



# LE STOCKAGE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES SUR L'EXPLOITATION AGRICOLE

## TYPLOGIE

### STOCKAGE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

(Insecticides, acaricides, fongicides, herbicides, raticides, molluscides, régulateurs de croissance,...)

- Les semences traitées ne sont pas concernées par cette fiche.
- Les produits vétérinaires ne sont pas considérés comme des produits phytosanitaires.

## LA RÉGLEMENTATION DU STOCKAGE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES À LA FERME

Son respect permet d'assurer la conservation des produits, la sécurité des personnes et la préservation de l'environnement. D'une façon générale, le stockage sur l'exploitation est soumis au Règlement Sanitaire Départemental (R.S.D.).

## QUELLES RÉGLEMENTATIONS S'APPLIQUENT DANS MON CAS ?

### Textes nationaux et RSD (Règlement Sanitaire Départemental)

#### moins de 15 t de produits phytosanitaires dont :

5 t de produits toxiques (T) solide	200 kg de produits très toxiques (T+) solides
1 t de produits toxiques (T) liquide	50 kg de produits très toxiques (T+) liquides

#### Quantités stockées supérieures à 15 t :

réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE).  
Dans ce cas, prenez contact avec votre préfecture.

#### Dérogation aux règles générales ICPE durant la période de traitement :

un exploitant peut stocker 1 tonne de produits T+ pendant 10 jours maximum sans déclaration ni autorisation.



**ATTENTION :** le R.S.D peut imposer des distances d'éloignement par rapport aux habitations, aux puits, aux cours d'eau et imposer des aménagements spécifiques (ex : 35m de distance minimum des points d'eau et local en rétention en Eure-et-Loir). **il faut impérativement le consulter.**



**Les nouveaux forages** doivent être implantés à une distance minimale de 35 m des stockages de produits chimiques ou de produits susceptibles d'altérer la qualité des eaux souterraines (Arrêté du 11 septembre 2003).

**Toutes les exploitations** doivent reprendre les obligations issues des Codes de la Santé et du Travail

Local fermé à clé (armoire fermée à clé acceptée si pas d'emploi de tiers) s'il y a des produits T,T+, cancérigènes, tératogènes ou mutagènes dans le local (cas le plus fréquent)

Accès interdit aux personnes étrangères

Local réservé uniquement aux produits phytosanitaires (pas de produits destinés à l'alimentation de l'Homme ou des animaux)

Produits conservés dans leur emballage d'origine

Le stockage des produits classés toxique (T), très toxique (T+), cancérigène, tératogène ou mutagène doit être séparé des autres préparations à l'intérieur du local de stockage.

**Si l'exploitation emploie des tiers** (Salarié permanent ou temporaire, stagiaire, bénévole, membres de la famille), le Code du Travail et le Décret du 27 mai 1987 imposent des obligations supplémentaires

Local aéré ou ventilé (ventilation haute et basse)

Porte s'ouvrant sur l'extérieur ou porte coulissante

Matériel spécifique réservé à l'usage des produits phytosanitaires conservé dans le local

Armoire-vestiaire individuelle (à 2 casiers) pour les équipements de protection dans un autre local

Présence d'un extincteur

Installations électriques conformes à la norme NFC-15-100 (norme en vigueur pour toutes les pièces de l'exploitation) : luminaire sous hublot étanche et interrupteur à l'extérieur du local.

Affichage des coordonnées des centres anti-poisons, des panneaux "interdit de fumer" et "entrée interdite"

Point d'eau situé à proximité du local pour se laver des souillures accidentelles

Tous les produits phytosanitaires présents doivent être accompagnés des fiches de données sécurité (FDS). Les fiches sont disponibles auprès des Distributeurs, sur [www.uipp.org](http://www.uipp.org) ou sur [www.quickfds.fr](http://www.quickfds.fr)

Il est conseillé aux exploitations sans salariés de mettre en place toutes les exigences signalées dans cette fiche.

## CONSEILS PRATIQUES DE CONCEPTION

- Un local en rétention avec un **SOL ÉTANCHE**. Le local aura de préférence un sol cimenté avec rebords étanches (5 à 20 cm) ou/et une cuvette de rétention sous les étagères de stockage. L'aménagement est fortement recommandé en l'absence de réglementation spécifique (exigence de certains R.S.D ou servitudes dans certains périmètres de protection de captage). **4**
- Prévoir de la matière absorbante à proximité (vermiculite) en cas de fuite. **6**
- Un local **HORS GEL** pour conserver les propriétés des produits
- Des **ÉTAGÈRES** solidement attachées au mur, l'étagère la plus haute située à hauteur d'épaule.

- Les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ** affichées à l'entrée du local (Cf. fiche 4-1). **2**

### DECHETS DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Le stockage des **PPNU** (produits phytosanitaires non utilisables) doit être réalisé à l'intérieur du local. Les produits doivent être identifiés, rangés de manière distincte et stockés dans leur emballage d'origine (Art. 3 du Décret 87-361).

Les **EVPP** (emballages vides de produits phytosanitaires) doivent être bien rincés lors de la préparation de la bouillie et égouttés. Ils seront stockés en attente de la prochaine collecte soit dans le local soit à l'extérieur, dans un endroit abrité dont l'accès est réservé.



- 1** Extincteur ABC
- 2** Affichage : afficher les numéros d'appel d'urgence et les consignes de manipulation.
- 3** Seuil aménagé
- 4** Étanchéité
- 5** Système électrique en bon état
- 6** Matière absorbante

### Attention :

Dans le cadre de la conditionnalité des aides PAC, toute pollution ponctuelle avérée sera sanctionnée.



### Les exigences du référentiel agriculture raisonnée concernant le stockage des produits phytosanitaires (version du 30 avril 2002)

- |                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Exigence 7</b>  | Mettre à disposition des salariés des installations sanitaires en bon état (douches, lavabos, toilettes). En l'absence d'installations spécifiques, les salariés doivent avoir accès aux installations de l'exploitant.     |
| <b>Exigence 9</b>  | Disposer des équipements de protection des utilisateurs pour la manipulation des produits phytosanitaires.  |
| <b>Exigence 33</b> | Conserver les produits phytosanitaires dans leurs emballages d'origine, avec leurs étiquettes.  |
| <b>Exigence 34</b> | Faire un inventaire annuel des stocks de produits phytosanitaires à compter de l'année qui suit la qualification.   |
| <b>Exigence 35</b> | Disposer d'un local destiné au stockage des produits phytosanitaires (ou d'une armoire si l'exploitation n'emploie pas de salariés) clairement identifié, spécifiquement réservé à cet usage, aéré, ventilé et fermé à clé. |
| <b>Exigence 36</b> | Afficher les consignes de sécurité à l'entrée du local de stockage des produits phytosanitaires et un panneau "interdiction d'entrée" sur la porte du local.  |
| <b>Exigence 90</b> | Stocker de manière appropriée les déchets liés à l'utilisation des produits phytosanitaires (produits périmés ou non utilisables, déchets souillés, bidons rincés).   |
| <b>Exigence 91</b> | Participer aux collectes spécifiques de déchets spéciaux (PPNU, EVPP)   |

• **Département du Cher :**  
Tél. : 02 48 23 04 00 - Fax : 02 48 65 22 13

• **Département d'Eure-et-Loir :**  
Tél. : 02 37 24 45 61 - Fax : 02 37 24 45 90

• **Département de l'Indre :**  
Tél. : 02 54 61 61 45 - Fax : 02 54 61 61 44

• **Département d'Indre-et-Loire :**  
Tél. : 02 47 48 37 39 - Fax : 02 47 48 17 36

• **Département du Loir-et-Cher :**  
Tél. : 02 54 55 20 00 - Fax : 02 54 55 20 01

• **Département du Loiret :**  
Tél. : 02 38 71 90 61 - Fax : 02 38 71 90 90