

2 LES NOUVEAUX « LABELS » TIENNENT LEUR PROMESSE

Département de Maine-et-Loire. « Au bout des rangées, vous pouvez voir des nids à mésange, que nous avons installés pour qu'elles mangent les vers des pommes. En face, des haies entomofaunes attirent les insectes qui s'attaquent aux ravageurs du pommier. » David Socheleau, directeur général du Verger de La Blottière, a décidé, il y a deux ans, de cultiver 3 hectares de pommaraies en n'utilisant aucun pesticide de synthèse. Ce nouveau mode de production a demandé de multiples adaptations, que le conseiller technique de l'exploitation, Arnaud Bergougnoux, ne finit pas de lister. « Par exemple, en cas d'attaque sévère de pucerons, il faut repérer et enlever à la main chacune des branches infestées », témoigne-t-il.

Un énième domaine converti à l'agriculture biologique, pourrait-on penser. Il n'en est rien. David Socheleau utilise des engrais chimiques que le label à la feuille verte proscribit. De plus, « il aurait fallu attendre trois ans, une fois adoptées toutes les pratiques de l'agriculture biologique, pour pouvoir apposer le label Bio sur mes pommes », explique-t-il. Cet arboriculteur a donc préféré coller sur ses fruits une étiquette « cultivé sans pesticide de synthèse », valorisable dès la première récolte.

Supprimer les pesticides de synthèse

Et il est loin d'être le seul à avoir fait ce choix. Ces dernières années, des centaines d'agriculteurs français ont adopté cette démarche. Tous suppriment les produits phytosanitaires de synthèse pendant au moins certaines étapes de culture, et vendent leurs fruits et légumes sous le logo « cultivé sans pesticide » des marques Demain la Terre, Carrefour ou encore Nature et Saveurs. Leur promesse ? Un bénéfice pour l'environnement, mais aussi pour le consommateur. Nature et Saveurs s'engage ainsi, parallèlement à l'absence d'intrants chimiques dans les derniers stades de production, à ce que l'on ne trouve aucune trace quantifiable de ces substances dans ses tomates.

Beaucoup d'autres agriculteurs revendiquent, quant à eux, le « sans résidu », sans annoncer clairement les moyens d'y arriver. Ils peuvent donc employer des pesticides de synthèse dans leurs champs, l'essentiel étant qu'il n'en reste aucune quantité décelable dans les aliments. Mais un tel engagement nécessite forcément des changements de pratiques : « Nous diminuons le recours aux produits phytosanitaires de synthèse en les remplaçant par des solutions mécaniques et physiques, ou encore par des pesticides naturels autorisés en bio, explique Julie Sabourin, responsable qualité et technique chez Nouveaux Champs. Et si jamais nous employons des molécules de synthèse, nous sélectionnons celles qui se

LABO QC NOS ANALYSES SUR 43 PRODUITS

Comment nous avons procédé Nous avons vérifié l'absence de traces quantifiables de pesticides dans 43 produits de 14 marques arborant un label « sans pesticides » : 2 lots de pommes fraîches et 3 jus, 3 lots de tomates et 1 double concentré, 1 lot de poireaux frais et 1 lot surgelé, 1 lot d'épinards frais et 3 lots surgelés, 3 lots d'oignons frais et 1 lot surgelé, 2 lots de carottes fraîches et 1 lot surgelé, 1 lot de mandarines,

2 de citrons, 2 d'oranges, 1 de pomélos, 2 de laitues, 1 paquet de pâtes et 1 sachet de pruneaux, 1 bouteille de vin, 1 conserve de petits pois et 9 sachets surgelés de poivrons, courgettes, brocolis, haricots plats, haricots verts et petits pois. Nous avons recherché des centaines de molécules, et réalisé d'autres analyses lorsque nos résultats suggéraient la présence d'un résidu interdit.

dégradent le plus vite, et limitons les doses et les fréquences de traitement. » Ce groupement de producteurs a été le premier, en 2018, à promettre l'absence de résidu à ses clients. Toutefois, depuis, l'idée a fait des petits : Demain la Terre, Bonduelle, Saint Eloi, Picard, Auchan, Casino, Carrefour, Panzani, Andros, Florette ou Condichief commercialisent à présent une large variété de produits frais, surgelés ou en conserve porteurs de l'allégation « sans résidu de pesticide ».

De nombreux Français inquiets

Il faut dire que le sujet intéresse les Français. En 2018, 73 % d'entre eux se disaient inquiets des effets des résidus de pesticides sur leur santé, d'après un sondage réalisé par Interfel (l'interprofession des fruits et légumes) et FranceAgriMer (un organisme public). Bien sûr, le label Bio permet déjà de limiter son exposition, car même si ce type d'agriculture ne garantit pas l'absence de traces, dans les faits, les aliments arborant la feuille verte s'avèrent beaucoup moins contaminés. Il y a trois ans, la Direction générale de la concurrence,

L. HINI-P.MARTIN



Nous avons analysé 43 produits se disant exempts de résidus de pesticides, afin de vérifier leur allégation.

de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a détecté des résidus de pesticides dans seulement 1 produit bio sur 10, contre 1 sur 2 en conventionnel. Une différence logique. « Cela fait partie des critères d'autorisation des pesticides en bio. Ils ne doivent pas, autant que possible, laisser de traces, soit parce qu'ils ne sont pas appliqués sur les parties consommées et ne migrent pas à l'intérieur de la plante, soit parce qu'ils se dégradent rapidement, soit encore parce qu'ils font partie de la liste des substances jugées non préoccupantes, et qu'ils ne sont donc pas recherchés lors des analyses », décrypte Didier Andrivon, chercheur à l'Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae).

Reste que le bio coûte souvent cher. Les aliments « sans résidu » ou « cultivés sans pesticide de synthèse », eux, sont plus abordables, même si leurs prix se révèlent plus élevés que ceux du conventionnel. Ces produits constituent donc une alternative économique intéressante pour les consommateurs qui cherchent à réduire leur exposition aux pesticides, sans prêter attention aux autres promesses de l'agriculture biologique (absence d'engrais et de pesticides de synthèse sur l'ensemble de la production, interdiction des cultures hors-sol...). Malheureusement, l'année dernière, les chiffres que nous avait révélés la DGCCRF appelaient à la méfiance : 38 %

Certains agriculteurs s'efforcent d'offrir une alternative au bio avec des produits sans pesticides



Installation de nids pour les mésanges. Ces précieuses auxiliaires mangent les insectes.

des denrées « sans pesticides » contrôlées ne tenaient pas leur promesse ! Cependant, ces tests avaient été réalisés en 2018, alors que la plupart des acteurs actuels étaient encore absents de ce marché. Nous avons donc vérifié la fiabilité de ces allégations, trois ans plus tard, en analysant des dizaines de produits (lire « Comment nous avons procédé » p. 18).

Les résultats de Que Choisir rassurent

Disons-le d'entrée de jeu, nos tests se montrent très rassurants. Sur les 42 produits sans résidu passés au crible, seulement 3 (soit environ 7 %) semblaient contenir une trace de pesticide quantifiable lors d'une première analyse. C'est sept fois moins que ce que l'on se serait attendu à trouver si l'on avait acheté les mêmes catégories d'aliments sans cette allégation. Et encore, nous n'avons à chaque fois décelé qu'un unique résidu, à un taux très >>>



En cas d'attaque de pucerons, plus de chimie, mais un arrachage à la main des branches infestées.

>>> faible, là où, en agriculture conventionnelle, une bonne moitié des denrées se révèlent contaminées par plusieurs substances en même temps.

Le premier produit « sans résidu » contaminé est une bouteille de vin affichant le label Nouveaux Champs, qui renfermait du cuivre. Un résultat qui n'étonne guère, puisque le cahier des charges de ce collectif prévoit une dérogation pour ce pesticide autorisé en bio. « Il s'agit d'un produit indispensable si l'on veut se passer d'autres molécules », justifie Julie Sabourin. « Le cuivre ne provoque pas de problème pour la santé humaine », rassure, de son côté, Didier Andrivon, qui rappelle néanmoins qu'il « en pose pour l'environnement ». Des pâtes de la marque Alpina Savoie présentaient, elles aussi, un résidu de pesticide. La faute à une « contamination fortuite », d'après le producteur, ce qui paraît tout à fait vraisemblable au vu des très petites quantités repérées.

Dernier produit potentiellement pollué : des pommes porteuses du logo Nouveaux Champs. Mais un doute persiste sur la réalité de cette contamination, qui était très peu élevée et n'a pas été détectée lors d'une seconde analyse.

Notons, enfin, que le seul produit de notre sélection revendiquant être « cultivé sans pesticide de synthèse dès la floraison » (un lot de mandarines Carrefour) comportait un résidu de pesticide quantifiable. En théorie, rien d'anormal, puisque cette mention ne promet pas l'absence de contamination. Sauf que cela concerne un pesticide de synthèse habituellement employé en traitement après cueillette, et dont l'usage est donc interdit sous cette allégation. En cause, selon Carrefour, « des caisses destinées à la récolte, qui avaient été précédemment utilisées pour des agrumes d'une autre filière ». Là encore, l'explication semble plausible au vu des doses décelées. Quoiqu'il en soit, un seul produit ne permet pas de démontrer l'intérêt de l'ensemble des aliments « cultivés sans pesticide de synthèse ».

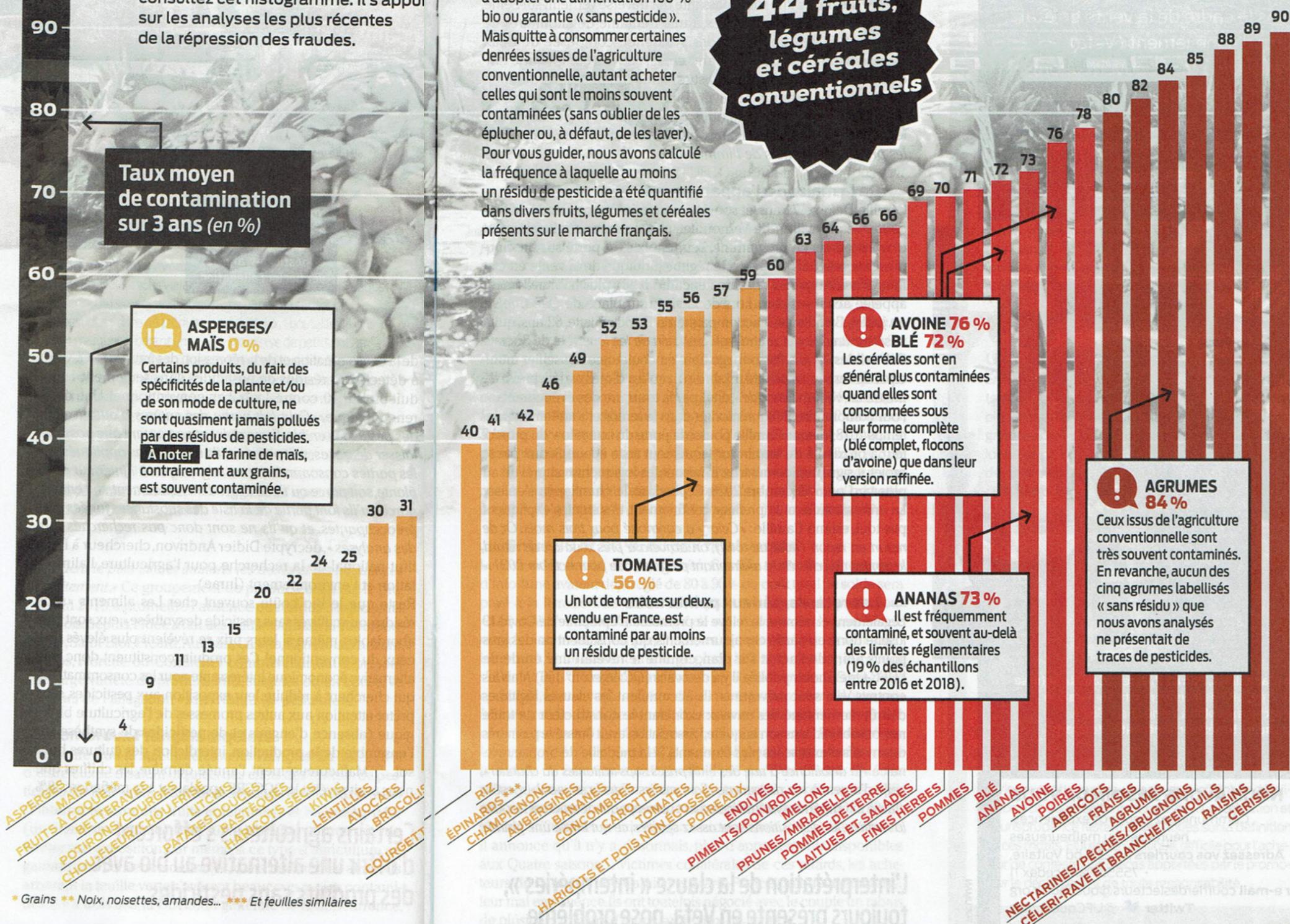
La conclusion que l'on peut tirer de notre test ? Les consommateurs qui désirent limiter leur exposition aux pesticides ont à présent plusieurs solutions à leur disposition... à condition de pouvoir y mettre le prix. ♦

P. MARTIN - S. AUDRAS/REA

3

LE RISQUE VARIE SELON LES ALIMENTS

Pour connaître les fruits, légumes et céréales conventionnels plus souvent contaminés par des résidus, consultez cet histogramme. Il s'appuie sur les analyses les plus récentes de la répression des fraudes.



Taux moyen de contamination sur 3 ans (en %)

ASPERGES/ MAÏS 0 %
Certains produits, du fait des spécificités de la plante et/ou de son mode de culture, ne sont quasiment jamais pollués par des résidus de pesticides.
À noter La farine de maïs, contrairement aux grains, est souvent contaminée.

TOMATES 56 %
Un lot de tomates sur deux, vendu en France, est contaminé par au moins un résidu de pesticide.

AVOINE 76 %
BLÉ 72 %
Les céréales sont en général plus contaminées quand elles sont consommées sous leur forme complète (blé complet, flocons d'avoine) que dans leur version raffinée.

ANANAS 73 %
Il est fréquemment contaminé, et souvent au-delà des limites réglementaires (19 % des échantillons entre 2016 et 2018).

AGRUMES 84 %
Ceux issus de l'agriculture conventionnelle sont très souvent contaminés. En revanche, aucun des cinq agrumes labellisés « sans résidu » que nous avons analysés ne présentait de traces de pesticides.

44 fruits, légumes et céréales conventionnels

Prix plus élevés, articles pas toujours disponibles... face à ces obstacles, rares sont ceux qui parviennent à adopter une alimentation 100 % bio ou garantie « sans pesticide ». Mais quitte à consommer certaines denrées issues de l'agriculture conventionnelle, autant acheter celles qui sont le moins souvent contaminées (sans oublier de les éplucher ou, à défaut, de les laver). Pour vous guider, nous avons calculé la fréquence à laquelle au moins un résidu de pesticide a été quantifié dans divers fruits, légumes et céréales présents sur le marché français.

SOURCE : ANALYSES MENÉES PAR LA RÉPRESSION DES FRAUDES EN 2016, 2017 ET 2018.