

SANTÉ

# Des cocktails de pesticides dans un quart des produits alimentaires

La très grande majorité des aliments sont conformes aux normes en matière de résidus de pesticides, dit un rapport officiel européen. Mais les organisations environnementales dénoncent l'absence de prise en considération des effets cocktails.

JEAN-FRANÇOIS MUNSTER

Les pesticides sont omniprésents dans nos assiettes. De nouveaux chiffres viennent une nouvelle fois le rappeler. En 2023, près de la moitié des 3.794 échantillons alimentaires analysés par l'Afssa (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) dans le cadre d'un programme de surveillance européen

contenaient des résidus de pesticides, selon un rapport compilant les résultats des 27 Etats membres publié ce mardi par l'Efsa (autorité européenne de sécurité des aliments). L'analyse portait sur douze produits alimentaires parmi les plus consommés : carottes, kiwis, oignons, oranges, poires, pommes de terre, haricots secs, riz... Ce taux grimpe à 58,3 % pour 1.131 échantillons prélevés dans le cadre d'un autre pro-

gramme de surveillance recueillant des données à partir d'échantillons choisis en fonction du risque. Il est à souligner que dans l'immense majorité des cas, la quantité de résidus ne dépasse pas les seuils sanitaires fixés. 97,5 % des échantillons prélevés dans le cadre des contrôles aléatoires sont conformes. 93,5 % pour les contrôles ciblés.

Sur la base de ces chiffres, on voit que l'exposition alimentaire des Belges aux résidus de pesticides est supérieure à celle de bon nombre de pays européens. A l'échelle de l'Union, le rapport indique en effet un taux de résidus de 30 % sur la base des contrôles aléatoires et 42 % sur la base des contrôles ciblés, avec des taux de conformité de respectivement 99 % et 96,3 %. L'Afssa souligne néanmoins que les résultats entre Etats « sont très difficilement comparables car les programmes de contrôles sont différents ». Celui de la

Belgique est davantage basé sur le risque : on cible davantage les produits susceptibles de contenir des résidus. Il est aussi plus étendu puisque plus de 600 résidus différents de pesticides sont recherchés.

Dans son rapport, l'Efsa conclut que l'exposition des Européens aux résidus de pesticides dans les aliments testés ne présente « qu'un faible risque pour la santé des consommateurs ». Une analyse rassurante que ne partage pas du tout PAN Europe, un réseau européen d'ONG environnementales luttant contre l'usage des pesticides.

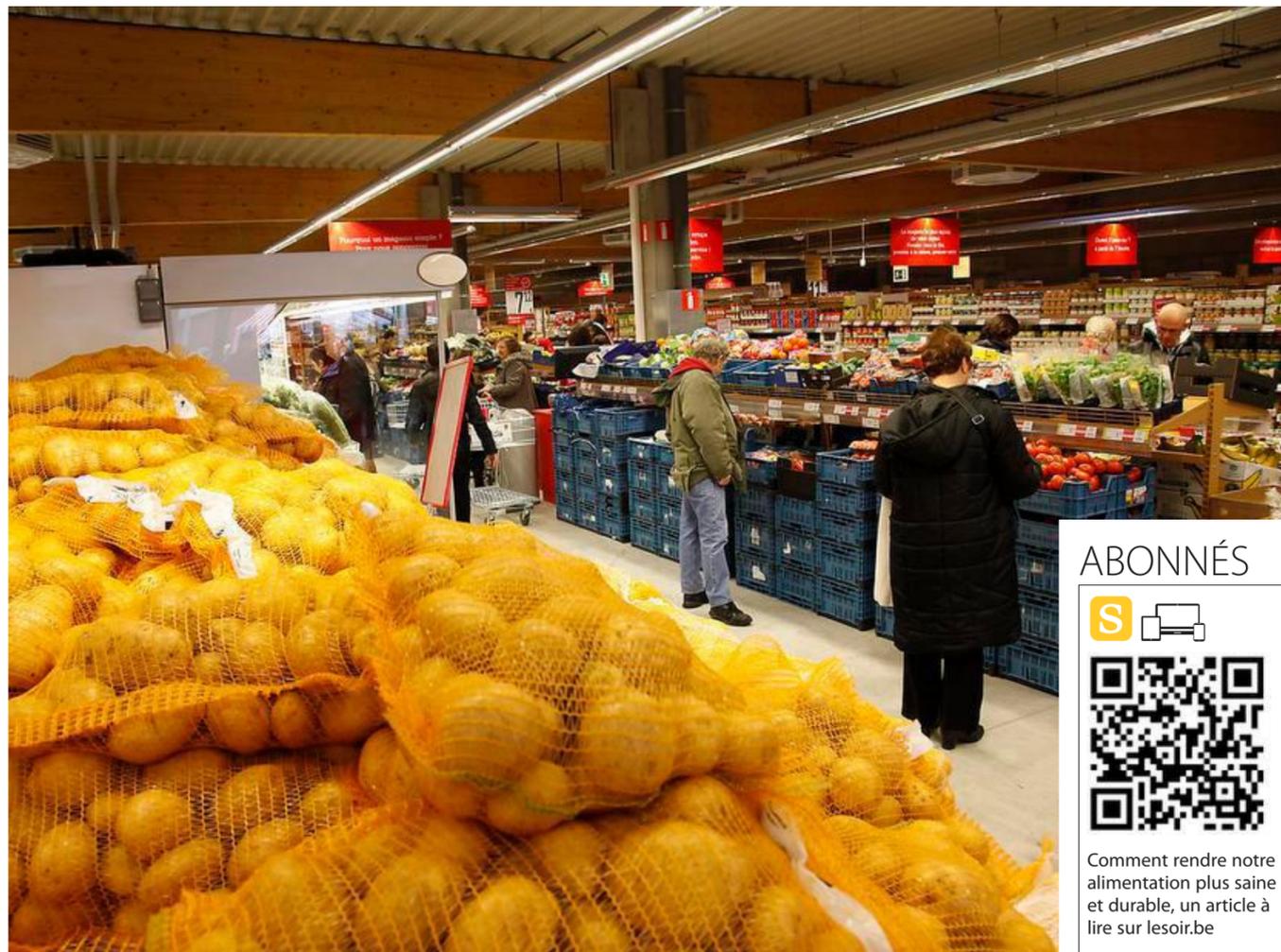
**L'analyse portait sur douze produits alimentaires parmi les plus consommés : carottes, kiwis, oignons, oranges, poires, pommes de terre, haricots secs, riz...** © MICHEL TONNEAU.

## Effets cocktails

« Les seuils de sécurité officiels sont non seulement basés sur de vieilles études, mais aussi sur l'hypothèse dépassée que les gens ne sont exposés qu'à un seul pesticide à la fois », dénonce l'organisation. Or cette hypothèse est clairement réfutée par les propres données de l'Efsa, fait-elle valoir. Sur les 132.793 échantillons analysés à l'échelle européenne, des résidus de plusieurs pesticides ont été retrouvés pour un quart d'entre eux. Sur un piment en provenance du Cambodge, on en a ainsi retrouvé jusqu'à 37... Les aliments où ce mélange de substances chimiques est le plus fréquent sont les poivrons, les oranges, les citrons, les mandarines, les pommes, les poires et les fraises. Le phénomène est en croissance. « Depuis 2000, le nombre d'échantillons contaminés a à peine progressé, mais le nombre d'échantillons contenant un cocktail de pesticides a doublé », selon PAN.

L'organisation pointe un nombre toujours plus important d'études scientifiques montrant que l'exposition combinée à plusieurs pesticides – même à petite dose – peut entraîner des troubles cognitifs, un dysfonctionnement du système immunitaire, des cancers... et déplore que l'Efsa n'ait toujours pas mis en place une méthodologie permettant d'évaluer la toxicité de ces mélanges. « Il est extrêmement alarmant que les Européens soient exposés à des niveaux aussi élevés de mélanges de pesticides alors que les régulateurs continuent d'ignorer les risques réels d'une exposition combinée », dénonce Angeliki Lysimachou, responsable scientifique et politique chez PAN.

« La science est claire : les cocktails chimiques peuvent avoir des effets graves, en particulier sur les groupes vulnérables tels que les enfants et les femmes enceintes. » PAN plaide pour une réduction immédiate des limites d'exposition actuelles afin de tenir compte de cet effet cocktail.



ABONNÉS



Comment rendre notre alimentation plus saine et durable, un article à lire sur [lesoir.be](https://lesoir.be)

20022954

**BONSOIR**  
Club des abonnés

Rempotez 10 x 2 places pour le concert de **Duran Duran**

Le groupe britannique de new wave



POUR PARTICIPER,  
RENDEZ-VOUS SUR  
[BONSOIR.LESOIR.BE](https://bonsoir.lesoir.be)



**LE SOIR**

Repensons notre quotidien