

● ● ● Cocktail de poisons dans les fruits et légumes

Dipl. oec. troph. Ulrike Becker

Celui qui mange beaucoup de fruits et légumes fortifie sa santé. Mais des résidus de produits phytosanitaires gâchent de plus en plus leur saveur. De la marchandise illégalement chargée en substances nocives continue d'arriver sur le marché.



Foto: AOK-Bilderservice

En hiver, c'est la haute conjoncture pour les agrumes. Mais ces fruits délicieux et vitaminés ont un manque : leur peau est très souvent chargée en pesticides. Une analyse récente de la surveillance de l'alimentation de Baden-Württemberg [en Allemagne], a montré que presque tous les agrumes conventionnels contenaient des résidus de produits phytosanitaires. 15% d'entre eux dépassaient même le maximum admissible. Les acheteurs-testeurs de Greenpeace ont trouvé en décembre 2004 des salades fortement chargées en substances nocives, dépassant jusqu'à 36 fois les limites autorisées. De telles nouvelles font maintenant presque partie de la norme. Des fraises au paprika, en passant par les grappes de raisin, les protecteurs des consommateurs ont mis en garde tout au long de l'année passée contre les pesticides contenus dans les fruits et légumes.

● Des poisons également dans l'eau potable

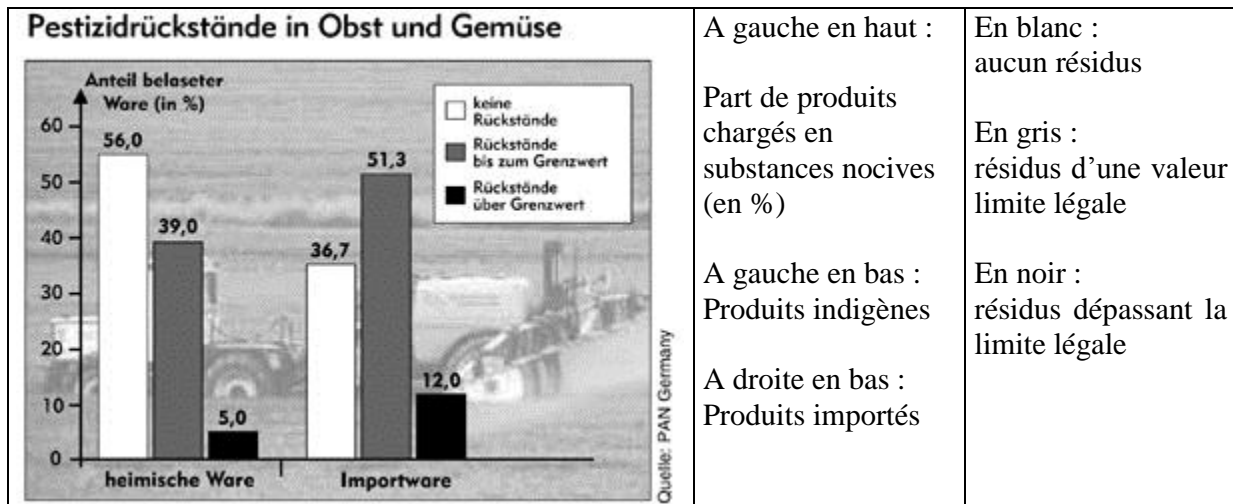
Pour la seule Allemagne, les agriculteurs utilisent plus que 30000 tonnes de pesticides par an. On a la preuve que ces substances nuisent au cerveau, agissent sur les hormones ou provoquent des cancers. Elles se trouvent non seulement dans les produits alimentaires végétaux, mais également dans le fourrage, la viande, le lait et les oeufs. Au travers du labourage, elles contaminent aussi notre eau potable, par les nappes phréatiques – et cette tendance est à la hausse. Les résultats de la surveillance européenne des pesticides sont alarmants : 50% des fruits et légumes frais ou surgelés proposés en Allemagne, sont chargés de produits phytosanitaires. Près de 9% de la marchandise dépasse le taux maximum légal. Un risque pour la santé n'est pas à exclure, selon les dires du commissaire européen des consommateurs David Byrne. Les personnes âgées, les enfants et les malades seraient les plus vulnérables.

● Augmentation de la quantité de pesticides autorisée

Il est particulièrement problématique que les aliments contiennent de plus en plus fréquemment plusieurs substances nocives. Pour ne pas dépasser le taux maximum prescrit, les paysans utilisent

d'autres produits semblables. Dans le paprika, par exemple, des contrôleurs ont trouvé entre quatre et huit, voire dans un cas quinze agents différents. Il n'a pas été établi jusqu'à quel point leur combinaison renforce leur effet. Mais les scientifiques avertissent qu'une association de plusieurs produits chimiques est plus toxique que des substances isolées. Ainsi, ils exigent des limites pour tous les groupes d'agents et plus de contrôles. Mais en ce qui concerne la surveillance alimentaire, il y a de moins en moins d'argent à disposition. En outre, les contrôleurs ne peuvent découvrir que ce qu'ils cherchent. Et compte tenu de la quantité continuellement grandissante des nouveaux agents, il sera tout simplement impossible de détecter toutes les substances.

Résidus de pesticides dans les fruits et légumes



Non seulement les résultats négatifs des tests augmentent, mais encore la quantité autorisée de certains produits phytosanitaires. Depuis 1999, le ministère de la protection des consommateurs a relevé le taux de résidus admis pour plus de la moitié des pesticides. Et ceci alors que les limites en vigueur étaient régulièrement dépassées lors des contrôles. Parmi les dix pesticides dont le taux a été le plus augmenté, se trouvent huit poisons particulièrement dangereux selon Greenpeace. Ces éléments sont soupçonnés de provoquer des cancers, de perturber le système hormonal et de reproduction, et de nuire aux micro-organismes présents dans l'eau. Les fraises, par exemple, peuvent aujourd'hui être chargées en fongicide Clorthalonil - classé comme cancérigène potentiel - à un taux 300 fois supérieur à celui d'il y a cinq ans.

● Prescriptions politiques pas assez strictes

D'après le décret prévu par l'UE concernant les produits chimiques, ces substances ne pourront à l'avenir être commercialisées que si des experts de l'UE les jugent «convenablement maîtrisables». Les substances particulièrement dangereuses seront autorisées uniquement dans des buts déterminés. Aussi, les 100000 produits recyclables doivent peu à peu être contrôlés en conséquence. Mais le projet de l'UE se ménage une porte de sortie si le «profit social et économique prévaut sur les risques». Le projet de loi n'explique pas comment ce profit doit être défini. Les risques liés aux combinaisons d'agents ne sont pas non plus considérés. En raison de la quantité grandissante d'aliments chargés en substances nocives, la ministre de la protection des consommateurs Renate Künast a mis en place à fin octobre 2004 un «programme de réduction des produits chimiques pour la protection des plantes». Avec cela, elle mise surtout sur des mesures non contraignantes et volontaires, selon la devise «autant que nécessaire, mais le moins possible». Les organisations environnementales Pestizid-Aktions-Netzwerk (PAN) et la Protection de la

Nature (NABU) reprochent à Künast de trop miser sur le volontaire et trouvent que les prescriptions précises manquent. Ainsi la définition de la «bonne pratique professionnelle de la protection des plantes» - d'après laquelle ont été fixées les quantités maximales à utiliser sur les champs - n'est pas claire, dans la pratique. Le conseil des experts pour les questions environnementales, qui produit tous les deux ans une expertise de l'environnement pour le gouvernement fédéral, se joint à la critique des organisations environnementales. Le conseil critique de surcroît le manque de délais pour la réduction des pesticides. Depuis début 2005, le PAN informe des effets du programme sur le site Internet www.pestizidreduktion.de.

● Réduire son propre risque

Dans le cadre du projet de recherche le «tournant de l'alimentation», des scientifiques de l'institut écologique de Freiburg ont examiné les risques liés à l'alimentation. Ils classifient la charge de pesticides comme un risque élevé, équivalent à celui de l'ESB, des agents hormonaux et des techniques génétiques. C'est en même temps dans ce domaine que les consommateurs ont la plus grande marge de manœuvre. Car les fruits et légumes de culture biologique sont presque exempts de résidus. Cela a été montré par le «Monitoring-System national pour les fruits et légumes dans le commerce de nourriture naturelle». Le projet a analysé les résidus entre juillet 2003 et décembre 2004, sur la marchandise écologique. D'après les constatations des scientifiques de Freiburg, celui qui mange principalement des produits biologiques court un risque visiblement plus restreint que s'il se nourrit de façon conventionnelle. Comme la marchandise importée est plus chargée en substances nocives que celle produite sur place, la consommation de produits saisonniers et régionaux aide aussi à diminuer le cocktail de toxines. Mais la politique est également impliquée. Des organisations environnementales ainsi que le conseil des experts trouveraient juste de prélever une taxe sur les pesticides afin d'inciter à diminuer la consommation des produits phytosanitaires. Le dépassement continu des limites ne peut pas devenir une pratique courante. Des contrôles plus sévères et des conséquences pour les agriculteurs sont demandés.

Source : Becker, U. Forum UGB 1/05, S. Du 48 au 49

Site Web : http://www.ugb.de/e_n_2_143680.html

Traduction française : APV

Date : le 17.02.2005