



Union fédérale des Consommateurs – QUE CHOISIR – de Nouvelle Calédonie
2, boulevard Vauban – 1er étage – BP 2357 –
98846 NOUMEA CEDEX
Tél/Fax 28 51 20 – Courriel. nouvellecaledonie@ufc-quechoisir.org
Site <http://www.ufcnouvellecaledonie.nc>

Annexe

Analyse des résultats des plans de surveillance/contrôle de la Davar effectués en 2009 sur les résidus de pesticides dans les fruits et légumes selon les normes européennes

Pourquoi notre analyse diffère-t-elle de celle présentée par la DAVAR ?

Sur les substances actives (SA): nous avons déclaré non conforme un échantillon contenant une substance active **interdite en Europe**, alors que la Davar se base sur les LMR associées à ces substances (LMR qui peuvent exister même en présence d'une interdiction).

Sur les limites maximales de résidus (LMR) : les LMR retenues par la Davar sont issues de réglementations diverses - locale, australienne, NZ, Codex Alimentarius, française – selon des choix non justifiés. **Les LMR que nous avons retenues sont celles de la réglementation européenne.** Elles sont harmonisées **et concernent déjà les DOM, dont la Réunion.** Nous avons déclaré non conforme un échantillon dépassant une LMR.

Dans notre analyse, un échantillon est donc conforme s'il ne contient aucune substance active interdite en Europe et ne dépasse aucune LMR sur les substances actives autorisées en Europe.

Pourquoi prendre la réglementation européenne ?

La Nouvelle-Calédonie n'a pas les moyens de définir, mettre en œuvre et actualiser régulièrement une réglementation qui lui serait propre. Par respect du principe de précaution, nous demandons que la Nouvelle-Calédonie fasse le choix d'appliquer la réglementation européenne et ses actualisations.

Cette réglementation concerne aussi bien les produits d'origine locale que les importations.

Il y va de la santé publique et en premier de celle des agriculteurs, qui sont victimes de l'utilisation de produits chimiques.

Quels sont les résultats détaillés de notre analyse ?

Produits d'importation faisant l'objet d'un plan de contrôle

59 échantillons de fruits et légumes ont été analysés (Carotte, Fraise, Kiwi, Pomme, Raisin, Salade, Tomate). Nous trouvons **39% des échantillons analysés non conformes**.

- ☹ *Carton rouge*¹ pour les fraises, salades, tomates et raisin (de 100% à 50% de non-conformités) qui présentent en plus des cocktails de substances (plus de 8 différentes dans le même échantillon).

Les SA interdites trouvées : Carbendazime, Methomyl, Bifenthrin, Endosulfan, Dichlorvos...

Les LMR sont dépassées pour les SA suivantes : Diméthoate sur tomate, Malathion et Dichlorvos sur fraise, Carbendazime et Methomyl sur raisin, Carbendazime sur salade...

Produits locaux faisant l'objet d'un plan de surveillance

120 échantillons ont été analysés (Banane, Carotte, Céleri, Concombre, Courgette, Haricot vert, Melon, Oignon, Orange, Persil). Nous trouvons **20% d'échantillons non conformes**.

- ☹ *Carton rouge* pour le melon (70% de non-conformités), céleri (44% de non-conformités), concombre (30% de non-conformités).

Les SA interdites trouvées : Endosulfan, Carbendazime, Bifenthrin...

Les LMR sont dépassées pour les SA suivantes : Endosulfan sur melon, Deltaméthrine sur céleri, Diméthénamide sur concombre, Malathion sur orange...

Produits locaux faisant l'objet d'un plan de contrôle

59 échantillons ont été analysés (Chou de Chine, Fraise, Salade, Tomate). Nous trouvons **53% d'échantillons non conformes** !

- ☹ *Carton rouge* pour les fraises (77% de non-conformités) avec un cocktail de substances (jusqu'à 11 différentes dans le même échantillon), tomate (56% de non-conformités), chou de Chine (50% de non-conformités), salade (35% de non-conformités).

Les SA interdites trouvées : Endosulfan, Carbendazime, Bifenthrin...

Les LMR sont dépassées pour les SA suivantes : Endosulfan sur chou de Chine et salade, Carbendazime, Malathion, Dicofluanid... sur fraises, Carbendazime sur salade, Piperonyl Butoxyde sur tomate...

Les « cocktails » de pesticides sont particulièrement importants, pouvant aller jusqu'à 11 substances actives différentes pour les fraises, 9 pour les salades et 8 pour les tomates....

Quelles mesures urgentes ?

Nous dénonçons depuis plusieurs années le système actuel basé sur des homologations non réglementaires ; rappelons que le Tribunal Administratif vient de donner 3 mois au Gouvernement pour procéder à l'homologation réglementaire de produits.

Nous dénonçons le manque de volonté politique pour faire aboutir rapidement la révision de la réglementation, malgré les promesses qui nous ont été faites.

¹ Critère appliqué pour le *carton rouge* : produit présentant plus de 30% d'échantillons non conformes

Nous demandons le retrait des substances actives interdites en Europe.

Nous demandons l'adoption d'une réglementation sur les substances actives, pour les denrées alimentaires d'origine locale et d'importation. Cette réglementation doit être basée sur la réglementation européenne, qui, nous le rappelons, est applicable dans les DOM français.

Nous demandons la mise en place d'un plan de surveillance qui ne soit pas basé sur le volontariat des agriculteurs comme actuellement, mais sur un échantillonnage aléatoire.

Nous demandons que des sanctions sévères soient appliquées, le cas échéant, à l'issue du plan de contrôle et du plan de surveillance, si des échantillons non conformes sont trouvés.

Pour le conseil d'administration

Le président

Michel DAVAREND

Nouméa, le 21 juin 2010

CONTACT PRESSE : 28 51 20 (81 86 08)

