

# Légumes Mieux



Le local phytosanitaire

## un élément-clé de votre exploitation

*Les légumes et les pommes de terre nécessitent des interventions contre les nombreux ravageurs et maladies pouvant les affecter. La diversité des cultures dans de nombreuses exploitations entraîne l'utilisation d'un nombre élevé de substances de protection des plantes.*

*Les produits phytosanitaires, naturels ou de synthèse, doivent être stockés dans un local spécifique. Le rangement et le suivi des stocks permettent d'optimiser leurs applications et de garantir la sécurité des utilisateurs.*

### La réglementation concernant le local phytosanitaire

- Obligation d'avoir un local ou une armoire spécifique fermé à clé<sup>1</sup> et aéré. Les chambres froides ou camions frigorifiques ne sont plus tolérés dans certaines régions. L'auto-construction est possible et plus économique. Etant devenu obligatoire, il ne peut plus être subventionné dans le cadre d'un PVE depuis 2007.

- Ce local doit être séparé de l'habitation, du logement et des aliments des animaux et situé loin des cours d'eau (35 m d'un forage). Les garages attenants, les caves ou appentis ne doivent pas communiquer avec l'habitation ou les locaux pour les salariés, saisonniers ou permanents.
- S'il y a des salariés ou saisonniers sur l'exploitation, se rajoute l'application du code du travail. Les consignes doivent être affichées.

Schéma type d'un local phytosanitaire



Selon les spécificités de chaque exploitation, on optera pour une armoire phytosanitaire, un local « saison » ou un local construit en dur. On installera le local à proximité de l'aire de remplissage du pulvérisateur.

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

### Les éléments-clés d'un local phytosanitaire

- Un sol et éventuellement des bordures imperméables. Une légère pente facilite l'écoulement vers une cuvette de rétention: fosse, bacs sous étagères ou seuil de porte surélevé afin de créer un volume de rétention en cas de fuite
- Être sec, frais, ventilé et à l'abri du gel (isolation et chauffage si besoin)
- Une porte ouvrant vers l'extérieur et sans clé de l'intérieur.
- Des étagères métalliques (ou d'un matériel non absorbant), 1 mètre pour 50 litres ou kg de produits, peu profondes (40 à 60 cm) ou des palettes plastiques au sol pour les gros volumes
- Une installation électrique conforme à la norme NFC15-100: ampoule ou néon sous hublot étanche



# Le local phytosanitaires : un élément-clé de votre exploitation



(permettront la lecture des étiquettes), interrupteur extérieur...

- Un extincteur à poudre ABC et les consignes de sécurité à l'entrée
- Présence de matière absorbante: vermiculite ou litière pour chat
- Présence de matériel de préparation spécifique, des consignes et des fiches de sécurité, disponibles sur le site [www.quickfds.com](http://www.quickfds.com)
- Point d'eau à proximité du local (également hors gel)
- Mise à disposition d'équipements de protection (masques, gants,...), à conserver hors du local pour éviter leur contamination
- Présence d'un vestiaire et d'une douche

## La gestion d'un local phytosanitaire

Il est obligatoire de réaliser un inventaire des produits et de tenir un registre phytosanitaire. Ce point peut être contrôlé par le SRPV ou dans le cadre de la conditionnalité. Ne pas y stocker des engrais ou semences. Il faut séparer les PPNU<sup>2</sup> des autres produits en les stockant à part dans le local, pour éviter toute erreur et non-conformité.

Les collectes des PPNU étant maintenant payantes, la mise en place de locaux de stockage isolés et bien rangés permet de limiter la création de nouveaux PPNU. L'utilisation de produits à large spectre d'action limite également le nombre de références.

<sup>1</sup> Stockage de produits classés T, T+, R40, 45, 46, 49, 60 à 63, 68

<sup>2</sup> Produits Phytosanitaires Non Utilisables



**Producteur d'oignon et de carotte sous cahier des charges Fruits et Légumes d'Alsace, Christian EHRHART cultive également du maïs grain, du blé et des betteraves sucrières à Niedernai.**



Christian EHRHART

### Pour quelles raisons avez-vous aménagé un local phytosanitaire ?

**Christian EHRHART, président du Syndicat des Producteurs de Légumes de Plein Champ d'Alsace :** « J'ai décidé il y a 3 ans de regrouper au même endroit mon lieu de stockage, de préparation et de lavage du pulvérisateur. Cela me permet de gagner du temps et de limiter les risques lors du transport des produits phytosanitaires. J'ai pu bénéficier des aides spécifiques de l'Agence de l'Eau ».

### Comment avez-vous aménagé votre local phytosanitaire ?

**C. E :** « J'ai effectué les travaux moi-même. Cela ne m'a pas coûté trop cher : du béton, des parpaings, de l'isolation et le matériel électrique. J'ai pu réutiliser d'anciens supports de champignonnières pour poser les produits phytosanitaires ».

### Comment travaillez vous avec votre nouvel local phytosanitaire ?

**C. E :** « J'ai petit à petit amélioré mon utilisation des produits phytosanitaires en ayant classé par étagère du haut en bas les insecticides, les fongicides et les herbicides. D'un côté, les légumes, de l'autre les grandes cultures, pour éviter toute erreur. Et de gauche à droite, chaque culture. J'ai installé deux cuves de pré-remplissage pour 3000 l, ce qui permet de remplir dès mon retour mon pulvérisateur de 2500 l ».

### Qu'avez vous ajouté à votre nouvel local phytosanitaire ?

**C. E :** « J'ai complété, dans le cadre d'un PVE, ce local par un phytobac qui sert à récupérer les eaux de rinçage des bidons et du pulvérisateur. Eventuellement aussi mon fond de cuve, car généralement je l'épands complètement au champ grâce à 2 buses qu'équipent mon nouveau pulvérisateur de 30 mètres ».

**Animateur de Légumes Mieux :** Denis JUNG - PLANETE Légumes - Maison de l'Agriculture - Espace Européen de l'Entreprise - 2 rue de Rome - BP 30 022 SCHILTIGHEIM - 67013 STRASBOURG CEDEX - Tél : 03.88.19.17.13. - Fax : 03.88.81.27.29.

**Action soutenue par :** l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse et la Chambre Régionale d'Agriculture «Alsace».

**Action menée en partenariat avec :** l'A.R.A.A., Arvalis - Institut du Végétal, le CTIFL, l'Interprofession Fruits et Légumes d'Alsace, la Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles en Alsace, l'INRA, le SRPV, le Comptoir Agricole de Hochfelden, AGROVIT, AGRI-CHEM, les Ets ARMBRUSTER, GUSTAVE MULLER, LIENHARDT et AB2F.