



Communiqué de presse

Quand de bonnes pratiques agricoles peuvent en cacher de mauvaises

Nos associations ont assisté à la présentation, mercredi 20 mai 2015, des résultats des plans de surveillance et de contrôle des résidus de pesticides sur les végétaux. **Les pratiques agricoles locales se sont globalement améliorées ces dernières années.** Mais les bonnes pratiques d'une grande partie des agriculteurs **ne doivent pas faire oublier les mauvaises pratiques de quelques uns et le laxisme des autorités.**

Nous avons en effet relevé :

- Deux utilisations locales de pesticides qui n'étaient plus autorisés en Nouvelle-Calédonie depuis respectivement 2005 et 2009. **Ces utilisations n'ont pas été sanctionnées.** Il est inacceptable de laisser faire, sous prétexte d'ignorance des agriculteurs, et au vu de la communication qui accompagne l'utilisation des pesticides dans le monde agricole et des moyens techniques et humains de la Chambre d'Agriculture, des DDR des provinces et de la DAVAR.
- Deux utilisations locales de pesticides sur des végétaux alors que ces usages n'étaient pas autorisés en Nouvelle-Calédonie. **Ces utilisations n'ont pas été sanctionnées.** Ces usages non autorisés nous confortent dans nos craintes, lorsqu'une homologation d'un pesticide est accordée, qu'un usage détourné en soit fait, parfois en conséquence d'un étiquetage inadapté.
- La présence de chlorothalonil sur salade produite localement, avec un résidu de 0,047 mg/kg, alors que la norme européenne de limite maximale de résidu (LMR) est de 0,01 mg /kg et la norme locale de LMR à 10 mg/kg. C'est un exemple de norme de LMR uniquement basé sur des considérations agricoles et économiques **et en aucun cas sur des considérations de protection de la santé des consommateurs qui prendraient en compte les régimes alimentaires et l'exposition en Nouvelle-Calédonie.**
- Jusqu'à 11 substances actives présentes dans un seul échantillon de tomate produite localement (dont un usage non homologué), peut-être un effet pervers de trop de pesticides homologués pour un même usage. L'effet « cocktail » est un nouvel enjeu d'évaluation des risques sanitaires, des études montrant que l'impact de l'interaction de plusieurs substances pouvant être supérieur à l'impact des substances prises de façon isolée. **Ce risque pour le consommateur n'est ici pas évalué.**

Nous contestons de plus la représentativité de l'échantillon d'exploitants, qui ne comporte que des volontaires, et avec des prélèvements faits 8 mois sur 12, hors saison chaude et humide, période de traitement intensif.

Nous regrettons que peu d'agriculteurs (14 sur 110) transmettent à la CANC et aux DDR les résultats des analyses concernant leur production : **c'est pourtant par un retour et un partage d'expérience que les pratiques pourront être collectivement et individuellement améliorées.** Cette attitude, au pire de défiance et au mieux de négligence, doit cesser.

Concernant les importations, nous avons noté qu'encore trop de produits dépassaient les LMR européennes et / ou contenaient des résidus de trop de substances actives (6 à 7 dans des échantillons de poire, raisin, melon et mandarine d'origine importée). La qualité sanitaire doit être une priorité, au même titre que la garantie d'approvisionnement.

Nous sommes toujours dans l'attente d'être associés à une refonte, maintes fois promise, de la réglementation sur les produits phytosanitaires à usage agricole.

Pour UFC, F. Kerjouan

Pour ASNNC, JL d'Auzon

Pour EPLP, M. Cornaille