



Le point sur . . .

. . . **le stockage
des produits**

Dans quel but ?

- **Conserver les produits phytosanitaires en bon état**
- **Préserver la sécurité des utilisateurs et de l'environnement**
- **Répondre aux exigences fixées par les lois et par certains labels**

Bases légales

- Loi sur les produits chimiques (LChim)
- Ordonnance sur les produits chimiques (OChim)
- Loi sur la protection des eaux (LEaux)
- Loi sur la protection de l'environnement (LPE)
- Loi sur l'assurance accident (LAA)

Directives et labels

Par exemple :

- Labels: IP, Vitiswiss, SwissGap, EurepGap
- Directives: protection incendie, sécurité au travail

Que dit la loi ?

■ LPE / LEaux:

- L'utilisation de substances ne doit pas constituer une menace pour l'environnement ou pour l'homme.
- Chacun doit s'employer à empêcher toute atteinte nuisible aux eaux.

■ LAA:

- L'employeur doit prendre toutes les mesures de prévention des accidents et maladies professionnelles.

Que dit la loi ?

■ LChim / OChim:

- Les substances dangereuses doivent :
 - être stockées et entreposées de manière sûre
 - être inaccessibles aux personnes non autorisées
 - être stockées de manière claire et ordonnée pour éviter toute confusion

■ OChim:

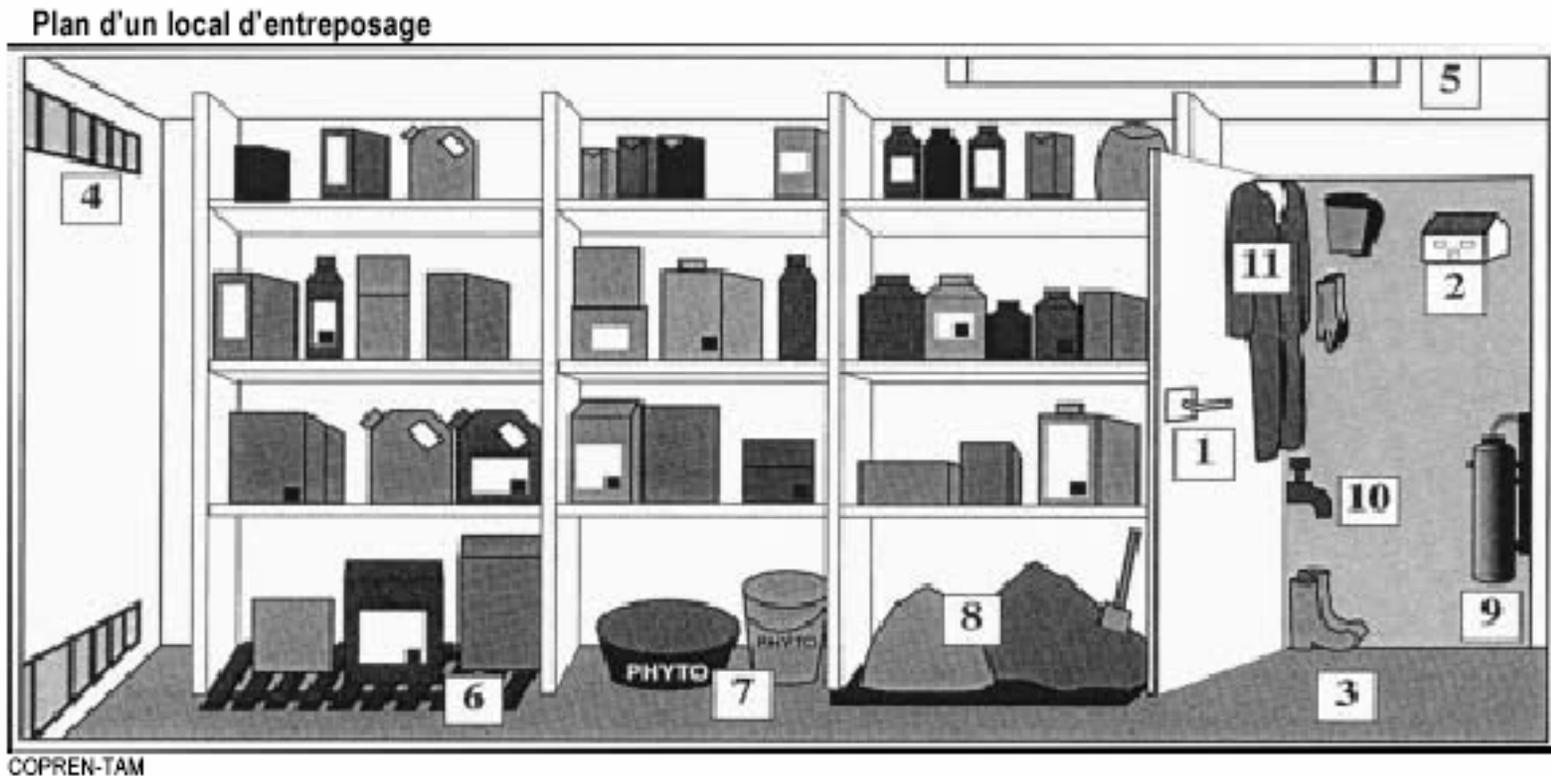
- L'utilisateur doit conserver la fiche de sécurité aussi longtemps qu'il utilise le produit.



**Et dans la
pratique ?**

Quelques idées

Le stockage des produits phytosanitaires doit se faire dans un local réservé à cet usage.



Container de stockage



Armoires de stockage



Emplacement du local

Veiller à ce que les produits soient:

- Stockés de manière sûre selon leur danger, à l'écart d'autres marchandises
 - À l'écart des habitation et des animaux
 - Séparer des aliments, des engrais, des carburants et lubrifiants
- Protégés contres les atteintes extérieures
 - Abrité des détériorations mécaniques
 - Pas au passage

Structure du local

- Empêcher toute atteinte aux eaux
 - Local sûr en cas de renversement
 - Sol étanche
 - Système de récupération (seuil, bac de rétention)
 - Parois en matériaux antifeu



Etagères avec bac de rétention

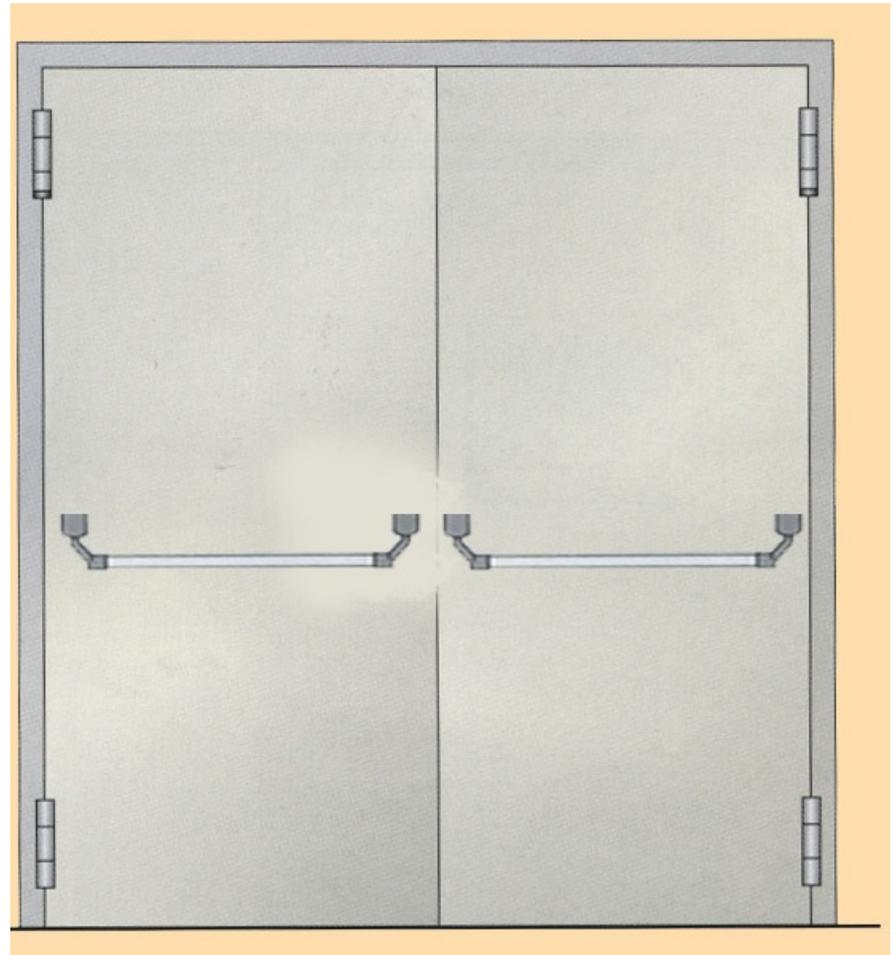


Structure du local

- Inaccessible aux personnes non autorisées
 - Porte fermant à clé
 - Hors de portée des enfants
 - Porte ouvrant sur l'extérieur
 - Poigné anti-panique
- Local aéré, dépourvu d'humidité
- Local hors gel



Poignée anti-panique



Produits phytosanitaires

- Stockés de manière claire et ordonnée pour éviter toutes confusions de produits
 - Rangés par catégorie (herbicide, fongicides, insecticides)
 - Poudre en haut, liquide en bas
 - Produits dangereux à hauteur d'homme
 - Emballage d'origine ou étiqueté
 - Produits non utilisables identifiés, puis éliminés selon les prescriptions

Équipement du local

- Installation électrique conforme
- Eclairage suffisant
- Etagère stable
- Matériaux non absorbants (métal, plastique)
- Matériel de préparation réservé à cet usage
- Matière absorbante (sable, litière chat, ...)
- Dans un local séparé:
 - Extincteur, armoire de premiers secours
 - Matériel de protection

EurepGAP

- Assurance qualité de l'industrie alimentaire
- Objectif: réduire les risques pour la sécurité alimentaire au niveau de la production agricole et vérifier objectivement les bonnes pratiques agricoles
- Importance de certifier la filière entière
- Ensemble de documents définissant des exigences, et réalisés pour être en adéquation avec les différentes lois internationales de certification
- Plus d'informations:
http://www.eurepgap.org/Languages/French/index_html

SwissGAP

- La Société SwissGAP est chargée de l'introduction et de l'application des standards EurepGAP et d'autres standards internationaux reconnus en Suisse pour les fruits, les légumes et les pommes de terre ainsi que pour d'autres produits agricoles.
- Plus d'informations:
<http://www.swissgap.ch/fr/index.html>

Le stockage des produits phytosanitaires doit se faire dans un local réservé à cet usage.

Liste de contrôle pour le stockage des produits sur l'exploitation

oui non

Le local

- 1. Doit être éloigné des habitations et du logement des animaux **2**
- 2. Doit être muni d'une aération efficace pour éliminer les odeurs et les vapeurs de produits qui se concentrent au sol. Prévoir une entrée d'air en position haute et une sortie d'air en position basse **4**
- 3. Le sol doit être étanche et aucun écoulement ne doit parvenir aux canalisations **3**
- 4. Les installations électriques doivent être en parfait état (un défaut peut être source d'incendie) **5**
- 5. Il est recommandé que le local soit construit avec du matériel résistant au feu
- 6. Il est interdit de fumer dans le local

L'entreposage

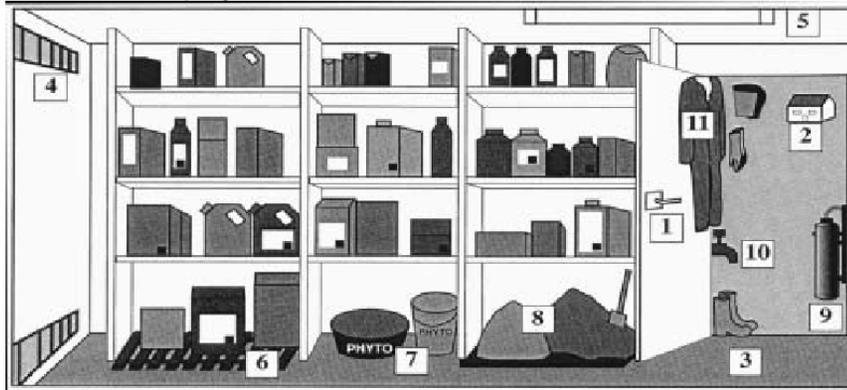
- 7. Les produits doivent être conservés sous clé (obligatoire pour les produits de classe 1 et 2, recommandé pour les autres classes) **1**
- 8. L'entreposage de produits destinés à l'alimentation humaine ou animale est interdit
- 9. Entreposer les produits sur des étagères métalliques fixées au mur, non absorbantes et faciles à nettoyer. Maintenir de l'ordre et une visibilité impeccable
- 10. Ranger les produits séparément selon leur action (insecticide, herbicide, fongicide...) et dans leurs emballages d'origine. Prendre soin de garder l'étiquette et le mode d'emploi
- 11. Prévoir un stock de matière absorbante (sable, litière pour chat) rapidement accessible **8**
- 12. Les produits dans un emballage papier doivent être mis sur des étagères ou sur des caillbotis **6**
- 13. Les ustensiles de préparation de la bouillie ne doivent être employés qu'à cette fin **7**

A l'extérieur

- 14. Le matériel et les vêtements de protection doivent se trouver dans une armoire à l'extérieur du local **11**
- 15. Les numéros d'appel d'urgence doivent être visibles
- 16. Un extincteur et un poste d'eau doivent se trouver à l'extérieur du local **9** et **10**
- 17. Prévoir un conteneur pour les emballages vides, rincés et écrasés

Fiche technique Agridea

Plan d'un local d'entreposage



COPREN-TAM