



Communiqué de presse

Enquête VIGIE F&L 2015

Risques microbiologiques & risques pesticides Analyse sur fruits et légumes bio et conventionnels

Fruits et légumes : aucun risque pour la santé des consommateurs

Halte aux messages alarmistes !

Paris, le 21 septembre 2015 – Risques microbiologiques & pesticides : les fruits et légumes sont sains. C'est ce que révèle l'enquête VIGIE F&L 2015 que publie le Collectif Sauvons les Fruits et Légumes. Au cœur de cette étude, les salades et tomates de nos étalages, issues de l'agriculture bio et conventionnelle.

Le risque microbiologique sous contrôle

Risque majeur pour les consommateurs, les agents pathogènes microbiologiques sont trop souvent sous-estimés alors qu'ils sont régulièrement à l'origine de troubles digestifs, voire d'hospitalisations et dans les cas extrêmes, de décès. Rappelons la crise sanitaire dramatique provoquée en Allemagne en 2011 par la présence de la bactérie *Escherichia coli* sur des graines germées (pousses de soja bio) consommées en salade¹.

Les résultats de notre étude démontrent le respect de la réglementation pour tous les échantillons pour les normes microbiologiques (*Escherichia coli*, salmonelloses, *Listeria*) et quel que soit le mode de production. Bien qu'en théorie, le risque soit plus important au sein de la filière bio (utilisation régulière d'effluents d'élevage comme engrais organiques), l'enquête ne révèle ici aucun contaminant particulier.

¹ Slate, [Graines germées: la première crise de l'agriculture biologique](#), 10 juin 2011



Résidus phytosanitaires : des résultats au moins dix fois inférieurs aux Limites Maximales de Résidus (ou LMR)

Les échantillons de tomates et salades analysés ont fait l'objet d'environ 2 800 recherches de résidus (479 substances phytosanitaires par échantillon). Seules 9 substances ont pu être quantifiées. 99,3% des recherches sur l'ensemble des échantillons ont montré l'absence de résidus.

Ces chiffres sont comparables à ceux publiés régulièrement par les agences officielles. Ainsi, selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), des pesticides ont été quantifiés dans seulement 0,45% des analyses (rapport d'avril 2014).

Cuivre : résidu le plus présent en bio comme en conventionnel

Des résidus de cuivre ont été quantifiés dans tous les échantillons analysés. Les niveaux de quantification de ce pesticide sont beaucoup plus importants que ceux observés pour les autres pesticides (en terme d'échelle, les teneurs en cuivre sont de l'ordre du milligramme par kg alors que les teneurs sont de l'ordre du dixième voire du centième de milligramme par kg pour les autres pesticides).

- Les salades « bio » contiennent en moyenne 65 % plus de cuivre que leurs homologues conventionnels.
- Les tomates « bio » contiennent en moyenne 200 % plus de cuivre que leurs homologues conventionnels.

Ces données correspondent aux pratiques agricoles actuelles, notamment à une plus forte utilisation du cuivre en agriculture biologique. Celui-ci, sous différentes formes, est largement utilisé depuis plus d'un siècle en vigne, en arboriculture ou en production de légumes. Son efficacité est constante contre le mildiou et d'autres agents pathogènes. Le cuivre ne migre pas vers les eaux mais s'accumule dans le sol (haute persistance). Cette caractéristique conduit à une dégradation de la biodiversité microbienne du sol et donc de sa fertilité.

Un projet de la Commission européenne vise à limiter l'usage du cuivre. Un véritable enjeu pour cette filière fortement dépendante de l'utilisation de ce pesticide. Les producteurs s'efforcent de limiter la pollution liée au cuivre alors qu'il n'existe pas de solution alternative dans leur cahier des charges.

Face aux questionnements de certains consommateurs inquiets des messages alarmistes véhiculés par des associations environnementalistes, ces résultats



démontrent le respect par les producteurs des bonnes pratiques agronomiques d'utilisation des produits phytosanitaires. Ils sont aussi en concordance avec les évaluations de l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui, dans son dernier rapport, note que plus d'un produit sur deux ne comporte absolument aucun résidu quantifiable de pesticide². Une communication anxiogène sur cette problématique est donc infondée, même s'il est toujours nécessaire de continuer à perfectionner les bonnes pratiques tout au long de la chaîne de consommation.

« Ces résultats apportent une preuve supplémentaire des efforts constants des producteurs en matière de sécurité sanitaire », observe Bernard Géry, porte-parole du Collectif Sauvons les Fruits et Légumes de France. « Rien ne justifie donc une quelconque communication alarmiste telle que nous le voyons parfois de la part de certaines associations environnementalistes. Reste que nous devons être toujours particulièrement vigilants en agriculture biologique et conventionnelle, de la production au consommateur final en passant par les circuits de distribution (circuits courts ou supermarchés). »

Né en novembre 2007, le Collectif Sauvons les Fruits et Légumes de France constitue un mouvement de citoyens. Il vise à sortir les producteurs de l'impasse réglementaire dans laquelle ils se trouvent. Il rassemble des producteurs issus de l'agriculture biologique et raisonnée de la France entière, membres de toutes les filières et de toutes les sections professionnelles qui, confrontés aux mêmes problèmes, ont décidé de réunir leurs efforts pour sensibiliser l'opinion et les pouvoirs publics aux menaces qui pèsent sur la production hexagonale et aux moyens d'y remédier ; il ne se substitue pas plus qu'il ne concurrence l'organisation traditionnelle de la profession ; il n'a pour but que de la compléter avec le souci, partagé par tous, de l'efficacité. Toutes les cultures de fruits et légumes y sont représentées.

² [The 2013 European Union report on pesticide residues in food | European Food Safety Authority](#), page 53