

# LOCAL DE STOCKAGE



Protéger les cultures  
Protéger le futur

i

## ORGANISATION DU LOCAL DE STOCKAGE

- 1** Local fermé à accès contrôlé, réservé **spécifiquement** à cet usage
- 2** **Affichage extérieur + consignes de sécurité (procédure d'évacuation, interdiction de fumer, de boire, de manger)**
- 3** Local **aéré** ou **ventilé** (points hauts et bas). Portes ouvrant sur l'extérieur
- 4** Stockage des **produits les plus lourds près du sol, et principe du premier entré, premier sorti**
- 5** **Rétention des liquides** : dalle étanche avec rebord et/ou système de récupération des écoulements
- 6** **Isoler les produits toxiques et CMR** (H 301, H 311, H331, etc)
- 7** **Isoler les PPNU** (Produits Phytos Non Utilisables) **et les EPI usagés**
- 8** **Séparer les produits incompatibles** (acides et bases, comburants et inflammables)
- 9** **Installation électrique conforme** (selon NF C15-100), interrupteur extérieur
- 10** **Extincteur** à poudre ABC à l'extérieur du local
- 11** **Ustensiles dédiés à la préparation** (balance, pots doseurs, couteau, cutter, etc.)
- 12** **Nettoyage et entretien régulier du local**



### Et, à proximité du local de stockage :

- 13** Fiches de données de sécurité des produits stockés (disponibles sur le site [quickfds.fr](http://quickfds.fr))
- 14** **Point d'eau + savon**
- 15** **Armoire premiers secours**
- 16** **Téléphone** et numéros d'urgence
- 17** **Douche** pour utilisation après application
- 18** **Vestiaire spécifique aux EPI** (Équipements de Protection Individuelle)

Les consignes en gras sont des **OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES**