

Les produits stockés dans un conteneur

Philippe Flamant a réalisé son local phytosanitaire à partir d'un caisson frigorifique.

Convertir un conteneur frigorifique en local phytosanitaire, c'est ce qu'a fait Philippe Flamant, exploitant à Bruyères-sur-Fère, dans l'Aisne. « Lors de ma réflexion dans la construction de mon stockage phytosanitaire, j'hésitais entre la construction d'un local "en dur" et l'achat d'un conteneur frigorifique, explique Philippe. La deuxième solution l'a vite emporté, au regard de son coût et de sa modularité. » « A l'origine, je souhaitais faire l'acquisition d'un modèle de 12 m que je voulais séparer en deux. Un côté aurait servi pour le stockage des intrants, l'autre aurait permis de mettre hors gel les arrivées d'eau et les pompes du bâtiment d'élevage. Finalement, j'ai opté pour deux modèles de 6 m », retrace l'agriculteur.



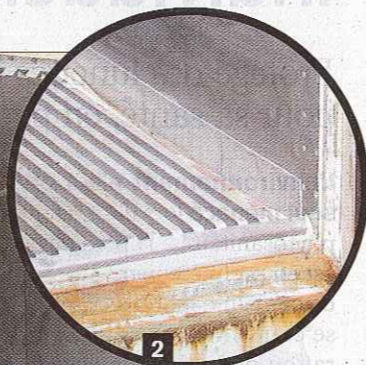
1

PRESQUE AUX NORMES... SANS MODIFICATIONS

Le conteneur frigorifique offre, de par sa conception, l'avantage d'être presque aux normes. « Il préserve de la chaleur l'été et du gel l'hiver. Et ceci sans chauffage d'appoint. A l'intérieur, les murs ne sont ni adhérents, ni absorbants. Le sol est couvert d'un caillebotis. En

rajoutant une languette à la base des portes, cela permet d'avoir une rétention des éventuelles fuites de produits », confie Philippe. Pour ranger convenablement ses produits par catégorie, il a fait l'acquisition de rayonnages d'occasion provenant d'un supermarché. Le deuxième conteneur n'est, pour le moment, pas encore en servi-

ce. Il servira à la mise hors gel du circuit d'eau de la stabulation et accueillera une réserve d'eau qui collectera les eaux pluviales du bâtiment. « Enfin, j'envisage de couvrir l'espace qu'il y aura entre les deux conteneurs (environ 6 m). Je pourrai ainsi avoir un endroit sain pour l'égouttage des bidons et le stockage des emballages vides. »



2

1. RAYONNAGE

Les rayonnages ont été achetés d'occasion à un supermarché.

2. RÉTENTION

La pose d'une languette permet la rétention des éventuelles fuites.

Des solutions clés en main à partir de 450 euros

Constructeurs et fournisseurs proposent de nombreuses solutions commerciales

pour se mettre en conformité rapidement. Afin d'éviter de faire exploser la facture, il convient de bien lister ses besoins (nombre de bidons à stocker chaque année, utilisation de poudres ou de gels). Bien souvent, les locaux sont surdimensionnés par rapport à la capacité nécessaire pour respecter la réglementation.

● **L'armoire phytosanitaire est la solution la plus économique.** Le modèle d'entrée de gamme coûte entre 450 et 500 euros selon les



options. Il se compose de quatre étagères, dont le bord haut fait office de bas de rétention. Le plancher de l'armoire est garni d'un caillebotis et peut faire office de zone de stockage provisoire pour les bidons vides.

● Les étagères constituent la solution intermédiaire.

Pour un prix variant de 400 à 800 euros selon leur longueur, elles s'installent dans n'importe quel local fermé qui sera dédié à l'entreposage des produits phytosanitaires. La seule particularité de ces étagères est leur bord relevé sur tous les côtés, qui fait office de bac de rétention. Cette solution est la plus prisée dans les structures intermédiaires, qui stockent de nombreux bidons mais ne souhaitent pas investir dans un local phyto complet.

● **Le local phytosanitaire est la solution la plus haut**

Seconde vie pour une remorque

Jean-Claude Legros a reconditionné une remorque isotherme en local phyto et porte-char.

Le stockage des produits phytosanitaires est aujourd'hui un élément essentiel d'une exploitation. Cependant, il n'est pas toujours aisé de pouvoir se construire un local dédié. Des alternatives existent bien, mais elles sont souvent onéreuses. C'est pourquoi Jean-Claude Legros, exploitant à Fresnes-en-Tardenois (Aisne), a décidé de faire son local phyto-phytosanitaire à partir d'une remorque de camion. Et plus précisément à partir de la caisse.



2

UN PORTE-CHAR À PARTIR DU CHÂSSIS

« Je me suis donc rendu chez le garagiste poids lourds local pour voir ce qu'il pouvait me proposer, explique Jean-Claude. Celui-ci avait un modèle isotherme qui s'attelait derrière un camion-remorque. Cela correspondait parfaitement à ce que je recherchais. » L'agriculteur fait l'acquisition de

l'occasion pour 3 548 euros. « Une fois dans la cour de la ferme, j'ai démonté la caisse isotherme pour en faire mon local. L'avantage de l'isotherme est qu'il préserve les produits de la chaleur. L'inconvénient, c'est que, par rapport au frigorifique, je suis tout de même obligé de mettre un radiateur d'appoint pour que le local soit hors

gel l'hiver. » A la base des portes, une barrette est installée pour faire rétention en cas de fuite.

Restait à trouver une deuxième vie au châssis de la remorque. « C'est la possibilité de pouvoir réutiliser ce dernier qui m'a fait opter pour cette solution, précise l'exploitant. Une fois la caisse retirée, il me restait un ensemble flèche, longeron, trains roulants que j'ai converti en porte-char pour charger ma pelle hydraulique et pour transporter ma paille. Je n'ai eu qu'à rajouter les rampes à repliage hydraulique, le plancher et à modifier le freinage pneumatique en hydraulique. »

1. ISOTHERME

La caisse de remorque qui sert de local phytosanitaire est isotherme.

2. RECONVERSION

Le châssis de remorque a été converti en porte-char.



de gamme. Il faut compter au moins 2 500 euros, pour un équipement bien souvent livré en kit. Conçu sur la base d'un caisson industriel ou d'un Algeco de



chantier, le local est doté d'un plancher en caillebotis sur toute sa surface et possède une capacité de rétention importante. Attention, même s'il est tentant d'y stocker

tous les produits de l'exploitation (médicaments vétérinaires, lubrifiants...), il doit être exclusivement réservé aux phytos.

● **Des astuces très économiques :** certains éleveurs, dans des petites et moyennes structures, sont devenus les spécialistes de la récupération pour stocker leurs phytos en toute légalité. Ainsi, un congélateur à ouvrir par le haut peut parfaitement faire l'affaire pour stocker quelques bidons puisqu'il offre une rétention suffisante. Il faudra juste lui ajouter un cadenas pour garantir son inviolabilité. Dans le même ordre d'idées, des étagères métalliques retournées peuvent remplacer les solutions commerciales.