cedex 03
Téléphone : 04 78 63 13 67 - www.croppp.org

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

SRAL : Service Régional de l'Alimentation

CROPPP : Cellule Régionale d'Observation et de Prévention des Pollutions par les Pesticides

