

Analyses des résidus phytos Instruments clés de la démarche qualité

Dans le cadre de sa mission environnement-qualité, le Cerafel mène une campagne annuelle d'analyse des résidus phytosanitaires. Une étape essentielle pour la commercialisation des produits sous la marque Prince de Bretagne.

Dans toute démarche qualité, il faut pouvoir assurer ce que l'on avance. C'est dans cet esprit que le Cerafel a mis en place une campagne annuelle d'analyse de résidus phytosanitaires dans les années 90. Réalisées auparavant par les coopératives, ces analyses n'étaient pas harmonisées au niveau régional. Au fil des ans, elles sont devenues prioritaires pour deux raisons. D'une part, le renforcement de la réglementation phytosanitaire implique une vigilance interne plus approfondie. D'autre part, la problématique phytosanitaire chez les consomma-

teurs et nos clients est devenue prégnante et ne cesse de prendre de l'importance.

Crédibles

Les analyses commandées par le Cerafel et réalisées par un laboratoire agréé (Capinov à Landerneau) sont reconnues pour leur sérieux et leur crédibilité. Elles apportent la preuve à nos clients que nos producteurs sont responsables vis à vis du risque phytosanitaire et que les fruits et légumes que nous produisons sont sains.

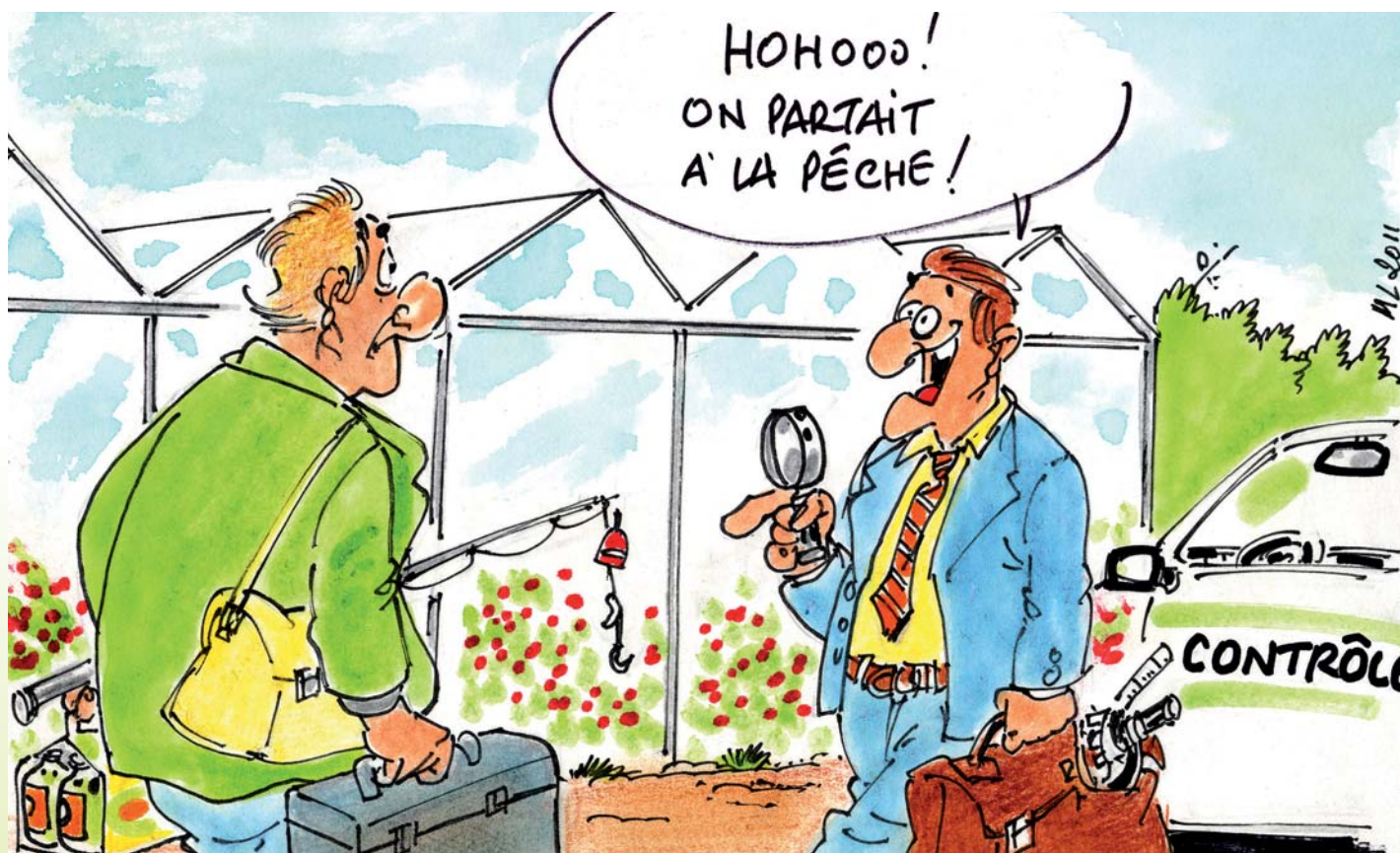
Ainsi en 2009, seules 5 irrégularités ont été constatées pour 41906 analyses. Ces chiffres prouvent

que nos légumes sont conformes et crédibilisent le système qualité de la marque.

Comme le rappelle justement Loïc Conan dans ces pages, ces analyses Cerafel sont réalisées sur demande des sections produits qui prennent en charge leurs coûts. Il s'agit d'un budget conséquent, mais également d'un outil nécessaire pour répondre aux attentes de nos clients et vendre nos légumes.

Julien Sérandour

Animateur Environnement-qualité,
AOP Cerafel





Loïc Conan, Plourivo

Une question de crédibilité

Loïc Conan produit des tomates à Plourivo depuis 1998 au sein de l'EARL de l'Europe. Il est également président de la commission qualité-environnement de l'UCPT. Pour lui, les analyses de résidus sont un maillon essentiel de la traçabilité mise en place par la profession.

Qui commande les analyses de résidus phytosanitaires et dans quel but ?

En premier lieu, il faut distinguer les analyses internes des analyses externes. Les analyses internes peuvent être commandées soit par le Cerafel, soit par les OP elles-mêmes. Ces analyses font partie de notre protocole environnement-qualité. Les analyses externes, que nous ne maîtrisons pas, par définition, peuvent être à l'initiative des pouvoirs publics ou de nos clients. En interne, notre but est d'apporter la preuve à nos clients que notre système est fiable. L'objectif de nos clients est aussi de s'assurer que nous respectons leur cahier des charges. Enfin, les pouvoirs publics, eux, vérifient le strict respect de la réglementation phytosanitaire. Ils peuvent donc être amenés à aller en justice en cas de non respect de la loi. La distinction est de taille.

Comment s'intègrent ces analyses dans le système qualité ?

Nos légumes sont contrôlés par plusieurs personnes depuis la serre jusqu'à l'expédition. Le premier

maillon de cette chaîne, c'est le contrôleur qualité de l'OP. Ce contrôle visuel peut parfois nous permettre de détecter des virus que nous n'avions pas forcément vus en production. Au sein de l'UCPT, le service qualité accompagne les producteurs et les stations dans le respect des cahiers des charges comme AgriConfiance, Global Gap. Les techniciens des OP préparent les exploitants au Certi Phyto qui sera obligatoire en 2014. Le service qualité ou le technicien de l'OP sont donc amenés à commander des analyses dans le cadre de leurs missions. Soit pour lever un doute sur une dose ou un produit suite à une information relevée sur une fiche de traçabilité, soit pour des objectifs techniques. La demande peut aussi émaner de l'agréreur. En parallèle à cela, le Cerafel réalise des analyses toute l'année de manière aléatoire afin de prouver le bon fonctionnement de notre traçabilité et le sérieux de notre production.

Toutes ces procédures sont-elles vraiment indispensables ?

Je le pense. Le Cerafel et la coopérative ne sont pas là pour embêter le producteur. Notre devoir est de



Loïc Conan, producteur de tomates à Plourivo et président de la Commission Qualité Environnement de l'UCPT.

sécuriser le système et cela passe par des contrôles et des analyses. Sans elles, nous ne pouvons pas prouver que notre organisation est bonne. Ce travail est nécessaire. C'est une question de crédibilité vis à vis du consommateur. D'autre part, nos certifications impliquent des engagements et ces analyses en font partie. C'est une demande de plus en plus forte de nos clients. Notre système est bon. Si on suit le protocole, on doit être en mesure de répondre à n'importe qui : consommateur, journaliste... Nous n'avons rien à cacher. Et chaque fois qu'on peut expliquer notre vision des choses et notre protection raisonnée, il faut le faire. Nous ne traitons jamais par plaisir. Tout le système que nous avons mis en place est là pour éviter les catastrophes médiatiques du type de celle de la fraise espagnole, par exemple. Notre image de marque est fragile : elle peut être entachée par un seul individu et de manière très rapide. Nous devons rester exemplaires et toujours aller vers le haut.

Les producteurs acceptent-ils ces contrôles ?

Oui, dans leur grande majorité. Je pense même que l'environnement-qualité est un sujet qui intéresse de plus en plus. A l'UCPT, notre commission est très dynamique et rassemble beaucoup de producteurs. Nous organisons des rallyes et des soirées à thèmes qui rencontrent beaucoup de succès.





Philippe Le Rest – Préleveur du Cerafel

Le hasard et l'équité

Basé à Paimpol, Philippe Le Rest est contrôleur au Cerafel. Il réalise des prélèvements en vue d'analyses depuis 1996. Il suit un programme équitable et une méthode aléatoire.

Comment procédez-vous pour effectuer les prélèvements ?

Nous suivons un programme fixé en accord avec les objectifs et le budget de la section produit du Cerafel. Ce programme comprend un certain nombre d'analyses à faire dans l'année sur les trois zones légumières. Au sein du Cerafel, nous sommes trois à réaliser ces prélèvements : Aurélie Juin, Guillaume Jacq et moi-même. Nous opérons toujours de la même manière pour ce qui est des analyses de routine. Sans informer qui que ce soit, nous nous rendons dans une station. Là, nous effectuons un prélèvement d'échantillon au hasard dans la livraison d'un produit présent. Le producteur ou son salarié ou encore le responsable de la station signe et reçoit le bon de prélèvement. L'échantillon est emballé dans un sac opaque, type sac poubelle, que nous faisons parvenir dans les plus brefs délais à notre laboratoire agréé, Capinov à Landerneau.

Comment choisissez-vous les stations ?

Nous essayons de respecter des règles d'équité qui tiennent compte du volume de production par OP. Par exemple, si une OP représente 50 % des volumes d'un légume, il est normal que 50 % des prélève-

ments aient lieu dans ses stations. C'est la même règle pour les stations qui ne sont pas toutes de la même taille. Nous varions aussi les horaires pour ne pas prendre d'habitudes.

Existe-t-il d'autres types d'analyses que celles dites de "routine" ?

Oui, les analyses techniques qui sont plus souvent commandées par les techniciens des OP en vue d'une préconisation aux producteurs. Il existe aussi les analyses libératoires pour certaines productions dont le cahier des charges implique une analyse systématique avant mise en marché. Enfin, les contre-analyses peuvent aussi être demandées par un client ou l'OP pour confirmer ou infirmer une première analyse.

Quelle est la commande au laboratoire ?

La plupart du temps, ce sont des analyses multi-résidus. Le laboratoire cherche la trace de 186 molécules. Le rapport, envoyé dans le mois, indique donc la nature des molécules éventuellement détectées et si leur niveau est bien en dessous du seuil réglementaire, la Limite maximale de résidu (LMR). Les clients peuvent aussi demander des analyses dites



Philippe Le Rest, préleveur au Cerafel

QS, qui étendent la recherche à près de 400 molécules. Enfin, le Cerafel ou les OP peuvent aussi être amenés à faire une analyse ciblée sur une molécule précise suite à un accident ou en cas de doute à la réception d'une fiche de traçabilité.

Comment les producteurs perçoivent-ils votre travail ?

Très bien, d'une manière générale. Il y a parfois des interrogations, mais la plupart du temps, les producteurs comprennent et jouent le jeu. J'essaie aussi, à chaque fois, d'expliquer que le contrôle de l'échantillon est fait dans un but collectif, que sans analyse, nous ne pourrions pas vendre le produit. Nous essayons aussi de faire comprendre que notre contrôle reste interne, nous n'avons rien à voir avec les services de l'Etat. Il est également important d'informer le producteur des résultats. C'est pour cette raison que le compte-rendu du laboratoire lui est expédié systématiquement après avoir été contrôlé par le responsable environnement qualité du Cerafel.

Les contrôles officiels

Il faut distinguer les contrôles internes du Cerafel et des OP, des contrôles officiels.

Le SRAL en amont

Le Service régional de l'alimentation (SRAL) vérifie l'application des textes réglementaires sur l'utilisation des produits phytosanitaires. Le SRAL peut procéder à des contrôles :

- au niveau de la distribution (distributeurs privés ou coopératifs) ;
- au niveau des utilisateurs professionnels, qu'ils soient agriculteurs ou non : sécurité du stockage, enregistrement des pratiques et le respect des conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette (usage, dose à l'hectare, protection des pollinisateurs, zone non traitée de 5 m au moins par rapport aux points d'eau, gestion des déchets) ;
- au niveau des applicateurs de produits phytopharmaceutiques et de fumigants en prestation de service pour des tiers.

La DDPP en aval

La Direction départementale de la protection des populations (DDPP) contrôle directement dans les stations, ou chez les expéditeurs afin de vérifier que les légumes à commercialiser sont sans danger pour le consommateur. Pour ce faire,

elle prélève un échantillon et demande une analyse. En cas de dépassement de LMR ou de détection d'une molécule non autorisée, la DDPP fait une contre-analyse, mène une enquête, se rend chez le producteur pour comprendre l'origine du problème et lance un contentieux si nécessaire.

Les sanctions encourues

Selon l'article L253-17 du code rural :

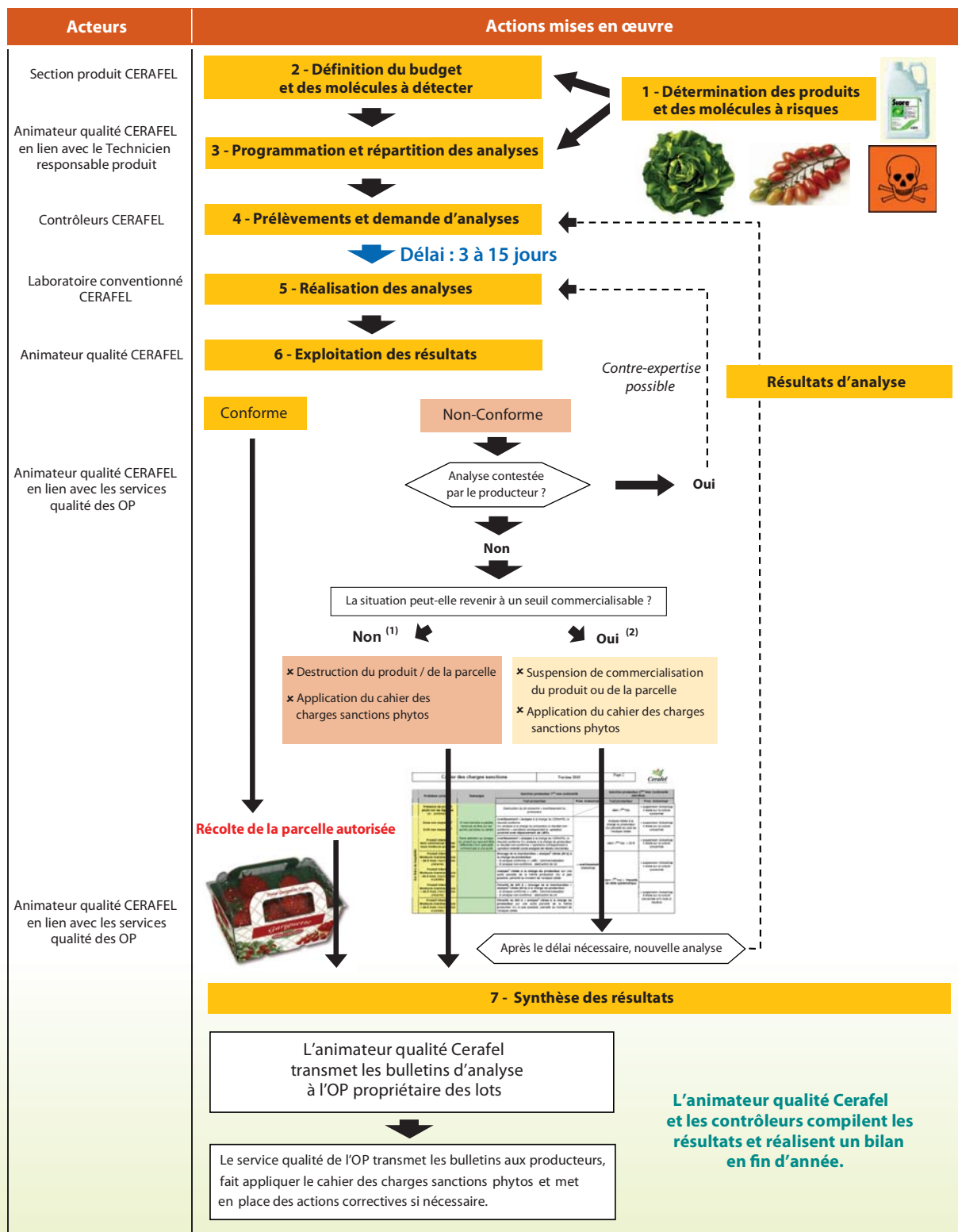
Est puni de six mois d'emprisonnement et de 30 000 euros d'amende :

- 1° Le fait d'utiliser ou de détenir en vue de l'application un produit ne bénéficiant pas d'une autorisation ;
- 2° Le fait d'utiliser un produit autorisé en ne respectant pas les mentions portées sur l'étiquette et les conditions d'utilisation fixées par l'autorité administrative ;
- 3° Le fait de ne pas respecter les prescriptions ordonnées par les agents habilités (ingénieurs et techniciens du ministère de l'Agriculture, inspecteurs de la santé publique vétérinaire, certains agents de l'Etat qualifiés). Ces agents peuvent ordonner, dans l'attente de l'élimination des résidus sur un produit, la consignation des végétaux et produits végétaux concernés ou la destruction des récoltes lorsque cette élimination est impossible. Ces mesures font l'objet d'un procès-verbal.



Programme du Cerafel

Circuit des analyses de résidus



(1) - Produit interdit ou détection telle qu'on ne peut revenir en dessous de la LMR avant la récolte.

(2) - Le délai d'attente pour revenir à des taux autorisés permet par la suite de pouvoir récolter la parcelle dans les critères de qualité autorisés