

Les pesticides, ça sert à quoi?

Les pesticides agricoles, y compris les insecticides, les herbicides et les fongicides, sont utilisés dans l'agriculture **conventionnelle** et **biologique** pour protéger les cultures contre les insectes, les mauvaises herbes et les maladies.

Apprenons-en plus sur la manière dont ils aident les agriculteurs à produire des denrées alimentaires sûres, saines et abordables, et sur la façon dont ils sont règlementés afin de garantir que la santé et la sécurité des consommateurs sont une priorité.

L'utilisation de pesticides contribue à :



Réduire les pertes de récoltes **jusqu'à 50 %**



Améliorer la qualité des aliments cultivés, **ce qui réduit le gaspillage**



Maintenir le coût des denrées alimentaires à un niveau bas pour les consommateurs

N'y a-t-il pas d'autres options pour lutter contre les ravageurs?

Oui! Les pesticides ne sont qu'un outil parmi d'autres dans un système que les agriculteurs utilisent et qui s'appelle la lutte antiparasitaire intégrée.

Parfois, les pesticides sont la meilleure option pour lutter contre des ravageurs qui, autrement, menaceraient de détruire toute une culture. Toutefois, les agriculteurs surveillent de près leurs champs et prennent en considération tous les outils à leur disposition, qui peuvent également inclure :



Les moyens de lutte biologique
(introduction d'un autre insecte ou d'une autre bactérie)



La modification de l'habitat
(changement des pratiques d'irrigation ou d'arrosage)



Les moyens de lutte mécanique
(utilisation de filets ou de pièges)

Le saviez-vous?

Sans pesticides pour lutter contre le mildiou – maladie responsable de la famine irlandaise, qui a tué près d'un million de personnes –, les agriculteurs d'aujourd'hui perdraient environ **60 % de leurs cultures de pommes de terre.**

Les pesticides sont très règlementés

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA), de Santé Canada, dirige le processus rigoureux visant à garantir la sécurité de tout pesticide mis sur le marché.

Ce processus prend en compte les effets à court et à long terme sur la santé des personnes à tous les stades de la vie, ainsi que les impacts potentiels sur l'environnement.

En raison des tests de sécurité rigoureux, il faut environ

12 ans et 400 millions \$

pour qu'un pesticide soit mis sur le marché.



Les Canadiens économisent jusqu'à 4500 \$ par an

parce que les agriculteurs peuvent utiliser des pesticides et des cultures biotechnologiques pour cultiver plus efficacement des plantes plus fortes et plus saines, ce qui réduit les pertes et le gaspillage alimentaires.

Qu'en est-il des résidus de pesticides dans les aliments?

Santé Canada fixe la quantité acceptable de résidus de pesticides pouvant rester dans les aliments, appelée limite maximale de résidus (LMR).

Les LMR sont fixées à des niveaux très prudents, bien inférieurs à la quantité de résidus dont on sait qu'elle n'a pas d'incidence sur la santé.

De nombreux pays partageant les mêmes idées travaillent ensemble pour harmoniser les LMR, ce qui garantit la libre circulation des denrées alimentaires dans le monde entier.

Comment les résidus dans les aliments sont-ils contrôlés?

Plus de 99 %
des produits
cultivés au Canada

et 94 %
des fruits et
légumes importés

présentent des
teneurs en résidus
bien inférieures
aux LMR, selon les
tests effectués.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) contrôle et fait respecter les limites de résidus.

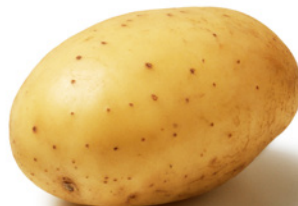
Tout aliment dont la teneur en résidus de pesticides est supérieure à la LMR fait l'objet d'une enquête de l'ACIA. Il est important de noter que, grâce aux marges de sécurité généreuses, dans les cas où les résidus se révèlent supérieurs aux LMR, ils restent néanmoins bien en deçà du seuil de sécurité.

Le saviez-vous?

Les poires contiennent naturellement du formaldéhyde, une substance chimique potentiellement dangereuse pour les humains. Il n'y a aucune raison de s'inquiéter, car cette substance est présente dans des quantités bien inférieures à celles qui pourraient être nocives.



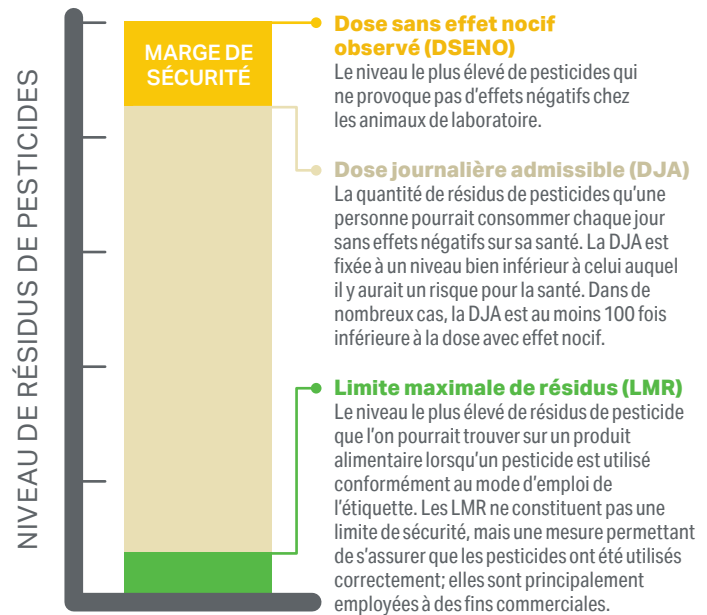
Une femme pourrait consommer
4166
portions de laitue.



Un adolescent pourrait consommer
2937
portions de
pommes de terre.



Un enfant devrait manger
1448
fraises.



Ne devrions-nous pas éviter les pesticides à quelque niveau que ce soit?

Les tests de sensibilité sont devenus plus sophistiqués au fur et à mesure de l'évolution de la technologie. Les allégations concernant des résidus trouvés en quantités infiniment petites ont fait la une des médias. Il est important de noter que ce n'est pas parce qu'un résidu est détectable qu'il a un impact sur la santé.

N'oubliez pas que c'est la dose qui fait le poison!

L'effet nocif de toute substance dépend de la quantité consommée.

En ce qui concerne les résidus de pesticides, vérifiez combien de portions il faudrait consommer *par jour* pour qu'il y ait un risque d'impact négatif.