

LES PESTICIDES SUR LES ALIMENTS

FICHE 3 D'UNE SÉRIE DE 6 FICHES

Les **résidus de pesticides** sont les pesticides restant sur des aliments comme les céréales, les produits animaux, les fruits et les légumes après leur récolte et leur vente à une épicerie.

Selon Santé Canada, environ **88 %** de tous les aliments frais au Canada sont exempts de toute trace de pesticides et plus de **99 %** des fruits et légumes frais se situent sous les limites fixées par Santé Canada en matière de résidus.¹

QU'EST-CE QUE LA TOXICITÉ?

La toxicité renvoie à la mesure dans laquelle une substance peut être toxique ou nocive, habituellement sous l'angle d'une exposition humaine. Une **toxine** est une substance toxique, habituellement à base de protéines, produite par un organisme vivant. Voici des exemples de types de toxicité :

- **toxicité chronique** - résulte d'une exposition prolongée pendant une certaine période (24 mois)
- **toxicité subchronique** - résulte d'une exposition prolongée pendant une période inférieure (90 jours)
- **toxicité aiguë** - exposition unique ou sur une courte période (moins de 24 heures)
- **cancérogénicité** - capacité d'engendrer le cancer
- **tératogénicité** - capacité d'engendrer des troubles de croissance
- **mutagénicité** - capacité de modifier l'ADN et d'ainsi causer des mutations
- **immunotoxicité** — compromission du système immunitaire
- **perturbation endocrinienne** — compromission du système hormonal
- **irritation ou sensibilisation de la peau**, des yeux ou d'autres partie du corps¹

La toxicité de toute substance dépend de la **dose** (combien vous en recevez) et de l'**exposition** (période pendant laquelle vous recevez cette dose).

La plupart des substances, même l'eau et l'oxygène, peuvent être toxiques à un certain niveau. Pour chaque produit, il y a un point, ou une dose, suffisamment faible pour qu'un organisme vivant n'y réagisse pas. Dans le domaine de la réglementation des pesticides, ce point est appelé la **dose sans effet nocif observé**.⁵

Partout au monde, des organisations, dont Santé Canada, l'Agence pour la protection de l'environnement des États-Unis et les autorités de l'UE ont mis en place des mesures de contrôle rigoureuses en lien avec la toxicité des pesticides.

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT!

Santé Canada fixe les limites maximales de résidus (LMR) pouvant demeurer sur les aliments quand un pesticide est utilisé conformément au mode d'emploi figurant sur son étiquette. Les LMR fixées sont largement inférieures aux niveaux susceptibles de causer des problèmes de santé.² Tous les aliments vendus au Canada, qu'ils aient été produits au pays ou importés, ne doivent pas contenir de résidus de pesticides en quantité supérieure aux limites maximales de résidus fixées.

Les limites maximales de résidus sont régies par la *Loi sur les produits antiparasitaires*.³ Le Programme national de surveillance des résidus chimiques de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)⁴ mène régulièrement des essais sur des produits alimentaires pour mesurer les résidus de pesticides qui y sont présents. Le risque de souffrir de problèmes de santé causés par l'ingestion de résidus de pesticides est extrêmement faible.



La dose fait le poison!

Si vous écrasez une aspirine et consommez le dixième de la poudre, vous ne viendrez probablement pas à bout de votre mal de tête. Dans des circonstances normales, si vous prenez la dose recommandée, qui est de deux aspirines, votre mal de tête disparaîtra probablement. Par contre, si vous avalez la bouteille entière, vous pourriez mourir.



LES PESTICIDES SUR LES ALIMENTS

PESTICIDES ≠ CANCER

Manger des fruits et des légumes frais en grande quantité est important dans le cadre d'un mode de vie sain et contribue à prévenir le cancer.

Le fait de ne pas manger de fruits et de légumes frais par crainte de la présence potentielle de faibles quantités de résidus de pesticides est beaucoup plus nuisible pour notre santé que la présence éventuelle de résidus de pesticides sur nos aliments.⁶

PESTICIDES ET AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les agriculteurs biologiques utilisent aussi des pesticides, mais seulement en dernier recours et seulement des pesticides de sources naturelles et approuvés par une organisation de certification biologique et Santé Canada. Les pesticides, qu'ils soient composés d'agents chimiques naturels ou synthétiques, sont utilisés pour lutter contre les organismes nuisibles et améliorer la production d'aliments.



Un agriculteur inspecte du blé dans un silo



Champ de pommes de terre à l'Î.-P.-É.



Que puis-je faire pour réduire le risque de consommation de résidus de pesticides présents sur des fruits et légumes frais? vegetables?

- Laver tous les fruits et légumes frais à l'eau du robinet pour retirer les bactéries et les traces d'agents chimiques pouvant être présentes à leur surface.
- Frotter les fruits et légumes fermes comme les melons et les légumes-racines.
- Jeter les couches extérieures des légumes-feuilles comme la laitue et le chou.
- Peler les fruits et les légumes dans la mesure du possible.



Champ de choux