

Trop de résidus de pesticides dans 5 % des fruits et légumes

Les trois quarts des fruits et légumes analysés par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) entre 2016 et 2017 possédaient des résidus de pesticides. Et sur les 544 échantillons analysés, 26 comprenaient des particules chimiques à des concentrations qui dépassaient les normes légales canadiennes, a appris La Presse. Des produits interdits ont aussi été détectés sur des aliments bio.

Pour la première fois depuis près de 10 ans, le MAPAQ rendra publiques, ce matin, ses données de surveillance des résidus de pesticides sur les fruits et légumes frais vendus au Québec. La Presse a obtenu les rapports en exclusivité.

Le Ministère répond ainsi à une demande du Vérificateur général du Québec qui avait déploré, en 2017, que le MAPAQ informe peu la population des résultats des suivis faits sur la présence de pesticides dans les aliments et des risques potentiels afin d'aider les citoyens à faire des choix éclairés.

Là où la question se corse, c'est de savoir si la consommation d'aliments avec des résidus de pesticides qui dépassaient les normes de Santé Canada peut être dangereuse pour le consommateur. Très peu d'études scientifiques se sont penchées sur la question.

« C'est quand même la vaste majorité des aliments qui sont conformes. En même temps, 5 %, ce n'est quand même pas rien. On parle d'aliments très consommés », explique Maryse Bouchard, professeure agrégée au département de santé environnementale et santé au travail de l'Université de Montréal et du CHU Sainte-Justine.

La réalité, c'est que le risque couru de consommer un aliment qui dépasse la norme n'est pas clair. Ces normes-là sont basées sur des



études animales. Il y a beaucoup d'incertitude entourant les niveaux sanitaires à ces niveaux d'exposition là. Maryse Bouchard

« Globalement, on pense que les bilans sont assez sécurisants », ajoute Onil Samuel, conseiller scientifique en toxicologie des pesticides à l'Institut national de santé publique du Québec. « Il faut effectivement continuer à faire des efforts pour diminuer ces résidus-là, d'autant plus qu'il demeure quand même des incertitudes, notamment en lien avec la survenue potentielle de maladie à la suite de l'exposition à de faibles doses. C'est loin d'être clair dans la littérature scientifique », ajoute-t-il.

Dans sa campagne d'échantillonnage des fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle, les chercheurs ont ciblé des aliments qui se trouvent dans la « Dirty Dozen », liste publiée par un groupe de pression environnemental américain. Ce palmarès des « 12 salopards » dresse l'inventaire des fruits et légumes qui contiennent le plus de résidus de pesticides. Sur les 16 aliments analysés, 7 – le céleri, la cerise, l'épinard, la fraise, la pêche, la poire et le raisin rouge – ont donc sciemment été intégrés à la liste. C'est pour cette raison que le MAPAQ évalue que le taux de conformité de 97 % observé entre 2011 et 2016 serait passé à 95 % lors de l'analyse menée en 2016-2017 en incluant les fruits et légumes de la Dirty Dozen.

La majorité des 26 échantillons non conformes provenaient de l'extérieur du Québec : États-Unis, Canada, Chine, Guatemala, Uruguay et Chili. Les cultures concernées étaient le bleuet, le céleri, le concombre, l'épinard, la fraise, le haricot et les pois.

Des pesticides dans le bio ?

C'est aussi la première fois que le Ministère mène des analyses sur des produits d'appellation biologique. Les résultats de la campagne d'échantillonnage menée entre 2016 et 2018 montrent que 30 des 285 échantillons recueillis contenaient des pesticides interdits dans la culture d'appellation biologique. Seul un échantillon issu de l'appellation biologique québécoise contenait un résidu interdit. Le reste provenait de l'étranger, sauf pour 8 échantillons de pommes de terre canadiennes.



Les résultats obtenus suggèrent que la tomate en provenance du Mexique est un aliment préoccupant du point de vue légal puisque 4 échantillons analysés contenaient un total de 23 résidus interdits, dont 3 étaient des échantillons de tomates raisins. Extrait du rapport intitulé Profil de contamination des aliments d'appellation biologique

Soulignons que, même en ce qui concerne les échantillons issus de l'agriculture biologique qui contenaient des produits interdits, ils étaient tous en deçà des limites fixées par Santé Canada.

C'est le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation lui-même, André Lamontagne, qui a exigé que ses fonctionnaires fassent un effort de transparence afin que les rapports soient diffusés aujourd'hui. Si le calendrier habituel de publication du MAPAQ avait été suivi, ces résultats n'auraient pas été accessibles avant 2023. Le ministre a d'ailleurs insisté pour que le MAPAQ modifie ses façons de faire en général pour favoriser la diffusion de ce genre d'informations auprès du public.

Les résultats serviront sans doute à alimenter la réflexion de la commission parlementaire sur les pesticides, qui reprend à Québec, lundi.

Lien article :

<https://www.lapresse.ca/actualites/sante/201909/19/01-5242010-trop-de-residus-de-pesticides-dans-5-des-fruits-et-legumes.php>

