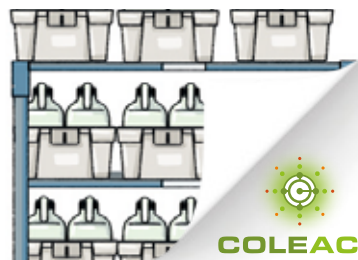


6 BROCHURE

USAGE SÉCURISÉ DES PESTICIDES

- PRODUCTION AGRICOLE ET TRANSFORMATION -

STOCKAGE SANS RISQUES



Le COLEACP met cette brochure à disposition des producteurs et exportateurs de fruits et légumes des pays ACP (Afrique – Caraïbes – Pacifique). Les consignes illustrées dans les pages qui suivent sont destinées aux producteurs désireux d'aménager et de gérer un local de stockage de leurs produits phytosanitaires.

Elle reprend les principales recommandations quant à l'emplacement du local de stockage, sa conception, son aménagement intérieur et à la gestion des produits qui y seront entreposés. Il est important de stocker correctement les produits phytosanitaires afin d'éviter la contamination des hommes ou des animaux et la pollution de l'environnement.

Des brochures sur d'autres thèmes sont également disponibles sur les sites web COLEACP (<http://www.coleacp.org/>).

La présente publication a été élaborée par le COLEACP dans le cadre de programmes de coopération financés par l'Union européenne (Fonds Européen de développement – FED) et en particulier du programme Fit For Market (FFM) cofinancé par l'Union européenne et l'Agence Française de Développement (AFD).

Le contenu de la présente publication relève de la seule responsabilité du COLEACP et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vue officiel de l'Union européenne et de l'AFD.

Le COLEACP dispose de la propriété intellectuelle de l'ensemble du document.

Cette publication fait partie intégrante d'une collection COLEACP, composée d'outils de formation et de supports pédagogiques. Tous sont adaptés aux différents types d'apprenants et niveaux de qualification rencontrés dans les filières de production et de commercialisation agricoles.

Cette collection est disponible en ligne pour les membres du COLEACP.

L'utilisation de tout ou partie de la publication est possible dans le cadre de partenariats ciblés et selon certaines modalités. Pour cela, contacter le COLEACP à network@coleacp.org.

Introduction

Conserver une certaine quantité de produit phytosanitaire est souvent nécessaire, mais cela engendre des risques qu'il ne faut pas sous-estimer : risque d'exposition aux vapeurs toxiques qui s'échappent dans l'atmosphère, risque d'incendie avec la présence de produits inflammables quand ils contiennent des solvants, risques de vol en cas d'intrusion dans le magasin.

C'est pourquoi la conception d'un magasin et la gestion d'un stock de produits toxiques répondent à certaines règles précises, imposées par la réglementation ou par certaines normes volontaires privées, en vue de réduire ces risques. Le producteur ne doit jamais stocker les produits phytosanitaires dans les lieux de vie.

Le producteur est responsable de la gestion de son local, de son stock et de la sécurité des personnes qui travaillent avec ces produits. Il doit notamment s'assurer d'une manipulation correcte des produits, à leur entrée, à leur sortie, pendant leur dosage et lors de l'application, jusqu'au nettoyage des appareils et des équipements de sécurité.

Les quantités de produits entreposés doivent être régulièrement inventoriées (nature, quantités, état de l'emballage) et enregistrées lors des entrées et sorties du magasin (la tenue d'un registre est généralement obligatoire).

Le magasin doit être réservé au stockage des produits phytosanitaires et des semences traitées, à l'exclusion de tout autre produit (engrais, compost, peintures, huiles, carburants,...). Ne sont pas autorisés dans le magasin : les appareils de traitement, les équipements de sécurité individuels (notamment les masques à cartouches), les vêtements et tenues de travail. Seuls les emballages de produits phytosanitaires vides et rincés correctement, ou les produits périmés et les déchets toxiques, peuvent être provisoirement conservés dans le magasin en attendant leur élimination.

Liste des messages et consignes pour stocker sans risques des produits phytosanitaires

DISPOSER D'UN LOCAL DE STOCKAGE APPROPRIÉ AUX QUANTITÉS PRÉVUES

1. Adapter la dimension du local en fonction de la capacité de stockage du producteur (une armoire peut suffire).
2. Respecter trois principes: protéger de l'eau, du vol, de la dégradation.

CONSTRUIRE UN LOCAL DE STOCKAGE EN RESPECTANT CERTAINES RÈGLES

1. Construire un bâtiment en blocs, briques, banco ou bois, avec de préférence un toit en tôles, pour être étanche aux infiltrations d'eau et protéger le stock.
2. Prévoir une hauteur minimum de 2 m, une bonne aération, une ventilation et protection contre l'ensoleillement direct et la pluie.
3. Disposer dans le local d'un sol lisse et imperméable aux produits liquides et à l'eau.
4. Construire un seuil surélevé de 30 cm pour éviter l'écoulement des liquides toxiques déversés accidentellement à l'intérieur du local.
5. Disposer d'une porte solide, fermant à clé et qui s'ouvre vers l'extérieur.
6. Ajouter une plaque de métal de minimum 50 cm de haut à la partie inférieure des portes en bois pour éviter l'entrée des rongeurs.

ASSURER LA SÉCURITÉ DES PERSONNES

1. Interdire l'accès au magasin ou à l'armoire aux personnes non autorisées.
2. Ajouter sur la porte des pictogrammes (tête de mort) pour signaler le danger.
3. Aménager un vestiaire pour éviter de mélanger vêtements et tenues de travail.
4. Prévoir un point d'eau ou un réservoir d'eau près du local, pour le rinçage des mains des utilisateurs immédiatement après toute manipulation des produits et des appareils.

AMÉNAGER L'INTÉRIEUR DU LOCAL

1. Garder les produits sur des étagères munies de bords pour retenir les boîtes et les sachets de produit en cas de secousses accidentelles.
2. Limiter la hauteur de dépôt sur les étagères à 2 m pour faciliter l'accès aux produits.
3. Ranger sur le dessus des étagères les produits en poudre, les granulés et les semences traitées, mettre les produits liquides en bas des étagères ou sur le sol.
4. Classer les produits en fonction de leur nature: insecticides, herbicides, fongicides,...
5. Conserver à part sur une étagère les instruments de mesures.
6. Disposer à l'intérieur du local de matières absorbantes (terre, sable, chiffons) en quantité suffisante pour nettoyer tout déversement ou fuite de produit.

GÉRER LE STOCK, LE LOCAL ET SES ABORDS

1. Refuser les produits périmés, sans emballage d'origine ou sans étiquette.
2. Conserver les produits dans leur emballage et étiquetés.
3. Regrouper les emballages vides ou détériorés en vue de leur destruction.
4. Ne pas ranger le matériel de protection individuelle dans le local.
5. Garder l'intérieur du local et ses abords propres et dégagés pour éviter l'incendie.

Disposer d'un local de stockage approprié ?

POUR CONSERVER DE GRANDES QUANTITÉS DE PESTICIDES

- Construire un local en matériau durable, avec une bonne couverture contre la pluie (tôles).
- Empêcher toute intrusion ou vol dans le magasin (barreaux, cadenas), sans limiter la ventilation nécessaire.
- Poser des pictogrammes de sécurité pour avertir du danger.
- Disposer à l'extérieur d'un extincteur et un point d'eau.



POUR CONSERVER DES QUANTITÉS LIMITÉES DE PESTICIDES

- Construire un local en matériau solide (bois, banco), avec une bonne couverture (tôles).
- Éviter l'infiltration d'eau en cas de pluie.
- Prévoir une bonne ventilation.
- Construire un fossé autour du magasin pour retenir l'excès d'eau en cas d'orage.



POUR CONSERVER DE PETITES QUANTITÉS DE PESTICIDES

- Utiliser une armoire métallique, ou à défaut, un fût métallique aménagé, munie d'une serrure ou d'un cadenas.
- Conserver l'armoire fermée à clé, dans un local propre, sec et en-dehors des lieux de vie.



Mettre des pictogrammes sur l'armoire et des mentions pour avertir du danger.

Comment préparer un local adapté au stockage ?

LE BÂTIMENT OU LOCAL DOIT ÊTRE PROTÉGÉ DE L'EAU (PLUIE, INFILTRATIONS, INONDATIONS)

- Situer le magasin dans une zone sèche (bien drainée) sans risque d'inondation importante.
- Construire le long des murs un rebord étanche, ou creuser un fossé pour faciliter l'écoulement provenant du toit et des alentours.
- Construire un seuil plus élevé.

Le toit et le sol doivent avoir une pente suffisante pour faciliter l'écoulement de l'eau de pluie.



LE BÂTIMENT OU LOCAL DOIT ÊTRE BIEN VENTILÉ

- Le bâtiment ou le local doit être pourvu d'ouvertures opposées, pour faciliter la circulation du vent.
- Éviter l'accumulation de vapeurs toxiques et inflammables dans le magasin.

Une bonne ventilation est un gage de sécurité des personnes et améliore la conservation des produits entreposés.



LE SOL DOIT ÊTRE IMPERMÉABLE AUX LIQUIDES

- Prévoir un sol imperméable et lisse, pour empêcher l'infiltration des produits et faciliter le nettoyage en cas de déversement accidentel.
- Surélever les seuils de porte pour encaver la surface du magasin et retenir les liquides.
- Garder le sol toujours propre, sans poussières.

La poussière peut absorber et retenir des traces de produit toxique. Elle doit être éliminée régulièrement des sols, murs et étagères.



Comment assurer la sécurité des personnes ?

INTERDIRE L'ACCÈS DU MAGASIN À TOUTE PERSONNE NON AUTORISÉE

- Fermer à clé en permanence la porte (du local ou de l'armoire).
- Noter dans un registre les personnes qui entrent dans le magasin.

L'aménagement du magasin doit prévoir pour le gestionnaire du stock un bureau séparé du local de stockage. Ceci permet de limiter le temps d'exposition du magasinier aux produits.



ÉVITER DE MÉLANGER LES VÊTEMENTS ET LES TENUES DE TRAVAIL

- Prévoir un vestiaire avec des zones séparées pour les vêtements et pour les tenues portées lors des traitements.
- Ne pas traiter avec ses vêtements.
- Ne pas conserver le matériel de protection individuelle (tenues, masques, gants, bottes) dans le local de stockage.



METTRE DE L'EAU PROPRE À DISPOSITION DES APPLICATEURS ET DES MAGASINIERS

- Permettre le rinçage des mains et du matériel immédiatement après les manipulations.
- À défaut de douches pour le personnel, prévoir un réservoir d'eau près du local.

Le rinçage des mains des utilisateurs immédiatement après la manipulation des produits permet de limiter le temps de contact avec les produits.

Rincer la peau à l'eau claire avant d'utiliser du savon.

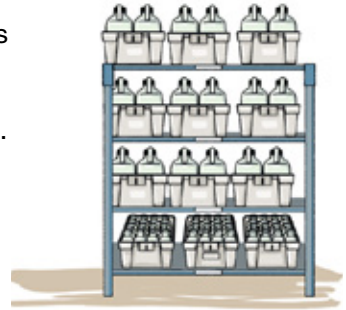


Comment aménager le local de stockage ?

CONSERVER LES PRODUITS SUR DES ÉTAGÈRES, DE PRÉFÉRENCE MÉTALLIQUES

- Ne pas dépasser 2 m en hauteur pour un accès facile aux produits.
- Séparer les produits en fonction de leur nature: les insecticides, les herbicides, les fongicides...

Il est conseillé qu'elles soient munies de bords pour retenir les flacons et les sachets de produits en cas de secousses accidentelles.



POUR DE PETITES QUANTITÉS, AMÉNAGER DES FÛTS MÉTALLIQUES VIDES POUR SERVIR D'ARMOIRES

- Fermer l'armoire ou le fût avec un cadenas.
- Mettre les poudres et les granulés en haut et les liquides en bas.

Ceci permet que les produits liquides ne se mélangent pas aux poudres et granulés en cas de fuite.



DISPOSER À L'INTÉRIEUR DU LOCAL DES MATIÈRES ABSORBANTES (SABLE OU SCIURE DE BOIS)

- Limiter rapidement les fuites ou la dispersion de poussières toxiques.
- Répandre la matière absorbante sur le liquide (en cas de fuite) ou sur les poussières avant de balayer.
- Conserver, dans un seau étanche ou une baignoire, l'emballage qui fuit et la matière absorbante contaminée.

Ceci permet d'éviter la dispersion des produits toxiques vers l'extérieur et facilite le nettoyage du sol en cas de fuite des emballages.



Comment conserver un local propre ?

ACHETER DES PRODUITS BIEN EMBALLÉS ET BIEN ÉTIQUETÉS, SANS FUITE

- Acheter seulement des produits autorisés et recommandés.
- Refuser les pesticides sans étiquette, sans emballage d'origine ou périmés.
- Utiliser d'abord les produits les plus anciens du stock avant d'entamer les nouveaux.

Les produits doivent être gardés dans leur emballage d'origine et leur étiquette conservée intacte.



GARDER DANS LE LOCAL LES INSTRUMENTS DE MESURE ET LES EMBALLAGES VIDES

- Les instruments de mesures doivent être rincés et nettoyés avec soin. Ils sont disposés sur une étagère à part des produits.
- Regrouper à part, à l'intérieur du local, tous les emballages vides ou détériorés en vue de leur destruction.

La préparation de la bouillie ne se fera jamais dans le local de stockage.



L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR DU LOCAL DOIVENT RESTER PROPRES ET DÉGAGÉS

- Le local doit rester rangé.
- Les emballages vides souillés doivent être placés dans des sacs.
- Les abords doivent rester dégagés des herbes sèches pour éviter l'incendie.

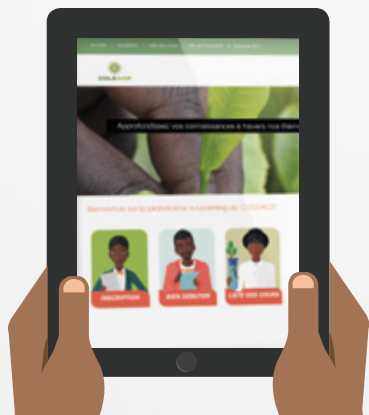
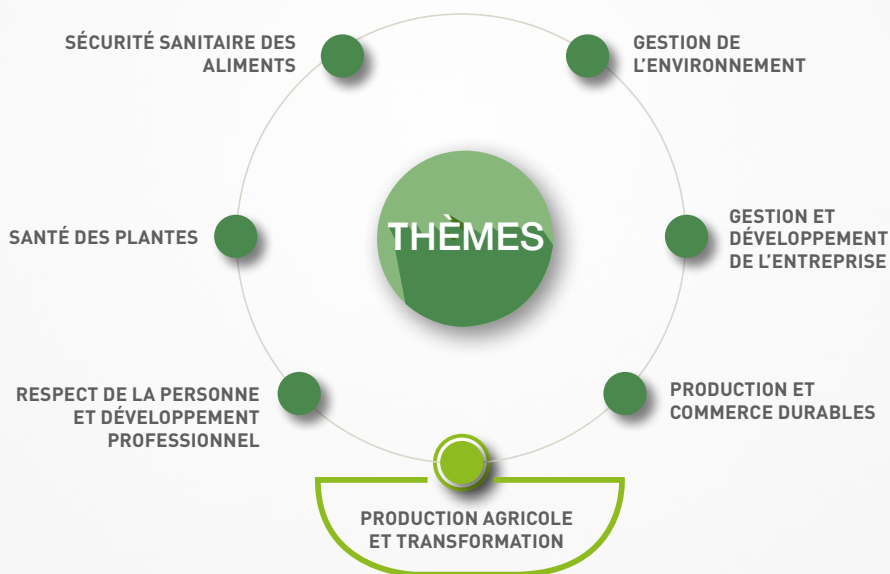
La propreté des lieux est la première prévention des accidents.



PLATEFORME E-LEARNING DU COLEACP

RECEVEZ VOTRE ACCÈS À NOTRE PLATEFORME DE FORMATION À DISTANCE RÉSERVÉE AUX ACTEURS DU SECTEUR AGRICOLE DANS LES PAYS D'AFRIQUE, DES CARAÏBES ET DU PACIFIQUE.

TESTEZ ET AMÉLIOREZ VOS CONNAISSANCES
À VOTRE RYTHME !



<https://training.coleacp.org>



- 1** **CONSIGNES DE DOSAGE**
- 2** **CONSIGNES AVANT
APPLICATION**
- 3** **CONSIGNES PENDANT
APPLICATION**
- 4** **CONSIGNES APRÈS
APPLICATION**
- 5** **GESTION DES EMBALLAGES
VIDES**
- 6** **STOCKAGE SANS RISQUES**
- 7** **LES ÉQUIPEMENTS DE
SÉCURITÉ**