

Environnement : une salade sur dix contient des produits interdits

Selon des analyses de Générations futures que nous dévoilons, plus d'une salade sur dix contient des produits chimiques interdits à la vente en France depuis des années.

Émilie Torgemen | 22 Sept. 2015, 06h42 | MAJ : 22 Sept. 2015, 06h52



[réagir](#)

17

Exclusif



PHOTO

D'ILLUSTRATION. LP / SB

Le cœur de laitue, vert tendre à souhait, semble un aliment sain par excellence. Peut-être pas tant que ça, prévient l'association environnementale Générations futures qui a scruté nos batavias, feuilles de chêne et autres salades à la recherche de pesticides. Dans 16 % des cas, l'ONG écologiste (qui publie ses analyses aujourd'hui) a même découvert des traces de cinq produits chimiques interdits en [France](#).

Sur le même sujet



[Pesticides : les fruits et les légumes les plus pollués](#)

« Nous ne nous y attendions pas du tout, confirme François Veillerette, porte-parole de l'ONG. Avec près d'une salade sur cinq concernée, c'est loin d'être anecdotique ! »

L'étude montre ainsi la présence de DDT (prohibé en [France](#) depuis... 1971) dans 6,45 % des salades testées. C'est d'autant plus fou que cet insecticide est reconnu cancérigène. Nos scaroles, roquettes contiennent aussi pour 9,67 % d'entre elles des molécules chimiques spécifiquement interdites pour traiter les salades ! Comme l'imidaclopride, principe actif du très controversé pesticide Gaucho, que la [Fédération](#) française des apiculteurs tient pour responsable de l'hécatombe d'abeilles.

D'où viennent ces produits illégaux ? « Près de la frontière espagnole, le trafic est florissant. Des agriculteurs français se fournissent par exemple dans des magasins de Figueras, j'y vais moi-même, explique un producteur des Pyrénées-Orientales sous couvert d'anonymat. Certains camions viennent de loin et emportent des palettes entières. J'en ai vu venir des Pays de la Loire. » Dans le cas du DDT, il ne s'agit pas forcément de bidons de contrebande, « les traces trouvées dans nos salades peuvent venir du sol trop imprégné après des années d'usage, modère François Veillerette. C'est la preuve qu'il faut agir urgemment avant de contaminer durablement nos terres ». A la Confédération paysanne, Emmanuel Aze pointe la responsabilité des consommateurs : « A force de vouloir payer toujours moins cher, on pousse les paysans à franchir la ligne jaune. Ce n'est pas une excuse. Mais tous ces produits interdits sont efficaces contre les ravageurs et donc font baisser les coûts. »

Est-ce dangereux pour la santé ? « Les quantités de pesticides dans nos tomates et salades sont bien trop ridicules pour faire du mal à qui que ce soit ! » s'énerve Bernard Géry, producteur nantais de salades et porte-parole du collectif Sauvons les fruits et légumes de France. Selon une récente étude, dans plus de 99 % des salades et des tomates, les traces de pesticides sont au moins dix fois inférieures aux limites autorisées. Ce que les associations environnementales ne contestent pas. Mais elles s'inquiètent de l'accumulation de ces pesticides dans nos organismes, sans compter l'effet cocktail : les molécules réagissent entre elles, ce qui accroît leur toxicité. Fait aggravant, trois des pesticides interdits infusés dans les salades sont des perturbateurs endocriniens. « Ces substances peuvent causer de graves maladies », affirme François Veillerette, qui cite certains cancers (de la prostate ou du sein, par exemple), des malformations congénitales ou des lésions cérébrales.

** Perturbateur endocrinien : substance d'origine naturelle ou artificielle étrangère à l'organisme. Elle peut interférer avec le fonctionnement du système endocrinien (cancers, conséquences sur les fœtus...)*

On en mange 5 kg par an

En entrée, en décoration d'une assiette ou même dans les sandwiches, on engloutit 5 kg de salade par ménage et par an, selon les statistiques de l'Insee. En France, c'est le quatrième légume le plus commun. Alors, après les fraises en 2013, cette année, les blouses blanches de Générations futures ont focalisé leurs microscopes sur les salades. L'association a donc bûché sur 31 échantillons achetés dans des supermarchés de l'Oise et de la Somme, alors que la grande distribution réalise 70 % des ventes de fruits et légumes. « Nous avons sélectionné les variétés les plus consommées : laitue, feuille de chêne, frisée, batavia, scarole, roquette », précise François Veillerette, le porte-parole de l'ONG.

La salade est considérée comme l'aliment santé par excellence, celui que l'on conseille aux enfants ou aux femmes enceintes par exemple. « C'est même fou à quel point on la pare de vertus presque magiques, les restaurants le savent bien, qui mettent systématiquement une feuille de verdure avec une entrecôte pour décomplexer leur consommateur », s'amuse Jean Chambon, chercheur à l'Insead et spécialiste du comportement alimentaire.

Mais justement, cet aliment est très vulnérable aux pesticides. Ce légume-feuilles — comme les endives, les choux, les épinards — est aspergé de pesticides. Et dans les champs, contrairement à ses voisines pommes de terre qui poussent à l'abri, les salades ne sont pas protégées des vaporisations. Quand elles arrivent dans nos cuisines, elles ne sont pas non plus épluchées. « Nous conseillons tout de même de retirer les feuilles extérieures », insiste François Veillerette.