

Pourquoi un « local » phyto ?

Le stockage de produits phytosanitaires représente un **danger potentiel important pour tous les utilisateurs** car les produits sont sous leur forme la plus concentrée. Ces produits peuvent notamment dégager des vapeurs toxiques pour l'utilisateur.

Des fuites à partir des contenants peuvent aussi survenir et ainsi provoquer **d'importants dommages à l'environnement**, que ce soit au niveau terrestre ou aquatique.

C'est pourquoi limiter les risques, pour l'utilisateur et pour l'environnement, par le stockage des produits phytosanitaires dans un local phyto est un obligatoire.

Qui doit avoir un local phyto ?

Toutes les exploitations étant amenées à utiliser des produits phytosanitaires et à les stocker, même seulement quelques jours, doivent disposer d'un espace de stockage des produits phytosanitaires en règle. Il peut s'agir d'une armoire ou d'un local tant qu'il respecte les contraintes réglementaires.

Même si je suis en bio ?

Oui ! Les produits autorisés en agriculture biologique sont issus de substances naturelles (minérales ou organiques) mais peuvent tout autant présenter des risques pour l'utilisateur ou pour l'environnement.

Qu'exige la réglementation ?

Spécifique : Le local phytosanitaire doit être réservé **uniquement** aux produits phytosanitaires et aux bidons vides rincés et égouttés. Les huiles, carburants, engrais et autres outils sont à stocker dans un autre local.

Fermé à clé : Tant pour les vols que pour la sécurité de tous, il est obligatoire de fermer l'espace de stockage à clef s'il contient des produits phytosanitaires classés « Toxique » ou « Cancérigène », « Mutagène » ou « Reprotoxique » (CMR). Nous vous conseillons de le fermer à clef dans tous les cas.

Aéré et ventilé : Il est obligatoire de disposer d'aérations hautes et basses, de part et d'autre de la pièce. En effet, des vapeurs ou poussières de produits peuvent s'échapper des contenants, et il est important de les évacuer pour s'en protéger.

Signalisation : Un panneau sur la porte doit mentionner les numéros d'urgence (pompiers, SAMU, centre antipoison) ainsi que l'interdiction de boire, manger et fumer. Ce panneau peut être obtenu gratuitement auprès du service prévention de la MSA.

LOCAL PHYTOSANITAIRE

ACCES INTERDIT
aux personnes non autorisées

Interdiction de fumer

EN CAS D'URGENCE :
15 : SAMU
18 ou 112 : POMPIERS
04.91.75.25.25 Centre Anti-Poison

• Rincer abondamment l'œil ou la peau après contact avec le produit.
• En cas d'ingestion NE PAS faire vomir, boire, manger ou fumer.

Phyt'attitude Signalez-nous vos symptômes

ÇA SIGNIFIE :

	Corrosif Brûlures de la peau, Lésions oculaires graves		Explosif
	Mortel, ou Nocif Cancérigène, Mutagène ou reprotoxique		Comburant, peut provoquer ou aggraver un incendie
	Mortel ou toxique par contact cutané, par ingestion ou par inhalation		Inflammable ou extrêmement inflammable
	Gaz sous pression		Très toxique ou toxique pour les organismes aquatiques

ORGANISATION :
BIEN LIRE L'ÉTIQUETTE :
- Prendre en compte les précautions d'emploi et consignes de sécurité.
- Respecter les délais de rentrée.

METEO :
Éviter les traitements par fortes chaleurs
- Interdiction de traiter si le vent est supérieur à 20km/h

LOCAL :
- Conserver les produits dans leurs emballages d'origine,
- S'assurer que le local soit bien ventilé,
- Maintenir le local fermé à clé,
- Stocker les produits dans des bacs de rétention,
- Prévoir un extincteur et de la matière absorbante en cas d'incident.

↓
Lors de la préparation de la bouillie,
Lors du traitement,
Lors du nettoyage :

Porter des gants de protection en nitrile ou néoprène

Porter une combinaison adaptée au type de pulvérisation : catégorie III type 4, 5, ou 6

Porter un masque de protection avec une cartouche de type A2P3

Porter des lunettes de protection adaptées aux produits chimiques

ENTRETIEN :
- Entretien régulièrement le pulvérisateur (protège cardan, manomètre, réglage des buses...),
- Nettoyer tracteur et pulvérisateur après chaque traitement,
- Faire contrôler tous les 5 ans le pulvérisateur.

PROTECTION :
- Nettoyer les EPI (Équipement de Protection Individuelle) après chaque utilisation,
- Stocker les EPI dans un emballage hermétique et dans un local autre que celui des produits phytosanitaires,
- Remplacer un EPI après toute détérioration.

HYGIENE :

- Ne pas fumer, manger, boire ou utiliser le téléphone pour éviter les contacts ou ingestion avec le produit.
- Prendre une douche après le traitement.
- Bien séparer vêtement de travail et vêtement de la vie quotidienne.

MSA Provence Azur - Service Prévention des Risques Professionnels
Département 13 : 04.91.16.58.96 Départements 06 - 83 : 04.94.60.38.54

Exemple de panneau d'indication à afficher au local

Autres dispositions obligatoires :

- **Des étagères** profondes et en métal, ne dépassant pas 1m70 de hauteur
- **Un sol étanche** avec rétention, ou un regard amenant à une cuve de stockage, ou encore un bac sous chaque bidon (certaines étagères disposent déjà « d'étages » étanches)
- **Un chauffage pour la mise hors gel**, afin d'éviter la dégradation des produits qui entraîne une perte d'efficacité de ceux-ci
- **De la matière absorbante** comme de la litière pour chat, ou du sable (la sciure est à éviter pour prévenir les incendies)
- **Aucun produit au sol**
- **Des produits conservés dans leurs emballages d'origine**, et un rangement à part des produits Toxiques de catégorie 1 et CMR
- **A proximité immédiate**, un extincteur à poudre ABC et un point d'eau



Mais combien ça coûte ?

Il est envisageable d'acheter un espace de stockage « clé en main » avec un coût allant d'environ 300€ (une armoire aux normes) jusqu'à 12 000€ (local grand espace prêt à l'emploi). L'espace de stockage est aussi faisable en auto-construction, pour un coût modique (un guide méthodologique pour vous aider à construire votre armoire phytosanitaire est disponible auprès de votre MSA Provence Azur).

Vous êtes agriculteur sur le bassin versant du Gapeau et vous souhaitez être accompagné afin de valider la conformité de votre local, contactez nous!

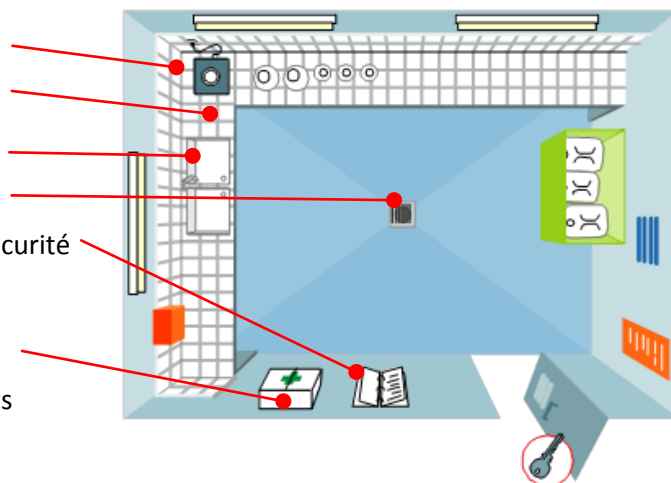
Des financements sont-ils possibles ?

Un accompagnement financier de la part de la MSA Provence Azur pour l'amélioration du local phyto (ex : ventilation mécanique) peut être envisageable sous certaines conditions.

L'amélioration d'une station de préparation de la bouillie ou le passage à des méthodes alternatives (ex : désherbage mécanique) pourront également être pris en charge financièrement.

A la préparation de la bouillie, des précautions indispensables :

- Une balance
- Une paillasse stable
- Un évier
- Un sol étanche
- Les Fiches de Données de Sécurité
- Un éclairage suffisant
- Une trousse de secours
- Le stockage des équipements de protection



Qu'est-ce que je risque sans un espace dédié?

Les obligations sont issues du Code du Travail, de l'Environnement, de la Santé Publique et de la Loi sur L'Eau.

Sans espace de stockage phyto, ou avec des manquements, vous pouvez avoir une mise en demeure de mise en conformité, qui peut être assortie de poursuite judiciaire en cas de refus.

Ce document a été réalisé grâce au soutien financier de :



Vos contacts :

Le Service Environnement et Productions Pérennes de la Chambre d'Agriculture du Var : 04 94 99 74 13

Le Service Prévention Santé Sécurité au travail de la MSA : Rachel Saubin 04.94.60.38.54 | saubin.rachel@provence-azur.msa.fr