

PESTICIDES

Le terme "pesticide" est souvent associé à des dégâts causés à l'environnement et à des mises en danger de la santé. Mais qu'en est-il véritablement des pesticides et comment leur utilisation est-elle contrôlée? Un aperçu.

GÉNÉRALITÉS

Selon la définition du Manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA), les pesticides sont essentiellement des substances permettant de lutter contre les organismes animaux nuisibles, les maladies des plantes ou les mauvaises herbes, qui portent préjudice aux plantes utiles agricoles et aux récoltes. Déjà avant la naissance du Christ, on utilisait différents moyens de lutte biologique contre les organismes nuisibles tels les rats ou les insectes. Le plus ancien d'entre eux est le chat. L'essor véritable des produits phytosanitaires date cependant des années 1940, lorsque les pesticides synthétiques ont pour la première fois pu être produits à grande échelle et diffusés à travers le monde. Aujourd'hui, il existe déjà plus de 1'000 pesticides différents, auxquels s'ajoute toute une série de produits de protection des stocks, utilisés pour protéger les produits végétaux lors du transport ou du stockage.

L'UTILISATION DE PESTICIDES EN AGRICULTURE

Pour les cultures, l'élément déterminant est la liste des produits phytosanitaires utilisables dans chaque pays pour la production de riz. Il est important de mentionner qu'une substance donnée doit être approuvée séparément pour chaque usage spécifique, c'est-à-dire qu'une autorisation pour le traitement du maïs ne donne pas droit à l'utilisation dans la production de riz. En Suisse, l'autorité compétente pour l'autorisation des produits phytosanitaires est l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Les produits agréés sont inscrits à l'index des produits phytosanitaires. Après la récolte, les conteneurs de transport vides ou aussi les grains de riz sont traités avec certains produits de protection des stocks, afin de protéger le riz lors de son stockage intermédiaire et de son transport vers son lieu de destination. L'utilisation de produits phytosanitaires et de produits de protection des stocks laisse des résidus dans le riz – variant selon le moment de l'utilisation, la quantité utilisée et d'autres facteurs.

LE CONTRÔLE DES RÉSIDUS PAR LES AUTORITÉS

Dès que le riz a atteint sa destination, l'importateur de la marchandise est responsable pour le respect des dispositions spécifiques du pays et se voit traiter par la loi au même titre qu'un producteur. En Suisse, on s'appuie à cet effet sur l'Ordonnance sur les substances étrangères et les composants de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), qui établit l'ensemble des substances agréées et leur concentration maximale autorisée respective. Le respect de cette ordonnance est assuré par les 19 laboratoires cantonaux, qui vérifient par échantillonnage la présence de substances étrangères dans tous les aliments destinés à la vente. Si le chimiste du canton constate un dépassement des seuils de tolérance, l'application de la loi s'opère au niveau cantonal. Selon la sévérité de l'infraction, celle-ci est signalée à l'importateur ou le produit est immédiatement retiré des rayons. Si l'on constate la présence d'un résidu pour lequel aucun seuil n'a été fixé en Suisse, l'OFSP vérifie le règlement correspondant du pays d'origine ou s'appuie sur une valeur de référence de l'Union Européenne (UE) – afin d'établir si la "bonne pratique agricole" a été respectée ou non. Afin de satisfaire à l'harmonisation croissante en matière d'exécution et au respect de standards internationaux dans le domaine de la sécurité alimentaire, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), l'Office vétérinaire fédéral (OVF) et l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) ont uni leurs forces au sein de l'Unité fédérale pour la filière alimentaire (UFAL) pour maximiser les synergies. En tant qu'organisme central, l'UFAL coordonne les offices fédéraux nommés dans l'organisation de la sécurité alimentaire et surveille leur activité d'exécution au niveau fédéral et cantonal. L'UFAL elle-même est dirigée de manière conjointe par les directeurs des offices fédéraux OFAG, OVF et OFSP par le biais d'un mandat de prestations.



Les dispositions de l'Union Européenne sont actuellement (encore) nettement plus sévères que celles de la Suisse. Alors que l'index suisse des substances actives fixe des seuils de tolérance pour environ 3'500 substances, l'index européen compte plus de 400'000 saisies portant sur toutes les combinaisons connues de pesticides et de produits.

CONTRÔLES PRIVÉS

Afin de ne pas dépendre entièrement des différents offices fédéraux pour l'évaluation de la sécurité des aliments proposés à la vente, des laboratoires privés effectuent également des analyses pour le compte de l'importateur respectif. Ceci d'une part afin de proposer aux consommatrices et aux consommateurs une qualité optimale, et d'autre part afin de se protéger au mieux contre les tentatives de fraude des exportateurs.

RÉSERVES ET RÉTICENCES

L'utilisation renforcée de pesticides en agriculture a mené dans de nombreux pays à une augmentation des rendements et à une prolongation des durées de stockage, car grâce à eux les plantes ont pu être protégées de manière ciblée de leurs ennemis animaux et végétaux respectifs ainsi que d'une détérioration précoce. Cependant, des réserves et des réticences ont aussi toujours existé à leur égard. Des revers tels le scandale du DDT dans les années 1960 ont nui à long terme à la réputation de ces substances, à l'origine fêtées comme une véritable bénédiction; les instances de surveillance compétentes, nationales et internationales, veillent donc aujourd'hui de manière scrupuleuse à ce que les combinaisons de substances actives agréées puissent être utilisées sans crainte en pleine nature. Par ailleurs, les laboratoires publics comme privés vérifient aujourd'hui encore la présence de résidus de longue date, c'est-à-dire de substances interdites en Suisse depuis des années et des décennies. Il s'agit finalement de noter qu'en raison de leur large diffusion, les pesticides ont fait l'objet de recherches exceptionnellement approfondies. Les seuils de tolérance correspondants pour les résidus autorisés se situent souvent bien en dessous de la quantité toxicologiquement problématique pour le consommateur moyen.

LES PESTICIDES DANS LES ALIMENTS BIO

S'il existe des directives contraignantes pour les pesticides interdits dans les produits bio, le degré d'utilisation de substances agréées varie d'un label à l'autre. BIO SUISSE, l'association faîtière des organisations suisses d'agriculture biologique, qui rassemble plus de 90 pour cent des exploitations bio suisses, a pour principe que les produits doivent contenir aussi peu de résidus que possible. L'absence totale de résidus n'existe cependant pas. Les autorités cantonales mettent en cause les aliments bio s'il s'y trouve des résidus de substances non autorisées dans les aliments bio. Si des résidus interdits sont détectés, c'est la protection contre la tromperie prévue par le droit suisse des denrées alimentaires qui joue. Dans ces cas, le laboratoire cantonal somme le producteur ou l'importateur de prendre position concernant la réclamation et de soumettre les mesures d'amélioration prévues. Contrairement à l'opinion courante, les contrôles alimentaires ne sont donc pas responsables pour la sanction des importateurs fautifs. La condamnation en tant que telle relève de l'exécution autonome.

