



LE POINT SUR...

# ... les *labels écolos* à la loupe

“Zéro résidu de pesticides”, “cultivé sans pesticides”, “bio”...  
**Quelle est la différence ? Essayons d’y voir un peu plus clair !**

## Pourquoi est-ce si important d’éviter les pesticides ?

Le lien entre surexposition aux pesticides et maladies (Parkinson, cancer de la prostate, troubles cognitifs et de la reproduction...) n’est plus à démontrer. Selon l’OMS (Organisation mondiale de la santé), la **nourriture représente 80 % de notre exposition aux pesticides** (dont la majorité sont des perturbateurs endocriniens).

## Quand vaut-il mieux privilégier le bio ?

Quand il s’agit de fruits que l’on ne peut pas peler, comme les fraises et le raisin. Côté légumes, on évite les salades et les légumes feuilles (asperges, céleri, bettes...) cultivés en agriculture conventionnelle. Bon à savoir aussi : plus on achète de saison et local, moins on s’expose aux pesticides, même en non-bio.

## “Cultivé sans pesticides” = bio ?

Non. Car, à la différence du label “cultivé sans pesticides”, l’agriculture biologique n’autorise pas la culture sous serre et hors sol. Mais un assouplissement de la réglementation pourrait avoir lieu. C’est du moins ce que craignent les pionniers du bio, qui voient d’un mauvais œil l’arrivée de groupes industriels sur le secteur. Y aura-t-il un label “bio artisanal” et un autre “bio industriel” ? Ce serait l’idéal.

## Que garantit le label “zéro résidu de pesticides” ?

Il promet qu’aucun pesticide n’a été trouvé lors des analyses. Mais attention : cela ne signifie pas que l’aliment n’en contient pas. “Ce label devrait plutôt s’appeler « zéro résidu de pesticides au-dessus du seuil de quantification ». C’est le seuil à partir duquel les labos sont capables de détecter les pesticides, soit 10 mg par kilo en moyenne”, met en garde François Veillerette de Générations Futures.



## Et que promet le label “cultivées sans pesticides” ?

Créé début 2019 par trois coopératives bretonnes de fruits et légumes (Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn), ce label garantit qu’aucun pesticide de synthèse n’a été utilisé. Seuls les produits phytosanitaires autorisés en agriculture biologique ont le feu vert. La culture se fait hors sol, sous serre (comme pour le label “zéro résidu de pesticides”). Mais pour l’heure, ce label ne concerne que les tomates.

## Qu’est-ce que la “troisième voie” ?

Ni bio ni conventionnels, les fruits et légumes cultivés d’après les cahiers des charges de ces nouveaux labels constituent une alternative, du point de vue écologique (moins ou pas de pesticides) et économique (meilleur marché que le bio). Cette option permet à un plus grand nombre de consommateurs de manger des produits plus sains, en attendant l’interdiction totale des pesticides.

## Quelques réserves pour le poisson et le vin ?

La réglementation européenne ne spécifie pas de limite de résidus de pesticides pour le poisson et le vin. Ce dernier peut présenter des taux de pesticides plus de 10 000 fois supérieurs à ce qui est autorisé dans l’eau du robinet ! D’où l’intérêt d’acheter son vin en bio, quoi qu’il arrive.

