



## Sécuriser l'usage des produits phytosanitaires : Outils et démarches à développer

### La communication entre les agriculteurs et leurs voisins n'est pas toujours facile :

- Les agriculteurs emploient des produits phytosanitaires comme moyen de production pour réussir leurs cultures et pour dégager du revenu. Ils ont tendance à ne parler que des pollutions urbaines (ex : boues de station d'épuration).
- Le citoyen emploie divers produits ménagers pour son confort et ne voit que la pollution agricole.

L'agriculture raisonnée doit donc se développer par tous les moyens. Un changement de comportement de l'agriculteur et de la filière est nécessaire pour prendre en compte les nouvelles attentes du consommateur en matière de sécurité alimentaire et d'environnement.

Il est particulièrement important de communiquer autour des progrès réalisés dans le domaine de la protection des cultures. L'enjeu est de taille : Améliorer l'image de l'agriculture et conserver le droit de produire demain.

De nombreuses démarches y contribuent déjà : FARRE, PHYTO-MIEUX, CTE, BASSINS VERSANTS... Les outils que sont les avertissements agricoles, les bandes enherbées, la récupération des emballages vides... contribuent à ce nouveau mode d'agriculture. Il est important de les prendre en compte pour améliorer les pratiques à tous les niveaux **et de ne traiter que lorsque le risque est majeur pour la culture.**

La traçabilité est nécessaire : c'est le seul moyen de chercher l'origine d'un quelconque problème, le plus rapidement possible, mais elle n'est pas à elle seule une garantie de qualité.

**Les 15 et 16 novembre 2000 se tenait à Paris un séminaire sur les produits phytosanitaires organisé par Development Institute International. Claire Guez, coordinatrice en matière de produits phytosanitaires dans la démarche environnement qualité, y assistait. Elles vous résume ici quelques-unes des interventions.**

### Communiquer sur les produits phytosanitaires ?

**Le choix des mots est essentiel** : certains mots comme "lutte chimique" ou "pesticides" sont à proscrire. Trop employés ces dernières années, ils ont une connotation négative dans l'esprit du consommateur.

Il est en revanche important **de mettre en avant l'utilité des traitements phytosanitaires en empruntant une terminologie plus adaptée** : parler de "protection raisonnée des cultures", de "produits phytosanitaires" ou "phytopharmaceutiques" traduit mieux la démarche du producteur.

*D'après l'intervention de JY DARMEDRU, Aventis Cropscience France*





## Résidus de produits phytosanitaires :

### Quel est le risque pour le consommateur ?

**LE RISQUE =  
DANGER x EXPOSITION.**

Quelques exemples de la vie de tous les jours : le courant électrique peut être un danger mortel en cas de mauvaise isolation d'une prise électrique. Des règles de sécurité visent à réduire l'exposition et donc réduire le risque. De même, il est recommandé de mettre des produits à usage ménager hors de portée des enfants...

De la même façon, les produits phytosanitaires sont dangereux surtout pour les applicateurs, et il convient de s'en protéger par l'emploi de masques, de gants...

Les dangers sont identifiés par des études toxicologiques poussées qui visent à déterminer :

- Le risque aigu (à court terme : risque pour l'applicateur surtout) : à partir d'expérimentation sur animaux de laboratoire, on cherche à connaître l'impact d'une ingestion ponctuelle du produit à dose très importante,

- Le risque chronique (à long terme) : on cherche à connaître l'impact du produit dans le cas d'ingestion répétée de faibles doses (études de métabolisme, incidences sur la reproduction...).

#### NOTION de DJA et de LMR

La Dose Journalière Admissible (DJA) pour l'homme (base 60 kg) est calculée à partir de la plus petite Dose Sans Effets (DSE) chez l'animal le plus sensible auquel on affecte un coefficient de sécurité de 100 à 1 000.

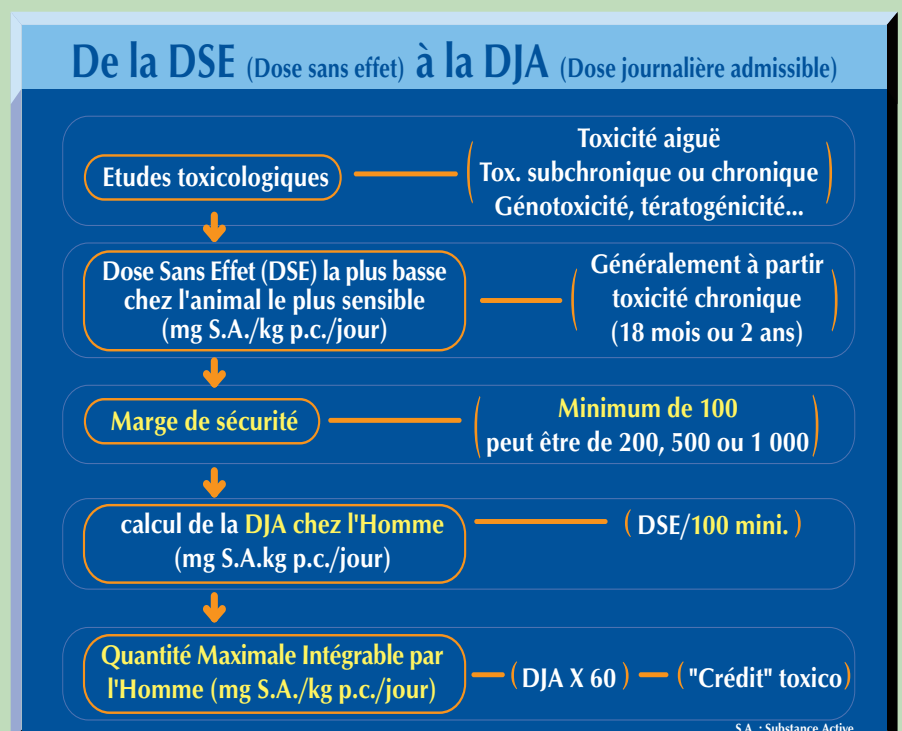
La Limite Maximale de Résidus (LMR) autorisée dans les aliments est fixée à partir d'études sur le métabolisme, en veillant à ce que la

DJA ne soit pas dépassée dans le cadre des habitudes alimentaires (panier moyen de la ménagère) sur la base d'hypothèses maximalistes.

Les LMR sont des limites réglementaires (ou légales) de présence de résidus. Elles sont aussi basses que possible (protection du consommateur) et aussi hautes que nécessaire (en adéquation avec les bonnes pratiques agricoles). Elles constituent toujours une garantie d'innocuité pour le consommateur.

De nombreux contrôles ont lieu avant et après homologation pour vérifier le non dépassement de ces LMR.

*D'après l'intervention de  
Nicolas MARQUET, UIPP*





## Homologation des produits phytosanitaires en Europe : La directive Européenne 91-414

**La directive européenne vise à harmoniser les réglementations nationales en matière d'homologation et concerne uniquement les matières actives.**

- Pour qu'une spécialité soit autorisée dans un pays, il faut que la matière active concernée soit inscrite sur une liste positive européenne (annexe 1 de la directive) ;
- L'homologation de la spécialité commerciale reste du ressort des pays membres, et il y a reconnaissance de cette homologation par les autres pays de l'union européenne : les produits agricoles peuvent donc circuler librement.

**Une homologation = un n° d'homologation + un nom commercial + une composition + une culture + un usage.**

L'inscription d'une matière active sur l'annexe 1 suppose que celle-ci ait franchi avec succès toutes les étapes prévues par la directive notamment en matière d'études de toxicologie pour le manipulateur, le consommateur, mais aussi l'environnement (celle-ci fait l'objet d'études de plus en plus nombreuses, comportant notamment le suivi de la dégradation de la molécule dans le sol). Cela dans un cadre d'expérimentation BPL (bonnes pratiques de laboratoire) et BPE (bonnes pratiques d'expérimentation), ce qui entraîne des coûts sup-

plémentaires. Aujourd'hui, le coût de l'homologation d'une matière active est estimé à 1 milliard de francs... Cependant, une fois le dossier constitué, celui-ci peut servir à l'ensemble des pays européens. La directive concerne aussi bien les nouvelles matières actives que les anciennes matières actives. La procédure d'examen est cependant administrativement très lourde, ce qui explique que depuis 1993, sur 78 dossiers déposés à l'Europe, seuls cinq matières actives ont bénéficié d'inscription...

A noter : les substances considérées comme recevables au niveau européen, peuvent faire l'objet de dérogations d'emploi et bénéficient dans les pays intéressés d'autorisations de mise en marché provisoires, valables 3 ans et renouvelables. Actuellement on compte 63 nouvelles molécules officiellement recevables ; les nouvelles matières actives faisant l'objet d'homologations depuis 3 ans en France et dans la CEE sont issues de ce groupe...

### LA RÉÉVALUATION DES ANCIENNES MATIÈRES ACTIVES : UN ÉNORME TRAVAIL POUR LES FIRMES ET LES AUTORITÉS D'HOMOLOGATION

On connaît aujourd'hui plus de 700 substances actives. Le règlement européen prévoyait leur révision à raison de 90 matières actives chaque année. Le bilan de cette révision est très en retard sur le planning annoncé...

De la 1ère liste établie en 1994, comportant 90 matières actives, 72

sont encore en cours de procédure... 6 matières actives sont inscrites, 9 sont retirées (le dnoc, le dinoterbe, le pyrazophos et le monolinuron...). Trois autres matières actives sont en passe d'être retirées également : dont le quintozone et le lindane, déjà interdit en France depuis 1998. Une seconde liste existe depuis février 2000, elle comprend 148 substances actives dont 70 insecticides organo-phosphorés et 22 carbamates. Pour accélérer le système de réévaluation des matières actives, la commission européenne a demandé aux firmes de notifier aux différents pays rapporteurs quelles molécules elles comptaient soutenir, pour décembre 2000. Les dossiers de soutien doivent être déposés au plus tard pour mai 2003. **Toute molécule non soutenue fera l'objet d'un retrait du marché au plus tard en juillet 2003 et sera interdite d'usage sauf dérogation pour raison agronomique notamment pour des cultures mineures.** Compte-tenu du coût très élevé de cette réévaluation qui suppose des études complémentaires et la constitution d'importants dossiers, la commission européenne s'attend à ce que près de 400 matières actives soient abandonnées... Cela pose problème surtout pour les usages mineurs, pour lesquels on ne dispose pas de beaucoup de substances actives homologuées. La liste des molécules soutenues devrait être disponible prochainement.

*D'après l'intervention de  
F. MASSENOT, ZENECA SOPRA et  
C BAIN, SRPV- DRAF Pays de Loire.*



## Sécurité alimentaire en industrie agroalimentaire

**En agroalimentaire, le contexte est difficile en matière de sécurité alimentaire. Face aux crises qui se succèdent (vache folle, dioxine, OGM, listeria), le consommateur ne sait plus en qui avoir confiance. Il cherche à être rassuré.**

Cependant, le risque perçu est différent du risque réel.

Si les scientifiques classent le risque "résidus de pesticides" en 5ème position, le consommateur, lui, le place en 2ème position (voir ci-dessous).

La LMR (Limite Maximale de Résidus) définit un seuil de résidus en dessous duquel le risque pour l'homme est négligeable. Pour les aliments destinés aux jeunes enfants, une norme européenne vient d'être transcrite en droit français en octobre 2000 (applicable au 1er juillet 2002) et fixe le maximum de résidus à 0,01 mg/kg du produit prêt à consommer. Cette norme relève cependant plus du principe de précaution que du risque réel qui est très discuté.

Problème : il s'agit de la limite de détection dans 40 à 60 % des cas... De plus, il n'est pas toujours évident d'analyser les résidus dans une préparation culinaire...

Les méthodes de détection des résidus sont de plus en plus efficaces et permettent d'atteindre des seuils de

détection de plus en plus bas. **Vouloir absolument un produit ZERO RESIDU est idéaliste et ne correspond pas à la réalité de demain.**

De manière à limiter au maximum les risques de résidus dans les produits alimentaires (notamment ceux destinés à l'alimentation des bébés), **les firmes développent le travail de pré-agrégage des produits agricoles leur servant de matière première, en relation avec les filières :**

- Connaissance des filières : molécules utilisées et pratiques agricoles,
- Traçabilité en cours de culture et lors de la fabrication du produit alimentaire,
- Contrôle à plusieurs niveaux (pré-agrégage au champ, contrôle à réception, recherche de lots homogènes les plus grands possibles).

*D'après l'intervention*

*de M. LAFFORGUE du groupe DANONE*

### Contexte : Risque réel / risque perçu

#### Risque réel d'après les scientifiques

1. microbiologique
2. nutritionnel
3. contaminants de l'environnement
4. toxiques naturels
5. résidus de pesticides
6. additifs alimentaires

#### Risque perçu d'après les consommateurs

1. additifs alimentaires
2. résidus de pesticides
3. microbiologique
4. contaminants de l'environnement
5. nutritionnel
6. toxiques naturels

*d'après Walker, TNO topics, 1995*

**La démarche Environnement-Qualité a bien cet objectif d'améliorer les pratiques agricoles :**

Les cahiers des charges mettent en avant des applications phytosanitaires dans un cadre raisonné (adapté au contexte agronomique de la production).

De plus, des procédures de contrôle interne visent à garantir la qualité des légumes entre autres en matière de résidus de produits phytosanitaires.