

# Le stockage des produits phytosanitaires

Rédaction : J Dreyfus  
Mise à jour : juillet 2007



Cette fiche a pour objectif de rappeler les différents risques à maîtriser pour l'homme et pour l'environnement lors du stockage des produits phytosanitaires. Les règles de stockage et l'explication des classements toxicologiques seront aussi traités.

### Les risques pour l'homme :

Les produits phytosanitaires présentent des risques de différentes natures pour la santé humaine.

Tout d'abord un risque d'**intoxication** qui peut survenir suite à l'inhalation, à l'ingestion ou par contact avec la peau ou les yeux. Une intoxication peut avoir, selon la gravité ; différentes conséquences : vertiges, maux de tête, nausées, toux, coma, décès. Des allergies de la peau ou respiratoires peuvent également être contractées. Il peut aussi y avoir apparition de manifestations cutanées telles que des irritations, des « brûlures chimiques ».

Les intoxications peuvent être dues à différents « accidents » ce qui oblige à respecter certaines exigences :

\* L'ingestion accidentelle d'aliments ou d'eau contaminées. Pour cette raison il est interdit de stocker des produits alimentaires, qu'ils soient pour l'homme ou pour l'animal, dans le même local que les produits phytosanitaires. De même pour éviter tout risque de confusion, les produits devront être dans leur emballage d'origine.

\* En cas de chute des récipients. Les étagères devront être stable et solides, le sol non glissant. L'éclairage devra être suffisant.

\* En cas de fuite d'un emballage. Cela peut se produire s'il y a eu fragilisation de l'emballage du à la chaleur, au froid, à l'humidité, aux rongeurs, au vieillissement de l'emballage. Afin d'éviter ce genre de problème, il faudra limiter les quantités stockées, contrôler les températures.

\* En cas de dégradation des produits comme par exemple l'agglomération des poudres due à l'humidité, la vaporisation de certains liquides... Dans ce cas et comme précédemment, il faudra vérifier la température dans le local et limiter les quantités stockées.

\* En cas de réaction chimique par le mélange accidentel entre certains produits dangereux, par exemple le mélange d'un acide et d'une base peut provoquer un dégagement de gaz toxique ou la projection d'un liquide qui peut être chaud et/ou corrosif. Afin de prévenir ce genre de risques, il faudra séparer les produits incompatibles, mettre en place des bacs de rétentions séparés, minimiser les quantités stockées.

**En cas d'urgence, il faut prévenir les secours (15 ou 112 depuis un téléphone portable) ou le centre anti-poison au 0 825 812 822. Les symptômes seront ensuite signalés au réseau phyt'attitude au 0800 887 887.**

Des **risques traumatiques**, du à des contusions, des plaies ou des problèmes de dos. Afin d'éviter au maximum ces problèmes, il ne faudra pas installer d'étagères trop hautes, limiter au maximum la manutention manuelle, prévoir des portes et des accès adaptés, suffisamment larges.

Un **incendie et/ou une explosion** peuvent également se produire en cas de dispersion de poudre dans l'atmosphère, ou de vapeurs de produits liquides, qui se retrouveraient en contact d'un point chaud, d'une flamme ou d'une étincelle. Il faudra éloigner les produits inflammables des comburants. Pour limiter au maximum ces risques, il faudra un local bien ventilé, limiter au maximum la présence de produits inflammables, disposer des bacs de rétention différents pour les produits incompatibles (inflammable/comburants). Il est **interdit de fumer** dans le local et **l'installation électrique doit être conforme**.

Enfin l'intrusion d'une personne non autorisée peut entraîner des actes de malveillance, une intoxication accidentelle... Afin d'éviter ce genre d'incidents, **il faudra fermer le local à clé, et limiter son accès aux seules personnes autorisées**.

# Le stockage des produits phytosanitaires

Rédaction : J Dreyfus

Mise à jour : juillet 2007



### Les risques pour l'environnement :

Les principaux risques sont la dispersion de substances dans les milieux naturels qu'il s'agisse de l'air, de l'eau ou du sol.

Ces dispersions peuvent résulter d'un incendie, d'une explosion, d'une fuite ou du renversement d'un ou plusieurs produit(s). Pour éviter tout risque, il faudra disposer de bacs de rétention, le sol devra être étanche, les étagères stables. Pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion, se reporter aux consignes page précédente.

### La réglementation :

Lors du stockage de produits phytosanitaires, différentes réglementation sont à prendre en compte. Il s'agit du **code de la santé publique**, du **code rural**, du **code du travail** et du **code de l'environnement**. De plus, si une ou plusieurs personnes travaillent sous l'autorité du chef d'entreprise (salariés, stagiaires, apprentis, membres de la famille...), des mesures particulières sont à prendre. Celles ci sont données par le droit du travail.

Le tableau ci-dessous reprend les points clés des différentes mesures réglementaires. Cependant ce tableau n'est pas exhaustif.

# Le stockage des produits phytosanitaires

Rédaction : J Dreyfus

Mise à jour : juillet 2007



Points à maîtriser	Références réglementaires	Quelques conseils
Local ou armoire réservé uniquement au stockage des produits phytosanitaires	Art. 4 décret 87-361	Stocker les produit dans un local réservé, dans un conteneur ou dans un armoire posée dans un lieu ventilé et s'il n'y a pas de poste de travail permanent à proximité.
Local ou armoire aérés ou ventilés	Art. 4 décret 87-361	Aération permanente hausse et basse qu'elle soit mécanique ou naturelle
Éclairage suffisant	R.232-7-2 du code du travail	Éclairage permettant la lecture des étiquettes sans difficulté. Minimum 120lux, conseillé 300lux.
<b>Installations Électriques</b>		
Vérification par un organisme agréé des installation + contrôle périodique par une personnes qualifiée	Art. 53 du décret du 14-11-1988	Respect de la réglementation
Si stockage de poudres et/ou de liquides => Appareils électriques de catégorie 3D et 3G	R.232-12-28 du code du travail et arrêté 28-07-2003	
<b>Éléments de construction</b>		
Sols, murs résistant au feu	Article R.232-1-1 et R.235-4 du code du travail	La structure doit être solide, résistante au feu 1/2h
Sols imperméable	L. 216-6 du code de l'environnement R.231-54-3 7° du code du travail	Le sol doit être imperméable avec des cuvettes de rétention.
Portes et accès de taille suffisantes (90 cm minimum)	R.235-3-10 et R.235-4-3 du code du travail	Tenir compte des types de contenant utilisés et des moyens de manutention utilisés
Local ou armoire fermée à clé (mesure obligatoire si stockage de produits T, T+, cancérigène, mutagènes ou toxiques pour la reproduction)	R.5132-66 du code de la santé publique	La fermeture à clé est fortement recommandée. Préférer un sens d'ouverture de la porte vers l'extérieur
Toute porte doit être manœuvrable de l'intérieur sans clé	R232-12-4 du code du travail	
Contrôle des températures	R.231-54-3 7° du code du travail	Soigner l'isolation thermique du local. Il faudra disposer d'un dispositif hors gel sans flammes nues ou radiations.
Étagères	R.231-54-3 7° du code du travail	Le matériel les constituants devra être imperméable, non absorbant, non oxydable et facilement nettoyable. La hauteur maximale recommandée est de 1,4m et la profondeur de 60cm
<b>Rangement des produits</b>		
Réduction des quantités stockées	R.231-54-3 6° du code du travail	Gestion optimisée des stocks, collectes des emballages vides et des PPNU
Garder les produits dans leur emballage d'origine	Art.3, décret 27-5-1987	Le reconditionnement est interdit. Les emballages devront être bien fermés
Stockage des ustensiles réservés à l'usage des produits.	Art.3, décret 27-5-1987	Les ustensiles doivent être utilisés uniquement pour la préparation des bouillies.
Séparation des produits incompatibles	R.231-54-7 du code du travail	Séparer les combustibles des produits inflammables. Les bacs de rétention de ces 2 types de produits doivent être suffisamment éloignés.
Séparation des produits T, T+, cancérigène, mutagènes ou toxiques pour la reproduction	R.5132-66 du code de la santé publique	Utiliser une étagère distincte pour ces types de produits.
Interdiction de stocker les produits phytosanitaires avec des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.	R.5132-66 du code de la santé publique	Respect de la réglementation
Les équipements de protection individuels devront être stockés hors du local mais à proximité	Art.8 décret 27-5-1987	
Il faudra limiter la manutention manuelle	R.231-67 du code du travail	Disposer les produits les plus lourds au sol.
<b>Signalisation et information</b>		
Panneaux de signalisation "produits toxiques"	R.232-1-13 code du travail	Respect de la réglementation
Panneaux "interdit de fumer"	R. 232-12-14 code du travail	
Limiter l'accès aux seules personnes indispensables	R.231-54-3, 3° du code du travail	Fermeture à clé du local