

QUE DOIVENT INDIQUER LES ETIQUETAGES DES PRODUITS ?

Les Fiches de Données de Sécurité (FDS)

Une fiche de données de sécurité existe pour chaque produit. Elle détaille les informations présentées sur l'étiquette du produit. La FDS doit être demandée par l'utilisateur pour tout produit classé, et transmise au service médical qui suit le personnel. Selon la directive européenne 93/112/CE, les fournisseurs ont obligation de transmettre les FDS aux clients.

Les fiches précisent notamment les informations toxicologiques, les risques d'exposition et leur contrôle à travers un type de protection individuel. Elles précisent aussi les règles pour la manipulation du produit et son stockage.

Les FDS sont disponibles sur le site : www.quickfds.com

Les FDS doivent être rangées à proximité du local stockage des produits.

QUE FAIRE EN CAS D'INTOXICATION ?

- Prévenir les secours d'urgence ou le médecin, muni de l'emballage et de l'étiquette du ou des produits mis en cause.
- Ne pas faire boire, surtout jamais du lait, ni d'alcool.
- Ne pas faire vomir, sauf si l'étiquette du produit en

cause le prescrit et seulement si la victime est consciente. Si la victime est à peine consciente, ou si elle ne l'est plus, la mettre en position latérale de sécurité, la tête sur le côté et la couvrir.

- Si la victime ne respire plus, pratiquer le bouche à bouche.

COMMENT STOCKER LES PRODUITS PHYTOSANITAIRES ?

Le stockage doit permettre une bonne conservation du produit, tout en garantissant la sécurité des utilisateurs, du public et de l'environnement. Le lieu de stockage est strictement réservé à cet usage, fermé à clef, aéré et ventilé.

Les consignes de sécurité

- Le local doit conserver les produits à l'abri de la chaleur (se renseigner auprès de son fournisseur pour connaître les températures de stockage des produits).
- La porte du local s'ouvre vers l'extérieur, et un panneau «interdiction de fumer» est affiché sur cette porte.
- Les produits sont conservés dans leurs emballages d'origine, avec les étiquettes.
- Les ustensiles spécifiques (seaux, doseurs...) doivent être marqués et conservés dans le local.
- Un extincteur (de préférence à poudre ABC) et un point d'eau sont disponibles à proximité du local.
- Les consignes de sécurité et de secours en cas d'urgence sont affichées à l'extérieur du local.
- L'installation électrique doit être en bon état (néons spécifiques).
- Les produits sont entreposés sur des étagères en matière non absorbante.
- L'armoire contenant des Equipements de Protection Individuelle doit être située à l'extérieur du local.
- Prévoir une réserve de matière absorbante dans le local (sable, vermiculite...), ainsi qu'un bac de rétention permettant de récupérer le produit.
- Le sol doit être étanche. Le local sera isolé grâce

à un seuil surélevé ou à un bac de rétention qui sera creusé.

- Les matières absorbantes souillées doivent être éliminées par une entreprise agréée. Il existe désormais sur le marché réunionnais des locaux de stockage préfabriqués ou des caissons étanches ventilés pour stocker les produits phytosanitaires : se renseigner auprès de votre coopérative.

La gestion des stocks

- Bien connaître les stocks et appliquer le principe du premier entré, premier sorti (noter la date de livraison sur les produits).
- Tenir un cahier de gestion des stocks.
- Acheter annuellement les produits en fonction des besoins. Ceci évite de créer des stocks de produits phytosanitaires non utilisables (PPNU).

La récupération des produits phytosanitaires

Se débarrasser des produits phytosanitaires périmés est interdit, surtout concernant l'atrazine !

Une campagne de récupération des PPNU devrait être organisée à La Réunion en fin d'année à l'instigation de la Chambre d'Agriculture, de la société ADIVALOR, et de l'ensemble de la filière professionnelle concernée par les produits phytosanitaires.

Cette action est soutenue par les pouvoirs publics. **Se renseigner auprès de David DERAND de la Chambre d'Agriculture au 0262 94 25 94.**