

raisonnée a l'ambition de maîtriser de la meilleure façon possible, au niveau de l'exploitation prise dans son ensemble, les effets positifs et négatifs de l'activité agricole sur l'environnement, tout en assurant la qualité des produits alimentaires et le maintien, voire même l'amélioration, de la rentabilité économique des exploitations ». Selon lui, l'environnement est un dû à la société, que l'agriculture se doit de ménager, de protéger et qu'elle n'est pas, à la limite, censée polluer. La société n'a pas nécessairement, hormis dans des cas spécifiques (Contrat Territorial d'Exploitation), à soutenir cette démarche de l'agriculteur. L'agriculture raisonnée est le moyen d'articuler les mécanismes du marché qui gouvernent la production avec des aspirations non marchandes.

## Volet sur la sensibilité et le regard du consommateur vis-à-vis des fruits et légumes

### *Le problème de la qualité*

Selon l'analyse d'Anne-Marie Moreau-Rio du Ctifl (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes), la qualité est le vrai problème des fruits et légumes, et l'agri-environnement constitue une préoccupation majeure des Français. Les sondages et études sur ce thème, réalisés l'an dernier par le Credoc et plus récemment par le Ctifl, sont formels sur ce point. Ainsi, les Français sont spontanément préoccupés des conséquences environnementales de l'élevage et des cultures céréalières qui ont été un peu mis à l'index au cours des dernières années. Par contre, concernant les fruits et légumes, c'est leur naturalité qui est recherchée. Celle-ci constitue un formidable atout par rapport aux produits agroalimentaires issus d'un processus industriel.

Curieusement, cet atout n'est pas assez mis en avant lors de la promotion générique des fruits et légumes, alors qu'il est utilisé par le monde de l'agroalimentaire (produits lactés par exemple).

Donc, pour le consommateur, les fruits et légumes constituent, a priori, un univers préservé – à l'image intacte – même si on dénombre, quoi qu'il advienne, 11 % d'inquiets convaincus qu'on les empoisonne.

Cependant, les consommateurs pensent que la qualité intrinsèque de ces aliments a baissé au cours des dix dernières années, alors qu'ils considèrent que celle des produits agroalimentaires a progressé pendant la même période. Ils attribuent cette baisse à l'intensification, à une fuite en avant des rendements et de l'usage des intrants de manière générale. Le vrai problème des fruits et légumes est donc la qualité. Ils prônent évidemment un retour à la sagesse. « On doit respecter le légume comme on respecte l'homme », a expliqué une des personnes interrogées, ce qui exprime manifestement un lien extrêmement fort avec le légume ou le fruit, ce végétal dont l'homme fait sa substance. Car effectivement, peut-on imaginer lien plus intime avec un produit que l'on achète, que l'on ingère, dont on va faire son énergie, sa force vitale ?

Je vous ai déjà exposé quelques défis importants qui sont des enjeux de notre société. Vont se succéder maintenant des intervenants qui exposeront d'autres enjeux, évidemment liés à l'hygiène, à l'environnement, aux problèmes économiques, à la segmentation, au marketing des filières fruits et légumes, notamment tropicales.

Ensuite, des chercheurs du Cirad-flhor viendront nous apporter des éléments de solution, de réflexion, des pistes qui devraient constituer autant d'éléments de réponse aux problèmes, aux enjeux posés aux filières banane et ananas ■



## Importations de bananes et ananas dans l'Union européenne : synthèse du droit communautaire et textes français

**Gilbert Theissen**, chef de la Mission de Coopération Phytosanitaire de la sous-direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux, DGAL du ministère français de l'Agriculture et de la Pêche, [gilbert.theissen@wanadoo.fr](mailto:gilbert.theissen@wanadoo.fr)

Sont évoqués les différents critères exigés : phytosanitaires, hygiène alimentaire, et ceux relatifs à la qualité. Ces derniers ne relevant pas de nos compétences sont simplement cités. Notre objectif est d'informer les techniciens et les opérateurs pour démystifier le sujet.

### Critères phytosanitaires

La certification phytosanitaire par les autorités du pays exportateur (établissement d'un certificat

phytosanitaire) n'est pas nécessaire pour ces fruits tropicaux. En effet, aucun des nuisibles de quarantaine listés par la directive 2000/29/CE du 8 mai 2000, concernant les mesures de protection contre l'introduction de nuisibles dans la Communauté, n'est, en principe, susceptible d'être présent sur les expéditions. Nous pensons notamment aux mouches des fruits qui donnent des soucis aux exportateurs de mangues et autres fruits et légumes sensibles.

Le seul problème qui peut se poser est celui des nuisibles dits de qualité comme les cochenilles farineuses sur l'ananas. Ils peuvent dévaloriser les produits et constituent seulement un problème commercial qui sera directement réglé entre l'acheteur et le vendeur, sans intervention des autorités chargées des contrôles.

Le conditionnement ne pose pas non plus de problème. Il est fait dans des cartons qui sont collés et non plus agrafés (sécurité du manipulateur oblige). Par contre, il ne faut pas conditionner bananes et ananas dans des écorces de conifères, par exemple, car certains bois ou dérivés du bois sont interdits d'importation. L'expédition serait soumise à une destruction pure et simple, non pas à cause du contenu mais du conditionnement.

## Critères d'hygiène alimentaire

Il est impératif, ici, de tenir compte de la présence possible de résidus :

- de pesticides résultant du traitement au champ contre les nuisibles,
- des additifs comme les produits d'enrobage ou les conservateurs utilisés en station de conditionnement pour la conservation après-récolte des fruits,
- d'autres contaminants éventuels comme des micro-organismes et les toxines qu'ils sécrètent, des contaminants chimiques (les métaux lourds, les nitrates, etc.) et la radio-activité. Ces contaminants ne sont pas connus sur banane et ananas.

Seuls les deux premiers peuvent en fait poser problème, notamment pour celui qui met sur le marché européen des fruits non conformes aux règles transcrites dans le droit national des Etats membres. Cette transcription est faite à partir des directives résidus de pesticides (directives 76/895/CEE et 90/642/CEE modifiées en dernier lieu respectivement par les directives 2000/24/CE et 2000/48/CE) et par celle concernant les additifs alimentaires (dont les conservateurs) autres que les colorants et les édulcorants (directive 95/2/CE modifiée en dernier lieu par la directive 98/72/CE). Sont visés dans notre cas les conservateurs comme le thiabendazole autorisé pour le traitement en surface des bananes avec un taux de résidus maximal de 3 mg/kg.

Il est utile de rappeler qu'au niveau de l'Union européenne, on parle :

- de résidus de pesticides pour les « produits phytopharmaceutiques » utilisés pour traiter des cultures au champ,
- de « résidus d'additifs » quand il s'agit des conservateurs ou agents d'enrobage utilisés pour l'après-récolte.

Il faut entendre par résidus de pesticides – au sens de l'exposé et du droit communautaire – les reliquats de pesticides ainsi que leurs produits de métabolisation, de dégradation ou de réaction des substances actives. Les solvants et les adjuvants, qui constituent un support permettant de propulser la substance active du pesticide, ne sont pas encore pris en compte dans le droit actuel. La commission de Bruxelles (DG Sanco - direction générale Santé des Consommateurs) commence à s'y intéresser. Effectivement, parmi les solvants, le xylène peut être très toxique au final pour le consommateur s'il est présent dans ou sur les fruits et légumes.

Les méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons, pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes, sont fixées par la directive 79/700/CEE. Pour bananes et ananas, on prend en compte la banane fruit entier sans pédoncule et pour l'ananas le fruit entier sans la couronne. Les taux de résidus fixés par les textes s'appliquent aux fruits frais et réfrigérés, mais aussi aux produits transformés qui en résultent (jus, confitures, etc.).

Dans l'Union européenne, la grande priorité est celle de la sécurité du consommateur, c'est-à-dire le contrôle des LMR. Un rapport du 1<sup>er</sup> mars 2000 de la commission au Conseil précise la nouvelle politique pour le contrôle. Il sera fait par les Etats membres sur des périodes de cinq ans. Au terme de chaque période, une synthèse des résultats permettra de définir l'exposition diététique effective des consommateurs, compte tenu des résidus dont la présence aura été constatée sur les produits suivis. Les programmes communautaires coordonnés de contrôle pourront ainsi mieux être établis.

En France, pour la DGCCRF (Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes), la banane et l'ananas ne constituent pas la préoccupation principale. Les contrôles effectués n'ont en effet abouti qu'à un très faible nombre d'interceptions. Les rares problèmes connus le sont sur bananes. Il s'agit de dépassements de seuils de produits de traitement après-récolte.

*Quelques exemples :*

### Bitertanol

Un bateau du Cameroun s'est fait intercepter par un contrôleur des fraudes à Marseille. Ayant été consultés, nous avons révisé un peu le cas du bitertanol et de ses résidus. En France, le Baycor à base de bitertanol n'a pas fait l'objet d'une homologation sur banane, ce qui veut dire que son seuil de résidus, dans le principe du texte, doit être à la limite minimale de détection, c'est-à-dire à 0,05 mg/kg. Mais en Allemagne et au Royaume-Uni, c'est le Codex Alimentarius, référence mondiale en matière de résidus, qui s'applique : la LMR pour le bitertanol est de 0,5 mg/kg, soit dix fois plus qu'en

France. Les résultats de l'analyse faite donnaient un chiffre satisfaisant (0,1 mg/kg) pour l'Allemagne et le Royaume-Uni. Le bateau pouvait être routé sur Londres ou sur Hambourg où les bananes auraient pu être dédouanées. Devenues communautaires et dans le respect du principe de la libre circulation des biens et des marchandises, tous les espoirs étaient permis à la cargaison. Il fallait savoir que le Baycor bénéficiait d'une dérogation d'utilisation en Guadeloupe et en Martinique, mais sans fixation de seuil de résidus ce qui est une lacune. Ce fait a placé le contrôleur devant une difficulté d'interprétation et a soulevé le problème de la cohérence et de l'harmonisation des LMR. La saisie de la marchandise n'a pas été prononcée et elle a été dédouanée.

### Tébuconazole

Il n'a pas de LMR fixée et se trouve au minimum du seuil de détection dans la mesure où son usage est conforme aux bonnes pratiques ou à son homologation. Ce produit est autorisé sur plantations de bananiers dont les régimes ont été gagnés. Aucune LMR n'est donc nécessaire.

### Thiabendazole (E 233 - additif de type conservateur)

Il y a eu de rares interceptions pour dépassement du seuil de LMR actuellement de 3 mg/kg. Soulagement pour les stations de conditionnement car la LMR va passer, en juillet 2001, de 3 à 5 mg/kg sur bananes. Le thiabendazole est le seul conservateur autorisé pour le traitement en surface des bananes dans le droit communautaire.

### Aldicarbe et chlorpyrifos-éthyl

En juillet 2001 sur bananes, l'aldicarbe sera réduit de 0,2 à 0,1 mg/kg, alors que le chlorpyrifos-éthyl grimpe de 0,05 à 3 mg/kg.

Le conseiller phytosanitaire des producteurs de bananes et d'ananas se doit de suivre l'évolution de la législation sur les résidus sur et dans les fruits, afin

que les meilleurs choix puissent être faits à temps pour la sélection des produits de traitement et la fixation des dates de traitement avant récolte. Les productions ayant un niveau de résidus non détectable sont à privilégier. En l'absence de limites spécifiques dans les rubriques banane ou ananas, il faut vérifier, lors de l'étude des textes, s'il en existe dans la catégorie douanière plus générale « autres fruits » ainsi que dans la rubrique « autres plantes ».

## Critères de qualité

L'exportation vers l'Union européenne nécessite le respect des normes fixées pour la qualité des fruits et légumes. La banane dispose de ses propres normes de qualité (règlement n° 2257/94 du 16 septembre 1994). Celles de l'ananas sont encore au stade de projet en cours d'examen par le comité sur les fruits et légumes frais du Codex Alimentarius. A titre d'information, citons l'excellent travail réalisé par le Coleacp et le Cirad-flhor dans la plaquette « Ananas - Critères de qualité ».

**En conclusion**, les clés du succès des exportations de bananes et d'ananas vers les pays de l'Union européenne se trouvent dans les bonnes pratiques au champ et en station de conditionnement. Pour cela vous pouvez faire confiance aux experts du Cirad-flhor qui sont des scientifiques et des spécialistes de ces cultures. Nous restons, pour notre part, à votre disposition pour toute information concernant les aspects réglementaires ■

### Nota bene :

*Les textes cités sont disponibles sous forme compilée avec mise à jour régulière dans le volume « Additifs et contaminants des productions végétales » (600 pages) de la collection Droit communautaire et textes français en production et protection des végétaux réalisée par la MCP. Informations auprès de gilbert.theissen@wanadoo.fr*

## Questions / Réponses

### Luc de Lapeyre, Cirad-flhor

Une norme a-t-elle été établie concernant le bitertanol sur banane ?

### Gilbert Theissen

Aucune norme n'a encore été fixée pour le bitertanol, que ce soit dans le droit communautaire ou la réglementation française. En Allemagne comme au Royaume-Uni et au niveau du Codex, la norme sur banane est de 0,5 mg/kg. L'absence de norme française est sans conséquence puisque le bitertanol est préconisé par son fabricant pour

le traitement des plantations avec régimes de bananes gagnés. Il ne peut y avoir de résidus. Utilisé en traitement après-récolte des régimes, vous prenez un risque en cas d'exportation vers la France puisque les résidus devront rester en dessous du seuil de détection fixé à 0,05 mg/kg. Pour l'ananas, aucun produit de traitement en après-récolte n'est autorisé, même pas les fameux trempages dans des solutions fongicides comme cela se fait quelquefois en station. Il n'est pas question d'inter-

dire ces pratiques dans les pays d'origine car nous ferions de l'ingérence, mais retenez que le seuil de résidus à l'arrivée doit être dans les normes du pays importateur.

### François Dalle, Pomona

Dans le règlement de 1991 sur le post-récolte en banane, il y a trois produits autorisés : le thiabendazole, l'imazalil et le bénomyl. Ils sont utilisés par les producteurs. Concernant le bitertanol, le dossier d'homologation a été déposé en octobre par la société Bayer qui a

demandé une LMR de 3. Nous n'avons toujours pas les résultats.

#### Gilbert Theissen

Dans la disposition communautaire que vous signalez, comme dans l'arrêté français de transcription (arrêté du 14 octobre 1991), nous avons effectivement ces substances actives autorisées pour le traitement après-récolte. Ce règlement a été modifié par une directive de décembre 1996 puis du 15 octobre 1998. Les modifications de 1996 ont été apportées à l'arrêté français de 1991 par celui du 2 octobre 1997 (JO du 8 novembre 1997). La rédaction de l'arrêté modificatif n'est pas très claire pour les substances citées sur banane. Nous proposons de refaire prochainement le point sur les traitements en après-récolte.

#### Laurent de Meillac, producteur de bananes, président de la Sicabam-Martinique

Hors de l'Union européenne, n'importe quel produit peut être utilisé sur le fruit avant et après récolte, à condition qu'il n'y ait pas de résidus. Les fruits ainsi traités ne peuvent pas faire l'objet d'une interdiction d'importation. Alors que dans l'Union européenne, l'utilisation de ces produits est interdite. Cela n'implique-t-il pas une distorsion de concurrence énorme entre les producteurs de l'Union européenne et les autres ?

#### Gilbert Theissen

Il s'agit d'un problème de souveraineté nationale et non de concurrence déloyale. Chaque pays tiers a son propre système d'homologation (ou tente de le mettre en place en fonction de ses moyens). Les pays font un choix politique à l'égard des pesticides autorisés. Ce choix va plus ou moins dans le sens d'une agriculture durable, respectueuse des consommateurs et de l'environnement. L'Union européenne et la France se sont engagées dans ce sens. Par suite de la dernière loi d'orientation agricole de 1999, nos agriculteurs seront condamnés s'ils utilisent (et même ne font que détenir) des produits de traitement qui ne sont pas homologués pour les cultures qu'ils pratiquent. L'infraction relève du pénal : jusqu'à 6 mois d'emprisonnement et amende pouvant atteindre jusqu'à 200 000 F. Les contrôles de résidus font partie de cette approche politique.

#### Ellen Hanak Freud, Cirad-ca

Va-t-on vers une harmonisation des normes entre les pays membres en Europe et l'Union européenne ?

#### Gilbert Theissen

Oui, c'est l'objectif de la directive n° 90/642 modifiée de 1990. Ainsi pour le fenamiphos (substance active du Nemacur), l'Allemagne est à 0,1 mg/

kg, le Royaume-Uni à 0,02 sur banane, et la France et le Codex n'ont pas fixé de LMR. Donc en France, c'est le seuil minimal de détection qui s'applique. Ainsi, si vous avez chargé en Nemacur votre plantation, il vaut mieux envoyer vos bananes en Allemagne où il y a plus de chance qu'elles passent. L'aberration c'est que ces bananes pourront entrer par la suite en France avec, peut-être, un risque moindre d'être bloquées... C'est un problème d'harmonisation dont profitent actuellement les exportateurs. Pour le bitertanol j'ai répondu précédemment à M. de Lapeyre. Le thiabendazole, sur banane, va passer de 3 à 5 mg/kg alors que l'éthéphon, sur ananas, va être ramené de 2 à 0,5 mg/kg. Voilà pour l'harmonisation.

**Un produit dont la LMR est conforme aux normes européennes peut circuler librement dans la Communauté, même si la substance active n'est pas présente dans une spécialité homologuée pour le traitement des cultures dans l'un des pays membres. Homologation et LMR n'ont en fait aucun rapport. Pour les spécialités non homologuées, la LMR est toujours fixée au seuil minimal de détection ■**



## Impact de la réglementation pesticides sur les filières commerciales fruits et légumes ACP

Catherine Guichard, déléguée générale du Coleacp

Peu d'entreprises se préoccupaient de la réglementation sur les résidus de pesticides tant que les sanctions ne tombaient pas. L'inquiétude des consommateurs suscitée par les crises alimentaires successives de la fin des années 90 a conduit les autorités sanitaires à réagir. La prise de conscience a été particulièrement importante en Grande-Bretagne ; il n'était plus question que le gouvernement soit complice de problèmes sanitaires, faute d'avoir dénoncé ceux dont les dérives étaient avérées lors des contrôles. La première liste des contrevenants à la réglementation sanitaire a été rendue publique en 1999, avec les noms des supermarchés où, lors de tests, des résidus en excès des limites fixées avaient été trouvés. Les noms des

importateurs fournisseurs de ces supermarchés étaient également cités. Du fait de la concurrence commerciale forte existant entre eux, les distributeurs britanniques ont entrepris de réagir pour que de telles campagnes de « naming and shaming » ne se traduisent pas en pertes sévères de parts de marché.

Cela a entraîné des exigences draconiennes de la part des distributeurs à l'égard de leurs expéditeurs de marchandises, pour que ceux-ci fournissent des garanties quant à leur itinéraire technique, la traçabilité complète des marchandises et l'assurance du respect des limites de résidus de pesticides fixées par la réglementation à l'issue du processus de