

## LE STOCKAGE

Le stockage des produits phytosanitaires est régi par plusieurs réglementations :

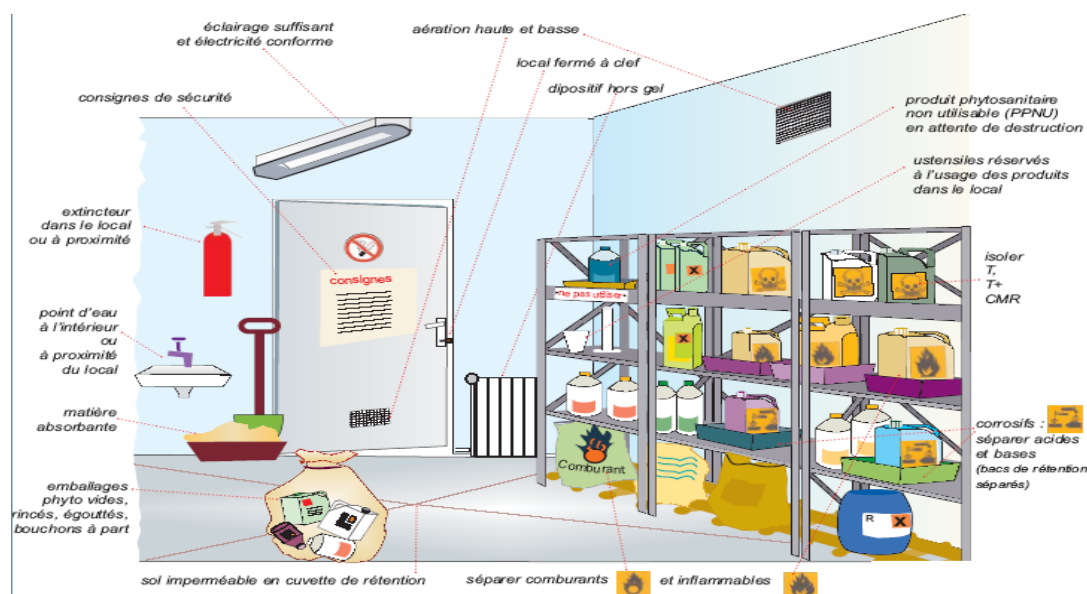
- la conditionnalité PAC (local fermé, aéré et réservé aux phytosanitaires)
- le code du travail
- le code l'environnement

Le local phytosanitaire doit permettre le stockage des produits phytosanitaires uniquement. Il doit être aéré et fermé à clé. Son intérêt est d'assurer la sécurité des personnes, des milieux naturels et de conserver les qualités des produits stockés.

Les éléments essentiels pour un local phyto en règle :

- Un bon rangement des produits phytosanitaires : mettre les PPNU écartés des autres produits, ranger les produits suivant leur dangerosité en séparant comburants et inflammables et en séparant acides et bases.
- Avoir une aération haute et basse
- Un dispositif permettant d'éviter le gel
- Un bon éclairage
- Un rappel des consignes de sécurité
- Un extincteur
- Un point d'eau
- De la matière absorbante (sable par exemple)
- Un sac regroupant les emballages phytos vides
- Un sol imperméable
- Une cuvette de rétention

Voir le schéma édité par la MSA ci-dessous :



MINISTÈRE  
DE L'ALIMENTATION  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

