



Juillet 2025

Critères privés de sécurité alimentaire et leur impact sur le secteur des agrumes

La World Citrus Organisation (WCO) représente la communauté mondiale des agrumes, et plus particulièrement les producteurs, qui s'engagent à fournir des aliments sûrs et nutritifs aux consommateurs. La WCO est vivement préoccupée par les critères privés de sécurité alimentaire des distributeurs. La WCO prévoit que ces exigences seront très problématiques à long terme, en contradiction directe avec les preuves scientifiques et en mettant en péril la durabilité de la filière mondiale des agrumes. Cette lettre vise à mettre en lumière les défis auxquels sont confrontés les producteurs d'agrumes et à résumer les répercussions des exigences imposées par les distributeurs, qui vont au-delà des obligations légales.

1. Interdire l'utilisation de certaines substances actives

Les ravageurs et les maladies des plantes diffèrent d'un pays à l'autre. Les produits phytosanitaires homologués varieront inévitablement à l'échelle globale. Il est irréaliste pour les distributeurs de décider quelles substances actives ne sont plus autorisées dans certains pays. **Tous les produits homologués pour les agrumes dans les pays concernés peuvent être utilisés légalement. Lors de l'exportation, les agrumes doivent respecter les LMR (limite maximale de résidus) légales du pays de destination.**

Répercussions si les substances actives autorisées à être utilisées par les producteurs sont interdites par les détaillants :

- Certaines substances actives figurant sur les listes noires des distributeurs sont homologuées pour lutter contre les ravageurs et les maladies phytosanitaires. Interdire l'utilisation de ces substances actives, alors même que leur usage permettra de respecter les LMR légales pour les agrumes, compromet la capacité de la filière agrumicole à assurer un approvisionnement durable, conformément aux strictes réglementations phytosanitaires d'importation.

2. Ne pas accepter les LMR légalement établies

Il est alarmant que certains distributeurs imposent des restrictions basées sur une proportion des LMR légales. **Cette approche n'est pas scientifiquement justifiable.** Les producteurs qui tentent de respecter ces niveaux de résidus inférieurs peuvent avoir des répercussions sur les exploitations agricoles, notamment :

- Renforcement de la résistance aux ravageurs et aux maladies : une catastrophe mondiale
 - **Un sous-dosage de produits phytosanitaires entraînera inévitablement, au fil du temps, le développement de résistances chez les ravageurs et les maladies.** Les souches ou individus adaptés ne sont alors plus efficacement contrôlés par les



World Citrus Organisation

produits et remèdes homologués. Comme pour les antibiotiques médicamenteux, les solutions phytosanitaires efficaces sont difficiles à trouver ; il est donc nécessaire de préserver l'efficacité des substances actives disponibles et de les utiliser conformément aux dosages homologués.

- Augmentation du gaspillage alimentaire dû à la décomposition après récolte :
 - Si les maladies post-récolte ne sont pas totalement maîtrisées, la durée de conservation des fruits est compromise, ce qui entraîne un gaspillage alimentaire inutile, contraire aux objectifs de durabilité. **Les agrumes commercialisés sont inévitablement soumis à des délais de transit, et une logistique perturbée peut entraîner des temps de transport imprévus. Si les fruits ne sont pas correctement protégés par des substances actives post-récolte, cela entraînera davantage de détérioration, de gaspillage alimentaire et de pertes financières pour le producteur.**

3. Limiter le nombre de résidus sur les fruits

Les producteurs ne sont pas incités à appliquer des produits phytosanitaires de manière excessive ou inutile, car cette pratique aurait un impact négatif sur leurs revenus. Les évaluations des risques pour les consommateurs et les propositions de LMR tiennent compte de l'exposition multiple ou combinée aux résidus – une méthode en constante amélioration.

Les répercussions si les producteurs sont limités à un certain nombre de résidus sur les agrumes :

- Les producteurs ne peuvent pas mettre en œuvre la lutte intégrée contre les ravageurs (*Integrated Pest Management*, IPM)
 - **À l'échelle mondiale, les produits phytosanitaires homologués les plus récents sont beaucoup plus ciblés et moins nocifs pour les insectes non ciblés et utiles. Cependant, ces substances laissent souvent des résidus sur les fruits.** Une véritable approche de lutte intégrée impliquerait que les producteurs surveillent et mesurent la pression des ravageurs ou des maladies dans leurs vergers tout au long de la saison et n'interviennent chimiquement qu'en cas de besoin, avec l'option la moins nuisible aux insectes utiles. Cela pourrait impliquer l'application d'un produit phytosanitaire en fin de saison, ce qui laisserait probablement des résidus sur les fruits récoltés - conformément aux réglementations des LMR.
- Les producteurs font des compromis
 - **Les usines de conditionnement peuvent souhaiter utiliser une combinaison de substances actives post-récolte, chacune ayant un mode d'action différent pour :**
 - assurent une action protectrice et curative contre les moisissures
 - pour garder le calice (ou bouton vert) intact et
 - pour protéger la croûte des blessures causées par le froid pendant le transport à froid.

Si les stations de conditionnement souhaitent appliquer une combinaison de produits chimiques post-récolte sur les fruits, les producteurs se retrouvent souvent avec une ou aucune option de résidus avant récolte. En réalité, les ravageurs et les maladies



World Citrus Organisation

phytosanitaires doivent être contrôlés pour préserver l'accès au marché et les échanges commerciaux. Les producteurs sont désormais contraints de faire des compromis sur leurs traitements post-récolte, car ils doivent lutter efficacement contre les ravageurs et les maladies phytosanitaires avant récolte. Cela entraîne une dégradation de la qualité des fruits et un gaspillage alimentaire considérable, voire un développement de résistances fongiques, si les mêmes fongicides sont utilisés avant et après récolte pour limiter la quantité de résidus sur les fruits.

- Les producteurs perdent leur résilience face au changement climatique
 - **Les producteurs du monde entier sont confrontés au changement climatique et à des conditions météorologiques imprévisibles. Des ravageurs et maladies spécifiques peuvent se développer au cours d'un cycle de production et doivent être contrôlés, même juste avant la récolte** . Le nombre de parasites actifs présents sur les fruits à la récolte est imprévisible et il s'agit d'une attente irréaliste.
 - Afin de lutter contre le changement climatique, de nombreux producteurs d'agrumes exportateurs ont installé des filets au-dessus de leurs vergers pour protéger les arbres et les fruits des vents violents, de la grêle, etc. Ces filets créent des microclimats et favorisent la prolifération de certains ravageurs. Dans certains cas, l'application de produits phytosanitaires avant récolte sera nécessaire pour lutter contre certains ravageurs sous filet.

La réalité

Bien que les normes de sécurité alimentaire des distributeurs ne soient pas juridiquement contraignantes, elles obligent les producteurs à les respecter lorsqu'ils souhaitent approvisionner ces derniers. Malheureusement, ces règles sont très contraignantes et ont un impact négatif sur les meilleures pratiques agricoles. À long terme, cela pourrait empêcher les producteurs de livrer certains distributeurs en raison de l'évolution des ravageurs et des maladies, des réglementations phytosanitaires et du changement climatique. Les agrumes sont des denrées périssables qui doivent être protégées des ravageurs et des maladies avant la récolte, ainsi que de la dégradation de leur durée de conservation après la récolte. **La sécurité alimentaire ne doit pas devenir un outil concurrentiel utilisé par les distributeurs pour gagner la confiance des consommateurs à court terme.** Cette approche engendre automatiquement une méfiance envers la science et les autorités compétentes qui fixent les LMR légales dans/sur les aliments. En retour, les distributeurs commencent automatiquement à saper le rôle des autorités gouvernementales.

Remarques finales

La WCO exhorte les détaillants à ne pas créer leurs propres règles de sécurité alimentaire qui iraient au-delà des exigences légales et à en tenir compte à long terme. À terme, cela pourrait entraîner des pénuries d'approvisionnement dans les rayons des détaillants.