

“Les résidus de pesticides que l'on retrouve dans les aliments présentent-ils un danger pour ma santé ?”



4 CLÉS POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS DE VOS PATIENTS

1 Pesticides et résidus de pesticides : de quoi s'agit-il ?

Les **pesticides**, également appelés produits phytosanitaires ou phytopharmaceutiques, sont utilisés pour protéger les cultures des infestations (champignons, insectes, rongeurs...). Ils contiennent une ou plusieurs substances actives, de synthèse ou naturelle (bactéries, virus), leur permettant de remplir leur fonction.

Les **résidus** sont les reliquats des substances actives, ainsi que les produits de dégradation et de métabolisme de ces substances. Ils peuvent se retrouver en quantités infimes dans nos aliments¹.

2 Quels sont les risques pour la santé ?

Les pesticides sont soumis à des **Autorisations de Mise sur le Marché (AMM)** pour évaluer les dangers et les risques (pour l'opérateur, le consommateur et l'environnement) ainsi que leur efficacité biologique et l'absence d'effets néfastes pour les plantes. Une AMM précise pour quel usage le produit est autorisé, les doses, périodes et fréquences d'utilisation, les mesures de protection de l'opérateur, les délais à respecter avant récolte, etc. Une AMM est délivrée pour **10 ans maximum** et peut être renouvelée. Ce délai peut être écourté en cas de doute, en fonction des nouvelles données scientifiques.

Pour limiter les risques pour la santé, il est essentiel de respecter les **bonnes pratiques agricoles** et les **limites maximales résiduelles (LMR)** fixées par la réglementation.

A ce jour, d'après les résultats d'analyses en Europe, l'EFSA* estime peu probable que l'exposition des consommateurs aux résidus de pesticides constitue une menace pour la santé³.

→ *Il faut bien différencier les risques encourus par les consommateurs et ceux liés aux utilisateurs de pesticides, bien plus élevés. Ainsi lors d'une consultation avec un patient agriculteur, s'assurer avec lui qu'il est vigilant sur le port des équipements de protection individuelle et qu'il respecte les bonnes pratiques agricoles.*

Le saviez-vous ?



L'utilisation des substances actives est très encadrée au niveau national et européen. Chaque substance est soumise à une évaluation scientifique de l'EFSA* et doit être approuvée ensuite par la Commission européenne. Les Etats évaluent et autorisent les produits finaux (formulations) avant leur mise sur le marché².

Bon à savoir...

Les **LMR** sont les Limites Maximales Résiduelles légalement admises fixées pour chaque substance. Elles sont établies en se basant sur le plus bas niveau nécessaire pour protéger efficacement les végétaux tout en garantissant aux consommateurs, y compris les plus vulnérables (enfants), l'exposition la plus faible possible⁴, sur la base des DJA (Dose Journalière Admissible).

La **DJA** est la quantité qui peut être quotidiennement ingérées pendant toute une vie sans effet néfaste pour la santé.

3 Quels sont les contrôles sur les produits alimentaires ?

Chaque année, en France, la DGCCRF** organise des plans de surveillance et de contrôles ciblés pour s'assurer du respect des LMR. **En 2015, le taux de non-conformité des produits était de 1,4 %.** Ce taux a été divisé par 2 entre 2012 et 2015⁵ grâce aux renforcements des contrôles.

Au niveau européen, l'EFSA* rassemble les résultats des contrôles de l'ensemble des Etats membres : en 2015, **97 % des échantillons analysés se situaient dans les limites légales** et 53 % ne contenaient aucun résidu quantifiable⁶.

→ **En France, pour aller plus loin, le plan Ecophyto vise d'ici 2025, à une réduction de 50 % de l'emploi des pesticides⁷.**

! Point sur...

Le programme de surveillance alimentaire européen analyse chaque année plus de 75 000 échantillons alimentaires afin d'y détecter la présence éventuelle de plus de 600 pesticides différents⁸.

4 Faut-il limiter la consommation de produits végétaux ?

Aujourd'hui, la consommation moyenne en France de fruits, légumes, céréales complètes, et légumineuses est insuffisante.

L'ANSES*** estime que **les bénéfices nutritionnels apportés par ces aliments sont supérieurs aux risques qui pourraient être liés à la présence de résidus de pesticides**, notamment dans la prévention des risques de maladies chroniques (maladies cardiovasculaires, diabète, obésité, certains cancers...). Elle préconise dans ses dernières recommandations de consommer 2 fruits par jour et de maximiser la consommation de légumes, de céréales complètes et de légumineuses⁹.

AVANT DE CONSOMMER DES FRUITS ET DES LÉGUMES, PENSER À :

les laver

les brosser

et éventuellement les peler

QUE RETENIR SUR LES PESTICIDES ?

1

Les pesticides contiennent des substances actives pour protéger les cultures des maladies et des infestations.

2

Les pesticides sont soumis à une AMM valable 10 ans, écourtée si besoin en cas de nouvelles données scientifiques.

3

Des contrôles nationaux sont effectués chaque année. En 2015, 98,6 % des échantillons analysés étaient conformes aux LMR.

4

L'ANSES recommande de consommer 2 fruits par jour et de maximiser la consommation de légumes, de céréales complètes et les légumineuses.

1. <http://www.observatoire-pesticides.fr/>. 2. <https://www.anses.fr/fr/content/evaluation-des-substances-actives-entrant-dans-la-composition-des-produits>. 3. <https://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/161026>. 4. <https://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/pesticides>. 5. DGCCRF 2017, Contrôle sur les résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale. 6. Rapport EFSA 2015, Les résidus de pesticides dans les aliments. 7. Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt : Plan ecophyto II. 8. <https://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/pesticides>. 9. Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires, ANSES 2016.

*EFSA : Autorité européenne de sécurité des aliments.

**DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

***ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

En savoir plus ?

Rendez-vous sur
www.nutripro.nestle.fr
09 70 80 97 80

