



Protection phytosanitaire : l'urgence d'une démarche constructive

L'Union Européenne a entrepris l'harmonisation des réglementations concernant l'utilisation des produits phytosanitaires dans tous les États membres. Mais la procédure adoptée conduit à une situation confuse, très préjudiciable aux producteurs. On peut même douter qu'elle permette rapidement d'atteindre les objectifs visés. Toutes les organisations professionnelles européennes ont pris conscience de cet état de fait et ont commencé à réagir auprès des instances concernées.

Le 1^{er} Janvier 2004 a marqué le début d'une ère nouvelle avec l'interdiction de plusieurs centaines de molécules qui doivent être réévaluées avant d'obtenir de nouvelles autorisations de mise en marché (AMM).

D'une part, cette interdiction entre dans le cadre de l'harmonisation réglementaire décidée par les instances européennes. Mais elle pose, sur le terrain, de multiples problèmes. De nombreux producteurs sont conduits dans des impasses techniques car ils ne disposent plus de matières actives efficaces pour maîtriser les adventices ou contrôler les parasites de leurs cultures.

Cette situation risque de durer car les démarches nécessaires pour obtenir une AMM sont devenues longues et coûteuses et constituent un investissement qui fait reculer les firmes phytosanitaires.

D'autre part, cette harmonisation réglementaire ne mentionne que les matières actives et les usages, et n'est que partielle. Les homologations des produits commerciaux restent nationales, ce qui multiplie les coûts pour les firmes et les risques d'incohérence. Juridiquement, l'Union Européenne ne se constitue pas en tant que territoire agricole, contrairement aux USA par exemple...

L'harmonisation concerne également les limites maximales de résidus autorisées (LMR). L'échéance fixée par l'Union Européenne pour finaliser ce dossier est déjà dépassée et le chantier semble loin de son terme. Mais aussi, la sensibilité grandissante des méthodes d'analyse va entraîner inéluctablement la multiplication apparente des cas de présences de résidus dans les produits alimentaires. Ceci nécessite des efforts importants d'explication.

En France spécifiquement, la situation est également difficile en ce qui concerne les mélanges : la simplifi-



cation annoncée par le Ministère de l'Agriculture ne semble pas, pour le moment, très adaptée aux réalités du terrain et le projet de texte d'application n'est pas, dans l'état actuel, en accord avec la promesse ministérielle.

Parallèlement, sous la pression sociétale qui s'accroît, les exigences des distributeurs peuvent devenir irréalistes, mener à des non-sens agronomiques et même mettre en péril les démarches qualitatives basées sur le respect de bonnes pratiques, que nous avons largement développées. Par exemple, des distributeurs remettent en cause unilatéralement certaines LMR, ce qui impliquerait, pour les satisfaire, des risques agronomiques importants et des démarches coûteuses (logistiques, analyses). Les exigences liées à une sécurité alimentaire ou à un

principe de précaution "pertinents" sont largement dépassées.

Il devient donc urgent que la profession intervienne pour réaffirmer la nécessité d'un équilibre socialement acceptable entre la préservation de la santé humaine, la protection de l'environnement et les réalités de la production agricole.

C'est en ce sens, par exemple, que nous avons constitué un groupe informel au sein du Cerafel, le groupe "Phyto Bretagne", que nous dialoguons avec les Pouvoirs Publics, que nous prenons des contacts avec nos collègues des bassins de production européens.

Avec un impératif constant : la transparence.

*Jean-Guy Guéguen,
Président de la Section technique du Cerafel.*



1- AMM et LMR

La difficile harmonisation européenne

En 1991, l'Union Européenne a commencé à harmoniser les conditions d'obtention des autorisations de mise sur le marché (AMM) des produits phytosanitaires (Directive européenne 91/414/CEE de 1991, transposée en France en 1994).

Les AMM, du travail jusqu'en 2008 !

Selon cette directive, chaque État membre délivre ses propres autorisations mais en se basant sur des conditions de délivrance européennes : liste positive de substances actives, dossier européen pour toute nouvelle substance active, existence d'une structure européenne qui examine toutes les substances actives.

L'Union Européenne s'est ainsi donné jusqu'à fin 2008, pour réexaminer les quelques 900 substances actives anciennes (déjà utilisées avant 1993) ou nouvelles.

Une substance active peut être une substance chimique, un micro-organisme y compris un virus, une partie d'un végétal, etc. D'ores et déjà, plus de 400 substances actives ont été écartées et sont classées substances non autorisées. Moins de 100 substances actives sont inscrites sur une liste positive (annexe 1). Ces substances disposent donc d'une sorte de pré-agrément européen qui traduit l'harmonisation des conditions d'homologation entre les pays de l'UE. Mais les produits commerciaux qui contiennent ces substances, et leurs usages, doivent être homologués dans chaque pays.

Tous les autres produits (environ 400) sont donc en cours d'examen et attendent que les autorités européennes tranchent. Nous sommes donc aujourd'hui dans une phase de transition.

Échéance dépassée pour les LMR

La Commission européenne s'était fixé la date du 1^{er} janvier 2005 pour harmoniser les Limites Maximales de Résidus (LMR).

Il faut trouver un compromis entre les différents états, fixer des valeurs qui n'existaient pas pour certains produits et ceci dans un contexte politique pesant.

L'AMM en bref

- L'autorisation de mise sur le marché est une décision prise par le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, en fait par la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) par délégation. Cette AMM permet la distribution, la commercialisation et l'utilisation d'un produit phytosanitaire en France.
- Une AMM est délivrée pour un produit donné, et pour un ou plusieurs usages agricoles donnés.
- L'AMM d'un produit est valable 10 ans à compter de la première autorisation et est renouvelable.

"Le travail est énorme"

"Les firmes doivent mener de front le développement de nouveaux produits et le maintien des produits avec des substances anciennes. Pour le dernier point, le travail est énorme et il est évident que des aspects financiers rentrent en ligne de compte.

Quand on fait un dossier pour un usage sur une culture donnée, il faut savoir que ce dossier est défini pour une zone climatique. L'Europe est divisée en deux, et la France aussi. Le dossier est également différent si la culture est produite en plein champ ou sous serre... Et pour un dossier, pour un usage donné, il nous incombe de faire toute une série de tests et d'études. Pour une culture majeure, il faut se référer au moins à 8 essais sur 2 campagnes de production."

Christine Brunel-Ligneau, Bayer Crop Science.

"Des distorsions de concurrence"

"Le Mesurool est un insecticide homologué sur poireau depuis plusieurs années en Belgique, ce qui aurait dû logiquement permettre son utilisation en France. Mais les essais belges dataient de 1985 et, dans un premier temps, n'ont pas été jugés fiables par l'administration française, soumise à une forte pression juridique et sociétale. Il a fallu la volonté des producteurs, l'appui de la firme pour qu'on aboutisse à l'homologation du Mesurool en France.

Cet exemple montre que les blocages administratifs et politiques peuvent conduire objectivement à des distorsions de concurrence entre 2 régions européennes proches. Dans ce cas, cette distorsion jouait en défaveur des producteurs français. Mais l'inverse est aussi vrai : nous utilisons le Gigant, un organophosphoré en enrobage de semence sur chou, alors que l'administration anglaise refuse son agrément."

Pierrick Gauvin. Président de Terres de St-Malo.





En effet, jusqu'à présent, chaque État membre avait ses propres LMR qui s'appuient entre autres sur la consommation moyenne de légumes : 25 pays, cela représente des dizaines de produits différents et avec des habitudes alimentaires différentes.

Par exemple, en Espagne, la consommation est majoritairement composée de tomates, de poireaux, d'aubergines et comprend peu de poireaux et de choux-fleur... Le profil de la consommation française est très différent. En conséquence, les LMR, dans ces 2 pays, peuvent éventuellement être différentes. Les États membres fixent également les LMR en tenant compte des contraintes agronomiques, climatiques, de la pression parasitaire, etc. Autant de sources de différences...

Ces exemples montrent bien la difficulté de fixer une LMR pour un légume donné à l'échelle européenne.

En outre, tous les légumes ne disposaient pas d'une LMR dans chaque pays. L'harmonisation des normes représente donc un énorme chantier.

La LMR, liée aux bonnes pratiques

Le risque dans cette harmonisation est que l'Autorité Européenne de Santé et de Sécurité des Aliments qui gère ce dossier, recueille dans chaque pays les LMR les plus basses et les impose aux autres dans une logique de pure précaution, et sans prise en compte des autres facteurs de décision.

Or la LMR est une limite réglementaire dont le non-respect est sanctionnable. Elle est d'abord une limite témoignant des bonnes pratiques agronomiques. Mais contrairement à une idée largement répandue, elle n'est pas une limite toxicologique : un simple dépassement de LMR ne conduit, en général, à aucun dépassement de la dose journalière admissible (DJA) et un dépassement ponctuel de cette DJA ne constitue pas, en général, un risque pour la santé du consommateur.

Une valeur par défaut officialisée

Les Pouvoirs Publics français avaient lancé l'idée d'une limite maximale généralisée (10 ppb) à tous les légumes. L'Union Européenne vient de publier le règlement 396/2005, concernant l'harmonisation des LMR au niveau européen. Ce règlement ne fait que mettre en place les règles de l'harmonisation, qui sont très complexes.

L'harmonisation européenne des LMR n'est donc pas encore là ! Un point est cependant positif : le règlement officialise la "valeur par défaut" de 0,01ppm (10 ppb).

"De moins en moins de solutions"

"Depuis quelques temps, les producteurs assistent à une inquiétante diminution des solutions pour protéger leurs légumes des maladies et des ravageurs. C'est en grande partie lié au retrait d'homologation des 111 matières actives en décembre 2003, conséquence d'une absence de soutien des firmes pour le réexamen des matières actives au niveau européen. Des produits phares en protection des cultures et en désherbage des cultures légumières ont fait les frais de ce retrait. Parmi eux figurent de nombreux insecticides de la famille des organo-phosphorés comme Decis B, Folimate, Methyl-Bladan 40, à large spectre d'action (le parathion methyl permettait de lutter efficacement contre les tipules par exemple sur laitues). Plusieurs fongicides comme le Benlate ou le Pulsan Pepite sont désormais interdits..."

Quelques produits ont obtenu une dérogation d'emploi jusque décembre 2007 comme le Gesagard 50 pour le désherbage du poireau, et tout récemment le Patoran FL pour le désherbage de l'artichaut. De même le Rhodocide et le Birlane CE 40 bénéficient de cette dérogation pour la lutte contre la mouche du chou, de l'oignon et de la carotte. On est cependant face à un problème crucial pour le désherbage de ces cultures et pour la lutte contre les mouches car à ce jour, il n'y a pas d'alternatives satisfaisantes, même si plusieurs essais sont en cours actuellement pour tenter de faire homologuer de nouveaux produits.

A ce problème de retrait d'homologation se rajoute celui de l'arrêt de la fabrication de certains produits par les sociétés comme par exemple le Lentafran pour le désherbage de rattrapage du chou-fleur, ou le Best pour la lutte contre les pucerons.

Tout cela contribue à fragiliser la protection des cultures en cultures légumières car plusieurs usages sont mal, voire non pourvus de solutions.

C'est très déstabilisant pour les producteurs, qui doivent changer leurs habitudes de travail et revoir leur stratégie de protection de leurs cultures.

Sur ce dossier, la production est très dépendante du bon vouloir des firmes phytosanitaires : celles-ci sont soumises il est vrai, à une grande exigence des pouvoirs publics pour le montage des dossiers d'homologation, ce qui entraîne une augmentation des coûts. Cela explique en grande partie le peu de motivation des firmes à travailler sur les cultures légumières et par conséquent le manque d'homologations de nouveaux produits."

Claire Gouez, conseillère légumes. Chambre d'agriculture. St-Pol-de-Léon.

"La LMR est une limite agronomique"

"La LMR est une limite agronomique et non toxicologique.

- Fixée à partir d'essais conduits selon la Bonne Pratique Agricole critique.
- Confrontée aux données toxicologiques (Dose Journalière Admissible...) en prenant en compte l'ensemble des apports possibles du produit via le régime alimentaire ("le panier de la ménagère").
- L'usage considéré est acceptable si la LMR est compatible avec les données toxicologiques.

Vérifier la conformité aux LMR, c'est donc vérifier la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles."

*Florence Gérard. Expert Résidus DGAL/SDQPV.
(Rencontres Techniques Phytosanitaires Légumes et fraises. Angers. Janvier 2005).*



Analyses de résidus, il faut anticiper les évolutions

Parler du respect des LMR impose aussi de poser la question des analyses. Des différences d'échantillonnage, de stockage des échantillons, de modalité d'extraction, de méthodes d'analyses et d'interprétation peuvent produire des "résultats" très variables. La lecture trop rapide d'un résultat d'analyses peut entraîner des incompréhensions commerciales et même des non-sens agronomiques.

Les analyses des résidus de pesticides reposent essentiellement sur la chromatographie, généralement "en phase gazeuse". Depuis 30 ans, les laboratoires ont continuellement évolué. Les analyses atteignent une très grande sensibilité et une très grande spécificité.

En conséquence et contrairement à la période précédente, depuis 1 ou 2 ans, les constats de présence de résidus dans les légumes commercialisés sont de plus en plus fréquents. De même, le nombre de dépassements de teneurs autorisées est en train d'augmenter, alors même que les pratiques culturales continuent de s'améliorer.

Nous devons nous préparer à cette situation, être capable de l'expliquer à nos clients et plus largement aux consommateurs. Dans ce domaine aussi, la transparence est la seule attitude possible.

"Fixer les LMR en fonction des conditions pédo-climatiques"

"Il y a aussi un problème d'interprétation des LMR. On l'assimile à une notion de santé publique alors qu'elle est juste un indicateur des pratiques agronomiques. Nous devons mieux l'expliquer au consommateur. Dans cette phase de définition de références européennes, ce serait plus judicieux que ce soient les pays producteurs qui fixent ces références LMR en fonction des conditions pédo-climatiques de production. Et ce serait même cohérent que l'on travaille par zone géographique de production plutôt que par zone administrative. Les Belges ont ainsi des conditions de production similaires au nord de la France..."

Luc Peeters. Expert sécurité alimentaire à la Criée de Malines (Belgique).



Dans le local phytosanitaire, les produits sont stockés dans leurs emballages d'origine et dans des conditions de sécurité rigoureuses.



Les bonnes pratiques agronomiques intègrent l'utilisation raisonnée des produits phytosanitaires. A commencer par l'installation d'un local spécifique correctement identifié et signalé.

"Une valeur par défaut à 10 ppb"

"Certains consommateurs voudraient imposer le zéro résidu. Certains distributeurs recherchent le "zéro résidu", pour un "risque juridique zéro". Pour éviter tout débat ou situation critiques, ils expriment quelquefois des demandes totalement déconnectées et injustifiées. Heureusement, certains d'entre eux ont pris conscience que c'était impossible. Ils sont au courant de la difficulté d'obtenir des homologations, de la variabilité des analyses de résidus..."

L'Union Européenne vient de publier un règlement (396/2005) qui établit le principe d'une valeur "par défaut" de 0,01 ppm (c'est-à-dire 10 ppb), lorsqu'aucune LMR n'est fixée. Cela peut être une bonne base pour expliquer aux clients (et aux consommateurs), l'illusion du "zéro résidu".

Si la filière fruits et légumes souhaite que la loi ne soit pas orientée de façon irréaliste vers le zéro résidu, mais qu'elle évolue vers une réelle prise en compte de l'analyse bénéfices/risques en matière de résidus, elle doit amplifier le travail d'explication du processus de production dans les années à venir."

Jean-François Proust. Cerafel Bretagne.

"Montrer que nous travaillons dans l'intérêt de tous"

"Nous avons tout intérêt à démontrer par la mise en place d'outils de suivi et de contrôle (sondage) qu'avec les bonnes pratiques agronomiques la question des LMR ne se pose même pas. Je ne parle pas de faire des analyses systématiques de résidus. Ça ne serait pas économiquement viable et ce serait surtout démesuré face aux risques de dépassement des LMR. Aujourd'hui plus que jamais, nous devons nous servir de ce que l'on a (démarches qualité, techniques respectueuses de l'environnement, essais en stations, évolution variétale, matériel de fertilisation de précision...) pour montrer que nous raisonnons les applications dans l'intérêt de tous. Chacun a sa part de responsabilité dans cette bataille, et les producteurs sont en première ligne."

Aymard de Montigny. CNIPT.



2- Usages mineurs ou non-pourvus, mélanges

Casse-tête et **hypocrisie**

La terminologie "Usage" est essentielle pour toutes les démarches d'agrément de produits phytosanitaires. En fonction du type d'usage, les procédures administratives seront plus ou moins lourdes, et donc plus ou moins chères, ce qui conditionne l'intérêt des firmes pour ces produits.

Un usage, c'est une culture à un certain stade, un ravageur ou une maladie à un certain stade, et un mode de traitement (produit, dose, modalités).

L'Europe y perd son latin

La distinction entre usages majeurs ou mineurs dépend de l'importance économique de la culture auxquels ils sont attachés.

Ainsi, l'usage mineur est défini comme un "usage de faible importance économique nationale et pour lequel les méthodes de lutte sont inexistantes ou insuffisantes ou pour lequel les produits autorisés n'apportent pas de solutions satisfaisantes."

On parle d'usage majeur :

- quand il correspond à une culture très développée en France,
- quand il concerne un ravageur ou une maladie très répandue sur le territoire.

Les cultures sont donc, elles aussi, classées en cultures majeures ou cultures mineures. Selon la réglementation européenne, une culture est majeure quand elle répond à un des trois paramètres suivants :

- surface supérieure à 10 000 ha,
- plus de 200 000 t produites/an,
- consommation journalière de plus de 7,5g/jour.

Ainsi en France, la fraise, la carotte, la pomme de terre, l'oignon, le concombre, le haricot vert, le poireau, la tomate ou la laitue sont considérés comme des cultures majeures. Pour l'homologation, il est demandé 8 essais résidus Nord et/ou Sud selon la répartition de la culture en France.

A l'inverse, l'endive, le poivron, la courgette, le chou-fleur, le chou pommé, le fenouil, l'artichaut sont des cultures mineures à l'échelle de la France.

Par ailleurs, à une culture majeure peuvent être associés des usages majeurs ou mineurs (exemple, le traitement en badigeonnage pour la tomate).

"Une plate-forme d'échanges pour simplifier le travail"

"Comme tous les autres pays européens, nous n'avons pas toujours les moyens techniques et humains de réaliser des dossiers pour les usages mineurs. Nous nous appuyons sur la procédure de l'extension d'usage et devons pour cela aller chercher des informations dans toute l'Europe. Il existe en Angleterre une banque de donnée officielle à la disposition de tous. Nous aimerions que cette initiative soit développée à l'échelle européenne, que l'on mette en place une plate-forme d'échange pour faciliter les recherches et simplifier le travail de tous."

Luc Peeters. Expert sécurité alimentaire à la Criée de Malines (Belgique).

"Une application du principe de précaution à l'extrême"

"La loi européenne comprend une procédure d'extension d'usage par reconnaissance mutuelle entre états. Pour certains pays européens, ça se passe très bien. Par exemple, l'Italie s'est basée sur les références françaises en kiwi. Mais à l'inverse, pour la France cette procédure aboutit rarement car les Pouvoirs Publics appliquent le principe de précaution à l'extrême."

Christine Brunel-Ligneau, Bayer Crop Science.

"Une question de vie ou de mort économique"

"Pour un nombre très restreint de cas, la protection phytosanitaire est une question de vie ou de mort économique. Nous ne pouvons pas, vous ne pouvez pas laisser le choix aux producteurs d'être dans l'illégalité (difficilement contrôlable et à haut risque pour tout le monde) ou de se suicider économiquement. Cette situation (...) relève de plus en plus de l'hypocrisie et n'est pas acceptable.

Nous demandons un moratoire sur les contrôles réalisés par les services de la protection des végétaux concernant les usages non pourvus ou mal pourvus, en cours d'homologation, reconnus au niveau européen. Pour cela, nous vous proposons d'établir une liste très restreinte des usages concernés et qui sont incontournables pour les dossiers d'homologation ultra-prioritaires..."

Motion de la Section nationale des producteurs de fraises adressée au Ministère de l'Agriculture (novembre 2004).

La communication sur la protection phytosanitaire est un enjeu majeur.

Ex : récemment, l'UIPP (Union des Industries de la Protection des Plantes) a lancé une campagne publicitaire dans de grands magazines nationaux "Et vous, que connaissez-vous des pesticides?". Quelques associations ont demandé à la justice d'interdire les parutions. Elles ont été, pour l'instant, déboutées.





En revanche, à une culture mineure, ne peuvent être associés des usages mineurs.

Par exemple, l'usage d'un certain insecticide sur l'artichaut, essentiel pour notre région, est considéré comme usage mineur à l'échelle de la France.

Les mélanges, un dossier miné

En octobre 2002, le Commission d'étude de la toxicité demandait que les mélanges soient évalués avant utilisation dans le cadre des bonnes pratiques agricoles, compte tenu des risques potentiels.

Théoriquement, donc, un mélange qui n'est pas explicitement autorisé dans une culture donnée, est interdit. Jusqu'à présent, dans les faits, les Pouvoirs Publics ne pouvaient pas appliquer de sanctions, le nombre de mélanges autorisés étant ridiculement bas.

Le problème était insurmontable car le nombre de mélanges agronomiquement intéressants en cultures fruitières et légumières est de l'ordre de plusieurs centaines de milliers.

Tout récemment le Ministre de l'Agriculture a souhaité simplifier les règles s'appliquant aux mélanges en proposant un nouveau dispositif articulé autour de 2 axes :

1- Les mesures de restriction sont maintenues pour les mélanges de produits phytosanitaires particulièrement toxiques sauf évaluation scientifique au cas par cas.

2- Les autres associations de produits ne seront plus soumis à l'enregistrement et leur utilisation sera encadrée par des guides de bonne pratique validés scientifiquement avant leur diffusion auprès des agriculteurs.

Selon un premier communiqué du Ministère de l'Agriculture, l'interdiction ne concernerait plus que 5 % des mélanges pratiqués sur le terrain, ce qui correspondrait effectivement à une simplification de la réglementation.

Mais à la lecture du projet d'arrêté, on s'aperçoit que les mesures de restrictions vont concerner un nombre beaucoup plus important de mélanges (15 à 30 %).

La spécificité des cultures légumières et fruitières n'a visiblement pas été suffisamment prise en compte par l'administration. Il n'est pas sûr que la nouvelle réglementation soit réellement applicable. Affaire à suivre.



La manipulation des produits et la fabrication des bouillies nécessitent une protection complète de l'applicateur.

"L'importance agronomique des mélanges"

"Avant d'effectuer un mélange, de nombreuses questions doivent trouver réponse :

- les produits sont-ils physiquement et chimiquement compatibles ?
- y-a-t-il un avantage agronomique réel à effectuer ce mélange ?
- quels sont les risques pour l'utilisateur, pour les auxiliaires, ou pour l'environnement ?
- y-a-t-il un risque de phytotoxicité ?

Ceci dit, de nombreux mélanges sont utiles et présentent en général de nombreux avantages :

- économies et réduction du risque pour l'utilisateur (moins de manipulation de produits, moins de temps de traitement),
- meilleure efficacité et/ou réduction des doses (effet de synergie),
- meilleure gestion des résistances,
- meilleur respect de l'environnement.

Des conseils en matière de mélanges sont donc bienvenus pour les producteurs.

Des centaines de milliers de mélanges présentent un intérêt. Le Ministre de l'Agriculture, prenant acte de l'impossibilité d'appliquer l'ancienne réglementation, vient d'annoncer une simplification que tout le monde souhaitait. Cependant, le projet d'arrêté annoncé fin mars 2005, semble loin de tenir les promesses ministérielles.

La filière légumière travaille en parallèle à d'autres facteurs d'amélioration des conditions de travail et de respect de l'environnement, qui ont leur rôle dans le débat actuel : mise en œuvre de la protection raisonnée, prise en compte des auxiliaires, formation des utilisateurs, amélioration des locaux phytosanitaires, utilisation des équipements de protection lors de la préparation de la bouillie, etc."

Jean-François Proust. Cerafel Bretagne.

FICHE D'ENREGISTREMENT ANNEE 2005					
Cerafel		Organisme de producteurs	SICA	N° de producteur	187 05 13
Nom du producteur		GAEC KERLEON		N° SIAO	568
Famille / foot ou N°		Kervenn		Surface en ha	14ha 45
Commune		PLOUAR			
Protection Phytosanitaire (insecticides, fongicides, herbicides, autres produits...)					
Culture	CHOU-FLEUR	Date	Produit ou produits	Dose / ha	Observations - état phytosanitaire (maladies, insectes)
Verdus	JAOUEN	06/08	TREPLAN	2,5L	Desherbage pré-plantatoire Frangos / pulvé 1
N° de la parcelle	parcelle	1801	OPEN	1,5	anti-pucerons Jacques / pulvé 1
Date semis / repiquage	09/08	02/10	OPEN	1,5	anti-pucerons Jacques / pulvé 1
Densité	12000/ha	02/11	HERIZON	1	mycosphèrella Jacques / pulvé 2

La fiche d'enregistrement bien remplie constitue un document essentiel à la traçabilité des produits.



3- Expliquer et agir

La transparence et l'efficacité

Face à cette situation confuse, la profession s'est engagée pour trouver rapidement des solutions réalistes et pragmatiques.

Information, lobbying, propositions...

Au niveau du Grand-Ouest, un groupe informel, le GINO (Groupe Inter-Régional Nord-Ouest), travaille en complément de l'instruction technique menée par le CTILF. Il s'est fixé comme premier objectif de prioriser les demandes d'homologation pour accélérer la résolution de situations difficiles sur le terrain. Cette priorisation s'est révélée efficace dans le dossier "Thrips du poireau".

Le Cerafel a mis sur pied un groupe de réflexion, essentiellement constitué d'administrateurs dont le rôle est d'être une force de propositions au Conseil d'Administration, pour tout ce qui concerne la protection phytosanitaire.

Cette réflexion collective vise à alerter les Pouvoirs Publics et à proposer des solutions concrètes. Dernièrement, un dialogue a démarré avec des représentants du Ministère de l'Agriculture sur les thèmes des usages mineurs et des mélanges. Dans les autres pays d'Europe, confrontés aux mêmes problèmes, les producteurs effectuent des démarches semblables auprès de leurs administrations. **Une coordination des actions au plan européen commence à prendre corps.**

D'autres actions d'information et de lobbying sont menées vers les clients, les distributeurs, les consommateurs. Avec comme règle de base, la transparence.

La transparence, indispensable

Nous ne pouvons défendre la qualité de nos produits que par le respect des bonnes pratiques et la transparence sur nos techniques culturales.

La démarche des producteurs d'une coopérative du Val de Loire est à ce titre exemplaire. Elle montre que la discussion avec les clients peut s'avérer constructive alors que les distributeurs, les organisations professionnelles, et les Pouvoirs Publics peuvent avoir tendance à fuir leurs responsabilités dans le domaine des usages mineurs.

"Multiplier les démarches"

"L'autorisation d'un produit ne dépend pas de nous et nous sommes obligés de multiplier les démarches techniques et légales pour sauver l'emploi de certains produits.

Nous avons obtenu de justesse en 2004 une autorisation provisoire pour le désherbage de l'artichaut. Pour notre région, cette culture est déterminante, ce qui n'est pas le cas à l'échelle nationale ou européenne. Nous devons de notre côté, rassembler toutes les données techniques et sanitaires, pour que les firmes soutiennent notre dossier.

Mais malgré ce travail de titan, l'excès de zèle des Pouvoirs Publics nous dépasse et le comportement des distributeurs aussi. Nous sommes au-delà des questions de sécurité alimentaire. Chaque distributeur souhaite se démarquer à tout prix du concurrent, sans cohérence avec les besoins agronomiques. Plus que jamais la logique financière prime au-delà du raisonnable. Les producteurs assument leur fonction avec professionnalisme. Certains devraient prendre exemple.

A nous, responsables, d'essayer de limiter ces dérives par notre travail de tous les jours : lobbying, essais, suivis réglementaires, démarches de qualité... C'est dans cet esprit qu'un groupe de travail sur le sujet a été créé au Cerafel. J'espère qu'un jour un Ministre de l'Agriculture aura le courage d'être raisonnable et de dire stop.

Il existe quand même un aspect positif face à ce problème complexe de l'harmonisation européenne. Au-delà de la concurrence, des synergies se créent entre bassins de production pour engager des complicités et trouver des arguments communs. C'est logique puisqu'on a les mêmes clients, la même législation et les mêmes problématiques. Pour le fenouil, par exemple, qui est une culture mineure en Bretagne, notre région a tout intérêt à se rapprocher de l'Italie où le fenouil est une grande culture."

Jean-Guy Guéguen, Président de la section technique du Cerafel.



Ce visuel créé par Veiling Réo (Belgique) est paru dans l'Echo des MIN en décembre 2004, avec comme légende "s'ils continuent à nous interdire les produits phytosanitaires, nous n'aurons plus que cette solution pour protéger nos légumes...". Photographie de Marnick Vanackere.



Le Comité Technique (TSC) d'EurepGap est venu visiter cette coopérative où certains légumes posent concrètement le problème des usages mineurs.

Les producteurs ont choisi de jouer la transparence quant à leurs pratiques dans le cadre de leur système qualité. Et cette transparence a convaincu sur de nombreux points les membres du TSC, car elle permet au moins de réduire le risque juridique : devant un juge, l'honnêteté est importante.

Ceci pourrait contribuer à convaincre les distributeurs membres décisionnaires d'EurepGap à condition que leur réflexion ait suffisamment mûri !

En tout état de cause, on peut penser que la transparence sur les usages mineurs (entre les producteurs, la coopérative, les clients et les Pouvoirs Publics) peut être la base d'un processus collectif permettant de résoudre juridiquement les problèmes et d'aller vers des homologations rapides des pratiques les plus essentielles pour les producteurs. En ce sens, les débats au sein du TSC pourraient être l'amorce d'une implication plus importante des distributeurs dans ce travail.

Rencontre de cultures

C'est dans cet esprit de transparence et de métier assumé sereinement, que le Cerafel a mis en place l'an dernier, le plan d'action "Rencontre de Cultures".

Il s'agit concrètement d'aider tous les producteurs à mieux communiquer avec le grand public, les consommateurs, les journalistes, les relais d'opinion..., en expliquant les techniques de production, les démarches de qualité, les filières de commercialisation... Des formations sont aussi dispensées à ceux qui souhaitent organiser ou participer à des événements festifs ou informatifs tels que les "Portes Ouvertes" en exploitation.

L'utilisation raisonnée et maîtrisée des phytosanitaires est actuellement indispensable à une production de qualité, économiquement adaptée au pouvoir d'achat moyen de la population.

La qualité de nos produits reste notre meilleure image de marque.

"Nous commençons à être entendus"

"En matière d'environnement, de sécurité alimentaire, la Belgique se veut la 1^{re} de la classe. Tout cela a un coût et nous pénalise. (...) Nous avons de plus en plus de mal à maintenir la qualité de nos légumes car nous n'avons plus les spécialités autorisées ou bien nous avons peur d'avoir trop de résidus. Nous essayons de sensibiliser les Pouvoirs Publics à ces problèmes et je crois que nous commençons à être entendus : il faut arriver à un nouvel équilibre entre gestion de l'environnement et activité agricole tout en prenant sérieusement en considération le point de vue du grand public. Mais il faut aussi lui expliquer notre activité, lui faire comprendre nos contraintes."

Noël Keersebilck, directeur de la criée de Roelers (Reo).

"Les Espagnols confrontés à la même problématique"

"Les producteurs espagnols se trouvent confrontés à la même problématique que les Français : arrêt de la commercialisation de certains produits, absence de moyens de défense légaux pour certaines cultures, pression croissante pour limiter l'utilisation des phytosanitaires. Cette pression se concrétise au travers de systèmes de certification imposés à la production par les chaînes de distribution. Ceci est motivé par une exigence grandissante en termes de sécurité pour le consommateur et pour le travailleur, à laquelle s'ajoute d'autres exigences environnementales, promues par des normes privées et par l'État.

La limitation dans l'utilisation des matières actives est, en partie, une conséquence de l'harmonisation de la législation de produits phytosanitaires dans le cadre européen. Elle s'explique aussi par le manque d'études techniques pour l'approbation de nouveaux usages dans le cas de certaines cultures considérées comme mineures. Ces cultures apparaissent non-rentables pour les entreprises phytosanitaires, alors qu'elles représentent une importance économique indéniable dans certains secteurs ou certaines régions. A ce titre, le secteur producteur compris en FEPEX estime prioritaire la recherche de solutions et soutient les initiatives visant à résoudre cette situation.

Comme conclusion, nous pouvons dire que la profession légumière espagnole se trouve devant le défi de continuer à offrir des produits de qualité, obtenus selon les Bonnes Pratiques Agricoles recommandées et toujours en respectant la législation européenne même si elle s'avère très restrictive."

Almudena Garcia-Atance Leurquin, Fepex Espagne.

