



FEDERATION VITICOLE  
ANJOU SAUMUR  
VIN ROYAL EN LOIRE

Organisme de Défense et de Gestion 73 rue Plantagenêt –BP 62444 –49024 ANGERS CEDEX 02 –02 41 88 60 57  
–Fax 02 41 20 97 63

# LES OBLIGATIONS ENVIRONNEMENTALES

Edition 2018

Par Marie Flassayer, stagiaire à la Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur, sous la direction de Gaëlle Lihard, responsable du service juridique de la Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur

## Régime des installations classées

Afin de gérer les risques liés à une activité agricole, des mesures ont été mises en place dont un contrôle des installations étant de nature à créer des nuisances. Ce contrôle s'effectue en amont de l'ouverture de ces activités mais aussi durant et enfin jusqu'à leur fermeture.

Pour savoir si votre activité est soumise au régime des installations classées, il faut se référer à une nomenclature établie par le Conseil d'Etat. En fonction de l'activité, différents régimes sont applicables.

Le préfet de département est responsable du régime des installations classées, c'est donc lui qui prend les décisions. Les dossiers et le suivi sont réalisés par les Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations.

**Concernant la préparation, conditionnement de vins, il faut se référer à la capacité de production :**

- **>20 000 hl/an : enregistrement**
- **>500 hl/an mais <= 20 000 : déclaration**
  
- Régime de l'enregistrement pour une production > 20 000 hl/an

Dans la demande il faudra fournir :

- Identité de l'exploitant :
  - o si personne physique : nom, prénoms et domicile
  - o si personne morale : dénomination ou raison sociale, forme juridique, adresse du siège social et qualité du signataire
- Emplacement de l'installation
- Description de l'installation, nature et volume des activités, plans
- Capacités techniques et financières de l'exploitant
- Si installation sur un nouveau site, préciser le type d'usage futur du site après l'arrêt définitif de l'installation
- Document justifiant du respect des prescriptions associées à chaque installation soumise à enregistrement, précisant les choix techniques pour y répondre
- Justification de la compatibilité du projet avec les dispositions d'urbanisme

Le formulaire à remplir est le Cerfa n°15679\*01.

Le dossier est instruit par l'inspection des installations classées, s'il est complet il est ensuite soumis à l'avis des communes concernées. Il fera l'objet d'une consultation publique par mise en disposition en mairie et sur internet. Une synthèse sera faite si des observations sont constatées. Le préfet a ensuite cinq mois suivant la réception du dossier pour prendre

sa décision. L'enregistrement sera formalisé par un arrêté. Le préfet peut l'enregistrer tel quel ou rajouter des prescriptions.

- Régime de la déclaration pour une production > 500hl/an mais <= 20 000 hl/an

La déclaration des installations classées se fait en préfecture. Cette déclaration réunie :

- Identification de l'exploitant :
  - o Si personne physique : nom, prénoms et domicile
  - o Si personne morale : dénomination ou raison sociale, forme juridique, adresse de son siège social et qualité du déclarant
- Identification de son activité : emplacement, nature, et volume des activités
- Un plan de situation du cadastre dans un rayon de 100 mètres autour de l'installation
- Un plan d'ensemble à l'échelle de 1/200 au minimum
- Le mode et les conditions d'utilisation, d'épuration et d'évacuation des eaux résiduaires, gestion des déchets, les dispositions prévues en cas de sinistre.

Le préfet vérifiera que le dossier est bien complet puis remettra un récépissé.

En cas de déplacement de l'activité, de modification substantielle du projet ou de changement substantiel dans les circonstances, l'exploitant devra renouveler sa demande d'enregistrement.

En cas d'arrêt de l'activité, l'exploitant doit prévenir le préfet de la fermeture définitive du site trois mois avant la date de fermeture.

- Exploitation produisant < 500 hl/ an

Ces exploitations ne sont pas soumises à une déclaration. Elles restent néanmoins soumises au Règlement Sanitaire Départemental et au Code de l'environnement et doivent à ce titre, apporter la garantie qu'elles ne polluent pas.

## Utilisation de produits phytosanitaires

### 1. Stockage

Les produits doivent être conservés dans leur emballage d'origine. Ils doivent être placés dans un local réservé à cet usage, ventilé et fermé à clé.

Si l'étiquetage prévoit que les travailleurs doivent porter des équipements de protection adaptés, l'employeur doit les mettre à disposition. Dans tous les cas, les produits doivent être manipulés avec un équipement de sécurité, au moins combinaison ou tablier, masque et gants.

Il veille également à leur entretien et leur remplacement. Ces équipements seront placés dans une armoire destinée à ce seul usage, en dehors du local phytosanitaire.

## **2. Utilisation**

### **Qui ?**

Toutes personnes qui utilisent les produits phytopharmaceutiques dans le cadre de leur activité professionnelle doivent **détenir un certificat (le certiphyto)** garantissant l'acquisition des connaissances exigées en adéquation avec les fonctions déclarées. Ces certificats sont renouvelés périodiquement.

Dans la situation où vous appliquez des produits phytosanitaires pour un tiers dans le cadre d'une prestation de service, vous avez besoin d'une certification pour l'entreprise, sauf dans le cadre de l'entraide ou si la surface de l'exploitation où est réalisée l'application est inférieure à 2/5 de la Surface Minimale d'Assujettissement.

Le matériel destiné à l'application des produits phytosanitaires est soumis à un contrôle obligatoire tous les 5 ans, y compris les rampes à désherber quel que soit le nombre de buses, financé par le propriétaire.

### **Registre ?**

L'utilisation de produits phytopharmaceutiques donne lieu à la tenue d'un registre. Il faudra y consigner le nom du produit phytopharmaceutique, le moment de l'utilisation, la dose utilisée, la zone et la culture où le produit a été utilisé.

### **Où ?**

Interdiction à moins de 20 mètres des bâtiments d'accueil ou d'hébergement des personnes vulnérables et en absence de dispositifs de protection tels que d'appareils de traitement équipés de buses anti-dérives ou de dispositifs de confinement, des dates ou horaires de traitement évitant la présence de personnes vulnérables lors du traitement, des haies jointives ou des clôtures étanches aux produits phytopharmaceutiques.

Cela concerne :

- Les cours de récréation et espaces habituellement fréquentés par les élèves dans l'enceinte des établissements scolaires,
- Les espaces habituellement fréquentés par les enfants dans les établissements de garderie collective et les centres de loisirs ainsi que dans les aires de jeux des parcs, jardins et espaces verts ouverts au public,
- Les centres hospitaliers et hôpitaux,
- Etablissements de santé privés,
- Maisons de santé,
- Maisons de réadaptations fonctionnelles,

- Etablissements qui accueillent ou hébergent des personnes âgées,
- Etablissements qui accueillent des personnes adultes handicapées ou des personnes atteintes de pathologie grave

Interdiction pour certains produits dans les parcs, les jardins, les espaces verts et les terrains de sport et de loisirs ouverts au public, pour d'autres possible que si ces espaces peuvent être fermés au public pour une durée totale de minimum 12 heures après la fin du traitement.

### **Comment ? (Arrêté du 4 mai 2017)**

Durant l'utilisation des produits phytosanitaires, des moyens doivent être mis en œuvre pour éviter leur entraînement hors de la parcelle ou zone traitée.

- Interdiction d'utiliser les produits en pulvérisation ou poudrage si le vent a un degré d'intensité supérieur à 3 sur l'échelle de Beaufort.
- Interdiction d'utilisation des produits 3 jours précédant la récolte. Délai rapporté jusqu'à 1 jour avant la récolte pour certains produits, type botector amicarbe.
- Il faut respecter un délai de rentrée qui est propre à chaque produit.
- Interdiction d'application directe de produit sur les éléments du réseau hydrographique (ex : caniveaux, bouches d'égouts...), ainsi que sur les fossés, collecteurs et bassin de rétention d'eaux pluviales. L'application ou le déversement des produits est interdit à moins d'un mètre des autres points d'eau (sources...), puits et forages.

Pour les produits qui sont destinés à être mélangés à de l'eau dans une cuve avant leur utilisation :

- Il faudra mettre un moyen de protection du réseau ne permettant pas le retour de l'eau de remplissage de cette cuve vers le circuit d'alimentation en eau,
- Et après l'usage, les emballages des produits liquides devront être rincés avec de l'eau claire. Le liquide résultant de ce rinçage doit être vidé dans la cuve.

Il est possible d'épandre les fonds de cuve mais que si :

- le fond de cuve est dilué par rinçage en ajoutant dans la cuve du pulvérisateur un volume d'eau au moins égal à 5 fois le volume de ce fond de cuve (donc par exemple, s'il reste 2L de fond de cuve, il faudra diluer en ajoutant au moins 10L d'eau)
- l'épandage de ce fond de cuve dilué est réalisé, jusqu'au désamorçage du pulvérisateur, sur la parcelle ou la zone venant de faire l'objet de l'application du produit en s'assurant que la dose totale appliquée au terme des passages successifs ne dépasse pas la dose maximale autorisée pour l'usage considéré.

La vidange des fonds de cuve est autorisée, dans la parcelle ou la zone venant de recevoir l'application du produit, si :

- la concentration en substance(s) active(s) dans le fond de cuve a été divisée par au moins 100 par rapport à celle de la première bouillie phytopharmaceutique utilisée ;
- au moins un rinçage et un épandage ont été effectués ;
- la vidange du fond de cuve ainsi dilué est effectuée à plus de 50 mètres des points d'eau et de 100 mètres des lieux de baignades et des points de prélèvement d'eau destinée à la consommation humaine ou animale. Des précautions doivent être prises afin d'éviter les risques d'entraînement par ruissellement ou en profondeur. Il est d'ailleurs interdit de faire la vidange lorsque le sol est gelé ou enneigé et sur les terrains en forte pente. Il est possible de vidanger sur une même surface qu'une fois par an.

La réutilisation du fond de cuve résultant d'une première application de produit(s) est autorisée pour l'application d'autre(s) produit(s) sous réserve du respect des deux conditions suivantes :

- La concentration en substance(s) active(s) dans le fond de cuve a été divisée par au moins 100 par rapport à celle de la bouillie phytopharmaceutique utilisée lors de la première application ;
- Au moins un rinçage et un épandage ont été effectués dans les mêmes conditions que pour l'épandage de la cuve énoncées précédemment.

Le rinçage externe du matériel de pulvérisation est autorisé sous réserve du respect des deux conditions suivantes :

- au moins un rinçage interne de la cuve du pulvérisateur et un épandage ont été effectués dans les conditions énoncées précédemment ;
- le rinçage externe est effectué à plus de 50 mètres des points d'eau et de 100 mètres des lieux de baignade ou de prélèvement d'eau destinés à la consommation humaine ou animale.

Dans le cas où les pulvérisateurs sont lavés au siège de l'exploitation, les effluents doivent être retraités dans un dispositif de traitement agréés. Ils ne doivent pas être mélangés avec les effluents de cave afin d'être épandus aux champs.

Des zones appelées Zones Non Traitées (ZNT) sont définies afin de limiter le transfert de produits vers les points d'eau. Elles sont spécifiées dans les décisions d'autorisation de mise sur le marché des produits en fonction de leurs usages. Lors des pulvérisations ou poudrage, ces zones doivent être respectées. Si aucune zone n'est spécifiée sur l'étiquetage, une largeur minimale de 5 mètres devra être respectée. Certaines zones larges de 20 et 50 mètres peuvent être réduite à 5 mètre sous réserve de 3 conditions :

- Il existe un dispositif végétalisé permanent d'au moins 5 mètres de large en bordure des points d'eau,
- Mise en œuvre de moyens permettant de diminuer le risque pour les milieux aquatiques et figurant sur une liste publiée par le Ministère de l'agriculture,
- Enregistrement de toutes les applications de produits qui ont été effectuées sur la parcelle depuis la préparation de son implantation au cours de la dernière campagne.

L'épandage aérien de produits phytosanitaires est interdit.

Vous pouvez trouver plus de renseignements sur la gestion de vos effluents phytosanitaires sur le document édité par la chambre d'agriculture des pays de la loire :

[http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/National/FAL\\_commun/publications/Pays de la Loire/2016\\_effluents\\_phytosanitaires\\_bien\\_les\\_gerer\\_Ecophyto.PDF](http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Pays_de_la_Loire/2016_effluents_phytosanitaires_bien_les_gerer_Ecophyto.PDF)

---

## **Valorisation des sous produits de la vinification**

### **Obligation de valorisation**

Le surpressage des raisins est interdit et les détenteurs de marcs de raisins et lies de vin ont l'obligation de les éliminer. Pour cela plusieurs possibilités sont envisageables :

- la livraison des marcs de raisins et des lies de vins à des distillateurs ou encore des exploitants de centres de méthanisation ou de centres de compostages (liste des opérateurs certifiés par FranceAgrimer) ;
- Sur votre propre exploitation, en procédant à la méthanisation ou au compostage des marcs de raisins ou sur votre exploitation ou celle d'un tiers en procédant à l'épandage des marcs de raisin.

Les marcs et lies doivent respecter deux seuils :

- Une quantité totale d'alcool contenue exprimée en % du volume d'alcool contenu dans le vin produit
- Le degré minimum des marcs et des lies

### **Tenue de registre**

Il est obligatoire de noter au registre d'entrées et de sorties :

- les quantités de marcs et de lies
- Leur date de sortie,
- La voie de valorisation choisie
- Le titre alcoométrique volumique total des lots

NB : La valorisation des marcs de raisins sur l'exploitation du producteur est considérée comme une sortie au titre des registres vitivinicoles.