

Les résidus de pesticides dans les aliments et la loi

Laurence Tétreault-Garneau, Gérald Chouinard et Francine Pelletier

Mention légale : cette fiche offre un résumé d'articles de lois, de règlements et de normes qui touchent la production pomicole. L'information présentée est donnée à titre indicatif et n'a aucune valeur légale. La version intégrale des lois et des règlements est disponible sur les sites suivants :

<https://laws.justice.gc.ca/fra/lois/>

<https://www.justice.gouv.qc.ca/centre-de-documentation/lois-et-reglements/>

Loi sur les aliments et drogues

Appliqués par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), la *Loi sur les aliments et drogues* et son règlement du même nom établissent de nombreuses normes et exigences visant la production, la fabrication, l'emballage, l'entreposage et la vente d'aliments et autres produits d'usage essentiel.

Bien que ce soit l'ARLA qui, en vertu de la nouvelle *Loi sur les produits antiparasitaires*, établisse les limites maximales de résidus (LMR) sur les fruits et les légumes produits au Canada ou importés, c'est l'ACIA qui, en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* et la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, dirige le Programme de surveillance pour la détection des résidus chimiques dans les produits alimentaires. L'ACIA analyse environ 10 000 échantillons par année afin de s'assurer de l'innocuité et de la salubrité des aliments produits au Canada ou importés. Le programme de surveillance comporte trois étapes :

- **Enquête** : échantillonnage aléatoire de fruits et de légumes frais d'apparence normale. Les échantillons sont soumis à des analyses multirésidus qui permettent de détecter une grande variété de composés chimiques (plus de 260). Si des produits non conformes aux LMR sont trouvés, ils sont alors soumis à la seconde étape (surveillance).
- **Surveillance** : à cette étape, on confirme ou infirme la présence excessive de résidus par de nouveaux échantillonnages dans cinq lots en provenance du producteur ou de l'expéditeur fautif. Si aucun d'eux n'excède la LMR permise, le produit retourne à l'étape 1 (enquête). Si, au contraire, le produit n'est pas conforme, il passe à l'étape suivante (conformité).
- **Conformité** : à ce stade, le produit contaminé est retiré du marché jusqu'à ce qu'au moins cinq lots en provenance du producteur ou de l'expéditeur fautif aient de nouveau été analysés par un laboratoire reconnu, et ce, aux frais du producteur ou de l'expéditeur. Si les lots sont jugés conformes, le produit retourne à l'étape 1 (enquête). S'ils ne sont pas jugés conformes, le produit peut être détruit.

Afin de ne pas dépasser la limite de résidus permise :

- Ne dépassez pas la dose et le nombre d'applications maximales d'un produit pour une saison;
- Respectez les délais avant la récolte;
- N'utilisez pas des produits non homologués pour la culture ou l'organisme nuisible visé;
- Employez uniquement des produits homologués à la fois au Canada **et** dans le pays destinataire si les fruits sont destinés à l'exportation.

Ces principes simples vous permettront d'éviter tout risque, non seulement de contamination, mais aussi de destruction de votre récolte.

Cette fiche est une mise à jour de la fiche originale du *Guide de référence en production fruitière intégrée à l'intention des producteurs de pommes du Québec 2015*. © Institut de recherche et de développement en agroenvironnement. Reproduction interdite sans autorisation.

Principaux partenaires de réalisation et commanditaires:

