

# Valeurs d'analyse: La croix et la bannière

Les résidus de pesticides, comme la phosphine dans les céréales, peuvent faire déclasser des produits bio.

Les autorités et le secteur bio ne sont pas toujours d'accord sur la manière d'agir.

Le secteur bio aura toujours à lutter contre les contaminations de ses produits – du moins tant que l'utilisation de pesticides de synthèse sera autorisée pour les produits conventionnels. Le manque de précautions et les utilisations illicites sont d'autres causes. Cela ne concerne pas seulement l'agriculture, mais aussi la transformation, le commerce, la logistique et le stockage. On citera comme exemple connu celui de l'hydrogène phosphoré – donc la phosphine – qui est utilisé dans les moulins et les entrepôts de céréales. Vu que les résidus de ce produit antiparasitaire provoquent fréquemment le blocage, le déclassement ou la destruction de lots de céréales bio, le FiBL a lancé en 2018 une étude dont le but est d'identifier les sources et les causes de contamination tout le long de la filière des flux de marchandises du secteur suisse des céréales, puis de formuler des mesures adéquates.

La phosphine est utilisée en conventionnel pour le gazage des locaux de stockage, des silos et des containers. Vu que c'est une méthode bon marché, elle est souvent utilisée sous forme de tablettes ou de granulés qui sont mélangés directement aux céréales où ils vont se solubiliser et se gazéifier. Contrairement au gazage indirect, par exemple avec des sachets, cette pratique peut provoquer des résidus importants et donc des teneurs élevées de phosphine dans les poussières

des silos, ce qui est d'ailleurs le plus gros problème, comme le donne à entendre Regula Bickel, ingénieure en denrées alimentaires et membre du groupe de travail Résidus du FiBL: «Il est impossible d'éviter la formation de poussières quand des céréales sont stockées, moulues ou transportées. Et ces poussières se répandent dans les entreprises et s'incrustent dans les installations.» Et une fois qu'on en a il est impossible de s'en défaire. Les contaminations occasionnelles de céréales bio par de la phosphine sont donc préprogrammées.

Pour diminuer le plus possible les risques, l'étude recommande de renoncer aux granulés de phosphine et de recourir à des méthodes alternatives comme les traitements thermiques par exemple. Il est aussi important de nettoyer régulièrement à fond les trémies et fosses de réception ainsi que les convoyeurs, filtres, cellules de silos etc. Vu qu'il est en général impossible de les nettoyer avec de l'eau, il est recommandé de procéder à plusieurs cycles d'aspiration. Il existe aussi d'autres mesures comme le transport en containers étanches et la réservation de certaines cellules exclusivement pour les marchandises bio. «La meilleure protection contre les contaminations serait bien sûr que les entreprises n'utilisent que des denrées biologiques du pays venant directement des producteurs ou stockent et transforment des produits conventionnels – mais pas les deux», précise Regula Bickel.

## Autocontrôles obligatoires

La réalité est toute différente, ce qui oblige les interprofessions à miser sur la prévention. Par exemple, Bio Suisse dispose de toute une série de directives et de règlements pour éviter les résidus. Et en même temps elle appelle ses producteurs et preneurs de licences à honorer leur devoir de précaution et à



Les entreprises qui vendent ou transforment des denrées alimentaires doivent faire analyser régulièrement leurs marchandises. Photo: Adobe Stock



Les autorités recommandent de prélever des échantillons vraiment représentatifs. Photo: Adobe Stock

assurer une séparation ininterrompue des marchandises depuis les champs jusqu'à la vente. La même chose est prônée par la CI Bio, une communauté d'intérêts de l'industrie des denrées alimentaires biologiques qui a, pour ses membres du commerce de gros et de détail ainsi que de la transformation, son propre guide de bonnes pratiques pour toute la filière de transformation. Il ne s'agit cependant encore que d'un projet.

La règle de base est que celui qui vend ou transforme des denrées alimentaires est responsable pour qu'elles respectent les exigences légales. Les entreprises concernées doivent donc, dans le cadre de l'autocontrôle obligatoire, prélever régulièrement des échantillons de leurs produits et les faire analyser par un laboratoire accrédité. Si ces analyses révèlent des résidus de pesticides de synthèse, la suite de la procédure dépend notamment de la hauteur des valeurs mesurées et de l'évaluation individuelle de chaque cas, qui peut être effectuée soit par les autorités d'exécution (chimistes cantonaux et Agroscope) soit par l'organisme de certification et / ou par Bio Suisse dans le cas des produits Bourgeon.

### Toujours annoncer les résidus de pesticides

La base légale pour l'évaluation des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires biologiques est d'abord l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, dont l'article 3b stipule à propos de la production, de la préparation et de la commercialisation des produits biologiques: «L'utilisation de matières auxiliaires et d'ingrédients chimiques de synthèse est évitée.» Autrement dit, l'utilisation des pesticides n'est ni explicitement interdite ni formellement autorisée. Pour améliorer la clarté à ce sujet, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et celui de l'agriculture (OFAG) ont publié en 2015 les «Instructions concernant les constats de résidus dans la production biologique», dont le point central

est une grille décisionnelle où le «seuil d'intervention» joue un rôle prépondérant. Il se situe pour la plupart des pesticides à 0,01 milligramme par kilo et sert de valeur de référence à partir de laquelle les autorités d'exécution interviennent.

Voilà à quoi cela ressemble dans la pratique: Si une entreprise constate des résidus lors d'un autocontrôle, quelle que soit leur concentration, elle doit dans tous les cas l'annoncer à son organisme de certification – indépendamment du fait qu'elle soit certifiée selon l'Ordonnance bio de la Confédération ou selon le Cahier des charges de Bio Suisse. S'il s'agit de produits Bourgeon il faut en plus informer Bio Suisse, qui est propriétaire de cette marque et label, car elle peut prendre des mesures de son côté. Tant que les valeurs mesurées ne dépassent pas le seuil d'intervention précité de 0,01 mg/kg, la marchandise peut généralement continuer d'être vendue comme bio. Si cette valeur est par contre dépassée, les autorités décident si la marchandise doit être bloquée par précaution et / ou déclassée en perdant son statut bio. S'il est constaté que les teneurs maximales définies par le législateur pour les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires sont atteintes ou dépassées, l'entreprise concernée ne peut plus mettre la marchandise en circulation.

### Il faut ajouter l'incertitude de mesure

L'incertitude de mesure est dans ce contexte un sujet brûlant qui peut atteindre jusqu'à cinquante pourcents selon les méthodes d'analyse. Or c'est justement pour les teneurs de résidus qui se situent juste en dessous du seuil d'intervention ou de la valeur maximale admise que cette incertitude peut faire pencher la balance. Selon Daniel Imhof, le chimiste cantonal des Cantons de Suisse centrale, «Une entreprise doit toujours tabler sur les pires cas possibles lors de ses contrôles de qualité et donc ajouter l'incertitude de mesure à ses résultats.» Il est donc toujours recommandé de prélever des échantillons représentatifs. Si l'enjeu est l'exécution de l'Ordonnance bio dans le sens de la protection contre les tromperies selon la loi sur les denrées alimentaires, les autorités doivent par contre baser leur évaluation sur la concentration de résidus fournie par l'analyse sans tenir compte de l'incertitude de mesure.

L'un dans l'autre, dit Daniel Imhof, les instructions de l'OSAV et de l'OFAG et leur grille décisionnelle ont contribué à garantir une procédure homogène aussi bien entre les organismes de certification qu'entre les chimistes cantonaux. «Le problème est que le secteur bio ne connaît pas les causes des résidus dans 73 pourcents des cas. Vu que dans un tel cas les instructions ne prévoient pas de déclassement, c'est dans le cadre du principe de proportionnalité que la décision sur la possibilité de commercialiser une marchandise doit être prise.» Mais les acteurs concernés ne sont pas toujours d'accord sur la question de savoir où cette proportionnalité commence et finit. Il est cependant clair pour Daniel Imhof qu'il faut dans tous les cas tenir compte des attentes des consommatrices et des consommateurs à l'égard des produits bio.

On ne sait d'ailleurs pas avec certitude si et à quelle vitesse la branche et les autorités vont s'attaquer à cette problématique et quel rôle l'UE, qui travaille actuellement à la révision de son ordonnance bio qui doit entrer en vigueur en 2021, pourrait jouer dans ce contexte. Elle accorde ce faisant une attention particulière aux résidus de pesticides – donc il faut s'attendre à un durcissement. René Schulte



## Contacts et informations pour la gestion des résidus de pesticides dans les produits bio

### Autorités d'exécution

- [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch) (site en quatre langues)
- [www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)

### Organismes de contrôle et de certification

- [www.bio-inspecta.ch](http://www.bio-inspecta.ch)
- [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.ch)
- [www.ecocert-imo.ch](http://www.ecocert-imo.ch) (en anglais)
- [www.procert.ch](http://www.procert.ch)

### FiBL

- Regula Bickel, Responsable du groupe Qualité & Sécurité  
[regula.bickel@fibl.org](mailto:regula.bickel@fibl.org)  
tél. 062 865 04 22
- [www.fibl.org](http://www.fibl.org) > FiBL Services > Assurance-qualité > Évaluer et éviter les résidus > FiBL Residues Working Group (en anglais)

### Bio Suisse / Bourgeon

- Sarah Bulliard, Résidus, gestion des risques  
[sarah.bulliard@bio-suisse.ch](mailto:sarah.bulliard@bio-suisse.ch)  
tél. 061 204 66 17

Les informations et les formulaires pour les annonces de cas de résidus par les producteurs et les preneurs de licences se trouvent ici:

- [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Transformateurs & Commerçants > Résidus

### IG Bio

- Karola Krell, Directrice  
[karola.krell@foodlex.ch](mailto:karola.krell@foodlex.ch)  
tél. 031 352 11 88
- [www.igbio.ch](http://www.igbio.ch)

## Directives et instructions légales

### Droit fédéral (classé par code RS)

- [www.admin.ch](http://www.admin.ch) > Droit fédéral
  - > Loi sur les denrées alimentaires (RS 817.0)
  - > Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
  - > Ordonnance sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides (RS 817.021.23)
  - > Ord. sur l'agriculture biologique (RS 910.18)

### Instructions concernant les constats de résidus dans la production biologique

- [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) > Recherche: 22/2015 Directive > Cliquer sur l'onglet «Documents»

### Législation de l'UE

- [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)
  - > Règlement (UE) 2018 / 848 (règlement bio)
  - > Règlement (CE) 396 / 2005 (limites maximales applicables aux résidus de pesticides)

Nuremberg, Allemagne

12-15.2.2020

Accès réservé  
exclusivement aux  
visiteurs professionnels

# BIOFACH2020

into organic

Le Salon Pilote Mondial des Aliments Biologiques

## BIOFACH - UNIQUE EN SON GENRE ET SI VARIÉ

Plus de 50 000 visiteurs professionnels attendus, environ 3 500 exposants et deux halls supplémentaires : au BIOFACH vous verrez ce qui fait le succès du bio. Découvrez une gamme unique au monde, des aliments biologiques certifiés selon des critères très stricts, d'excellentes possibilités de réseautage, un congrès très intéressant et des espaces thématiques qui vous raviront.

VISITEZ LES ESPACES THÉMATIQUES  
DU BIOFACH

NEW

NOUVEAUTÉS  
ET TENDANCES



EXPÉRIENCE ET  
DÉCOUVERTE



COMPÉTENCE  
ET SAVOIR

BIOFACH.COM



NOTEZ LA DATE  
DE SUITE DANS  
VOTRE AGENDA.

### ORGANISATEUR

NürnbergMesse GmbH  
T +49 911 8606-4909  
F +49 911 8606-4908  
[visitorservice@  
nuernbergmesse.de](mailto:visitorservice@nuernbergmesse.de)

en parallèle :

## VIVANESS2020

into natural beauty

Salon International des  
Produits Cosmétiques Naturels