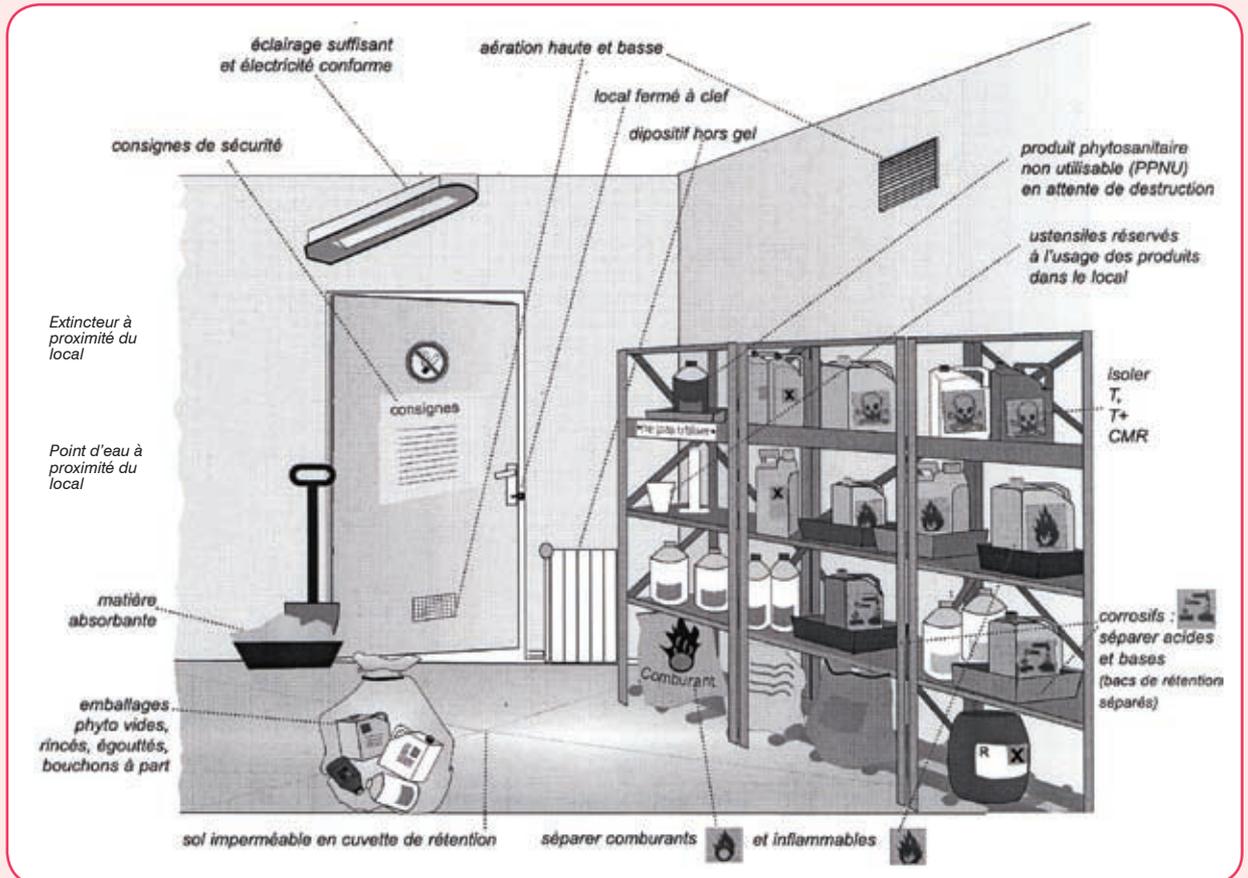




Produits phytosanitaires

Quel stockage adapter chez soi ?

CONCEPTION



Au minimum, pour toutes exploitations

Il faut un local, un conteneur, ou une armoire :

- réservé au seul stockage des produits phytosanitaires (pas d'engrais ni aliment), et sans libre accès à des tiers.
- fermé à clé pour les produits très toxiques, toxiques, cancérogènes, tératogènes ou mutagènes, qui doivent également être séparés des autres (la porte du local doit être manœuvrable de l'intérieur, même sans clé).
- aéré ou ventilé (ventilation haute et basse)

Points contrôlés
au titre de la
conditionnalité

RÉGLEMENTATION

Exigences supplémentaires si l'exploitation emploie des tiers

L'aménagement du local de stockage doit respecter les différents points ci dessous.
L'exploitant peut aussi opter pour des solutions clés en main disponibles dans le commerce.

	Recommandations
IMPLANTATION <ul style="list-style-type: none">- Local éloigné des habitations et activités humaines.- Local éloigné des cours d'eau	15 mètres (cas des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement) 35 m par exemple
STRUCTURE DU LOCAL et ambiance <ul style="list-style-type: none">- Le local (ou armoire) doit obligatoirement être aéré ou ventilé (ventilation haute et basse)- Des structures solides et robustes appropriées au type d'utilisation. Pas de sous-plafond.- Un sol plat, non glissant, étanche, et facilement nettoiyable.- La porte d'accès (minimum 90 cm) est facilement manoeuvrable de l'intérieur (sans clef) comme de l'extérieur. L'employeur conserve la clef avec lui.- Le local est maintenu hors gel afin de préserver la qualité des produits (isolation thermique, interdiction des flammes et appareils radiants)- Des étagères en matériaux incombustibles, imperméables, non absorbants, non oxydables.- Un éclairage suffisant (> 60 Lux) pour permettre la lecture des étiquettes.	<i>Un sol et/ou des étagères d'armoire en cuvette de rétention (limiter les risques de fuites accidentelles) Une porte ouvrant vers l'extérieur, surtout si produits inflammables.</i>
INSTALLATIONS ELECTRIQUES (aux normes NF C 15-100 et d'après le décret 14/11/88) <ul style="list-style-type: none">- Réception et vérification après modification des installations : par un organisme agréé.- Vérifications périodiques : par une personne qualifiée.	
RANGEMENT DES PRODUITS <ul style="list-style-type: none">- Les produits phytos sont conservés dans leur emballage d'origine.- Les ustensiles, stockés dans le local, doivent être réservés exclusivement à la préparation des bouillies.- Disposer dans un autre local d'une armoire-vestiaire individuelle spécifique pour les équipements de protection (vêtements, masques et cartouches filtrantes).- Séparer les produits incompatibles, tout comme les produits plus dangereux (T et T+, Toxiques pour la reproduction, cancérogènes, mutagènes).	<i>Classez les bidons par famille de produit chimique ou par type de culture. La tenue de fiches de suivi des stocks peut vous aider. Séparez les produits non utilisables</i>
MOYENS DE SECOURS <ul style="list-style-type: none">- Une réserve de sable ou de terre meuble à proximité du local- Un extincteur à poudre de type ABC d'une capacité de 6 kg minimum situé à proximité immédiate de l'entrée du local (à l'extérieur)- Un point d'eau à proximité du local (pour laver les souillures accidentelles)	
INFORMATION ET SIGNALISATION <ul style="list-style-type: none">- Signalisation relative à la sécurité et à la santé au travail : disposer des panneaux de consignes de sécurité (interdictions de fumer boire ou manger, voire d'entrer, et numéros d'urgence ...).- Assurer la formation des salariés.- Etre en mesure de présenter les fiches de données de sécurité des produits, ainsi qu'un document présentant la signification des risques	<i>Panneaux disponibles auprès de la MSA. Les fiches de données de sécurité sont disponibles auprès des distributeurs.</i>

LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Les ranger en dehors du local de stockage des produits



Employeurs, vous devez prendre «les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé de vos salariés»

Obligations de l'employeur (Décret 93-41 du 11 janvier 1983)
(Décret 87361 du 27 mai 1987)

- Mise à disposition des équipements de protection individuelle
- Information et formation des salariés



Salariés, vous devez prendre soin de votre santé et de celle des autres.

(Code du travail art. L 230.3)

Les appareils de protection respiratoire

→ Les appareils à ventilation libre



Le 1/2 masque

→ Les appareils à ventilation assistée



La cagoule



Le masque entier



Le casque

Les filtres combinés

→ Ces filtres protègent à la fois contre les particules, les gaz ou les vapeurs. Ils sont alors constitués de 2 filtres superposés :

- un filtre à particules (P)
- un filtre antigaz (A)

→ **Notre conseil**

Filtres A2 P (2 ou 3) à renouveler fréquemment.

La protection des yeux

Les lunettes masques de protection étanches, anti-buée, avec des oculaires en résine polymérisée ou en acétate.



La protection des mains



Les gants doivent être en nitrile ou en néoprène et de préférence à manchette.

La protection de la peau



Les combinaisons à usage court imposent un renouvellement fréquent.

La protection des pieds



Fiche n° 1

Un premier aménagement

Armoire, congélateur

Contexte :

- un vieux bâtiment inutilisé (cave, ancienne soue à cochons, ancienne écurie ...)
- exploitation agricole qui utilise de faibles quantités de produits phytosanitaires
- budget limité : moins de 200 euros

Matériel :

- armoire métallique de bureau,
- armoire à rideaux coulissants,
- armoire spécifique pour produits phytosanitaires,
- étagères métalliques + grillage
- congélateurs (à éviter)

} Fermant à clé

Illustrations :

Une armoire métallique dans un local identifié, des produits bien classés, des étagères avec rétention et une aération existante : une solution satisfaisante.



Porte fermant à clé



Etagères servant de rétention

QUEL STOCKAGE ADAPTER CHEZ SOI ?



Une armoire pour les produits phytosanitaires et du grillage pour les séparer des semences



Le congélateur : une solution présentant de nombreux inconvénients

Avantages, Inconvénients et Conseils

Avantages :

- un très faible coût
- rapidité d'installation
- hors gel
- mobilité

Inconvénients :

- une aération de l'armoire insuffisante ou inexistante (congélateur)
- la nécessité de bien gérer les stocks
- les armoires de récupération ne disposent pas souvent de système de rétention

Conseils :

- faire attention à l'emplacement de l'armoire, la positionner dans un local aéré, facile d'accès, bien éclairé, proche d'un point d'eau ...

Cas particulier : le congélateur

si cette solution reste toujours mieux que de ne posséder aucun système de stockage de ses produits phytosanitaires, elle présente néanmoins de nombreux inconvénients :

- une très mauvaise aération
- un rangement difficile
- une mauvaise visibilité des étiquettes due à une vision des bidons par le dessus et à un éclairage inexistant à l'intérieur
- des difficultés pour ranger et ressortir les bidons : attention à votre dos !

Contacts :

Chambre d'Agriculture :

02 33 62 28 82 (La Ferrière-aux-Etangs), 02 33 85 34 40 (Mortagne-au-Perche), 02 33 81 77 80 (Sées)

MSA :

Service Prévention : 02 33 31 42 35

Fiche n° 2

Le container phytosanitaire de récupération

Contexte :

- exploitation agricole ne disposant pas d'endroit adéquat pour faire un local phytosanitaire
- budget limité

Matériel :

- cabane de chantier,
 - caisson frigorifique,
 - caisson militaire,
 - bureau mobile
- } Fermant à clé

Illustrations :



Une cabane de chantier



Ce caisson militaire retrouve une seconde



Un caisson frigorifique



L'intérieur aménagé avec étagères et aération



Espace qui était réservé au système de refroidissement, réadapté en lieu de stockage des équipements de protection individuelle.

Avantages, Inconvénients et Conseils

Cabane de chantier et caisson militaire

Avantages :

- faible coût
- rapidité d'installation
- mobilité, principalement pour la cabane de chantier

Inconvénients :

- une aération souvent inexistante
- pas de fenêtre
- pas d'étagères existantes
- pas d'isolation
- pas d'électricité
- pas de rétention
- intégration paysagère difficile

Conseils

- mettre en place une installation électrique
- mettre en place une ventilation
- mettre en place un éclairage en bon état

Bureau mobile

Avantages :

- présence de fenêtre
- système électrique souvent intégré
- mobilité

Inconvénients :

- une aération souvent inexistante
- pas de rétention
- intégration paysagère difficile
- difficile à trouver donc plus coûteux

Conseils

- mettre en place une installation électrique
- mettre en place une ventilation

Caisson frigorifique

Avantages :

- mobilité (plus faible que la cabane de chantier)
- étanchéité et système d'évacuation souvent intégré
- étagères souvent présentes
- système électrique souvent intégré
- coût

Inconvénients :

- une aération inexistante
- pas de fenêtre
- intégration paysagère difficile

Conseils

- mettre en place une ventilation

Il est possible d'acquérir des containers neufs, spécifiques pour le stockage des produits phytosanitaires. Cette solution présente l'avantage d'avoir un équipement complet et une certaine mobilité.

Le coût peut varier entre 2000 et 5000 euros.

Contacts :

Chambre d'Agriculture :

02 33 62 28 82 (La Ferrière-aux-Etangs), 02 33 85 34 40 (Mortagne-au-Perche), 02 33 81 77 80 (Sées)

MSA :

Service Prévention : 02 33 31 42 35

Fiche n° 3

Aménagement d'un bâtiment ancien

Contexte :

- un bâtiment ancien libre de petite dimension (5 à 20 m²) pouvant être totalement dédié au stockage des produits phytosanitaires
- budget limité (500 à 1000 euros)
- temps nécessaire à l'aménagement : quelques heures

Matériel :

- étagères métalliques
- des bacs en plastique pour la rétention
- un radiateur hors-gel
- néon avec cache
- placoplâtre pour le plafond

Illustrations :



Affichage Fermeture à clé

Aération

Néon avec cache

Carrelage de récupération



Les anciennes auges servent d'étagères et de rétention



Avantages, Inconvénients et Conseils

Avantages :

- souvent une bonne ventilation naturelle
- en général une bonne isolation, hors-gel
- le coût reste faible
- le temps passé à l'aménagement est assez faible

Inconvénients :

- souvent présence de bois
- pas toujours pratique d'accès
- éclairage souvent en mauvais état : nécessite une réfection de l'installation

Conseils :

- si présence de solives en bois, fixer des plaques de placoplâtre au plafond
- ne pas hésiter à se servir des aménagements existants (anciennes auges...)
- pour rendre le local étanche, faire une petite marche à l'entrée du local, ainsi qu'un glacis de chaque côté
- se servir d'étagères avec des cornières pour les fixer au mur

Contacts :

Chambre d'Agriculture :

02 33 62 28 82 (La Ferrière-aux-Etangs), 02 33 85 34 40 (Mortagne-au-Perche), 02 33 81 77 80 (Sées)

MSA :

Service Prévention : 02 33 31 42 35

Fiche n° 4

Aménagement d'un local à l'intérieur d'un bâtiment ancien existant

Contexte :

- un bâtiment ancien libre de grande dimension
- temps nécessaire à la construction : quelques jours
- budget : entre 1000 et 1500 euros

Matériel :

- pour les cloisons : parpaings, carreaux de plâtre, murs grillagés, panneaux sandwich, ciment, béton...
- matériel électrique : interrupteur, fils, néons ou ampoules, hublot
- étagères métalliques
- porte

Illustrations :



Interrupteur à l'extérieur

Equipements de protection individuelle à l'extérieur (préférable de les stocker dans une boîte hermétique)

Un espace entre le mur et les solives : aération

Une entrée d'air basse



Une bordure cimentée pour la rétention



Une rangée de parpaings pour constituer un bac de rétention, sur lequel reposent les étagères



L'intérieur d'un local



Un grillage peut séparer le local phytosanitaire du reste du bâtiment

Avantages, Inconvénients et Conseils

Avantages :

- facilite le choix de l'endroit, ainsi que l'organisation et l'agencement du local
- permet d'optimiser une grande surface ou de valoriser un bâtiment non utilisé
- hors-gel

Inconvénients :

- ventilation difficile : les émanations peuvent rester à l'intérieur du local phytosanitaire ou rester à l'intérieur du bâtiment. Elles ont du mal à être évacuées vers l'extérieur.
- la co-activité à proximité : atelier, nurserie ...
- le temps investi à la construction : quelques jours

Conseils :

- ne pas cloisonner complètement de bas en haut, mais laisser un espace libre pour permettre la circulation de l'air
- si la séparation est faite en grillage, cela assure une meilleure aération, une meilleure luminosité et c'est non inflammable
- si possible mettre à proximité d'une fenêtre ou d'une lucarne existante

Contacts :

Chambre d'Agriculture :

02 33 62 28 82 (La Ferrière-aux-Etangs), 02 33 85 34 40 (Mortagne-au-Perche), 02 33 81 77 80 (Sées)

MSA :

Service Prévention : 02 33 31 42 35

Fiche n° 5

Construction d'un bâtiment neuf

Contexte :

- pas d'endroit adéquat dans les bâtiments existants pour faire un local de stockage des produits phytosanitaires
- possibilité de créer un local à côté de l'aire de remplissage
- temps de construction : quelques jours
- budget : 1000 à 2000 euros

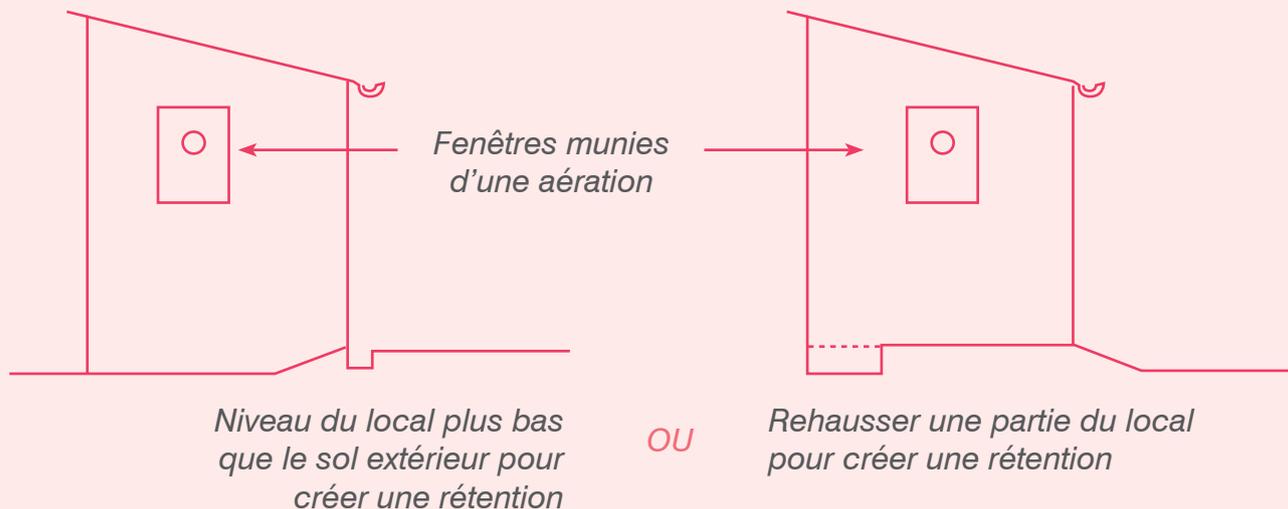
Matériel :

- construction : parpaings, tôles pour la toiture, gouttière, solives, béton, ciment...
- aménagement : porte, fenêtre
- matériel électrique : interrupteur, fils, néons ou ampoules, hublot
- étagères métalliques
- isolation : radiateur

Illustrations :



QUEL STOCKAGE ADAPTER CHEZ SOI ?



Avantages, Inconvénients et Conseils

Avantages :

- local à proximité de l'aire de remplissage
- liberté au niveau de la construction et de l'agencement

Inconvénients :

- souvent besoin d'un permis de construire
- pas forcément présence d'un réseau électrique
- souvent pas de local annexe permettant de stocker les équipements de protection individuelle

Conseils :

- mettre un radiateur dans le local pour le mettre hors-gel
- penser à mettre des fenêtres (avec ventilation intégrée)
- faire attention à l'intégration paysagère

Contacts :

Chambre d'Agriculture :

02 33 62 28 82 (La Ferrière-aux-Etangs), 02 33 85 34 40 (Mortagne-au-Perche), 02 33 81 77 80 (Sées)

MSA :

Service Prévention : 02 33 31 42 35

Réponses aux questions les plus souvent posées

1 - Les semences peuvent-elles être stockées dans le local phytosanitaire ?

→ Le local phytosanitaire ne doit pas être un local de stockage de semences traitées.

Notre conseil : ne stockez pas les sacs entiers de semences traitées dans le local. Mais s'il reste un fond de sac, il vaut mieux le mettre dans le local que dans un autre endroit non sécurisé.

2 - Les emballages vides peuvent-ils être stockés dans le local phytosanitaire ?

→ Ils sont tolérés à l'intérieur du local, mais il est préférable de les stocker à l'extérieur dans des sacs agréés par ADIVALOR, afin que ceux-ci n'encombrent pas le local

Notre conseil : prévoir un porte-sac.

3 - Est-ce que l'interrupteur électrique doit être placé à l'extérieur du local ?

→ Selon le Code du Travail : « dans des locaux où sont (...) entreposés des matières susceptibles de prendre feu presque instantanément au contact d'une flamme ou d'une étincelle (...), les canalisations et matériels électriques doivent être conçus et installés de telle sorte que leur contact accidentel avec ces matières ainsi que l'échauffement de celles-ci soient évités » art. R 232-12-13 du Code du Travail et art. 43 et 44 du Décret 88-1056

Notre conseil :

- D'une manière idéale, l'interrupteur doit être placé à l'extérieur du local et à côté de la porte, ceci pour tout aménagement à l'intérieur d'un bâtiment.

- Dans le cas d'un local donnant directement sur l'extérieur, placer l'interrupteur à l'intérieur du local à proximité de la porte et placer les produits phytosanitaires le plus loin possible de l'interrupteur

- Respecter les indices de protection du matériel : IP et NFC 1500

4 - Quel type d'extincteur doit être utilisé ?

→ Un extincteur à poudre polyvalente, type ABC, de 6 Kg

→ Le placer à l'extérieur et à proximité immédiate du local

Notre conseil :

- Vérification annuelle par un organisme agréé

5 - Du produit se répand dans le local, comment faire pour le récupérer ?

→ Plusieurs cas de figure :

- le système de rétention permet de récupérer le produit sous sa forme liquide. Il est alors possible de le réintégrer dans une intervention phytosanitaire en faisant attention à la filtration.

- une quantité peu importante de produit (quelques cm³) s'est répandue au sol : récupérer le produit avec un matériau absorbant (vermiculite, sciure ...) et l'épandre sur une surface de terre plus importante (plusieurs m²)

- une quantité importante de produit s'est répandue au sol : récupérer le produit avec un matériau absorbant et mettre le tout dans un emballage fermé et étanche et l'évacuer lors d'une collecte PPNU (Produits Phytosanitaires Non Utilisables).

6 - La porte a-t-elle un sens d'ouverture ?

→ selon le Code du Travail : « dans les locaux de stockage contenant des substances explosives, comburantes, extrêmement inflammables ou facilement inflammables, les portes doivent s'ouvrir vers l'extérieur ». Art. R 232-12-15

Notre conseil : pour des raisons de bon sens et de sécurité, il est conseillé d'appliquer cette règle à tous les locaux de stockage (même chez les exploitants non employeurs de main d'œuvre)

7 - Le bois est-il interdit comme matériau de construction ?

→ Selon le Code du Travail : les sols et les murs doivent avoir « une résistance au feu permettant l'évacuation rapide des occupants »

Notre conseil : dans tous les cas, le bois et les isolants inflammables sont à éviter pour des raisons de protection contre l'incendie

8 - Les étagères en bois sont-elles permises ?

→ Selon le Code du Travail : celles-ci doivent être faites dans un « matériau imperméable, non absorbant, non oxydable et de nettoyage facile » art. R 231-54-3, 7° du Code du Travail

Notre conseil : dans tous les cas, il est vivement conseillé de ne pas mettre d'étagère en bois, ceci pour des raisons d'absorption des produits. Le bois va capter les différentes molécules présentes dans l'air du local. De même, pensez à rincer le contour du bidon si celui-ci est souillé de produit, afin de ne pas en mettre sur l'étagère.

9 - Est-ce que l'affichage est obligatoire ?

→ Il est obligatoire pour tous les employeurs de main d'œuvre.

Doivent être affichés :

- les consignes et symboles de sécurité
- les numéros d'urgence
- l'interdiction de boire, fumer ou manger

Mettre à disposition les Fiches de Données Sécurité (FDS). Vous pouvez récupérer celles-ci auprès de votre fournisseur ou sur le site www.quickFDS.com

Notre conseil :

Le service Prévention de votre MSA tient à disposition de tous les exploitants des panneaux de consignes.

Ceux-ci sont donnés au cours d'une visite du local si celui-ci répond aux critères suivants :

- local fermé à clef
- local spécifique phytosanitaire
- local bien aéré ou ventilé
- local possédant une installation électrique en bon état

10 - Comment classer les produits à l'intérieur du local ?

→ Il n'y a pas de règle de classement à l'intérieur du local, mais il est obligatoire d'isoler les produits T et T+, ainsi que les CMR (produits Cancérogènes, Mutagènes et toxiques pour la Reproduction) et il faut identifier l'étagère sur laquelle ces produits sont posés (étiquettes T ou T+ collées sur l'étagère)

→ idéal : classer les herbicides par cultures puis mettre les fongicides ensemble, les insecticides ensemble et enfin les adjuvants ensemble. Pour votre sécurité, placer les gros contenants en bas et ne pas mettre les produits les plus dangereux en hauteur. Ceux-ci doivent être faciles d'accès et leur étiquette lisible.

Notre conseil : toujours garder le produit dans son contenant d'origine (obligatoire)

Chambre d'Agriculture :

02 33 62 28 82 (La Ferrière-aux-Etangs), 02 33 85 34 40 (Mortagne-au-Perche), 02 33 81 77 80 (Sées)

MSA :

Service Prévention : 02 33 31 42 35

Exemples d'aménagements

Trucs et astuces

QUEL STOCKAGE ADAPTER CHEZ SOI ?

Ventilation et aération :



Une aération haute dans le mur opposé à la porte.



Une aération basse dans la porte



Attention à ne pas faire des aérations trop petites

Installation électrique :



Fermeture à clé :



Panneaux de consignes :



Ces panneaux sont donnés par la MSA si votre local respecte les critères suivants :

- spécifique phytosanitaire
- fermé à clé
- aéré ou ventilé
- installation électrique en bon état

Étagères :



Eviter les étagères en bois

Rétention :



Pour améliorer cette solution, faire un glacis de chaque côté de la marche, afin de faciliter le passage.



Des bidons ont été encastrés dans le sol et recouverts de grillage (bâtiment neuf)



Une fosse de rétention a été faite sous le local



Un muret a été conçu pour poser les étagères au-dessus des anciennes auges, qui servent alors de rétention



D'anciennes auges servent de rétention



Égoutte-bidons :



EPI (équipement de protection individuelle) :



Afin d'assurer une meilleure conservation des cartouches des masques, placer ceux-ci dans des boîtes hermétiques, qui seront stockées en dehors du local

Divers :



Un panneau d'information et des ustensiles réservés à la manipulation des produits phytosanitaires



Un radiateur afin de mettre le local hors-gel



Si vous n'avez pas de réseau d'eau à proximité, mettez à disposition un jerrycan d'eau avec un robinet

Contacts :

Chambre d'Agriculture :

02 33 62 28 82 (La Ferrière-aux-Etangs), 02 33 85 34 40 (Mortagne-au-Perche), 02 33 81 77 80 (Sées)

MSA :

Service Prévention : 02 33 31 42 35

***Vous venez d'utiliser un produit phytosanitaire
et vous souffrez de troubles divers : maux de
tête, vomissements, irritation de la peau***

- Consultez votre médecin traitant
puis appelez

Phyt'attitude

- Grâce à des centaines de témoignages comme le vôtre nous améliorons vos conditions de travail et préservons la santé du monde agricole.



Vous souhaitez des renseignements, conseils, visites :

- **Aspect Santé-Sécurité**
Contactez le service Prévention de la MSA
02 33 31 42 35
- **Aspect Technique-Agronomie**
Contactez les conseillers de la Chambre d'Agriculture
02 33 62 28 82 (La Ferrière-aux-Etangs)
02 33 85 34 40 (Mortagne-au-Perche)
02 33 81 77 80 (Sées)