



Consommation

Les pesticides s'éloignent des étals genevois

L'an dernier, le chimiste cantonal a mené plus de 1200 contrôles. Les producteurs locaux sont parmi les très bons élèves

Il faut continuer à surveiller les commerces genevois, mais ceux-ci s'en sortent vraiment bien. C'est en substance ce qui ressort des contrôles de résidus de pesticides menés l'an passé par le chimiste cantonal sur les étals du canton. Plus de 1200 échantillons végétaux, dont environ 900 fruits et légumes, sont passés sous la loupe des chimistes. Verdict? Seulement 2% des analyses se révèlent non conformes, alors que ce chiffre atteignait les 15% il y a quinze ans. On retrouve néanmoins toujours quelques mauvais élèves, d'où l'intention de l'État de ne pas relâcher ces contrôles.

Les inspecteurs contrôleurs du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) ont effectué des prélèvements de fruits et légumes dans la grande distribution genevoise mais aussi sur les marchés, dans les petites épicerie ou directement chez les producteurs «et sur tout type de produits afin d'être représentatif du marché», relève Didier Ortelli, chimiste cantonal adjoint.

Au vu des résultats récoltés, son service affirme que les produits végétaux disponibles à Ge-

neve sont de qualité «très satisfaisante» en termes de résidus de pesticides. Les producteurs genevois, dont les étals sont particulièrement prisés de la population genevoise depuis la crise du coronavirus, obtiennent de très bons résultats. Quelque 60% de leurs produits sont carrément exempts de pesticides, même chez ceux qui ne pratiquent pas l'agriculture biologique.

«Nous collaborons très bien avec ces derniers», confirme Didier Ortelli. À noter que son service met en place un support spécifique pour leur permettre de vérifier par eux-mêmes, par le biais d'un autocontrôle, les résidus présents dans leurs denrées et respecter ainsi le label Genève Région - Terre Avenir (GRTA). Quelque 160 échantillons ont ainsi été testés par les agriculteurs eux-mêmes l'an passé.

Le taux de produits non conformes recensés, lui, est le même dans l'agriculture bio et non bio. Les deux types de végétaux qui font partie des mauvais élèves sont les légumes-tubercules et les fruits exotiques (4,7 et 5,0%). Vu ces chiffres, le chimiste cantonal intensifiera ses contrôles sur ces denrées ces prochaines années.

Du riz non conforme

Hors fruits et légumes, une autre denrée a occupé le service du chimiste cantonal l'an passé. Si des analyses spécifiques ont été menées sur les produits congelés, les huiles d'olive et le thé, c'est le

riz basmati qui a récolté les résultats les moins bons: en effet, la moitié des échantillons n'étaient pas conformes.

Ceux-ci ont été prélevés dans différentes petites épicerie, notamment asiatiques. Ces établissements «Au vu du très fort taux de produits qui ne respectent pas la législation, un programme de contrôle plus intensif sera mis en place dans les épicerie spécialisées en 2020»

Rapport du chimiste cantonal

ments spécialisés ont été ciblés car des campagnes menées en 2017 et 2018 avaient suggéré des risques plus importants dans ce canal que dans la grande distribution. «Contrairement à cette dernière, ces commerces ne disposent pas de laboratoires pour tester leurs produits», commente Didier Ortelli. Quinze riz testés sur trente, dont deux émanant de la culture biologique, contenaient un ou plusieurs pesticides (parfois 4 et même 5 substances différentes) à trop forte dose. Seuls dix étaient totalement exempts de résidus.



Contrôles intensifiés

Toute la marchandise non conforme a été frappée d'une interdiction immédiate de commercialisation par le service du chimiste. «Au vu du très fort taux de produits qui ne respectent pas la législation, un programme de contrôle plus intensif sera mis en place dans les épiceries spécialisées en 2020», note le rapport du chimiste cantonal.

En ce qui concerne le reste des contrôles menés, aucune huile d'olive testée n'a dépassé les normes. Seul un échantillon de produits congelés s'est avéré insatisfaisant, un peu plus parmi les thés (8% des produits mis à l'épreuve). En revanche, lors de ses contrôles aux frontières coordonnés au niveau national, le service a constaté 20% de non-confor-

mité pour les fruits et légumes d'origine asiatique.

À la lecture de ces différents constats, le SCAV dit vouloir garder l'analyse des pesticides parmi ses priorités. Notons que le service est le laboratoire national de référence dans ce domaine depuis 2018 et le restera jusqu'en 2022.

Chloé Dethurens