

OPÉRATIONS DE FUMIGATION



La **fumigation** est l'opération consistant à introduire un gaz ou une substance donnant naissance à un gaz dans l'atmosphère d'une enceinte partiellement ou totalement fermée (ou dans le sol, dans le cas de pesticides fumigeant) en vue d'y détruire des organismes vivants dits « nuisibles ».

Cette formation permet d'obtenir la certification officielle d'opérateur en fumigation conformément à l'article 5 de l'arrêté du 4 août 1986, complété par l'arrêté du 5 juillet 2006 relatif aux dispositions particulières visant le fluorure de sulfuryle, pour ceux qui en manifestent le désir.

Il permet en outre aux ingénieurs, techniciens, prestataires de services, responsables qualité concernés par le problème «insectes» des denrées stockées, des locaux, des bois, des musées etc. de connaître les techniques de fumigation et autres moyens de lutte intégrée (lutte biologique, physique...).

Exemple de programme de formation

Une partie théorique et une partie travaux pratiques.

- Contexte général de la protection des denrées stockées.
- Les principes de base de la fumigation.
- Propriétés physico-chimiques des deux gaz autorisés en France : hydrogène phosphoré (PH₃) et fluorure de sulfuryle.
- Travaux pratiques avec fumigations de céréales, oléagineux, container, enceintes de différents volumes à l'aide des générateurs de phosphine et du fluorure de sulfuryle.
- Mesures des concentrations en gaz pendant les quatre après-midi de TP et utilisation des différents appareils de mesures qui existent sur le marché
- Réglementation sur l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et l'application des gaz.

- Précautions d'emploi et protection respiratoire.
- Toxicologie des gaz.
- Enceintes de fumigation.
- Techniques d'application et contrôles d'efficacité.
- Conseils d'utilisation des fumigeant.
- Insecticides de contact autorisés pour les traitements phyto ou biocides.
- Reconnaissance des ravageurs des denrées stockées : biologie, écologie, détection. Observation des principaux insectes des denrées stockées.
- Protection intégrée des denrées stockées.
- Test de connaissances (QCM de 30 questions).
- Un tiers du temps de formation est consacré à des travaux pratiques.

A la fin du stage, un examen des connaissances acquises est organisé pour les candidats à la certification.

Durée

4 jours