

# 13<sup>E</sup> SEMAINE POUR LES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES DU 20 AU 30 MARS 2018

SEMAINE  
pour les  
alternatives  
aux  
pesticides  
20 au 30 mars



PESTICIDES & ALIMENTATION : LE DOSSIER  
QUI FAIT LE POINT !

---

# 13ÈME SEMAINE POUR LES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES FOCUS : ALIMENTATION



## INTRODUCTION

« Nourrir, c'est aimer » nous dit Edouard Chaulet, Maire de Barjac dans le film Zéro phyto 100% bio. L'acte de manger est à la fois un besoin vital, un facteur de santé mais aussi un réel plaisir : quoi de mieux qu'un bon repas autour d'aliments savoureux, frais et bio ?

Or aujourd'hui, une partie de notre alimentation est contaminée par des substances chimiques dont des résidus de pesticides de synthèse. Ces substances toxiques sont dangereuses pour notre santé et notre environnement. Heureusement, des alternatives existent et se généralisent. En témoigne, la croissance de la consommation de produits biologiques en France.

Pour sa 13ème édition, la Semaine pour les alternatives aux pesticides met l'alimentation à l'honneur. Ce dossier fait le point sur l'exposition aux pesticides par l'alimentation mais aussi sur les solutions possibles pour se protéger ainsi que sur les leviers politiques qui pourraient améliorer la situation.



# LA SEMAINE POUR LES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES

La Semaine pour les alternatives aux pesticides (SPAP) a lieu tous les ans du 20 au 30 mars et a pour but de mettre en lumière les dangers sanitaires et environnementaux des pesticides mais surtout les alternatives existantes dans tous les domaines. Avec une quarantaine de partenaires nationaux et plus de 400 acteurs de terrain, ce sont environ 1000 événements qui ont lieu chaque année en France et dans une quinzaine de pays.

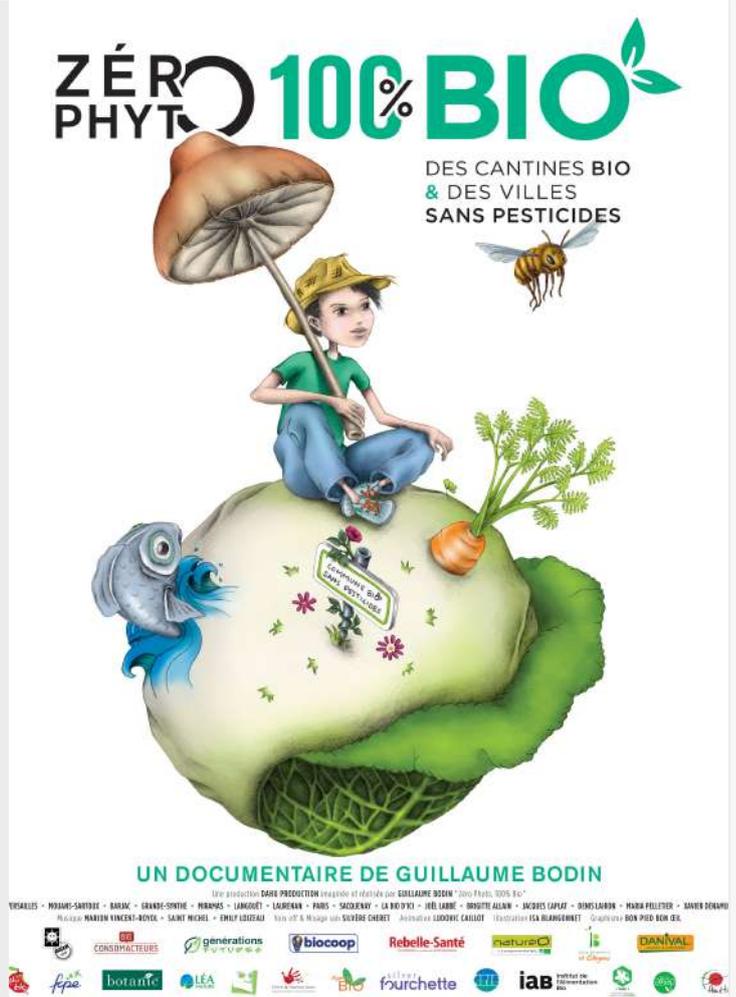
Des ciné-débats, portes-ouvertes de fermes, dégustations, repas bio, marchés paysans, conférences, ateliers de jardinage au naturel, balades, spectacles, expositions...tout est bon pour promouvoir les alternatives aux pesticides ! Des agriculteurs aux collectivités en passant par les associations environnementales, parents d'élèves, jardiniers amateurs, cuisiniers ou citoyens, tout le monde peut se mobiliser. Pour plus d'informations : [www.semaine-sans-pesticides.fr](http://www.semaine-sans-pesticides.fr)

## ZÉRO PHYTO 100% BIO : LE FILM POSITIF DES CANTINES BIO !

Après Insecticide Mon Amour, le réalisateur Guillaume Bodin présente Zéro phyto 100 % bio, son nouveau documentaire.

Une enquête passionnante sur plusieurs communes françaises qui n'ont pas attendu l'entrée en vigueur le 1er janvier 2017 de la loi Labbé interdisant l'utilisation de pesticides dans les espaces publics pour changer leurs pratiques. Ce film met aussi en avant les pionniers de la restauration collective biologique et leurs partenaires : associations, entreprises, agriculteurs, ingénieurs, artisans qui ensemble contribuent à l'amélioration de la qualité des repas dans les collectivités. Les associations Générations Futures, Bio Consom'acteurs et Agir Pour l'Environnement sont productrices du film et à l'initiative de ce projet.

Pour en savoir plus sur le film et/ou organiser une projection : <https://www.dahu.bio/>





# 1. L'ALIMENTATION COMME SOURCE POTENTIELLE D'EXPOSITION AUX PESTICIDES.

Les pesticides utilisés dans l'agriculture non bio peuvent se retrouver dans nos assiettes. En effet, si l'on analyse des produits de l'agriculture dite « conventionnelle », il n'est pas rare de trouver des résidus de pesticides (Voir les enquêtes de Générations Futures sur les résidus de pesticides et perturbateurs endocriniens [ici](#)).

Pour l'alimentation, il existe des **Limites Maximales de Résidus (LMR)** qui fixent les seuils réglementaires de concentration de résidus de produits pesticides, biocides ou de médicaments vétérinaires, au-delà duquel la commercialisation d'un produit alimentaire n'est plus autorisée, qu'il s'agisse de denrées destinées à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale. Cependant, ces LMR sont loin d'être suffisantes pour protéger notre santé et ce pour différentes raisons.

Tout d'abord, si ces LMR sont établies après une évaluation des risques, pour les pesticides, il est important d'avoir en tête que l'évaluation s'intéresse d'abord aux pratiques culturales puis ensuite à la question du risque sanitaire. Ainsi, une LMR est fixée par « couple » : un pesticide et un aliment. Ce qui veut dire que lorsqu'un pesticide est couramment utilisé sur un fruit, un légume ou une céréale, la LMR de ce pesticide aura tendance à être élevée pour limiter les risques de dépassement ...

Autre insuffisance liée aux LMR : il en existe sur les aliments bruts mais pas pour tous les aliments transformés. Par exemple, si on trouve bien des LMR pour le raisin, il n'y a rien pour le vin (alors qu'il en est question depuis des années).

De même, **il n'existe pas de LMR pour un mélange de résidus de pesticides ce qui ne permet pas de prendre en compte ce que l'on appelle « l'effet cocktail »**. Pourtant, nous sommes le plus souvent exposés non pas à une seule molécule mais bien à un cocktail de différents pesticides. Il n'est d'ailleurs pas rare que les agriculteurs utilisent une kyrielle de molécules pour ne pas dépasser la LMR pour l'une d'entre elle.

C'est pourquoi, malgré les affirmations du Ministère de l'agriculture sur le haut niveau de protection sanitaire des LMR (voir [ici](#)), **l'exposition aux pesticides via l'alimentation reste un réel enjeu de santé publique d'autant plus que l'effet cocktail des molécules n'est pas évalué et que se pose également la question des perturbateurs endocriniens** (pour lesquels il n'y a pas d'effet seuil) ingérés sur le long terme et parfois à des périodes de vulnérabilité pour les individus exposés (femmes enceintes, fœtus, jeunes enfants et adolescents, personnes immunodépressives etc.)

Pour plus d'informations, [consultez ici le dossier de Générations Futures consacré à la réglementation des résidus dans l'alimentation](#)

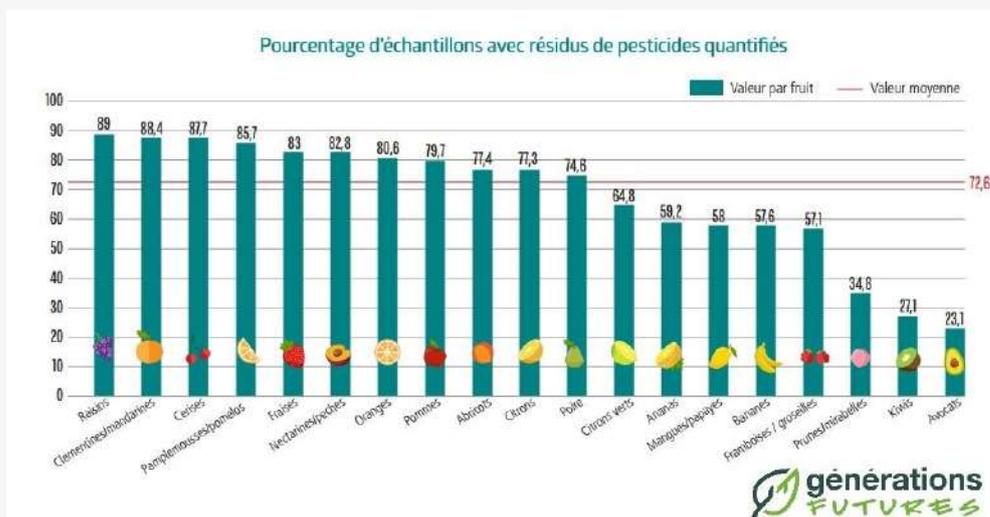
# DES RÉSIDUS DE PESTICIDES DANS NOS FRUITS ET LÉGUMES

En février 2018, Générations Futures a publié un rapport qui, en reprenant et en compilant les données officielles produites par la direction générale de la répression des fraudes (DGCCRF), a pu établir un classement en fonction de la présence quantifiée des résidus de pesticides dans les fruits et légumes ainsi qu'un classement sur la fréquence des dépassements des limites maximales en résidus (LMR), sur une période allant de 2012 à 2016.

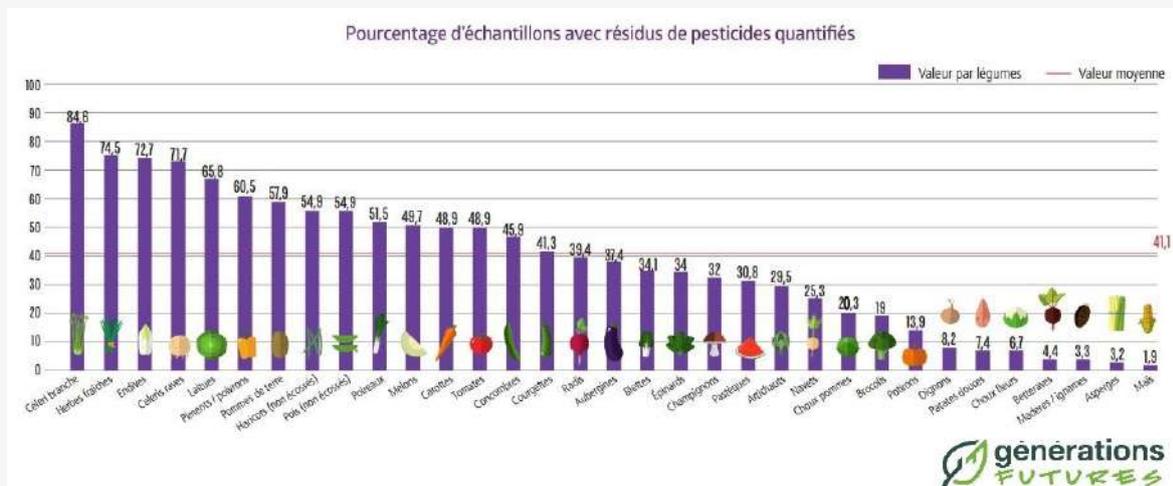
Présence de résidus de pesticides : Valeurs moyennes pour les fruits et légumes

- Pour les fruits, nous avons pu constater, en moyenne, la présence de résidus de pesticides quantifiés dans 72,6 % des échantillons analysés sur les cinq années des données compilées.
- Pour les légumes, cette valeur est de 41,1%.

Classement des fruits en pourcentage d'échantillons avec résidus de pesticides quantifiés :



Classement des légumes en pourcentage d'échantillons avec résidus de pesticides quantifiés :



Retrouvez le détail de l'enquête ici sur le site de Générations Futures

---

## 2. UNE SOLUTION : L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE QUI SE DÉVELOPPE

Il est aujourd'hui tout à fait possible de **réduire son exposition aux pesticides et aux perturbateurs endocriniens via l'alimentation en consommant des produits issus de l'agriculture biologique**. Deux études ont d'ailleurs montré que les effets sont assez rapides : une famille suédoise qui a mangé 100% bio pendant deux semaines seulement, a vu drastiquement baisser le taux de pesticides contenu dans ses urines (voir ici) .

Même constat pour une famille japonaise qui a mangé entièrement bio pendant 10 jours (voir ici). Ces tests montrent bien le rôle primordial de l'alimentation sur notre exposition quotidienne aux pesticides et qu'il est tout à fait possible de s'en protéger grâce à l'agriculture bio.

L'agriculture biologique est un mode de production agricole, de stockage et de transformation agro-alimentaire respectueux de l'environnement, de la nutrition, du bien-être animal et de la biodiversité qui **interdit le recours à tout produit chimique de synthèse ainsi qu'aux OGM. Il est important de savoir que les pesticides de synthèse sont interdits en bio**. Cependant, il peut y avoir des contaminations croisées dû à l'agriculture chimiquement intensive ou bien du fait d'une mauvaise application de la réglementation bio par certains producteurs ou transformateurs. Lorsqu'on trouve un ou des résidus de pesticides dans les aliments bio, le lot - voire la parcelle - est déclassé (ne peut donc y figurer le label européen/AB). Il peut aussi y avoir une suspension de l'habilitation voire un retrait. Pour en savoir plus **lire le guide d'Ecocert**.

## ON AVANCE SUR L'EFFET COCKTAIL !

En 2017, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et l'INSERM ont commencé à étudier l'exposition des femmes enceintes à des cocktails de substances (voir ici) au lieu d'étudier l'exposition par substance. Les deux organismes ont ainsi développé une méthodologie permettant d'identifier 8 cocktails de 25 substances auxquels sont exposés les femmes enceintes via leur alimentation. Cette étude indique les concentrations moyennes de 441 contaminants (additifs alimentaires, polluants environnementaux, résidus de pesticides, mycotoxines, phytoestrogènes - hormone sexuelle - d'origine végétale, acrylamide, métaux lourds, etc.) dans 112 aliments types selon leur mode de préparation.

L'un des cocktails identifiés est notamment plus riche en pesticides même si ces substances sont communes aux différents cocktails. Les auteurs ont été surpris de constater à quel point certains aliments sont contributeurs en contaminants par rapport aux autres, comme la pomme en raison de sa fréquence de consommation et de son imprégnation de pesticides, ou encore le poisson.

A noter que l'étude est toujours en cours, notamment pour analyser les effets de ces cocktails de produits chimiques dont des pesticides et perturbateurs endocriniens sur le fœtus.





Consommer des produits bio constitue donc l'une des principales solutions pour protéger à la fois notre environnement (préservation de la biodiversité, des sols, utilisation de semences anciennes, de variétés locales etc.) et notre santé (pas de résidus de pesticides chimiques de synthèses, pas d'exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse. L'utilisation d'additifs est très fortement limitée.)

En plus de réduire notre exposition aux pesticides, **consommer des aliments issus de l'agriculture biologique permet aussi d'améliorer notre alimentation d'un point de vue nutritionnel**. Si la recherche en est encore au balbutiement sur la supériorité nutritionnelle de la bio, plusieurs études commencent à porter leurs fruits. La dernière en date : une méta analyse publiée en 2014 et réalisée par l'Université de Newcastle (voir ici) qui a permis de montrer, en compilant et analysant les données de 343 publications internationales, que **les produits bio comportent significativement plus de composés antioxydants et polyphénols potentiellement bénéfiques pour la santé et moins de composés indésirables tels que le cadmium**, les nitrites et les résidus de pesticides que les produits équivalents non bio.

D'autre part, plusieurs études sont en cours ou ont été réalisées pour mesurer spécifiquement l'intérêt des produits bio pour la santé humaine :

- **L'étude « Implications pour la santé humaine des aliments biologiques et de l'agriculture biologique »** lancée par le Groupe d'évaluation des options scientifiques et technologiques et gérée par l'unité de prospective scientifique (STOA) au sein de la Direction générale des services de recherche parlementaire du Parlement européen a notamment montré des liens entre consommation d'aliments biologiques et une diminution du risque de maladies allergiques, ainsi qu'un effet bénéfique potentiel sur l'obésité chez les adultes.

- **L'étude BioNutriNet** est encore en cours mais ses premiers résultats montrent que les consommateurs bio réguliers ont leurs apports plus élevés pour les vitamines et minéraux (+10 à 20%), les acides gras oméga-3 (+20%) et les fibres (+27%) que les consommateurs non bio. Ils ont également tendance à avoir une alimentation plus végétale (fruits, légumes, céréales, légumineuses) et consomment moins de boissons sucrées et produits raffinés ou fast-food. Ils ont également tendance à faire plus de sport. Toutes ces caractéristiques peuvent expliquer qu'ils ont une probabilité beaucoup plus faible d'être en surpoids ou obèses.

Aujourd'hui, **l'agriculture biologique se développe puisqu'au 30 juin 2017 on comptait + 9.2 % de producteurs et + 15% de surfaces bio en France par rapport au 30 décembre 2016**. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à choisir des produits issus de l'agriculture biologique. 9 français sur 10 ont même consommé du bio entre juin 2016 et juin 2017.

---

Les nombreux scandales sanitaires et diverses études alertant des liens entre pesticides et santé (voir ici) ont aussi permis aux citoyennes et citoyens de prendre conscience de l'ampleur du problème. Aujourd'hui, les attentes citoyennes sont là puisque 82% des français pensent qu'il faut développer l'agriculture biologique et ce principalement pour des raisons de santé (à 66%) mais certains acteurs politiques et du monde agricole peinent à suivre. **Nous sommes en effet encore bien loin des objectifs fixés par le Grenelle de l'environnement, à savoir 20% de surfaces bio en 2020 (nous n'en sommes qu'à 6.5% de surface agricole utile) et 20% de produits bio dans les cantines en...2012 !**

## OUI LA BIO EST SÛRE !

Les détracteurs de la bio ne manquent pas de dire que l'agriculture biologique n'est pas un système fiable. Pourtant, les produits issus de l'agriculture biologique, pour être certifiés, doivent respecter scrupuleusement le règlement européen de la bio (n°834/2007). Or, ce règlement interdit strictement l'utilisation des produits chimiques de synthèse, des OGM, des techniques d'ionisation et établit des listes limitatives (fertilisants, produits de traitement...).

En outre, les exploitations bio subissent deux contrôles par an (inopinés et programmés) contrairement à l'agriculture chimique dite « conventionnelle ». Enfin, seuls les produits transformés bio dont la teneur des ingrédients bio est supérieure à 95 % ont droit à la mention « Agriculture biologique » dans leur dénomination à la vente.

Les éventuels 5% autorisés sont clairement inscrits dans le règlement (liste précise) et correspondent à des produits comme le sel, les algues... mais dans aucun cas des produits pouvant contenir des pesticides ou OGM et des produits chimiques de synthèse. Il faut bien noter que tous les types d'activités (production, transformation, distribution, importation) et tous les types de productions (végétales, animales, produits transformés à usage alimentaire) sont concernés par ce règlement. En outre, des autocontrôles sont effectués très régulièrement (pesticides et OGM) notamment par les transformateurs et les distributeurs afin d'anticiper et éviter tout déclassement de produits.





Un nouveau règlement européen sur l'agriculture biologique a été adopté le 22 novembre 2017 après plus de quatre ans de négociations. S'il contient des avancées notoires sur la question des semences (les agriculteurs vont enfin pouvoir utiliser des semences rustiques mieux adaptées à leur mode de production), il franchit également certaines lignes rouges. Ce nouveau règlement stipule en effet que les synergistes, adjuvants et co-formulants autorisés dans les pesticides chimiques de synthèse pourront également être utilisés en bio. Cela permettrait malheureusement d'autoriser en bio un certain nombre de substances pourtant incompatibles avec les principes même de ce mode de production. Pour la France, des travaux devraient être engagés sur ce point-là afin de voir quels seraient les produits à autoriser ou à bannir...à suivre avec attention donc !

**L'UTILISATION DES  
PRODUITS  
CHIMIQUES DE  
SYNTHÈSE ET D'  
OGM EST  
INTERDITE EN  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE !**

Pour plus d'informations sur le nouveau règlement bio :

- Un article sur les semences libérées en bio dans Bioaddict
- Un article sur les reculs du nouveau règlement dans Reporterre

Pour plus d'informations sur l'agriculture et l'alimentation biologiques, n'hésitez pas à consulter notre brochure : « Oui la bio est sûre, fiable et meilleure pour la santé »

---

# 3. LES CANTINES BIO : UN LEVIER POUR DÉVELOPPER L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Si les citoyennes et les citoyens sont en forte demande de produits bio, c'est souvent l'approvisionnement qui pose problème : en effet, il n'y a pas encore assez d'agricultrices et agriculteurs bio sur le territoire pour satisfaire la demande et se convertir à l'agriculture bio est une démarche qui peut s'avérer longue, complexe et parfois financièrement risquée. Il faut savoir que passer de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture bio s'apparente à réapprendre tout un métier. Un agriculteur met aujourd'hui trois ans à convertir ses terres au bio. Autant d'années passées à cultiver en bio (soit un besoin de plus de main d'œuvre) mais où il ne peut pas encore valoriser ses produits en bio. Or, face à l'urgence sanitaire et environnementale, l'agriculture biologique doit se développer plus rapidement.

**EN 2017, SEULEMENT 57%  
DES ÉTABLISSEMENTS  
PROPOSAIENT DES  
PRODUITS BIO DANS LEURS  
MENUS**

---

La restauration collective, et notamment **la restauration scolaire, constitue un très bon levier pour aider au développement de la bio**. En effet, si les cantines scolaires souhaitent s'approvisionner en bio et local, il est possible pour elles de contractualiser sur du long terme avec un ou plusieurs producteurs locaux. Cela permet à la fois à la cantine de fournir de la nourriture saine et de qualité tout en sécurisant les débouchés et les revenus pour l'agriculteur. Cela permet aussi dans ce cas, de développer les circuits-courts souvent moins gourmands énergétiquement parlant.

En 2017, seulement 57% des établissements proposaient des produits bio dans leurs menus (voir ici) et pour le plus souvent pas plus d'un ou deux aliments. **De même, en 2016, La part des produits biologiques en restauration collective est estimée à 2,9% de la valeur d'achat des denrées ce qui est très loin d'être suffisant.**

La question du prix, qui est souvent le premier frein évoqué à l'encontre de l'introduction de repas bio dans les cantines, peut être surmonté en utilisant plusieurs leviers tels que la **réduction du gaspillage alimentaire** ou la **révision des grammages de nourriture**. Il en est de même pour de nombreux autres obstacles liés à l'approvisionnement ou encore à la formation des cuisiniers qui là aussi peuvent se surmonter si l'on anticipe et que l'on inclut toutes les parties prenantes dans le projet.

Enfin, pour les parents qui souhaiteraient voir plus de bio introduit dans les cantines de leurs enfants, **ce guide à destination des parents** pourra vous donner quelques clés pour agir auprès de vos élus et directeurs d'établissements.

De même, **ce guide réalisé par Générations Futures** recense toutes les ressources et publications existantes pour vous aider à promouvoir les cantines bio au sein des établissements.



# 4. LES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION : UNE RÉPONSE POLITIQUE ?

Au dernier trimestre 2017 se sont tenus en France **les États Généraux de l'alimentation organisés par le gouvernement**, dans le but d'engager le débat sur les questions alimentaires et agricoles et de repenser la politique alimentaire de la France. Pendant trois mois, tous les acteurs du dossier - dont une cinquantaine d'ONG - se sont réunis lors d'ateliers thématiques. Si sur la forme, les ateliers ont été très variables, des conclusions intéressantes pour aller vers une agriculture moins chimique, de proximité et une alimentation saine et de qualité ont pu émerger. Cependant, ces conclusions doivent être traduites en engagements concrets permettant de répondre aux attentes sociétales, notamment en matière de santé publique, de respect de l'environnement et de justice économique envers les agriculteurs.

Le 31 janvier dernier, **un projet de loi sur l'alimentation et l'agriculture issu des États Généraux de l'Alimentation a été présenté en Conseil des Ministres et devrait être voté fin avril**. Les ONG vont devoir faire de nombreuses propositions pour espérer obtenir une loi qui soit réellement satisfaisante.

Parallèlement à cette loi, **un nouveau « plan pesticides » (dans la suite d'ECOPHYTO 2) est en négociation** qui pourra s'appuyer en partie sur les conclusions d'un récent rapport proposé notamment par l'Institut Général des Affaires Sociales (IGAS). Ce rapport (voir ici) reconnaît officiellement les effets des pesticides sur la santé et recommande d'ailleurs aux pouvoirs publics de prendre des mesures rapides et fortes sur cette question.

**Un gros chantier s'ouvre ainsi avec la possibilité de réformer nos politiques agricoles et alimentaires**. Il faudra pourtant être vigilant à ce que les propositions de la société civile ne restent pas lettre morte et à ce que le gouvernement se fixe un cap ferme pour une réelle transition agricole et alimentaire.

Lire aussi cet article sur le sujet pour aller plus loin.

# 5. ET MOI, JE FAIS QUOI ?

Réduire son exposition aux pesticides via l'alimentation est assez simple, il suffit pour cela de consommer des produits issus de l'agriculture biologique et ça tombe bien, il est de plus en plus facile de trouver des produits bio près de chez soi : dans les magasins bio et sur les marchés de producteurs en premier lieu mais aussi dans la quasi-totalité des grandes et moyennes surfaces qui ont souvent un rayon dédié à l'agriculture biologique.

Vous pouvez également consulter l'annuaire officiel des producteurs bio : <http://www.agencebio.org/ou-les-trouver.html>

Pour identifier les produits, rien de plus simple : **assurez-vous que le logo Européen soit présent sur le produit car c'est obligatoire**. Le logo français AB étant très souvent présent mais non obligatoire. Vous pouvez également adhérer à l'une des très nombreuses AMAP (alternative pour le maintien d'une agriculture paysanne) qui existent partout en France. Vous trouverez plus d'informations là-dessus sur le site du Miramap, le réseau national.

On dit souvent que les produits bio sont plus chers parce que l'agriculture biologique demande plus de travail et de main d'œuvre et c'est en effet le cas. Cependant, **manger bio passe aussi souvent par un changement des comportements alimentaires** : acheter des fruits et légumes de saison (vous trouverez ici un calendrier de la saisonnalité) qui en plus d'être moins chers, sont meilleurs au goût car frais, acheter moins de viande et plus de protéines végétales (légumes, légumineuses).

De manière générale, **acheter des produits frais et non transformés permet également de réduire les coûts**. Plusieurs Défis familles à alimentation positive pilotés par des antennes locales de la FNAB démontrent d'ailleurs qu'il est tout à fait possible pour des familles – souvent d'origine modeste – d'augmenter la part de leur alimentation bio sans pour autant dépenser plus en suivant un accompagnement sur plusieurs mois. Vous pouvez également vous procurer le livre « Manger sain pour trois fois rien » de Claude Aubert qui présente les bases d'une alimentation bio et équilibrée et donne de très nombreuses recettes faciles, saines et économiques.

## LAVER ET PELER N'EST PAS SUFFISANT !

Attention : peler ses fruits et légumes non bio n'est pas suffisant pour faire disparaître tous les résidus de pesticides chimiques de synthèse. En effet, certains pesticides dit systémiques se trouvent initialement dans les graines enrobées utilisées pour les semis. Ces produits se diffusent ainsi dans les fruits et légumes pour se retrouver au cœur des produits que nous mangeons.



La **Semaine pour les alternatives aux pesticides** sera également l'occasion de découvrir les alternatives pour mieux manger (sain et équilibré) et protéger sa santé. **Rendez-vous donc du 20 au 30 mars partout en France et dans d'autres pays pour des centaines d'événements de sensibilisation**, de découvertes de vos producteurs bio et locaux, des initiatives qui ont lieu près de chez vous... Toutes les informations et programme : [www.semaine-sans-pesticides.fr](http://www.semaine-sans-pesticides.fr)

---

# CONTACT & INFORMATIONS

SEMAINE POUR LES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES



**PAGE TWITTER**  
@ALTER\_PESTICIDE



**PAGE FACEBOOK**  
@SEMAINEALTERPESTICIDES



**SITE INTERNET**  
WWW.SEMAINESANS-  
PESTICIDES.FR



CONTACT  
GÉNÉRATION FUTURES  
SOPHIE BORDERES  
sophie@generations-futures.fr  
tel : 01 45 79 07 59