

# PROTECTION DES PLANTES, RÉSIDUS DE PESTICIDES ET SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

- ▶ Parmi les moyens de protection des cultures, **des pesticides, également appelés produits phytopharmaceutiques**, peuvent être appliqués au cours du cycle de production du fruit ou du légume ou lors de la conservation. Ces produits peuvent être d'origine naturelle ou synthétique. Ils sont utilisés contre les prédateurs (insectes, rongeurs, champignons, moisissures) et les concurrents (mauvaises herbes ou adventices) des cultures. **Ils sont tous soumis à une réglementation européenne** (Règlement n° 1107/2009 du 21/10/09 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques)<sup>1</sup> **et nationale** (Décret n° 2012-755 du 9 mai 2012 relatif à la mise en conformité des dispositions nationales avec le droit de l'Union Européenne en ce qui concerne leur mise sur le marché et leur utilisation)<sup>2</sup>.
- ▶ Suite à certains traitements des cultures, il peut subsister dans les denrées des traces infimes de substances actives qualifiées de **résidus de pesticides**, à ne pas assimiler à pesticides. **Les résidus de pesticides incluent la substance active, les métabolites et les produits de transformation physico-chimiques**.
- ▶ Afin de garantir des produits sains, la présence et la concentration de ces substances dans les aliments sont strictement réglementées avec pour chaque résidu une valeur à ne pas dépasser fixée aliment par aliment : la **LMR** (Limite Maximale de Résidus) (Encadré 1).
- ▶ Chaque année, les autorités compétentes nationales et européennes réalisent des milliers de contrôles, du champ au point de vente pour s'assurer que ces valeurs sont bien respectées, et que les produits proposés aux consommateurs sont conformes à cette réglementation (Encadré 2).

*NB : La toxicité, c'est-à-dire la dangerosité pour l'être humain, d'une substance ne dépend pas du fait qu'elle soit de synthèse ou d'origine naturelle ; les substances chimiques naturelles ne sont pas dénuées de toxicité comme notamment certains « fongicides naturels » (sulfate de cuivre dans la bouillie bordelaise par ex. en cas de contact ou d'ingestion par l'individu).*

## Produit phytopharmaceutique ou pesticide :

Un produit phytopharmaceutique est **un produit utilisé pour la prévention, le contrôle ou l'élimination d'organismes jugés nuisibles pour les cultures**, qu'il s'agisse de plantes, d'animaux, de champignons, de moisissures ou de bactéries. Il est constitué d'une (ou de plusieurs) substance(s) active(s) et d'adjuvant(s) de formulation.

Les plantes, comme tout organisme vivant, produisent elles-mêmes des substances à effet « pesticide ». Ces protections naturelles, insuffisantes face à l'attaque de certains parasites, sont complétées dans l'agriculture par **l'utilisation de substances chimiques naturelles ou de synthèse ou d'organismes biologiques**.

### **Il existe essentiellement 3 principales familles de produits phytopharmaceutiques :**

- les insecticides, pour lutter contre les insectes et les arachnides,
- les herbicides, pour détruire les mauvaises herbes,
- les fongicides, pour lutter contre les champignons.



## ENCADRÉ 1 : LES SEUILS DÉFINIS PAR LES AUTORITÉS OFFICIELLES COMPÉTENTES

**Concernant les autorisations de mises sur le marché (AMM) en Europe, il appartient à chaque pays de fixer leur AMM. En France, elles sont délivrées par l'Anses** sur la base des conclusions de l'évaluation scientifique des risques, pour les produits phytopharmaceutiques. Elles sont délivrées tous les 10 ans impliquant une révision des valeurs seuils et aussi tôt que des données récentes le justifient<sup>3</sup>.

**Concernant la maîtrise des teneurs dans les aliments, une Limite Maximale de Résidu (LMR) est définie par le règlement (CE) n° 396/2005<sup>4</sup>.** Il s'agit de la concentration maximale du résidu d'un produit phytopharmaceutique autorisé dans ou sur les denrées alimentaires. Les LMR sont établies de façon à ce que les quantités de résidu qu'un individu est susceptible de retrouver quotidiennement dans son alimentation ne soient en aucun cas dangereuses, à court et à long terme. Il existe une LMR définie pour chaque couple « Denrée (fruit, légume) - Substance active de pesticide » et sont fixées pour des fruits et légumes ni lavés ni épluchés. Ces limites sont établies en fonction des Bonnes Pratiques Agricoles et du respect de l'environnement.

**La Dose Journalière Admissible (DJA) est, quant à elle, un paramètre toxicologique qui concerne l'exposition par voie alimentaire.** Elle est calculée à partir d'une Dose Sans Effet observé (DSE) suite à une administration quotidienne et répétée à un animal de laboratoire, à laquelle on a appliqué un facteur de sécurité de 100 au minimum (soit un facteur 10 pour le passage de l'animal à l'homme multiplié par un facteur 10 pour tenir compte des différences entre individus). Les DJA sont fixées par la Commission Européenne, sur la base des avis d'experts de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (Efsa).

**Les marges de sécurité adoptées par les pouvoirs publics lors de la fixation de ces seuils sont telles qu'il faudrait consommer chaque jour de sa vie et en très grande quantité des fruits et de légumes dont la teneur en produits phytopharmaceutiques serait cent fois supérieure à la LMR autorisée pour courir un quelconque risque.**

## ENCADRÉ 2 : LES CONTRÔLES OFFICIELS DES AUTORITÉS EUROPÉENNES

**En Europe:**

- Le rapport de l'Efsa est basé sur deux sortes d'analyses : celles issues des **plans de contrôles** et celles issues des **plans de surveillance**.
- Les plans de contrôles consistent en des analyses plus ciblées (suspicions de dépassement) que celles des plans de surveillance qui consistent à réaliser des analyses selon des monitoring définis à l'avance.
- Par exemple, et en accord avec les recommandations de la Commission européenne, la France participe aux programmes de surveillance et de contrôles destinés à garantir le respect des teneurs maximales pour les résidus de produits phytopharmaceutiques sur et dans les produits végétaux.
- Cette surveillance communautaire des résidus dans les aliments existe depuis de nombreuses années.
- Les résultats sont publiés chaque année par la Commission Européenne et disponibles sur Internet.

**Pour en savoir plus :** [www.efsa.europa.eu/fr/news/pesticide-residues-food-track-trends-our-browsable-charts](http://www.efsa.europa.eu/fr/news/pesticide-residues-food-track-trends-our-browsable-charts)

- Concernant les produits d'origine végétale commercialisés en France et en Europe, les résultats montrent que **plus de 96% des échantillons analysés sont conformes à la réglementation et que plus de 50% d'entre eux ne contiennent aucun résidu détectable** (Données 2018)<sup>5,6</sup>.
- Le rapport européen de l'Efsa (données 2018) sur les résidus de produits phytopharmaceutiques dans les denrées alimentaires conclut que **les résidus de produits phytopharmaceutiques** dans les échantillons analysés ne présentent **pas de risque à long terme pour la santé des consommateurs**<sup>6</sup>.

**En France:**

- Des plans de surveillance et de contrôle sur la présence de résidus dans les végétaux sont régulièrement réalisés par les pouvoirs publics:

- Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture - DGAL et

- Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes - DGCCRF

**Pour en savoir plus :** <https://agriculture.gouv.fr/plans-de-surveillance-et-de-contrôle>

