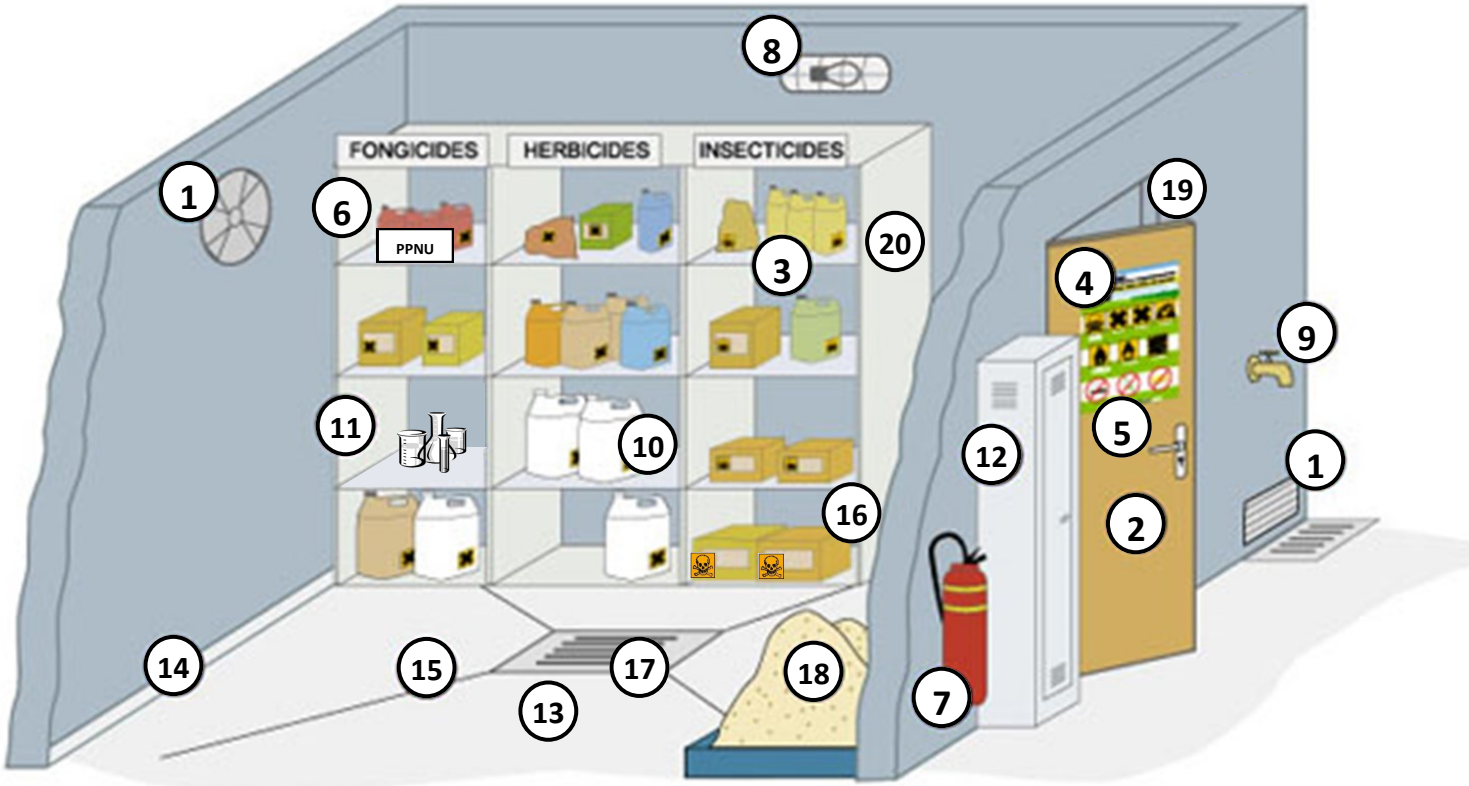
Local phyto : points à retenir

Points réglementaires

1. Local spécifique* avec aération haute et basse* (interdiction de stocker autre chose que des produits phytos)
2. Fermé à clé*
3. Produits séparés et étiquetés en fonction de leur dangerosité (T/T+/CMR)
4. Clairement identifié (« local phyto »)*
5. Consignes de sécurité et n° d'urgence*
6. Séparer et identifier les Produits phytosanitaires non utilisables (PPNU) en attente de leur élimination*
7. Extincteur à poudre ABC
8. Eclairage suffisant
9. Point d'eau à proximité*
10. Produits dans leur emballage d'origine*
11. Ustensiles de préparations stockés dans le local
12. EPI (équipements de protection individuels) rangés à l'extérieur du local (sauf si usagés)
13. Les eaux issues de rinçage ou lavage de produits toxiques ne doivent pas être déversées dans le milieu naturel



Recommandations

14. Dalle étanche
15. Système de récupération d'éventuels d'écoulement
16. Poudre et emballage lourd en bas
17. Produits sur caillebotis ou rétention du local
18. Réserve de matière absorbante (ex : litière, sciure …) en cas de déversement de produit
19. Porte s'ouvrant sur l'extérieur
20. Etagère en matière non absorbante

* Points contenus dans le Référentiel Viticulture durable en Champagne

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE