



## LISTE DES CONTRÔLES À EFFECTUER POUR LE LOCAL DE STOCKAGE

SUR LES POINTS SUIVANTS, INDIQUEZ SI VOTRE LOCAL EST ÉQUIPÉ OU NON.

Local dédié aux produits phytos	Existe	À faire
Verrouillage		
Affichage des consignes de sécurité		
Classement réglementaire des produits - Séparer produits incompatibles - Identifier et séparer produits très toxiques, toxiques et CMR des autres produits		
Étagères (matériau non absorbant)		
Matière minérale absorbante		
Ventilation point haut et point bas		
Éclairage conformité électrique : NFC15 100		
Extincteur à poudre type ABC		
Isolation thermique		
Chauffage hors-gel		
Point d'eau		
Vestiaire à EPI séparé du local phyto		

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>.