

**Même si le froid ne s'installe que très progressivement, ce qui est favorable, et qu'il n'y a plus de neige prévue dans les jours à venir, le risque parasitisme devient négligeable. Coté désherbage, hormis quelques interventions spécifiques encore en cours sur colza, les applications ont désormais été faites. Les chantiers de pulvérisation vont donc entrer en pause hivernale. Il est temps de penser à la mise hors gel et à faire le point coté local phyto.**

### MISE HORS GEL :

#### Le Pulvérisateur

Avant de le mettre hors gel, c'est le moment de le faire contrôler et de le préparer à passer l'hiver. La Chambre d'Agriculture propose un service en ce sens avec un plus : les commentaires et les conseils d'un spécialiste à la remise du certificat officiel. Profitez d'une journée ensoleillée, vous aurez plaisir à retrouver en février un matériel, propre et fiable, ce qui sera un souci de moins. Penser entre autre à :

- bien nettoyer châssis et rampes pour enlever tout résidu corrosif notamment dans les angles
- faire les retouches de peinture
- graisser les parties mobiles
- passer un mélange fuel+huile sur les rampes
- ranger la console de commande au sec
- pulvériser un antioxydant sur les connexions

Si le garage n'est pas hors gel, utiliser un antigel en suivant les recommandations (notamment la concentration). Mieux vaut récupérer l'antigel sortie hiver pour le réutiliser l'an prochain que d'utiliser du gazoil ou de la solution azotée. Petit à petit cette petite économie générera de gros soucis et des frais quand il faudra commencer à changer des joints et des tuyaux.

Penser également que l'appareil doit être en conformité avec le code du travail. Vérifier entre autre l'éclairage et surtout l'état du protège cardan.

C'est aussi l'occasion de l'équiper les anciens modèles d'une cuve de rinçage, d'une réserve d'eau pour les mains, d'un rince bidon, voire d'un incorporateur qui vous permettront de travailler proprement, confortablement, et réglementairement au printemps prochain.

### Le local phyto

Les produits phytosanitaires sont souvent plus sensibles aux fortes températures qu'au froid mais certaines formulations liquides peuvent parfois geler dès zéro degré.

En général après une remontée progressive en température et éventuellement agitation tout rentre dans l'ordre. Mais il peut arriver que la formulation soit définitivement altérée en cas de dissociation, cristallisation etc... Dans ce cas il y a un risque de perte d'efficacité, de bouchages ou de phytotoxicité.

Par précaution, il est donc conseillé de mettre le local hors gel. Si l'isolation est trop faible, un léger chauffage d'appoint peut maintenir la température du local au-dessus de 3-4°C pour un coût raisonnable à condition qu'il soit calfeutré pour éviter les courants d'air. Il ne faut maintenir que la ventilation nécessaire (le reste de l'année elle doit être maximale).

Pour faire au mieux, le chauffage devrait se faire par fluide chauffant (radiateur relié au chauffage central par exemple), mais le plus simple et acceptable est le radiateur électrique à bain d'huile pour éviter tout point chaud (reste le risque de l'étincelle du thermostat). Les convecteurs sont à éviter car leur résistance peut être très chaude et les radiateurs soufflants sont proscrits car leur résistance est toujours très chaude. Bien sûr, tout chauffage à feu nu est à bannir.

Votre cave n'ayant sans doute pas les caractéristiques d'un local phyto correct, il ne faut pas y entreposer vos produits pendant l'hiver sans parler de l'ergonomie.

## GESTION DES STOCKS

Profitez en pour faire le point sur votre stock réel, avant de passer vos commandes de morte saison. Normalement vous l'avez déjà fait lors des collectes de PPN (produits phytosanitaires non utilisés). Ranger de manière à pouvoir rentrer les nouveaux produits tout en laissant les anciens accessibles pour respecter la règle du 1er entré, 1er sorti. Vous pouvez marquer l'année au marqueur sur les produits en stock afin de bien les identifier au printemps pour les utiliser en premier. Un produit non ouvert se conserve très bien un an ou deux et plus. Ceux qui ont été ouverts sont à utiliser en mélange avec des récents à 10% ou 20% par exemple s'ils ont gardé leur aspect normal, ou s'ils le reprennent après agitation.

Attention aux nombreux produits dont l'utilisation mais aussi la simple détention ont été interdits ces dernières années. S'il en reste en attente d'élimination, ils doivent être clairement rangés à part dans le local, et identifiés comme étant à détruire. Les produits que vous ne devez pas avoir ont soit vu leur autorisation retirés, soit ils n'en n'ont jamais eu (pas de numéro d'AMM français même si un équivalent est autorisé en France), soit vous n'avez sur l'exploitation aucune des cultures sur lesquelles la spécialité est autorisée. En effet autrement dit, tous les produits détenus doivent être autorisés sur au moins une culture présente sur l'exploitation.

### **Conseil collectif rédigé pour le département de l'Oise mardi 28 novembre 2017 (BSV G.C. N°40), par F.Dumoulin, conseiller grandes cultures à la Chambre d'agriculture de l'Oise.**

Message rédigé à partir d'observations ponctuelles sur des parcelles de référence (parcelles fixes ou flottantes du réseau d'épidémiosurveillance du territoire, BSV, groupe DEPHY, plate forme régionale d'expérimentation) et locales, par les conseillers et techniciens de la Chambre d'Agriculture de l'Oise : C. Adam, C. Chatain, J. Dacquain, F. Dumoulin, H. Hémerlyck, B. Schmitt, F. Vigneron, A. Warin, S. Wieruszki, V. Yver. Les messages sont adaptés au contexte global du département de l'Oise, sans pouvoir prendre en compte toutes les spécificités locales ou parcellaires, ni les objectifs de l'agriculteur. Les produits phytosanitaires ne sont cités qu'à titre d'illustration, indépendamment de tout intérêt particulier et commercial. Chaque produit cité pointe un lien vers le site [e-phy](http://e-phy.maap.fr) du MAAPAR, donnant accès à aux données réglementaires (n° d'AMM, matières actives, dosages, usages, DAR, ZNT, nombre d'applications maximales, bonnes pratiques,...).

L'utilisation des produits phytosanitaires et la décision d'intervenir restent sous l'entière responsabilité des exploitants et opérateurs en exploitation agricole.

Lire l'étiquette du produit commercial avant son utilisation.

**La Chambre d'Agriculture de l'Oise est agréée par le Ministère chargé de l'Agriculture sous le n° IF 01762 pour son activité « conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques », dans le cadre de l'accréditation multi-sites portée par l'APCA.**