



LE STOCKAGE DES PRODUITS PHYTOS

BIEN STOCKER LES PRODUITS PHYTOS

Le local sécurisé de stockage ne doit contenir que :

- Des produits phytos,
- Les ustensiles servant à la préparation des bouillies (dosages, mélanges,...),
- Les emballages phyto vides et les EPI usagés (à éliminer via les collectes organisées par les distributeurs partenaires de la filière ADIVALOR, ou un autre service de collecte spécifique),
- Les produits phyto non utilisables (PPNU) à éliminer.

POURQUOI BIEN STOCKER ? 3 BONNES RAISONS

Pour assurer la sécurité des personnes :

- Accès limité aux personnes compétentes
- Travail sans contact avec les produits

Pour prévenir et limiter les risques d'accidents :

- Produits rangés pour limiter les erreurs
- Incendies, pollutions de l'environnement

Pour conserver les propriétés des produits en les isolant de :

- Gel / chaleur
- Humidité
- Lumière

CLASSIFICATION DES INSTALLATIONS (ICPE)

Votre installation de stockage de produits phyto est non classée, sauf exceptions présentées dans le tableau ci-dessous.

Au-delà de ces quantités, une déclaration aux services préfectoraux est obligatoire et l'opérateur est soumis à la législation relative aux Installations Classées Pour l'Environnement (ICPE).

COMMENT AMÉNAGER SON LOCAL DE STOCKAGE ?

Téléchargez notre modèle légendé de local de stockage pour organiser vos locaux.