



FICHE PREVENTION

Service Hygiène & Sécurité

Fiche n°23 / Version 03

Création : Mars 2004

Mise à jour : Août 2019

PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Stockage des produits et local phytosanitaire

Les produits phytosanitaires sont des produits chimiques qui peuvent présenter des caractéristiques dangereuses : toxiques, nocifs, corrosifs, irritantes...

Les produits phytosanitaires doivent être stockés de façon groupée et ordonnée dans un local spécifique : le local phytosanitaire (*art 4 décret n°87-361*). Tout autre produit n'entrant pas dans cette catégorie devrait en être exclu.



Risques liés au stockage de produits phytosanitaires

- **Risque d'incendie et d'explosion** : un incendie en présence de produit chimique le rend plus dangereux et plus difficile à maîtriser. Des fuites de produit peuvent favoriser le départ ou la propagation d'un incendie.
- **Risque de chute et de renversement de produit** : un encombrement excessif, un empilage hasardeux, le mauvais rangement des produits, un lieu de stockage non adapté (dénivellation, éclairage insuffisant, étagère ou meuble non adapté...) peut entraîner ce type d'incident.
- **Fragilisation des emballages des produits** : entraînée par des modes de stockage non adaptés. Elle peut induire des fuites et des ruptures accidentelles pouvant entraîner des pollutions, des réactions dangereuses (dégagement gazeux...). La chaleur, le froid, l'exposition à la lumière du soleil, l'humidité sont des facteurs qui peuvent contribuer à la fragilisation des emballages.

Avantages du local phytosanitaire

- Accès assuré aux seules personnes autorisées ;
- Permet d'éviter des pollutions ;
- Limitation du risque d'incendie et de propagation ;
- Gestion facilitée des produits phytosanitaires.

Obligations concernant le local phytosanitaire

- ✓ Fermé à clef (porte s'ouvrant de préférence vers l'extérieur) et accès limité aux personnes autorisées.
- ✓ Le local est identifié par un panneau.
- ✓ Aération permanente haute et basse naturelle ou mécanique.
- ✓ Sol étanche avec un système de rétention.
- ✓ Assurer un passage de 0.80 mètre de large entre les rayonnages.
- ✓ Local construit avec des matériaux classés non combustibles.
- ✓ Les ustensiles réservés à la manipulation des produits sont identifiés et placés dans le local.
- ✓ Réserve d'eau à proximité.

- ✓ Panneau d'interdiction de boire, manger et fumer, signalisation des produits, affichage des consignes de sécurité (numéros d'urgence, procédure, Fiche de Données de Sécurité).
- ✓ Installation électrique conforme à la réglementation
- ✓ Extincteur (de préférence à poudre et situé à l'extérieur)
- ✓ Equipement de Protection Individuelle rangé **hors du local** dans une armoire individuelle.
- ✓ Etagères solides en matériau imperméable, non absorbant, non oxydable avec bacs de rétention (*voir règle de volume de rétention ci-dessous*).
- ✓ Bonne isolation thermique et disposition hors gel.
- ✓ Eclairage suffisant (de préférence anti-déflagrant).
- ✓ Réserve de matière absorbante (sable).
- ✓ Il est interdit de déposer et de laisser séjourner les substances, préparations ou matières comburantes ou facilement inflammables dans les escaliers, passages et couloirs, sous les escaliers ainsi qu'à proximité des issues des locaux et bâtiments.



Règles de stockage

- Eviter de trop encombrer le local et les rayonnages ;
- Classer et ranger les produits selon leur type et par famille de risque (*voir compatibilité des produits chimiques **fiche prévention n°91***) : toxique, inflammable, nocif... ;
- Conserver les produits dans l'emballage d'origine ;
- Ne pas transvaser et stocker un produit dans un contenant inadapté (emballage alimentaire type bouteille d'eau minérale par exemple) ;
- Ne pas ôter les étiquettes sur les emballages des produits, reproduire l'étiquette en cas de transvasement ;
- Identifier les ustensiles et équipements servant à la manipulation et préparation des produits ;
- Jeter les bidons, chiffons et papiers gras dans une poubelle et lieu adaptés à leurs traitements ;
- Disposer des Fiches de Données de Sécurité (FDS : **voir fiche prévention n°57**) des produits utilisés.



Volume de rétention : règles

Article R4412-16 du Code du Travail (extrait) :

Lorsque la substitution d'un agent chimique dangereux n'est pas possible au regard de la nature de l'activité et de l'évaluation des risques, le risque est réduit au minimum par [...] utilisation des équipements et des matériels adéquats de manière à éviter ou à réduire le plus possible la libération d'agents chimiques dangereux sur le lieu de travail.



Pour déterminer le volume d'un bac de rétention, il est recommandé de s'appuyer sur l'Article 25 de l'Arrêté du 4/10/2010 relatif à la prévention des risques accidentels au sein des installations classées pour la protection de l'environnement :

→ Pour les stockages de récipients mobiles de capacité unitaire inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention est au moins égale :

- dans le cas de liquides inflammables ou de liquides combustibles de point éclair compris entre 60°C et 93°C, à 50% de la capacité totale des fûts ;
- dans les autres cas, à 20 % de la capacité totale des fûts ;
- dans tous les cas, à 800 litres au minimum ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 litres.

→ Pour les stockages de récipients mobiles de capacité unitaire supérieure à 250 litres, tout stockage d'un liquide susceptible de créer une pollution des eaux ou des sols est associé à une capacité de rétention dont le volume est au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir ;
- 50 % de la capacité totale des réservoirs associés.

Si des produits présentent un risque de réaction dangereuse en cas de mélange, les cuvettes de rétention doivent être séparées. De même, le matériau constitutif du bac de rétention doit être compatible avec le liquide qu'il est susceptible de recueillir.

Formation

L'article [R4412-38 du Code du Travail](#) prévoit que :

- Les agents doivent être formés à l'utilisation en sécurité des produits chimiques ;
- Les agents doivent être formés au port et à l'utilisation des Equipements de Protections Individuelles nécessaires (gants, écran ou lunette de protection, vêtement de travail, masque...).

**Pour toute information complémentaire
Contactez notre Conseiller Hygiène et Sécurité,
Au 02 41 24 18 80**