

Gérer son local phyto en toute sécurité, selon Vegaplan

Le local phyto est un des endroits de l'exploitation agricole qui présente le plus de risques pour l'homme et l'environnement, en raison du danger potentiel que représentent les produits qui y sont stockés. La bonne mise en place et la gestion de ce local sont ainsi soumises à des conditions particulières. Des contrôles de conformité sont menés par les autorités (l'AFSCA, le SPF ou le SPW – DPC pour la Wallonie) et dans le cadre des audits du Standard Vegaplan. Malgré tout, certains locaux présentent encore des risques pour la santé. Une sensibilisation à la problématique reste donc de mise.

Dans cet article, nous mettons en évidence les principaux points d'attention à améliorer dans le local phyto conformément au standard Vegaplan, mais qui ne constituent pas pour autant l'ensemble des exigences wallonnes. Pour obtenir de plus amples informations, des liens utiles sont référencés en fin d'article.

L'aménagement du local phyto

Un local phyto propre, exempt de poussière et correctement installé garantit la sécurité du stockage des produits phyto.

Veillez à ce que cette pièce ne soit pas en contact direct avec des endroits où vivent des personnes. Ce local doit également rester sec et bien ventilé afin d'éviter l'accumulation de vapeurs toxiques. Lorsque les produits sont conservés dans une armoire ou un vieux congélateur, il est préférable de prévoir une grille pour assurer la ventilation. L'éclairage doit toujours être suffisant afin de pouvoir lire les étiquettes correctement. En utilisant une peinture ou des matériaux ignifuges¹, vous réduisez également le risque d'incendie.



À gauche, un local phyto avec des produits bien disposés et facilement identifiables, ce qui réduit les risques de commettre une erreur. À droite, les produits ne sont pas triés et sont parfois superposés. Le local phyto présente un danger pour l'utilisateur des produits et pour l'environnement. Image : Preventagri.

¹ Qui rend ininflammables les objets naturellement combustibles.

Même lors du stockage, le risque de fuite est toujours présent et doit être limité par la mise en place d'un système de collecte. Ce système doit avoir une capacité au moins égale au quart du volume total des produits phyto liquides ou au volume du plus grand emballage, si celui-ci est plus grand. Pour pouvoir nettoyer facilement les écoulements, il faut également prévoir une surface dure étanche ainsi que des étagères non absorbantes. Un seau de sable ou de sciure de bois et une ramassette simplifieront également le nettoyage du produit.

Le stockage des produits phytopharmaceutiques

Il convient de conserver les produits phyto dans leur emballage d'origine. Celui-ci est adapté à la composition chimique du produit, ce qui lui évite d'être endommagé. En outre, veillez à ce que l'étiquette d'origine soit toujours présente. Celle-ci comprend toutes les informations obligatoires ainsi que les dispositions à prendre en cas d'accident.

Afin d'éviter les erreurs de manipulation lors de la préparation de la bouillie, il est recommandé de ranger les produits de manière ordonnée. Vous pouvez, par exemple, les classer par culture pour laquelle ils sont autorisés. Lors du rangement, il est également préférable de stocker les produits à l'état solide (poudres ou granulés) au-dessus des produits liquides, afin d'éviter qu'une éventuelle fuite n'endommage les produits placés en dessous.

Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU)

Le stockage des PPNU mérite une attention particulière.

Les PPNU sont des produits dont :

- L'autorisation a été retirée ;
- La période d'utilisation a expiré ;
- L'autorisation n'est pas (ou plus) applicable aux cultures de votre exploitation ;
- La durée de conservation a expiré ;
- L'étiquette n'est plus lisible.

Ces produits ne peuvent être en votre possession que s'ils ont été classés comme PPNU depuis moins de 2 ans et que vous n'avez donc pas encore eu l'occasion de les remettre lors de la collecte bisannuelle organisée par AgriRecover. Ces produits doivent être disposés dans un endroit séparé et distinct dans le local phyto, clairement identifiés avec une étiquette "PPNU/périmé".

Les produits bénéficiant d'une "Autorisation 120 jours pour situations d'urgence" constituent un cas particulier. En dehors de ces 120 jours où les produits sont autorisés, ils sont considérés comme PPNU. Ils doivent toutefois être stockés séparément, avec la mention « PPNU 120 jours ». Tant que l'autorisation « 120 jours » de ces produits est renouvelée d'une année à l'autre, il n'est pas nécessaire de les remettre à AgriRecover.



Situation où les emballages vides sont gérés correctement. Les bidons sont rincés, séchés et stockés dans des sacs AgriRecover prévus à cet effet. Les bouchons sont collectés séparément. Les scellés, ainsi que les matériaux d'emballage souillés comme les sacs ou les boîtes, relèvent de la partie « non-rinçable » triée à part. Image : PROTECT'eau.

Le stockage des emballages vides ne doit pas nécessairement avoir lieu dans le local phyto. Il peut se faire de manière ordonnée et sécurisée à un autre endroit de l'exploitation. Cependant, vous devez les trier convenablement et utiliser de préférence les sacs proposés par AgriRecover.



*Les équipements de protection individuelle permettent de protéger au mieux votre santé lorsque vous travaillez avec des produits phytopharmaceutiques. Un masque muni d'un filtre avec un marquage marron absorbe les vapeurs. Une combinaison, des gants et des bottes empêchent le contact direct avec le produit.
Image : PROTECT'eau*

L'équipement

L'équipement de base doit vous permettre de travailler en toute sécurité avec les produits phyto. Une balance en bon état et un gobelet doseur sont indispensables pour vous permettre de doser et peser correctement les produits. Il faut également prévoir de l'eau courante ou une douche oculaire à proximité du local phyto afin de réagir rapidement en cas d'accident. Installer un extincteur à proximité du local est également judicieux.

Quand vous travaillez avec des produits phyto, il est important de veiller à votre sécurité personnelle. Portez toujours une salopette propre, des bottes, des gants en nitrile ou en néoprène et des lunettes de sécurité, utilisées uniquement pour l'application des produits phyto. Evitez également d'inhaler les émanations toxiques, en portant un masque avec filtre pour les vapeurs organiques (code couleur marron). Ce filtre doit être remplacé régulièrement, car il n'est plus efficace s'il est trop utilisé ou périmé. Vous devez également conserver votre équipement de protection individuelle à l'extérieur du local phyto afin d'éviter qu'il ne soit contaminé ou que les filtres ne soient saturés de vapeurs.

Conclusion

En reconnaissant les risques liés aux produits phyto, vous pouvez les limiter. De cette manière, non seulement vous contribuez à une meilleure image de l'agriculture et au maintien des produits encore disponibles, mais vous protégez également votre propre santé. De plus, vous limitez le risque de sanction en cas de contrôle par les autorités ou du retrait de votre certificat en cas d'audit par Vegaplan. Il est donc dans votre intérêt de suivre attentivement ces indications.

Sur le plan administratif :

Votre local phyto doit être correctement renseigné dans votre permis d'environnement. Vos registres d'entrée et d'utilisation doivent également être tenus à jour.

Réglementation et documentation

En tant qu'agriculteur, vous disposez de plusieurs sources à consulter pour vous aider à bien répondre aux directives.

- Liste des produits reconnus en Belgique : <https://fytoweb.be/>
- Fiches de sécurité des produits phyto en Belgique : <https://www.phytotrans.be/>
- Collecte des emballages vides et des PPNU : <https://agrirecover.eu/>
- Conseils concernant le local phyto : <https://protecteau.be/>
- Check-lists du SPW, Département Police et Contrôle Wallonie : <http://environnement.wallonie.be/>
- Les Standards Vegaplan : <https://www.vegaplan.be>

Auteur : Mathias De Backer ; conseiller Vegaplan.