



"Menus toxiques: suite de notre enquête sur les substances chimiques dans nos aliments"

Pesticides dans les aliments : analyses comparées d'aliments conventionnels et bios.

Génération Futures a comparé les teneurs en résidus de pesticides des fruits, légumes et céréales de ses « Menus Toxiques »¹ (décembre 2010) avec les mêmes aliments issus de l'agriculture biologique analysés cette année. Notre association rend public aujourd'hui les résultats de cette étude.

1

>>> Recherche comparée de résidus de pesticides dans des aliments conventionnels et des aliments bio.

Sommaire	
Rappels des faits.....	2
Les suites : l'Acte 2	2
Pourquoi que les pesticides ?.....	2
Quelles aliments testés ?	3
Par qui ?.....	3
Les résultats ?.....	4
Résultats comparatifs détaillés	5

génération
FUTURES

¹ <http://www.menustoxiques.fr>



"Menus toxiques: suite de notre enquête sur les substances chimiques dans nos aliments"

Rappels des faits

Entre juillet et septembre 2010, notre association, **Génération Futures**, a acheté dans divers supermarchés de l'Oise et à Paris, des aliments non bios composant les repas types d'une journée d'un enfant d'une dizaine d'années. Nous avons alors composé 4 repas et un encas. Nous avons fait rechercher diverses substances chimiques par plusieurs laboratoires accrédités. **Les résultats de cette première enquête, publiée en décembre 2010, montraient qu'en 24h, un enfant était susceptible d'être exposé, uniquement par son alimentation, à des dizaines de molécules chimiques soupçonnées d'être cancérigènes ou encore soupçonnées d'être des perturbateurs endocriniens !**

2

Nous avons alors trouvé :

- **128 résidus chimiques** représentant 81 substances chimiques différentes **avec 47 substances différentes cancérigènes suspectées et 37 perturbateurs endocriniens suspectés en une seule journée!**
- **La palme ayant été attribuée aux pesticides avec 36 molécules différentes** ingérées en une seule journée **dont 17 cancérigènes et perturbateurs endocriniens !**

Les suites : Acte 2

Suite à la parution de cette enquête et aux résultats obtenus, **nombreuses sont les personnes qui ont souhaité savoir si il y avait une réelle différence entre les menus non bio étudiés et des repas composés avec des aliments issus de l'agriculture biologique.**

Nous sommes donc partis en quête de la réponse, en nous concentrant sur les résidus de pesticides et avons acheté nos produits de la même manière que lors de la première étude c'est-à-dire en achetant, des aliments bio chez divers distributeurs (magasins spécialisés en bio et grandes surfaces) et en suivant un protocole stricte de collecte (photos des lieux et denrées, référencement précis des échantillons, conservation de toutes les preuves d'achat etc.).

Pourquoi uniquement les pesticides ?

La grande différence entre les pratiques culturales et de stockage des aliments bio et non bio réside dans l'usage, ou non, de pesticides de synthèse. La majorité des autres polluants que nous avons trouvé dans nos « menus toxiques » étaient des polluants environnementaux contrairement aux pesticides de synthèse qui sont épandus volontairement sur les cultures.

Les sceptiques disent souvent que les cultures ne se font pas sous cloche et que donc les champs bios pourraient être contaminés par des pesticides pulvérisés sur les champs conventionnels.



"Menus toxiques: suite de notre enquête sur les substances chimiques dans nos aliments"

Les opposants de l'AB mettent aussi fréquemment en doute le travail des professionnels de la bio qui pourraient avoir des pratiques non conforme à la législation. De ce fait, on met en doute la qualité des aliments bio au regard de la présence de résidus de pesticides de synthèse.

Nous avons souhaité vérifier, par cette enquête, que la différence entre les produits bio et non bio est bien réelle et que les agriculteurs, les transformateurs ainsi que les certificateurs font un travail sérieux qui garantit le consommateur d'aliments bio des risques liés à la présence de pesticides.

3

Quelles aliments testés ?

Nous avons repris exactement les mêmes fruits, légumes et jus que ceux testés dans nos menus toxiques de décembre 2010. Hormis les pêches qui à cette époque de l'année n'étaient plus disponibles. Nous les avons remplacées par des clémentines et pour être conforme aux résultats de 2010, nous avons aussi fait analyser des clémentines non bios pour pouvoir faire un réel parallèle.

Ainsi ont été analysés au regard de la présence de résidus de pesticides :

- Pour le **petit déjeuner bio** : pain de mie bio, jus de raisin bio et pommes bio.
- Pour le **déjeuner bio** : laitue bio, tomates bio, haricots verts bio, raisins bio et baguette bio
- Au **gouter** un smoothie bio
- Et enfin pour notre **dîner bio** : salade mélange bio, riz Thai bio, citrons bio, clémentine bio et pain bio entier

Par qui ?

Nous avons fait appel à **Fytolab** (Belgique) pour cette recherche de résidus de pesticides. L'un des meilleurs en ce domaine.

FYTOLAB est certifié entre autre par:

- L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire belge (AFSCA) pour l'analyse de pesticides, mycotoxines et nitrates dans l'alimentation.
- Le Ministère Belge de la Santé Public pour l'analyse de formulations de pesticides.(contenu en matière active et caractéristiques physico-chimiques)
- **La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) en France pour l'analyse de pesticides sur produits végétaux en méthode mono et multi résidus**
- **L'organisation Néerlandaise BIO-KAP.** FYTOLAB est reconnu comme l'un des trois laboratoires, qui, sur la base des recommandations de leurs adhérents, permet de faire correspondre les attentes liées aux exigences très élevées de leurs normes **sur les produits biologiques** avec des analyses et des conseils d'un très haut niveau de qualité.
- Etc.



"Menus toxiques: suite de notre enquête sur les substances chimiques dans nos aliments"

Les résultats ?

- **0 résidu** de pesticides dans les fruits et légumes bios **contre 37** dans le conventionnel (ce qui représente 27 molécules différentes)
- 1 molécule en résidu de synergisant dans 2 échantillons de pain à des doses très faibles en bio.
- Il ya **223 fois moins de résidus de pesticides en moyenne dans les aliments bios** que dans les aliments conventionnels
- **17 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens dans les produits non bio** contre 1 seul détecté en bio.

4

« Ces éléments montrent clairement que la non présence de résidus de pesticides dans les aliments bio garantit le consommateur des risques éventuels dus à la présence de nombreux résidus de pesticides dans les aliments conventionnels dont certains sont suspectés d'être cancérigènes ou pouvant perturber le système endocrinien. » déclare François Veillerette, Porte parole de Générations Futures.

Le cas du piperonyl butoxyde en bio

Le piperonyl butoxyde ou PBO est un synergisant (utilisé avec d'autres molécules) autorisé en agriculture biologique pour les céréales, uniquement pour le nettoyage des lieux de stockage vide de ces céréales. Cela signifie que logiquement le produit ne doit jamais être en contact direct avec les céréales. Générations Futures souhaiterait que cette molécule, au vue de ses propriétés, ne soit cependant plus autorisée en bio.

Mise en garde sur les limites de l'enquête

Cette enquête est basée sur l'analyse d'aliments susceptibles d'être ingérés lors d'une seule journée. Elle ne prétend pas être parfaitement représentative de la consommation alimentaire française moyenne et ne prétend pas refléter exactement l'état moyen de la contamination et non contamination par des résidus de pesticides des aliments vendus en France. Enfin, les résultats contenus dans ce dossier n'ont pas de valeur statistique significative au regard du faible nombre d'échantillons analysés, mais sont illustratifs de la problématique traitée.