

Local PHYTO

La conservation des produits phytosanitaires est réglementée par l'arrêté royal du 28 février 1994. Il n'y a donc pas de nouveauté à ce propos, mais un rappel des obligations légales concernant le local PHYTO est important pour le respect des bonnes pratiques. Nous nous limiterons ici aux réglementations qui concernent la conservation à la ferme.

Les agriculteurs sont tenus de conserver les produits phytosanitaires des classes de toxicité A et B (c.à.d. portant une "tête de mort", une "croix de Saint André" ou le pictogramme "corrosif") **dans leur emballage d'origine** dans un **local exclusivement destiné à ces produits et fermé à clef**.

Le local doit être **sec, efficacement ventilé**, maintenu en **bon état d'entretien** et de **propreté** et conditionné de telle façon que **la bonne conservation** des produits soit assurée. Il doit ainsi être protégé du gel. **Sur la porte** de ce local est apposée d'une manière bien apparente la mention "**POISON**" accompagnée d'une **tête de mort**.



Poison

Pour la conservation de l'**aldicarbe (Régent Plus)** et de produits dégagant des gaz toxiques, il faut en plus que le local soit situé en dehors des bâtiments occupés par des personnes ou par des animaux.

L'accès à ce local n'est autorisé qu'en présence de la personne agréée ou de l'agriculteur.

Certaines chartes de production (charte PERFECT,...) imposent déjà pour le local PHYTO des contraintes plus sévères et des contrôles plus réguliers des producteurs.

Parmi les exigences supplémentaires imposées aux agriculteurs suivant la **charte PERFECT**, mais pouvant être recommandées dans le cadre des bonnes pratiques phytosanitaires on trouve :

- Sol étanche pour éviter les fuites éventuelles dans l'environnement
- Éclairage suffisant permettant de lire aisément les étiquettes
- Réserve de matières absorbantes en cas de fuite
- Point d'eau à proximité du local pour remédier à toute projection sur le personnel
- Local construit en matériaux ininflammables
- Tenue à jour d'un inventaire des produits en réserve
- Dispositifs pour mesurer et mélanger les produits.

Dans la mesure où un nouveau local doit être aménagé, il est sans doute préférable de prendre ces éléments supplémentaires en compte.

Témoignage des frères Goffaux de Sombreffe

Les frères Goffaux de la ferme de la Huissière à Sombreffe ont construit récemment un nouveau local PHYTO. Afin que ce local soit fonctionnel et pratique, ils conseillent tout d'abord de l'aménager le plus près possible du point de remplissage du pulvérisateur. Il faut qu'il soit assez grand (3m sur 5), et que la porte soit assez large pour permettre l'entrée de palettes de produits.

Dans leur cas, le local se trouve dans le hangar à matériel. Il est construit en blocs de béton avec des ouvertures pour la ventilation (voir photo). Les produits sont disposés sur des étagères en veillant à mettre les plus toxiques (insecticides) en hauteur pour les rendre moins accessibles et dans la mesure du possible à séparer les bidons par culture. Les ustensiles nécessaires à la pulvérisation (gants, pots doseurs,...) ainsi que le boîtier de commande du pulvérisateur se trouvent également dans le local fermé à clef. Un point d'eau, un extincteur et des matières absorbantes se trouvent juste à côté du local.

Un bon éclairage, un sol bétonné et le rangement des produits permettent de gagner du temps et d'éviter les erreurs lors du remplissage du pulvérisateur.



Frères Goffaux (Sombreffe)



Les produits les plus toxiques (insecticides) sont disposés dans le haut de l'étagère (moins accessibles). Les produits sont classés par culture. On y trouve aussi les gants et autres ustensiles nécessaires à la pulvérisation.



Des ouvertures dans les murs favorisent une ventilation du local.
Ceci permet d'éviter l'accumulation de gaz toxiques.

Une affiche plastifiée (POISON et tête de mort) est disponible gratuitement sur demande au Comité régional PHYTO : Emmanuel Jadin (Tel : 010/473754 – E-mail : jadin@fymy.ucl.ac.be - Site Internet : www.fymy.ucl.ac.be/crp)