

## **Le local phyto : un espace à étudier**

Pour assurer une meilleure protection de l'utilisateur et de l'environnement, il est essentiel d'accorder un soin particulier au stockage des produits phytopharmaceutiques. Un certain nombre de critères doivent être pris en compte par l'agriculteur afin de disposer d'un local qui soit légal, fonctionnel et adapté à son exploitation.



Le local phyto doit assurer :

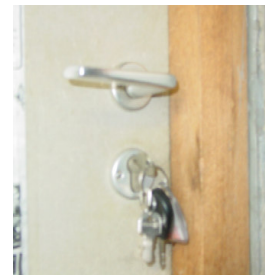
- La conservation **des propriétés** physico-chimiques (efficacité et sélectivité) des produits phyto ;
- La **sécurité** des personnes ;
- La préservation de l'**environnement** ;
- La **gestion optimale** des stocks.

Seul l'aménagement d'un local de rangement spécifique où les produits rentrent dès leur livraison et ne sortent que pour une utilisation immédiate, permet de répondre à ces différents objectifs.

### **Obligation légale**

Le local phyto doit satisfaire, au minimum, aux exigences de l'Arrêté royal du 28 février 1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole. Le vendeur agréé (produits de classes A et B), l'utilisateur agréé (produits de classe A) et l'utilisateur spécialement agréé (produits de classe A repris à l'annexe X) sont tenus de conserver les produits de classe A et de classe B dans un local **exclusivement destiné à ces produits**. Ce local doit répondre à certaines **exigences** :

- Etre **fermé à clé** : l'accès au local ne pourra se faire qu'en présence de la personne agréée ou spécialement agréée et ce afin d'éviter des intoxications accidentelles ou volontaires.
- Etre **sec et ventilé** afin d'éviter la dégradation des produits et l'accumulation de vapeurs toxiques. Il est important de prévoir une entrée d'air en position haute et une sortie, à l'opposé, en position basse donnant directement sur l'extérieur (dans le bas de la porte par exemple).



- Etre en **bon état d'entretien et de propreté** afin d'éviter une confusion de produits dommageable à la culture et à l'environnement.
- Une affiche « **tête de mort + POISON** » doit être apposée sur la porte d'entrée pour avertir de la présence de produits toxiques.
- Les produits doivent y être conservés dans leur emballage d'origine (pour rappel, le reconditionnement est interdit).
- Plus généralement, le local doit permettre la bonne conservation des produits. Afin que les produits conservent leurs propriétés physico-chimiques, le local doit être isolé du gel (la majorité des produits sont gélifs), de l'humidité et de la lumière (bon nombre de produits sont photo-sensibles).

Soulignons que le local phyto destiné à conserver les produits repris à l'annexe X ainsi que les produits de classe A (produits à base de paraquat, diquat, carbofuran...), doit être situé en dehors des bâtiments occupés par des personnes ou des animaux.

### Un local adapté à l'exploitation

Avant d'entamer la réalisation d'un local phyto, il est important d'évaluer les besoins de l'exploitation. En effet, ce local doit permettre de stocker la quantité maximale de produits phytos susceptible d'être présente, à une période de l'année, sur l'exploitation. Le local doit être conçu afin d'éviter au maximum la manipulation des bidons (principal risque d'accident). Idéalement, il doit se trouver à proximité de l'aire de remplissage du pulvérisateur afin de minimiser les risques de renversement. Les dimensions du local seront adaptées aux caractéristiques de l'exploitation (nombres d'hectares traités, types de cultures, rotation et bâtiments existants). A titre d'exemple, selon l'ITCF (Perspectives agricoles, janvier 2000, novembre 2002) une exploitation de grandes cultures dont la SAU (Surface Agricole Utile) est de 100 ha utilise, en fonction de sa rotation, entre 700 l et 1000 l de phyto par an. La surface de rangement est évaluée à 20 à 30 mètres linéaires d'étagères soit une surface au sol de 3 à 5 m<sup>2</sup>. En règle générale, il est préférable de doubler la surface au sol par rapport à celle des étagères afin de pouvoir circuler aisément en toute sécurité. Pour cette exploitation, le local aura une surface d'environ 10 m<sup>2</sup>. Des étagères métalliques sont recommandées afin de faciliter le nettoyage en cas de renversement.

### Une question d'organisation

Le local phyto permet une gestion optimale des stocks de produits. Il est conseillé de dater systématiquement les produits dès leur arrivée dans le local. Les produits les plus anciens seront utilisés en premier. Afin d'éviter toute confusion, les produits seront classés par culture. Pour chaque culture, le classement sera réalisé par catégorie d'usage (fongicides, herbicides sélectifs, herbicides totaux, insecticides). La tenue à jour d'un inventaire facilitera la gestion des produits en réserve.

Les instruments de mesure et de mélange seront maintenus à disposition et propres dans le local phyto.

Les emballages vides, quant à eux, seront stockés après rinçage, jusqu'à la collecte phytorecover, en dehors du local à l'abri de la pluie.

Il est important de rappeler que les vêtements de protection (bottes, combinaison, masque, gants) doivent être stockés **en dehors du local** afin d'éviter leur saturation par les éventuelles vapeurs toxiques dégagées par les produits.



### **Un local limitant les risques pour l'utilisateur et l'environnement**

Outre les exigences légales, certains aménagements sont recommandés afin de limiter les risques pour l'environnement et la santé humaine.

Un revêtement de sol étanche (ciment) et un rebord au niveau de la porte permettront d'éviter les fuites éventuelles dans l'environnement par infiltration. De plus une réserve de matières absorbantes (sciure, sable) permettra de limiter la diffusion du produit.

Un éclairage suffisant permettra de lire aisément les étiquettes (type de produit, doses...). L'installation électrique sera conforme afin d'éviter tout risque d'incendie. Il est recommandé de disposer d'un extincteur à poudre (adapté à la lutte contre les feux de liquides inflammables) à proximité du local.

Il est conseillé de disposer d'un point d'eau à proximité du local afin de pouvoir rincer rapidement toute projection sur le corps.

Afin de garantir la qualité de leur production, certains cahiers des charges (charte PERFECT...) imposent aux producteurs des dispositions supplémentaires par rapport aux dispositions légales. Il est donc important avant toute réalisation d'un local de se renseigner auprès des techniciens attachés aux firmes contractantes.

Le local phyto doit donc être adapté à chaque exploitation tout en permettant d'être en règle vis à vis de la législation en vigueur. Néanmoins, il faut veiller à ce que les solutions envisagées soient évolutives en cas de contraintes réglementaires nouvelles.

L'ensemble des recommandations indiquées ci-dessus est repris sur le site Internet du Comité régional PHYTO : [www.fymy.ucl.ac.be/crp](http://www.fymy.ucl.ac.be/crp) .

ir. Jean MAROT

Coordination du Comité régional PHYTO

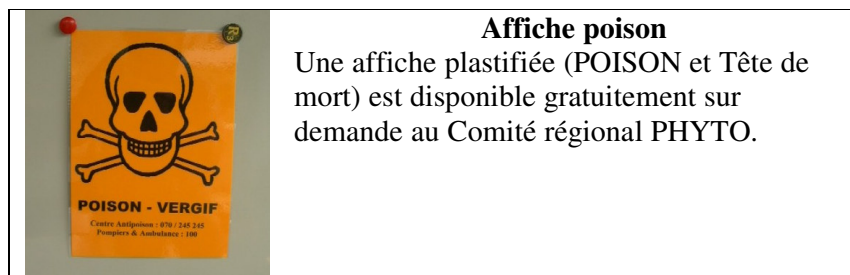
2bte3 Croix du sud

1348 Louvain-la-Neuve

tél.: 010/473754

fax: 010/478697

e-mail : [marot@fymy.ucl.ac.be](mailto:marot@fymy.ucl.ac.be)



#### **Affiche poison**

Une affiche plastifiée (POISON et Tête de mort) est disponible gratuitement sur demande au Comité régional PHYTO.