



# AVERTISSEMENTS AGRICOLES

POUR DE BONNES PRATIQUES AGRICOLES

## CHAMPAGNE ARDENNE

Bulletins Techniques des Stations d'Avertissements Agricoles n° 577 du 6 juin 2007 - 2 pages

### Stades

Suite à la période fraîche de la semaine passée, la floraison s'achève pour la plupart des parcelles, la nouaison est bien engagée et acquise. Cependant, nous notons actuellement encore une assez forte hétérogénéité non seulement suivant les situations et les cépages mais aussi et surtout au sein même des parcelles. Cette phase de floraison a été particulièrement étalée sur pratiquement plus de deux semaines.

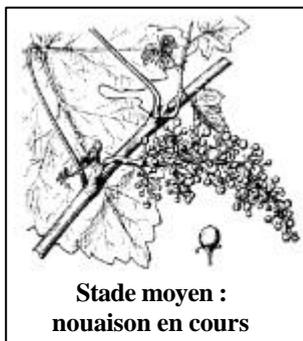
Stades moyens observés :

**Chardonnays** : stade 27 "nouaison, les ovaires grossissent et l'ensemble des pièces florales est détaché". Dans quelques situations très précoces, le stade 29 "baies à taille de grain de plomb, les grappes commencent à s'infléchir vers le bas" est atteint.

**Pinots noirs** : stade 27, nouaison.

**Pinots meuniers** : stade 25

"fin floraison, 80% de capuchons tombés" à 27 nouaison.



Stade moyen : nouaison en cours

### Mildiou

Globalement et jusqu'à présent la situation demeure encore particulièrement saine à l'échelle du vignoble. Pour autant, depuis ce début semaine, quelques sorties encore très ponctuelles de jeunes taches (ou petits foyers récents) sont observées en différents secteurs et parcelles sensibles : Trélou, Cerseuil, ... Les nombreuses possibilités de contaminations enregistrées notamment depuis mi-mai en conditions très favorables (voir précédents bulletins) risquent de favoriser l'expression de la maladie en cas de défaut de protection. L'observation de témoins non traités (différents réseaux d'observation), confirme actuellement l'apparition parfois significative de la maladie sur feuilles, par exem-

ple à Brugny (source GDV51) et probablement d'ici quelques jours sur les jeunes grappes. A l'inverse, d'autres témoins non traités comparables n'expriment pas encore de mildiou. Les principales sorties de taches sont attendues au cours de cette semaine. Dans le cas de parcelles correctement protégées (respect des intervalles de traitement et bonne qualité de pulvérisation) la maladie doit demeurer maîtrisée. Dernières contaminations enregistrées par le modèle Milvit :

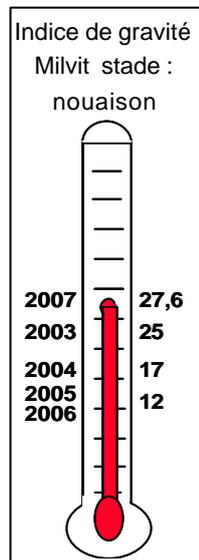
date	(intensité) secteur	sorties de taches
30 mai	faible	généralisée 5 juin
31 mai	faible	généralisée 6 juin

■ **Nos conseils** : surveiller d'ici la fin de cette semaine vos parcelles les plus sensibles ou les plus concernées par de forts cumuls de pluie. Les parcelles se situent encore au stade de grande sensibilité au mildiou y compris sur grappes. La gestion des renouvellements demeure inchangée par rapport à notre précédent message :

- cas général, intervenir à échéance normale des produits, anticiper si besoin d'un jour en cas d'orages annoncés.

- secteurs précédemment concernés par de forts cumuls de pluie, une intervention à échéance raccourcie de quelques jours a été conseillée avant l'arrivée d'autres contaminations pour maintenir une bonne protection préventive. En l'absence de taches observées, reprendre ensuite une cadence normale.

Cas des parcelles grêlées, assurer une bonne protection des jeunes pousses, adapter le renouvellement aux conditions du moment, raccourcir de 2 jours les délais.



### Mildiou

globalement encore très discret, mais ponctuellement en apparition. Maintenir une bonne protection

### Oïdium

symptômes encore peu répandus, époque très sensible maintenir une protection soignée

### Botrytis:

parcelles concernées, fin des interventions stade 'A'

### Annexes

4 feuillets : 'local phytosanitaire'

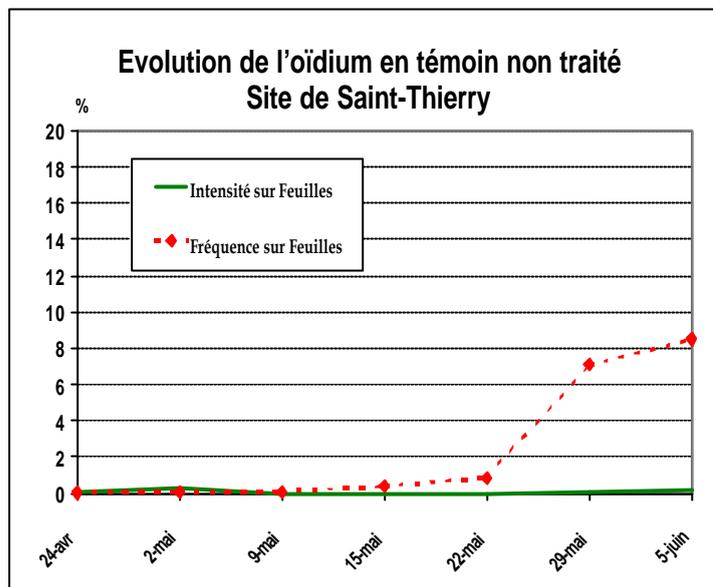
DRAF  
Service Régional de la  
Protection des Végétaux  
Centre de Recherches  
Agronomiques  
2 esplanade Roland  
Garros - BP 234  
51686 Reims Cedex 2  
Tel: 03.26.77.36.40  
Fax: 03.26.77.36.74  
E-mail: srpv.draf-  
champagne-ardenne@  
agriculture.gouv.fr

Imprimé à la station  
D'Avertissements  
Agricoles de  
Champagne Ardenne  
Directeur gérant :  
M. COLLOT  
Publication périodique  
C.P.P.A.P n°0905 B 05574  
ISSN n°0996-9861  
Tarifs : Courrier 80 euros  
Fax 75 euros  
Mail 74 euros  
Diffusion en collaboration  
avec la FREDONCA  
(Art. L252-1 à L252-5 du  
Code Rural)

## Oïdium

La situation demeure globalement très saine au vignoble à ce stade. Dans le cadre des observations hebdomadaires en sites très sensibles et non traités, les symptômes sur feuilles ont peu progressé, les conditions fraîches de la semaine dernière étaient moins propices au développement du champignon.

Quelques symptômes foliaires récents sont signalés en parcelles traitées par voie aérienne, nous rappelons que ce seul mode de traitement est totalement inadapté et déconseillé en Champagne pour lutter efficacement contre l'oïdium.



■ **Nos conseils :** les parcelles se situent encore en période de grande sensibilité, maintenir un niveau de protection soigné, respecter les délais suivant produits (voir Mémop\*13 à 17) et assurer une bonne qualité de pulvérisation.

## Brenner

Quelques nouvelles sorties de taches de brenner sont signalées notamment à Noé les Mallets, à Loches sur Ource ainsi qu'à Meurville et Fontette ; ou encore, dans un témoin non traité à Spoy (GDV10). Ces taches proviennent des projections au cours de la première décade de mai voire mi-mai. Rappel : quelques taches de rougeot parasite situées surtout au niveau des étages foliaires inférieurs, restent sans conséquence sur la récolte à venir. Les précipitations de la semaine dernière ont pu encore générer de nouvelles contaminations.

■ **Nos conseils :** maintenir la protection anti-brenner pour les secteurs aubois concernés avec une spécialité également homologuée pour cet usage lors du renouvellement anti-mildiou ou anti-oïdium.

## Botrytis

Rappel : pour les parcelles concernées par l'intervention au stade 'A' fin floraison, en situations tardives, ce stade est atteint actuellement.

■ **Nos conseils :** les dernières interventions au stade fin floraison '80 % de capuchons floraux tombés' sont en cours en ce début et milieu de semaine.

## Tordeuses

La période actuelle, correspond à l'inter-vol qui se situe entre la fin des captures de la première génération et prochainement de deuxième génération tant pour la cochylis que l'eudémis. La plupart des glomérules observés en ce début de semaine sont vides, les chenilles les quittent progressivement pour se chrysalider. Le réseau de piégeage est en place pour surveiller le prochain vol.

■ **Nos conseils :** (rappel) aucune intervention actuellement. Attendre nos prochaines informations avec le suivi du 2ème vol.

---

**En annexes suivantes (4 feuillets) :**

**des informations réglementaires sur le local de stockage des produits phytosanitaires**

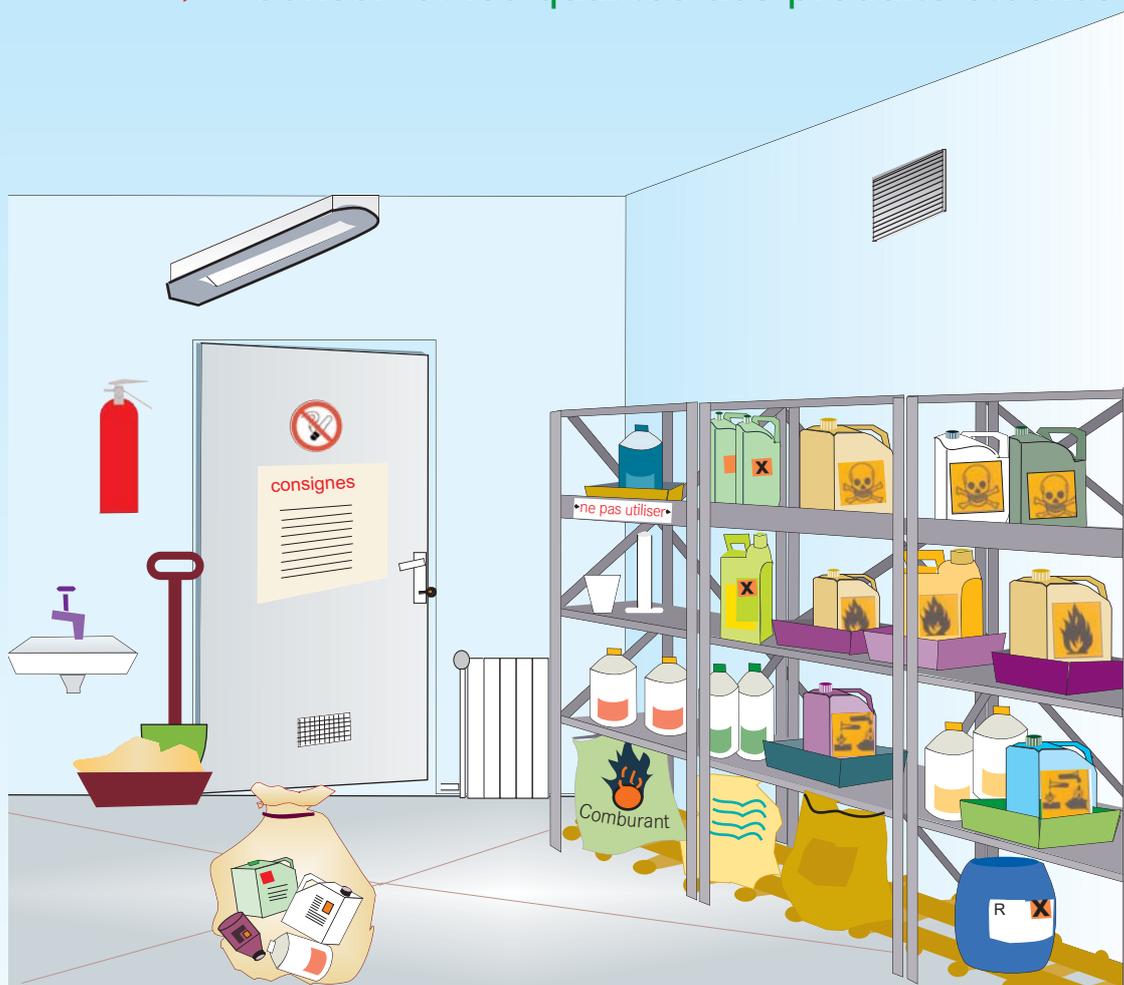


# Phytos / Désinfectants

## Stockez vos produits en bon professionnel !

### LOCAL OU ARMOIRE DE STOCKAGE (\*) EXIGENCES DE BASE :

- ▶ Assurer la sécurité des personnes
- ▶ Assurer la sécurité des milieux naturels
- ▶ Conserver les qualités des produits stockés



(\*) Ce document traite du stockage des produits phytopharmaceutiques au sens de l'article L 253-1 du code rural (fongicides, herbicides, insecticides, nématicides, adjuvants...) et des biocides (désinfectants), autorisés par le ministère de l'agriculture et de la pêche.

# Stockage "phytos/désinfectants"

## Les principaux risques à maîtriser



### Pour l'homme

**Intoxication** par inhalation, par contact avec la peau et /ou les yeux, par ingestion accidentelle : intoxication générale (vertiges, maux de tête, nausées, toux, parfois coma, décès), allergies (peau ou respiratoire), ou manifestations cutanées (irritations, brûlure chimique) :

- ▶ Par **ingestion accidentelle** d'aliments ou d'eau contaminée ⇒ interdiction de stockage de produits alimentaires pour l'homme ou l'animal, stockage des ustensiles "phytos" dans le local fermé à clé, produits dans leur emballage d'origine, consignes d'hygiène ...
- ▶ En cas de **chute des récipients** (local encombré, mal éclairé, sol non plan, glissant, rupture ou basculement des étagères...) ⇒ étagères, sols, éclairage, largeur suffisante des portes et accès...
- ▶ En cas de **fuite des emballages** (fragilisation due à la chaleur, au froid, à l'humidité, aux UV, aux rongeurs, au vieillissement de l'emballage...) ⇒ contrôle des températures, minimisation des quantités stockées...
- ▶ Par la **dégradation des produits** (prise en masse des poudres - humidité -, vaporisation ou cristallisation de certains liquides - chaleur, gel) ⇒ contrôle des températures, minimisation des quantités stockées...
- ▶ En cas de réaction chimique générée par le **mélange accidentel** entre certains produits dangereux (fuites d'emballage, ou renversements accidentels...) : acide/base (dégagement de gaz toxique, projection de liquide chaud et corrosif) ⇒ séparation des produits incompatibles, bacs de rétention séparés pour ces produits, minimisation des quantités stockées...

*En cas d'urgence, appeler le 15 ou le centre anti-poison puis signalez vos symptômes au réseau Phyt'attitude, n° vert 0 800 887 887 (appel gratuit depuis un poste fixe).*

**Risques traumatiques** : contusions, plaies (chute des récipients) ou problèmes de dos (manutention de palettes de produits ou de gros contenants...) :

- ▶ Étagères, sols, éclairage, limitation des manutentions manuelles, portes et accès (largeur suffisante) ...

**Incendie-explosion** : produits en poudre dispersés dans l'atmosphère, ou vapeurs de liquides inflammables (répandus sur le sol ou sur une étagère) en contact avec un point chaud, une flamme, une étincelle (installation électrique défectueuse ...). Proximité de produits inflammables et combustibles : aggravation d'un incendie :

- ▶ Local ventilé, limitation des produits inflammables ou en poudre, séparation des produits incompatibles, bacs de rétention séparés pour ces produits, interdiction de fumer, installation électrique conforme...

**Intrusion de personnes non autorisées** dans le local : actes de malveillance ou intoxication accidentelle... :

- ▶ Fermeture à clé du local, limitation de l'accès du local aux personnes autorisées...



### Pour l'environnement

**Risques de dispersions accidentelles dans les milieux naturels (eau, sol, air) :**

- ▶ Fuites des emballages, renversement de produits ⇒ sol étanche et en cuvette, étagères stables
- ▶ En cas d'incendie ou d'explosion : air contaminé par les fumées de combustion, eaux et sols contaminés par les eaux ou les produits d'extinction ⇒ limitation des produits inflammables ou en poudre, local ventilé, séparation des produits incompatibles, installation électrique conforme, interdiction de fumer...

## Réglementations applicables

- ▶ Sécurité des personnes : code du travail, code rural, code de la santé publique (ainsi que leurs décrets d'application).
- ▶ Sécurité des milieux naturels : code de l'environnement (ainsi que ses décrets d'application).

Le **code de la santé publique**, le **code rural** et le **code de l'environnement** s'appliquent à tout détenteur de produits phytopharmaceutiques

Le **code du travail** est applicable à tous les établissements, y compris aux ateliers des établissements d'enseignement technique ou professionnel (L. 231-1 du code du travail), dès lors qu'une ou plusieurs personnes travaillent sous l'autorité du chef d'entreprise (salariés, apprentis, stagiaires, membres de la famille...).

Les dispositions du titre III du livre II du code du travail en matière de santé et de sécurité sont applicables à la fonction publique d'Etat au titre du décret n°82-453 du 28 mai 1982 et à la fonction publique territoriale au titre du décret n°85-603 du 10 juin 1985.

### Précisions

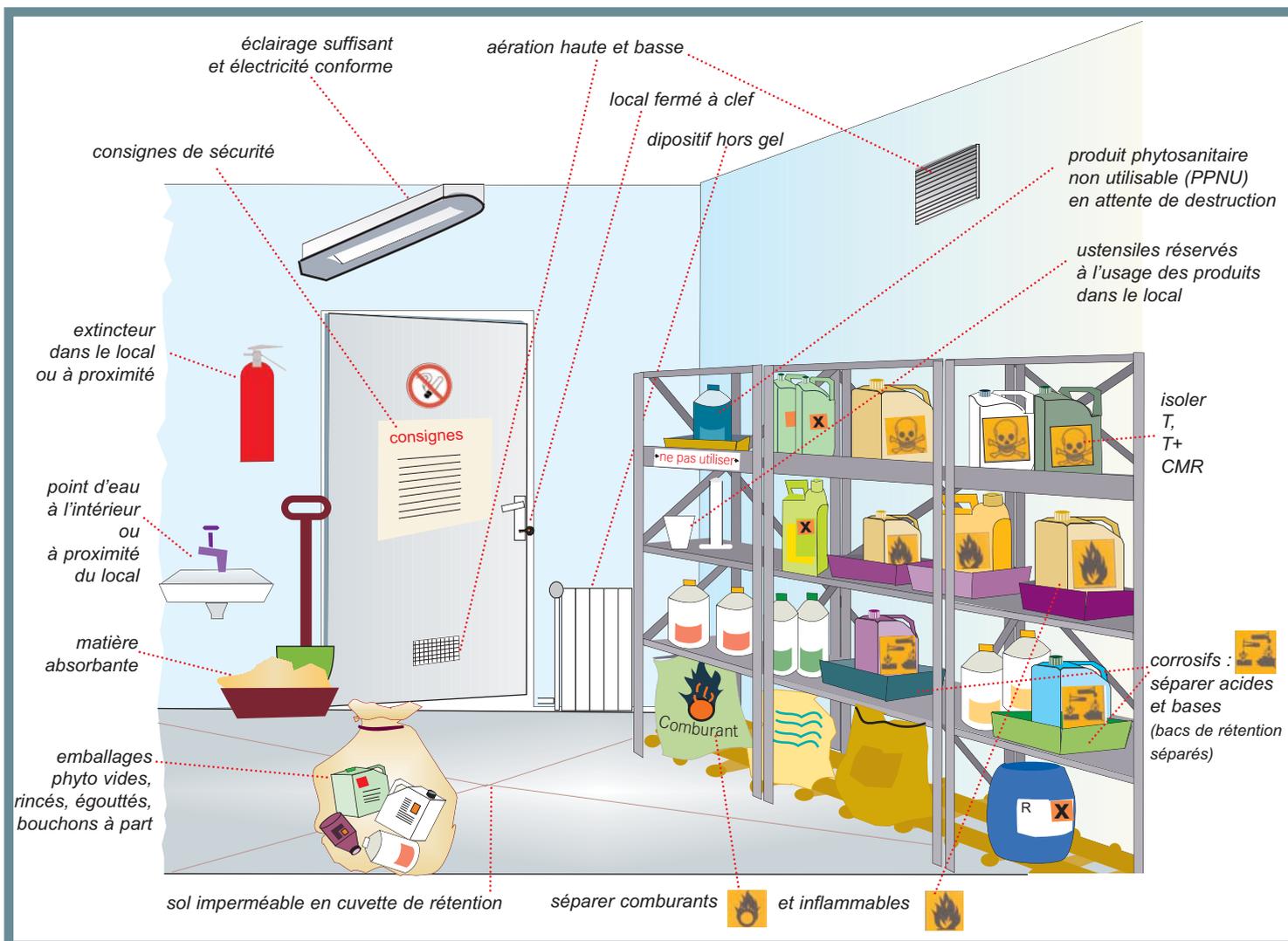
Le présent document indique les principales dispositions applicables aux locaux de stockage des produits phytopharmaceutiques et des désinfectants. Il ne peut pas être considéré comme exhaustif. Il ne tient pas compte de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE).

⇒ Les articles font référence au code du travail, au code de la santé publique, ou au code de l'environnement.

⇒ D 14-11-1988 : décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 modifié relatif à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques.

⇒ D 27-5-1987 : décret n°87-361 du 27 mai 1987 relatif à la protection des salariés agricoles exposés aux produits antiparasitaires à usage agricole

⇒ A 28-7-2003 : arrêté du 28 juillet 2003, relatif aux conditions d'installation des matériels électriques dans les emplacements où des atmosphères explosives peuvent se présenter.



# Local ou armoire de stockage sécurisés

POINTS-CLÉS	RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES	COMMENT FAIRE EN PRATIQUE...
Local ou armoire réservés au seul stockage des produits phytopharmaceutiques et aux désinfectants	Art. 4 décret 87-361	Stockage dans un local, un conteneur. Armoire possible, placée dans un lieu ventilé ne comportant pas de poste de travail permanent
Local ou armoire aérés ou ventilés	Art. 4 décret 87-361	Aération permanente haute et basse, naturelle ou mécanique
Eclairage suffisant	R. 232-7-2 du code du travail	Eclairage général permettant la lecture des étiquettes
<b>INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES</b>		
Réception et vérification après modification des installations : organisme agréé. Vérifications périodiques : personne qualifiée.	Art. 53 du décret du 14-11-1988 modifié.	Respect de la réglementation
Stockage poudres et/ou liquides inflammables : appareils électriques de catégorie 3D et 3G	R. 232-12-28 du code du travail et arrêté 28-07-2003	
<b>ÉLÉMENTS DE CONSTRUCTION</b>		
Sols, murs	(R. 235-4 c).	Structure résistant 1/2 heure au feu, permettant l'évacuation rapide des occupants
Sol	L. 216-6 du code de l'environnement R. 231-54-3, 7° du CT	Sol imperméable, en cuvette de rétention
Portes et accès (90 cm minimum)	R. 235-3-10 et R. 235-4-3 du code du travail	Tenir compte des types de contenant (palettes, fûts) et des moyens de manutention de l'exploitation
Local ou armoire fermés à clé, obligatoire pour les produits T, T+, cancérogènes, mutagènes, ou toxiques pour la reproduction	R. 5132-66 du code de la santé publique	La fermeture à clé est toujours recommandée
Toute porte verrouillée doit être manœuvrable de l'intérieur dans les mêmes conditions et sans clé	R. 232-12-4 du code du travail	Préférer un sens d'ouverture de porte vers l'extérieur
Contrôle des températures	R. 231-54-3, 7° du code du travail Art. 43 D. 14-11-88	Isolation thermique du local Dispositif hors-gel (interdiction des flammes nues et appareils radiants)
Etagères	R. 231-54-3 7° du code du travail	Matériau imperméable, non absorbant, non oxydable, de nettoyage facile Stabilité (résistance au poids et au basculement) Hauteur maximum conseillée du dernier rayonnage : 1,60 m Profondeur maximum conseillée des étagères : 0,60 m Armoire de stockage : étagères formant rétention
<b>RANGEMENT DES PRODUITS</b>		
Réduction des quantités stockées	R. 231-54-3, 6° du code du travail	Gestion optimisée des stocks, collectes des emballages vides et des produits phytopharmaceutiques non utilisables
Produits dans leur emballage d'origine	Art. 3, D. 27-5-1987	Reconditionnement interdit. Emballages bien fermés
Stockage des ustensiles réservés à l'usage des produits	Art. 5, D. 27-5-1987	Les ustensiles doivent être réservés uniquement à la préparation des bouillies
Séparation des produits incompatibles	R. 231-54-7 du code du travail	Séparer les comburants des produits inflammables : étagères différentes formant rétention et à distance l'une de l'autre Séparer les acides des bases : chaque contenant étiqueté «corrosif» placé dans une cuvette de rétention individuelle
Séparation des T, T+, cancérogènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction, des autres produits	R. 5132-66 du code de la santé publique	Etagère distincte, formant rétention, regroupant les produits T, T+, cancérogènes, mutagènes, ou toxiques pour la reproduction
Interdiction de stockage avec des produits destinés à l'alimentation humaine et animale	R. 5132-66 code de la santé publique	Respect de la réglementation
Interdiction de stockage des équipements de protection individuelle	Art. 8, D. 27-5-1987	Respect de la réglementation
Limitation de la manutention manuelle	R. 231-67 du code du travail	Produits les plus lourds près du sol (fûts, touries, bidons lourds, sacs...)
<b>SIGNALISATION INFORMATION</b>		
Panneaux de signalisation "produits toxiques"	R. 232-1-13 code du travail	Respect de la réglementation
Panneaux de signalisation "interdiction de fumer"	R. 232-12-14 code du travail	Respect de la réglementation
Limiter l'accès du local ou de l'armoire aux personnes indispensables	R. 231-54-3, 3° du code du travail	Réalisable notamment par fermeture à clé du local ou de l'armoire et clé détenue par le responsable
Interdiction de boire, de manger et de fumer	Art. 10 D. 27-5-1987	Respect de la réglementation
<b>MOYENS DE SECOURS</b>		
Lutte contre l'incendie	R. 232-12-17 du code du travail	Extincteur en bon état de fonctionnement et matière absorbante appropriés aux produits stockés. En cas d'incendie : éloigner les personnes, composer le 18 et bien mentionner qu'il s'agit d'un stockage de produits chimiques.
Premiers secours : · consignes en cas d'intoxication · eau à proximité (pour laver les souillures accidentelles)	Art. 9,10 D 27-5-87 R. 231-37 du code du travail	Affichage des consignes : composer le 15, préciser le nom du produit incriminé, présenter l'étiquette ou la fiche de données de sécurité du produit au médecin...