

Trop de pesticides dans certains agrumes

Près de 3 % des agrumes analysés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments contiennent plus de pesticides que le maximum autorisé.

En cette saison où il fait bon déguster oranges, pamplemousses ou citrons bien juteux remplis de vitamine C, L'épicerie a voulu savoir ce qu'il en est des pesticides dans les agrumes.

Dans l'agriculture moderne, les pesticides permettent d'augmenter les rendements de production et d'assurer la rentabilité des récoltes. Ils protègent les végétaux des parasites et insectes ravageurs et, après la cueillette, prolongent leur conservation en empêchant les champignons parasites des végétaux de proliférer.

« Pendant que l'usage des pesticides était en train de devenir la norme il y a une trentaine d'années, on savait bien peu de choses sur leur toxicité », nous explique Maryse Bouchard, professeure de biologie et de sciences environnementales à l'Université de Montréal.

L'imazalil est un pesticide de la famille des fongicides.

Il est reconnu comme étant probablement cancérigène, pourtant on le trouve sur tous les agrumes qui ne sont pas certifiés biologiques.

Dès que les fruits sont cueillis, on les plonge dans un mélange d'eau, de cire et d'imazalil pour éviter le développement de moisissures et de champignons pendant le transport. Tout cela pour garantir le caractère présentable du produit aux yeux du consommateur, bien sûr.

Que les agrumes viennent de Californie, du Mexique, d'Espagne, d'Afrique du Sud ou du Maroc, ils contiennent tous de l'imazalil et souvent d'autres pesticides aussi.



Ces produits chimiques sont utilisés selon des normes très précises et leur déclaration est obligatoire depuis 2014.

Leur présence est indiquée sur les caisses de transport mais, une fois que les fruits ont été placés sur les étagères des épicerie, le consommateur n'en sait rien.

« On sait aujourd'hui que les plus faibles concentrations de ces produits peuvent avoir chez l'humain des effets à long terme comme le développement du cancer et le dérèglement du système endocrinien. » - Maryse Bouchard

« Ce qui est inquiétant, c'est que ça se passe à faible dose d'exposition et c'est difficile à étudier de façon précise. On devrait revoir les normes beaucoup plus souvent », suggère-t-elle.

L'épicerie a décortiqué les trois derniers rapports annuels du Programme national de surveillance des résidus chimiques dans les fruits et légumes locaux et importés, programme géré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Si seulement 3 % environ des quelque 800 agrumes analysés au cours de cette période contenaient plus de pesticides que n'en autorisent les normes en vigueur, il est difficile d'évaluer la valeur exacte d'un si petit échantillon par rapport au marché.

Sur le marché canadien, ces 3 % d'agrumes contenant trop de pesticides représenteraient environ 15 millions de kilos de fruits.

Selon Onil Samuel, toxicologue à l'Institut national de la santé publique du Québec (INSPQ), « la notion de risque se calcule toujours en fonction de l'exposition réelle et on connaît mal la nature précise de cette exposition. C'est clair qu'on consomme plus d'oranges et de clémentines que de citron, tandis que ce dernier, il arrive qu'on en consomme le zeste, donc la pelure ».



Bien laver les fruits

Pour minimiser l'exposition cumulée, il est recommandé de bien laver les fruits en les brossant sous l'eau, surtout si c'est pour en zester la pelure, ou encore privilégier des agrumes biologiques.

« Ce procédé en enlève beaucoup, mais il reste toujours une partie qui peut avoir pénétré la pulpe du fruit », prévient Maryse Bouchard.

En effet, l'imazalil ne se trouve pas seulement à la surface des agrumes. Environ 10 % du pesticide pénètre aussi la chair des agrumes à pelure épaisse comme la plupart des variétés de citrons, d'oranges et de pamplemousses. Dans le cas des agrumes à pelure mince comme la lime ou les clémentines, cela monte à près de 25 %.

« Dans un monde idéal, on aurait des fruits et légumes sans aucun pesticide. Mais dans le contexte de l'agriculture moderne, je ne crois pas que ça va être demain qu'on va voir ça. On va utiliser encore beaucoup les pesticides. » - Onil Samuel, toxicologue à l'Institut national de la santé publique du Québec (INSPQ)

Selon Maryse Bouchard, « on devrait limiter l'utilisation de ces produits-là et favoriser des approches alternatives, comme l'utilisation d'agents microbiens qui peuvent venir naturellement combattre le développement des champignons, par exemple ».

Ces solutions de rechange existent, mais les grands producteurs résistent, car elles coûtent beaucoup plus cher et demandent des changements de mentalité tant de la part des producteurs que de celle des consommateurs.

Lien article :

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1461005/trop-pesticides-agrumes-marche-canadien>

