



PROTECTION - PRODUITS PHYTOSANITAIRES AUTORISES

Federico Tinivella
Andrea Minuto
Giovanni Minuto

CENTRO DI
SPERIMENTAZIONE
E ASSISTENZA
AGRICOLA

Regione Rollo 98
17031 Albenga (SV)

www.cersaa.it

Les fleurs comestibles sont un nouveau produit agroalimentaire qui naît de la rencontre entre deux secteurs qui semblent étrangers l'un à l'autre au premier abord: l'horticulture et la floriculture. Les fleurs comestibles peuvent ainsi être considérées comme des végétaux comestibles à part entière, tout comme les légumes traditionnels, tels que les tomates et les pommes de terre. Ils doivent être considérés comme tels lorsqu'on se pose, à juste titre, des questions et que l'on demande à être réassuré quant à leur salubrité et sécurité pour la protection des consommateurs.

La sécurité du produit « fleur comestible » dépend essentiellement de la présence éventuelle d'agents contaminants toxiques dans différentes parties de la fleur ou bien de ses propriétés intrinsèques (par exemple la belladone, *Atropa belladonna*, par elle-même toxique).

Selon le type d'aliment, il faut trouver un bon compromis entre les éléments suivants : a) il doit être « beau à voir » d'un point de vue qualitatif ; b) il doit être sûr d'un point de vue alimentaire ; c) il doit avoir une *shelf life* (durée de vie) qui puisse en permettre une utilisation adaptée en cuisine.

Au jour d'aujourd'hui, n'existant pas de réglementation spécifique pour les fleurs comestibles au sein des règles de sécurité sanitaire des aliments, ces dernières peuvent être étendues/appliquées à ce nouveau produit. Plus spécifiquement, il est possible de se référer aux documents suivants :

- Loi italienne 283/1962: elle prévoit des dispositions de base concernant les préparations alimentaires ;
- Reg. (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- Reg. (CE) 852/2004 établissant des règles d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires ;
- Reg (CE) 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires
- Reg. (CE) 1107/2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques.

En ce qui concerne les traitements phytosanitaires et leurs résidus éventuels, il faut préciser ce qui suit.

Etant cultivées sur des surfaces très réduites et contribuant par conséquent très peu au régime alimentaire quotidien, les fleurs comestibles sont considérées comme une culture « mineure », contrairement à d'autres cultures qui sont cultivées sur des surfaces beaucoup plus vastes, (par exemple les céréales ou la vigne –) et qui sont donc classées comme étant de grandes cultures (The guidance document SANCO 7525/VI/95). De plus, l'utilisation de produits phytosanitaires sur ces cultures « mineures » peut être considéré comme une « utilisation mineure » (Article 51(8) – Reg (CE) 1107/2009). Pour ce qui est des résidus des produits phytosanitaires autorisés, il est fait référence à la base de données européenne qui précise les limites maximales applicables aux résidus de pesticides sur les différentes cultures ([link](#)). Ces

résidus sont harmonisés, c'est-à-dire ils s'appliquent de la même façon dans tous les Pays de l'Union Européenne. Dans cette base de données, les fleurs comestibles figurent dans la catégorie « basilic/fleurs comestibles ». Les limites maximales de résidus (LMR ou concentration maximale d'un résidu de pesticide, exprimée en mg/kg) autorisées pour les fleurs comestibles concernent certaines substances actives utilisées dans la protection des cultures appartenant à cette catégorie, qui, à son tour, est un sous-ensemble de la culture « de référence » nommée « Fines herbes ». Cependant, même si les fleurs comestibles rentrent dans la même catégorie que le basilic, cela ne veut pas dire qu'on peut utiliser les mêmes produits autorisés à ce jour pour le basilic. Il faut toujours vérifier ce qui est marqué sur l'emballage du produit commercial vendu car ce n'est que sur l'étiquette que sont spécifiées les cultures sur lesquelles l'utilisation du produit est autorisée. Actuellement en Italie il n'existe que deux produits commerciaux (il s'agit de fongicides) dont l'étiquette indique l'autorisation spécifique pour un usage sur « les fines herbes et les fleurs comestibles » :

- un produit est composé des substances actives Fluopicolide et Propamocarbe ;
- l'autre est composé de la bactérie antagoniste *Bacillus amyloliquefaciens*.

Il est rappelé ici le critère fondamental à respecter dans l'utilisation des produits phytosanitaires : il faut suivre à la lettre les autorisations pour l'usage de ces produits, en respectant toujours la période de sécurité, à savoir le délai avant récolte indiqué sur l'étiquette. Il s'agit du nombre de jours qui doivent s'écouler entre la fin du traitement avec le produit phytosanitaire et la récolte, afin d'assurer une absence totale de résidus et donc la sécurité de consommation.

Il est également opportun de rappeler d'autres points importants concernant l'utilisation des produits phytosanitaires :

- tout comme les produits chimiques, les produits utilisés en agriculture biologique doivent aussi avoir reçu une autorisation afin de pouvoir être utilisés dans la protection des cultures, y compris pour les fleurs comestibles ;
- les produits phytosanitaires doivent être appliqués conformément aux indications reportées sur l'étiquette et en n'utilisant que du matériel soumis à un contrôle technique, conformément à la directive (CE) 42/2006 ;
- certains engrais ou produits ayant une action spécifique (par exemple les biostimulants) peuvent contenir des substances actives (par ex. phosphites, sels d'ammonium quaternaires, traces de métaux) réglementées par les normes sur l'hygiène alimentaire. En particulier, certaines substances qui pourraient être utilisées en agriculture doivent respecter des limites de DJA (dose journalière acceptable/*Acceptable Daily Intake*), à savoir la dose maximale d'une substance à laquelle un individu, en fonction de son poids, peut être exposé tout au long de sa vie sans risque pour sa santé selon l'état actuel des connaissances. Il est donc nécessaire de connaître les limitations imposées dans le domaine agro-alimentaire et savoir comment gérer les produits qui contiennent ces substances actives.

Bibliographie

Database Ministero della salute:

http://www.fitosanitari.salute.gov.it/fitosanitariWeb_new/FitosanitariServlet

Banca dati Fitogest: <https://fitogest.imagelinenetwork.com/>

EU pesticide database: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN>