



## Lettre d'information – Printemps 2021

### **Bien gérer son local phyto : essentiel pour notre santé à tous !**

---

Le local phyto est l'un des endroits d'une exploitation agricole qui présentent le plus de risques, en raison du danger potentiel que les produits qui y sont stockés représentent pour l'homme et l'environnement. Ce n'est donc pas sans raison que la mise en place et la gestion de ce local sont soumises à des conditions particulières. Celles-ci sont fixées par la loi et sont contrôlées par les autorités (l'AFSCA, le SPF ou le SPW – DPC (en Wallonie)) et dans le cadre des audits du Standard Vegaplan. Néanmoins, nous recevons encore régulièrement des signaux de personnes (auditeurs, inspecteurs gouvernementaux, conseillers agricoles, ...) qui ont visité un local phyto présentant des risques directs pour la santé de l'agriculteur et du visiteur. Dans cet article, nous mettons donc en évidence les différents aspects du local phyto. Nous attirons votre attention sur le fait que les critères présentés ici sont ceux qui sont repris dans le standard Vegaplan. Ils ne constituent pas l'ensemble des exigences wallonnes, dont les check-listes sont référencées en fin d'article.

Par exemple, un élément administratif non abordé dans cet article mais qu'il faut être attentif à vérifier, est que votre local phyto doit être correctement renseigné dans votre permis d'environnement.

#### **L'aménagement du local phyto**

Un local phyto propre et exempt de poussière, correctement installé, garantit la sécurité du stockage des produits phyto. Veillez à ce qu'il ne soit pas en contact direct avec des zones où vivent des personnes ou des animaux. Lors de l'aménagement de la pièce, veillez à ce que celle-ci soit sèche et bien ventilée, afin d'éviter l'accumulation de vapeurs toxiques. Lorsque les produits sont conservés dans une armoire phyto-sanitaire ou un vieux congélateur, il est préférable de prévoir une grille pour assurer la ventilation. Il doit également toujours y avoir un bon éclairage qui permet de lire les étiquettes. En utilisant une peinture ou des matériaux ignifuges, vous réduisez également le risque d'incendie.

Le risque de fuite de produits est toujours présent, mais il peut être limité par la mise en place d'un système de collecte. En Wallonie, c'est même une obligation, et le système de collecte 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, vous devez également prévoir une surface dure étanche et des étagères non absorbantes. Un seau de sable ou de sciure de bois et une ramassette faciliteront également le nettoyage du produit.

# Lettre d'information – Printemps 2021



Illustration 1 : le local phyto à gauche, avec des produits clairement disposés et des étagères aux bords relevés, réduit les risques et la possibilité de faire des erreurs. Le local phyto à droite présente un danger pour l'utilisateur des produits et pour l'environnement. Image : Preventagri.

## Le stockage des produits phytosanitaires

Conservez toujours vos produits phytosanitaires dans leur emballage d'origine. Celui-ci est adapté à la composition chimique du produit, ce qui évite d'endommager l'emballage. En outre, veillez à ce que l'étiquette originale soit toujours présente. Elle comprend toutes les informations obligatoires, ainsi que les mesures à prendre en cas d'accident.

Afin d'éviter les erreurs lors de la préparation de l'application, veillez à ranger vos produits de manière ordonnée. Vous pouvez le faire par culture pour laquelle ils sont autorisés et/ou par groupe (fongicide/ herbicide/ insecticide/...). Lors du rangement, il est également préférable de stocker les produits à l'état solide (poudres ou granulés) au-dessus des produits liquides, afin que les fuites éventuelles ne puissent pas endommager les produits placés en dessous.

## Les produits phytosanitaires non utilisables (PPNU)

Le stockage des PPNU mérite une attention particulière. Les PPNU sont des produits dont l'autorisation a été retirée et dont la période d'utilisation a expiré, dont l'autorisation n'est pas (ou plus) applicable aux cultures de votre entreprise, dont la durée de conservation a expiré ou dont l'étiquette n'est plus lisible. Strictement parlant, ces produits ne peuvent être en votre possession que s'ils ont été classés comme PPNU depuis moins de 2 ans, et donc que vous n'avez pas encore pu les remettre lors de la collecte bisannuelle par AgriRecover. Vous devez prévoir pour ces produits un emplacement séparé dans le local phyto, que vous indiquez clairement au moyen d'une étiquette "PPNU" ou "périmé".



## Lettre d'information – Printemps 2021

Les produits bénéficiant d'une "Autorisation 120 jours pour situations d'urgence" constituent un cas particulier. Ces produits sont considérés comme PPNU pendant la période en dehors de l'autorisation de 120 jours et doivent 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.

Le stockage des emballages vides ne doit pas nécessairement avoir lieu dans le local phytosanitaire; il peut se faire de manière ordonnée à un autre endroit de l'entreprise. Vous devez cependant les trier convenablement. Utilisez de préférence les sacs proposés par AgriRecover.



**Illustration 2 : lorsque 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 tels que les sacs ou les boîtes, relèvent de la partie non rinçable. 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 solides et liquides. Il faut prévoir de l'eau courante ou une douche oculaire à proximité du local phyto pour pouvoir pallier tout problème. Un extincteur n'est pas non plus un luxe superflu.

Lorsque 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 qui ne sont utilisées que pour l'application des produits phyto. Evitez également d'inhaler les

## Lettre d'information – Printemps 2021

fumées toxiques, en portant un masque avec un filtre pour les fumées organiques (code couleur marron). Ce filtre doit être remplacé régulièrement et ne peut pas être périmé. Vous devez également conserver votre équipement de protection individuelle à l'extérieur de la salle phytosanitaire, afin d'éviter qu'il ne soit contaminé ou que les filtres ne soient saturés de vapeurs.



**Illustration 3 : les équipements de protection individuelle permettent de protéger au mieux votre santé lorsque vous travaillez avec des produits phytosanitaires. Un masque muni d'un filtre avec un marquage marron absorbe les vapeurs et une combinaison, des gants et des bottes empêchent le contact direct avec le produit.**  
Image: PROTECT'eau

### Conclusion

En étant conscient des 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 de la reconnaissance des produits encore disponibles, mais vous protégez également votre propre santé. De plus, vous limitez le risque d'amende en cas de contrôle par les autorités, ou que votre certificat soit retiré en cas d'audit pour Vegaplan. Il est donc dans votre intérêt de suivre attentivement les directives.



## Lettre d'information – Printemps 2021

### Réglementation et documentation (texte encadré):

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/nl>

Fiches de sécurité des produits phyto en Belgique: <https://www.phyotrans.be/>

Collecte des emballages vides et des PPNU: <https://agrirecover.eu/>

Conseils techniques pour l'utilisation des produits phyto (Wallonie) : <https://protecteau.be/fr>

Conseils concernant le local phyto : <https://protecteau.be/fr/phytos/professionnels/local-phyto>

Check-listes du SPW, Département Police et Contrôle Wallonie : <http://environnement.wallonie.be/>

Les Standards Vegaplan : <https://www.vegaplan.be/>