

PHYTOS en stock : un inventaire s'impose

Les conditions climatiques particulièrement favorables de cette année ont permis d'appliquer moins de fongicides. Certains d'entre vous ont donc probablement un stock de phytos non utilisés plus important qu'à l'habitude. Un inventaire s'impose et de bonnes conditions de stockage permettront de conserver leur efficacité.

Phytos valables 2 ans : un inventaire s'impose avant l'hiver

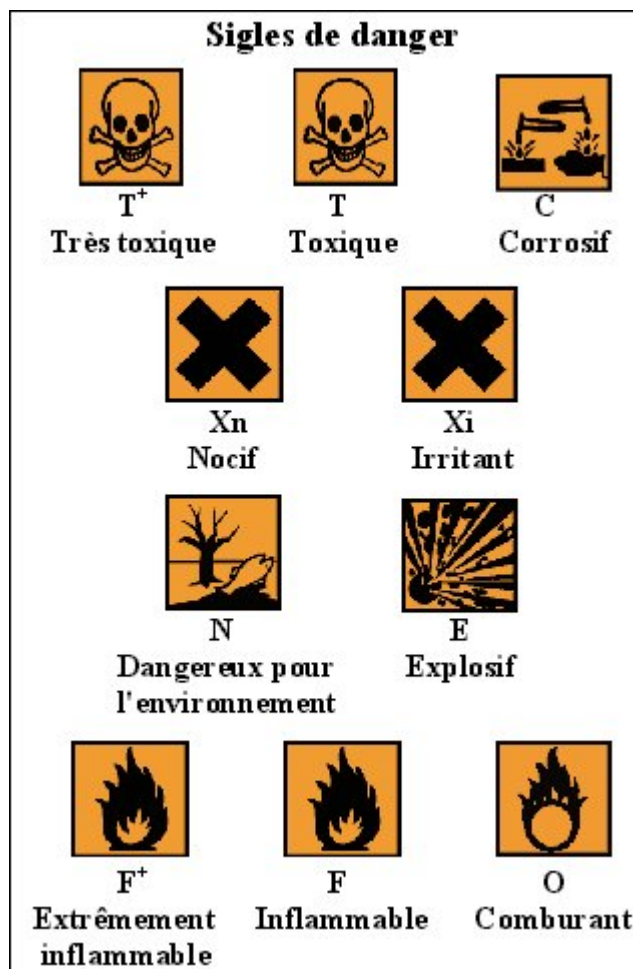
Les phytos sont généralement valables durant au moins deux ans. Il est toutefois possible que le produit ne se conserve pas aussi longtemps. Dans ce cas, la loi impose qu'une date de péremption soit présente **sur l'étiquette**. Un inventaire complet du stock de phytos est nécessaire chaque année et la règle du "**premier rentré, premier sorti**" devrait être de rigueur afin que certains bidons ne passent deux hivers dans le local phyto et risquent ainsi de dépasser leur date de péremption.

L'étiquette nous dit tout...

Lors de l'inventaire, une bonne lecture des étiquettes est primordiale. Les bidons se ressemblent, et les spécialités commerciales contenant une spécialité commerciale donnée sont nombreuses. Ces raisons font que des erreurs de manipulation (choix du produit, dose...) ont lieu chaque année et coûtent très cher aux agriculteurs concernés.

Encore plus important : éviter les accidents "bêtes" d'intoxication des utilisateurs ou des enfants... Une enquête menée cette année dans le Brabant Wallon a montré que **plus d'un agriculteur sur quatre a été victime d'un malaise** (maux de tête, vomissements...) suite à la manipulation des phytos.

L'étiquette contient des informations essentielles sur les risques physiques et toxicologiques des produits. Il s'agit toutefois de bien comprendre la signification des sigles présentés et d'en tenir compte dans le stockage et la manipulation.



Produits périmés, retirés d'agrément, sans étiquette,...

La collecte Phytofar-Recover de produits périmés se termine actuellement. Cette collecte n'est pas une obligation légale, mais est une démarche pro-active des firmes phyto. Vu son coût élevé, elle n'a lieu que **tous les trois ans**. La prochaine collecte n'aura normalement lieu qu'en **fin 2006**.

S'il vous reste des produits périmés et que la collecte a déjà eu lieu dans votre canton, surtout NE JETEZ JAMAIS CES PRODUITS A L'EGOUT OU DANS UN RUISSEAU, même en petites quantité. Rappelons que **1 litre de substance active rend 10 milliards de litres d'eau non potable**. Des analyses d'eau ont lieu régulièrement et partout en Wallonie pour contrôler ce genre d'incidents. Vous pouvez encore vous rendre sur les lieux de collectes indiqués ci-dessous ou conserver les bidons périmés jusqu'à la prochaine collecte dans votre local phyto (en veillant à les séparer des produits à utiliser).

20/10	09.00-12.00	CENTRAGRO SCRL	CHAUSSÉE DE BRUNEAULT 202	7120	Estinnes-au-Mont
20/10	09.00-12.00	CENTRAGRO SCRL	RUE BOIS BOURBON 150	7080	Frameries
20/10	13.00-16.00	DE POORTERE JEAN	ROUTE VERTE 37	7370	Blaugies
20/10	13.00-16.00	SCAM S.C.	ROUTE DE VELEREILLE LE SEC	7041	Givry
21/10	09.00-12.00	LEBRUN S.A.	RUE BENOIT 54-ZONING INDUSTRIEL	7370	Elouges
21/10	09.00-12.00	SEYNAVE ET FILS S.A.	RUE DE LA BLANCHE TÊTE 1	7730	Estaimpuis
21/10	13.00-16.00	VANOVERTVELDT A. EN CIE	RUE DE LANNOY 85	7740	Pecq
22/10	09.00-12.00	COMPTOIR DES 3 FRONTIÈRES	ROUTE DE BOUILLON-STOCKEM 341	6700	Arlon
22/10	13.00-16.00	FELLER P.	FRIDDERICHT 20	6700	Arlon
22/10	13.00-16.00	LATEUR MARC	RUE DU BECQUEREAU 20	7760	Escanaffles

22/10	09.00-12.00	LEBRUN S.A.	RUE DE LA GARE 21	7760	Pottes
23/10	09.00-12.00	FERAUCHE & GILLET S.A.	RUE DE ROUMONT 21	6890	Libin
23/10	13.00-16.00	MOLINE AGRI S.A.	AVENUE TAGNON 47	6850	Carlsbourg
23/10	09.00-12.00	VAN WYNSBERGHE S.P.R.L.	RUE EDMOND DEWULF 5	7522	Blandain
23/10	13.00-16.00	VAN WYNSBERGHE S.P.R.L.	RUE EDMOND DEWULF 5	7522	Blandain
24/10	09.00-12.00	DERASSE S.A.	CHAUSSEE DE DOUAI 48	7504	Froidmont
24/10	09.00-12.00	LEBRUN S.A.	RUE DE TAINIGNIES 12	7620	Guignies
24/10	13.00-16.00	LEBRUN S.A.	RUE DE TAINIGNIES 12	7620	Guignies
27/10	09.00-12.00	LEBRUN S.A.	ROUTE DE MOUSTIER 13	7911	Frasnes-lez-Buissenal
27/10	13.00-16.00	LEBRUN S.A.	ROUTE DE MOUSTIER 13	7911	Frasnes-lez-Buissenal
27/10	09.00-12.00	LEBRUN S.A.	ROUTE PROVINCIALE 12	7543	Mourcourt
27/10	13.00-16.00	LEBRUN S.A.	ROUTE PROVINCIALE 12	7543	Mourcourt
28/10	09.00-12.00	DEGOUIS PHYTOS S.A.	RUE BASSE 23	7904	Tourpes
28/10	13.00-16.00	DEGOUIS PHYTOS S.A.	RUE BASSE 23	7904	Tourpes
28/10	09.00-12.00	LEBRUN S.A.	RUE DE MORTAGNE 67	7904	Pipaix
29/10	09.00-12.00	DEGOUIS PHYTOS S.A.	RUE BASSE 23	7904	Tourpes
29/10	13.00-16.00	DELOBELLE & FILS S.A.	CHAUSSEE DE BRUNEAULT 292	7972	Ellignies-Sainte-Anne
29/10	09.00-12.00	SCAM S.C.	GRAND CHEMIN 53	7531	Havinnes
29/10	13.00-16.00	SCAM S.C.	GRAND CHEMIN 53	7531	Havinnes
30/10	13.00-16.00	DELBECQ & FILS SA	CHEMIN DE LA COCAMPE 28	7804	Ostiches
30/10	09.00-12.00	DERONNE J.M.F. S.A.	CHAUSSEE GABRIELLE RICHEL 229	7860	Lessines/Lettelingen
30/10	13.00-16.00	DERONNE J.M.F. S.A.	CHAUSSEE GABRIELLE RICHEL 229	7860	Lessines/Lettelingen
30/10	09.00-12.00	LEBRUN S.A.	CHAUSSEE DE MONS 417 B	7810	Maffle
31/10	09.00-12.00	GHISBAIN S.A.	RUE DU NOIR JAMBON 7	7830	Thoricourt
31/10	13.00-16.00	GHISBAIN S.A.	RUE DU NOIR JAMBON 7	7830	Thoricourt
31/10	13.00-16.00	LEBRUN S.A.	RUE DE MONTIGNIES 4 BIS	7870	Cambron-Saint-Vincent
31/10	09.00-12.00	SCAM S.C.	RUE DE LA BAILLE 39	7870	Lens
3/11	09.00-12.00	LEBRUN S.A.	RUE DE LA STATION 64	7830	Silly

Conservation des Phytos

Pour que les phytos non utilisés cette année conservent leur efficacité, il est important de respecter certaines règles. Le local phyto (voir article du 18 juillet 2003 dans le Sillon Belge), doit être sec, ventilé et permettre une bonne conservation des produits. Pour la bonne conservation des produits, trois facteurs interviennent principalement :

- **L'humidité**
Les formulations solides sont sensibles à l'humidité et ce particulièrement si l'emballage a été ouvert. L'humidité peut s'infiltrer et conduire à un mottage des poudres ou à une détérioration des propriétés de dispersibilité des granulés.
- **Les fluctuations de température**
Les produits phytopharmaceutiques, et particulièrement les formulations liquides sont sensibles aux fortes fluctuations de températures, et sur l'échelle des degrés, tolèrent moins bien le gel que les températures élevées. La sensibilité au gel des phytos est très variable (entre 0 et -30°C selon les produits). Il s'agit donc, comme l'impose la législation de s'assurer que le local phyto est bien hors-gel.
Si un bidon de produit phytopharmaceutique a été exposé à des températures négatives, il se peut qu'il gèle et dégèle ensuite sans conséquences visibles. Dans d'autres cas, on peut observer la formation de cristaux (réversible ou non), et des effets plus graves tels qu'une augmentation de la phytotoxicité. Ce ne sont pas obligatoirement les substances actives qui vont perdre de leur efficacité. Le simple fait qu'un des adjuvants soit altéré peut modifier l'efficacité du produit. Si un produit a été

exposé à des températures négatives, il conviendra de lui laisser reprendre progressivement une température positive et d'assurer sa réhomogénéisation en l'agitant. Des informations sur la tolérance au gel sont parfois disponibles sur les étiquettes.

Il est important de ne pas se laisser surprendre par les premières gelées et de vérifier l'isolation du local phyto en gardant toutefois à l'esprit que le local doit être ventilé. Dans la mesure du possible, il est également préférable de laisser les bidons dans leur emballage cartonné d'origine qui les protégera davantage.

- **La lumière**

Certains produits peuvent également se dégrader s'ils sont exposés à la lumière.

Tout aspect inhabituel du produit (floculation, cristallisation, paillettes...) doit vous inciter à demander conseil à votre distributeur phyto.

Emmanuel Jadin, Comité régional PHYTO

Tel : 010 47 37 54 - E-mail : jadin@fyomy.ucl.ac.be - Site Internet : www.fyomy.ucl.ac.be/crp