

Un rapport de Générations Futures : les fruits et légumes les plus contaminés par les pesticides

À 4 jours de l'ouverture du Salon de l'agriculture à Paris, Générations futures pointe la présence de résidus de pesticides dans de nombreux fruits et légumes du quotidien en France. Dans son rapport du mardi 20 février, l'association a analysé 19 fruits et 33 légumes non bio.

L'association appelle le gouvernement "*à prendre des dispositions rapides et efficaces pour la promotion de l'agriculture biologique*" et à "*réduire fortement l'usage des pesticides*" dans l'agriculture traditionnelle. L'association s'appuie sur des données officielles, celles contenues dans les "plans de surveillance", menés par la Direction générale de la répression des fraudes (DGCCRF) entre 2012 et 2016 et mesurant, notamment, la présence de pesticides dans les fruits et légumes.

En compilant ces chiffres, Générations futures a réalisé un classement de 19 fruits et de 33 légumes en fonction de leur probable toxicité. Car, selon des études récentes, ces pesticides pourraient avoir des conséquences sur notre santé. Le lien est d'ailleurs déjà prouvé chez les agriculteurs qui manipulent ces produits : ils sont davantage atteints que la population générale par des cancers de la prostate, du sang et par la maladie de Parkinson. Côté fruits, le raisin détient la palme des pesticides. Viennent ensuite la clémentine-mandarine, la cerise, le pamplemousse, la fraise, la nectarine-pêche et l'orange, avec plus de 80% des échantillons renfermant des résidus de pesticides. À l'inverse, les fruits les moins pollués sont l'avocat (23%), le kiwi (27%) et la prune-mirabelle (35%). Le céleri-branche est le plus contaminé des légumes. Toujours dans le haut du tableau, on trouve les herbes fraîches (74,5%), l'endive (73%), le céleri-rave (71%) et la laitue. Près d'un tiers des herbes fraîches, du céleri-branche, des blettes et des navets dépassent le seuil légal de résidus de pesticides fixé par l'Union européenne. À l'opposé, l'asperge (3%) et le maïs (1,9%) sont les moins pollués.

Mais qu'en est-il à La Réunion ? Un reportage récent d'Antenne-Réunion nous laisse sur notre faim. En fait, ni la Chambre d'Agriculture ni la Direction Régionale de l'Environnement ne souhaite communiquer : ces données sont trop sensibles. Alors on se reporte sur les chiffres des Ministères de l'Agriculture, des Finances (les importations passent par une taxation douanière), et le Ministère de l'Intérieur (toujours par l'intermédiaire des douanes). Et là, pas de surprise : La Réunion importe, par unité de surface agricole utilisée (SAU), deux fois et demi plus de pesticides que dans l'hexagone. Soit 248 t en 2015, dont 115 t de glyphosate, à 90% utilisé par la canne. De plus, les habitudes de consommation des Réunionnais se portent de plus en plus vers les productions chinoises, sud-africaines, ou australiennes. Ces pays n'ont pas les mêmes réglementations que l'Europe en termes d'utilisation des produits dits « phytosanitaires ». Dès lors, que mange le Réunionnais en matière de fruits et légumes ? Dose-t-on les principales molécules sur la consommation réunionnaise ? Que nenni, aucun labo de l'île ne possède le chromatographe capable de doser ces molécules. Et ce ne sont pas les maigres moyens que la Chambre Verte accorde à l'agriculture bio qui va booster celle-ci, à l'instar de ce qui se passe en métropole : 7.5% de la SAU est en bio en métropole, contre moins de 2% à La Réunion (chiffres là encore du Ministère, car localement on ne veut rien dire, l'omerta ne laisse pas préjuger d'une grande confiance en ces gens qui gouvernent la Chambre, et plus loin, l'Agriculture réunionnaise (prenez l'exemple de la gestion de la leucose bovine). J'ai bien peur que les cancers n'explorent dans l'île dans les décennies à venir, et particulièrement chez les agriculteurs mal protégés, et surtout mal conseillés.

Dr Bruno Bourgeon, président d'AID
<http://aid97400.lautre.net>