

7 rue Biscornet  
75012 Paris  
Tél. +33 (0)1 53 10 27 80  
www.pommespoires.fr  
SIRET : 510 751 928 00035



Charte Qualité  
des Pomiculteurs de France

## Produire des pommes dans les vergers écoresponsables

### Une protection du verger indispensable

*Produire des pommes, c'est travailler avec la nature dans toutes ses dimensions : choisir les variétés adaptées au terroir de production, répondre aux besoins de l'arbre, tenir compte de la météo, favoriser la biodiversité, observer quotidiennement l'écosystème du verger, gérer les insectes ravageurs et les maladies, préserver et aider les insectes utiles....*

*Les pomiculteurs agréés **Vergers écoresponsables** ont comme objectif de proposer des fruits sains, gustatifs, de qualité, en quantité suffisante, à des prix accessibles tout en respectant le verger et son écosystème qui constituent leur capital et leur outil de travail.*

*Ainsi, depuis de nombreuses années, une véritable éthique de production s'est installée grâce au savoir-faire des pomiculteurs, pour une agriculture durable et responsable.*

### La pomme en France : Quelques chiffres

- 40 000 emplois en milieu rural, 40 000 hectares, 4 000 producteurs
- 1 600 000 T de production,
- Dont 700 000 T exportées dans le monde entier,
- 1<sup>er</sup> fruit produit et consommé en France (18 kg / an et par ménage)

### **Les pommes Vergers écoresponsables, ce sont :**

- 1200 pomiculteurs engagés volontairement et agréés Vergers écoresponsables, représentant environ 850 000 tonnes de fruits, soit 60% des tonnages produits en France,
- Environ 30 variétés produites significativement

## Une protection du pommier indispensable : POURQUOI ?

→ Parce qu'il subit de nombreuses attaques

### 12 principaux insectes ravageurs

Carpocapse  
Pucerons  
Acarions  
Chenilles  
Punaises  
Tordeuse  
Mineuse  
Cochenilles,  
Mouche méditerranéenne,  
etc.



### 5 principales maladies

Tavelure  
Oïdium  
Chancre  
Feu bactérien  
Maladies de conservation

## Mais le pomiculteur doit agir avec mesure : POURQUOI ?

→ Pour protéger et favoriser la faune utile dans le verger

### Pollinisateurs



Les pollinisateurs comme les abeilles sont indispensables dans la formation des fruits.

### Insectes utiles



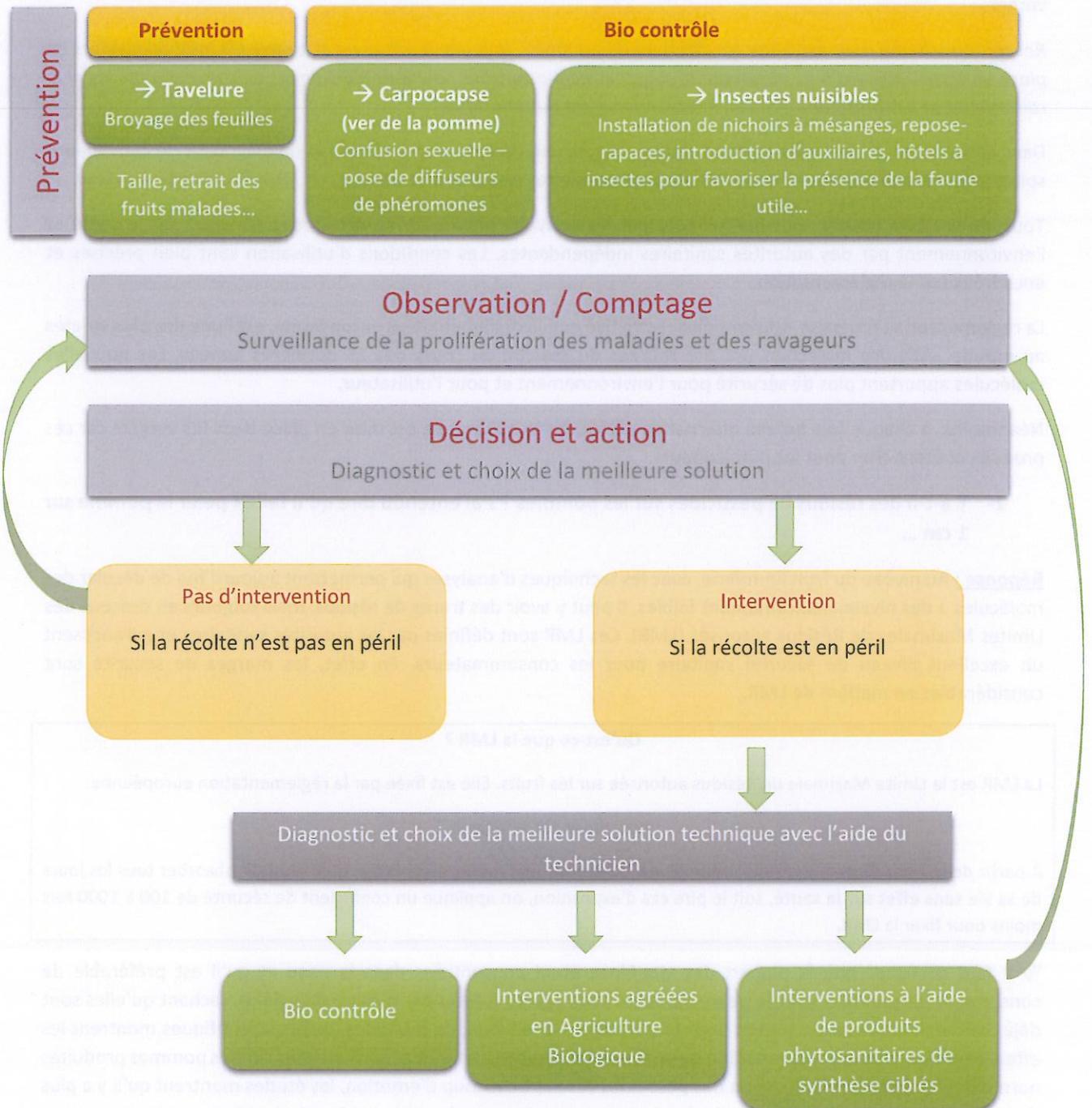
Les coccinelles, les perce-oreilles ou les syrphes qui se nourrissent des pucerons, les typhlodromes qui éliminent les araignées rouges, etc.

### Autres alliés utiles



Les mésanges, chauve-souris, rapaces par exemple, se nourrissent d'insectes nuisibles et autres ravageurs

## Une protection réfléchie par les pomiculteurs



Charte Qualité  
des Pomiculteurs de France

## QUESTIONS – REPONSES

### 1- Utilisez-vous des pesticides ? Des produits phytosanitaires ?

**Réponse :** Avant de vous répondre, j'aimerais vous expliquer comment se passe le travail de pomiculteur dans un verger.

*Revenir au schéma pour expliquer les attaques du pommier, la faune à préserver et toutes les méthodes mises en place en verger aujourd'hui : observation, solutions de biocontrôle, solutions biologiques ou conventionnelles et le raisonnement des pratiques. Aucune intervention n'est automatique.*

Dans certains cas, si c'est nécessaire et toujours après une période d'observation et un diagnostic de la meilleure solution technique à adopter, des produits phytosanitaires peuvent être utilisés.

Tous les produits utilisés sont homologués par les pouvoirs publics après des études d'impact sur la santé et l'environnement par des autorités sanitaires indépendantes. Les conditions d'utilisation sont bien précises et encadrées par la réglementation.

La réglementation française, souvent plus restrictive que la réglementation européenne, est l'une des plus strictes au monde. 70% des molécules ont été retirées du marché au cours des 15 dernières années. Les nouvelles molécules apportent plus de sécurité pour l'environnement et pour l'utilisateur.

Néanmoins, à chaque fois qu'une alternative performante existe, elle est mise en place dans les vergers car ces produits coûtent cher pour les pomiculteurs.

### 2- Y a-t-il des résidus de pesticides sur les pommes ? J'ai entendu dire qu'il fallait peler la pomme sur 1 cm ...

**Réponse :** Au niveau du fruit lui-même, avec les techniques d'analyses qui permettent aujourd'hui de déceler des molécules à des niveaux extrêmement faibles, il peut y avoir des traces de résidus, mais toujours en dessous des Limites Maximales de Résidus autorisés (LMR). Ces LMR sont définies par les autorités sanitaires et garantissent un excellent niveau de sécurité sanitaire pour les consommateurs. En effet, les marges de sécurité sont considérables en matière de LMR.

#### Qu'est-ce que la LMR ?

La LMR est la Limite Maximale de Résidus autorisée sur les fruits. Elle est fixée par la réglementation européenne.

#### Comment est-elle fixée ?

A partir de la Dose Journalière Admissible (DJA), dose pour une molécule donnée, qu'il faudrait absorber tous les jours de sa vie **sans effet sur la santé**, soit le pire cas d'exposition, on applique un coefficient de sécurité de 100 à 1000 fois moins pour fixer la LMR.

☞ Il faut souligner que la plupart des vitamines étant concentrées dans la peau et qu'il est préférable de consommer les pommes avec la peau, après les avoir lavées à l'eau par mesure d'hygiène, sachant qu'elles sont déjà passées dans l'eau en station pour le calibrage. Par ailleurs, de multiples études scientifiques montrent les effets bénéfiques de la consommation de pommes sur la santé. Ces études sont menées sur des pommes produites normalement. Même si la question des pesticides suscite beaucoup d'émotion, les études montrent qu'il y a plus de vertus pour la santé à consommer les pommes avec la peau (*renvoyer si besoin au site [www.lapomme.org](http://www.lapomme.org), espace Santé*).

### 3- Combien de fois traitez-vous ? 25, 30, 40 fois ?

**Réponse :** il n'est pas possible de répondre à cette question dans l'absolu car tout dépend des conditions météo de l'année, des attaques de ravageurs et maladies, de la localisation du verger, de son orientation, de la variété produite, etc.

On intervient dans le verger de différentes façons : pour nourrir les arbres, pour mettre en place des solutions de biocontrôle comme la pose de diffuseurs de phéromones dans les vergers pour lutter contre le ver de la pomme, ou des techniques de lutte biologique. On peut aussi intervenir avec des solutions agrées en agriculture biologique (solution à base de cuivre et de soufre par exemple) ou avec des solutions phytosanitaires de synthèse si elles sont nécessaires et pertinentes. Toutes les interventions sont justifiées techniquement (à l'aide d'outils

d'aides à la décision) et décidées après une période d'observation et de diagnostic de la meilleure solution à mettre en œuvre.

Les arboriculteurs agréés Vergers écoresponsables sont contrôlés chaque année par un organisme de contrôle externe.

#### 4- Les produits que vous utilisez provoquent des cancers

**Réponse** : tous les produits utilisés sont homologués après avoir fait des études d'impact sur la santé et sur l'environnement.

Il faut souligner que les pratiques en verger ont considérablement évolué depuis 30 ans et au cours des 15 dernières années, 70% des molécules ont été retirées.

Nous avons conscience que ces produits ne sont pas anodins mais ils sont autorisés avec des conditions d'application très strictes encadrées par la réglementation. C'est d'ailleurs pour cette raison que les personnes qui les utilisent sont formées et se protègent avec des combinaisons, des gants, car ils sont les plus exposés.

#### Les chiffres sur la santé des agriculteurs : Etude Agrican

A titre d'information, la MSA (Sécurité Sociale des agriculteurs) a fait une étude (Agrican) sur 180 000 salariés agricoles. Cette étude montre qu'il y a 30 % de décès par cancers en moins chez les agriculteurs que dans le reste de la population (-24% chez les femmes) et les agriculteurs ont une espérance de vie de 2 à 3 ans de plus que la moyenne nationale. Les 2 principales causes de cancers en France restent le tabac et l'alcool.

#### 5- Que faites-vous des riverains qui habitent en bordure de vergers ou les écoles avec des enfants qui respirent des pesticides toute la journée ?

**Réponse** : je suis producteur et je me sens concerné car je vis sur mon exploitation avec ma famille et j'y travaille toute la journée. Il y a une vraie prise de conscience de la part des pomiculteurs qui mettent en place des solutions pour protéger les riverains de la dérive, en particulier avec l'installation de haies ou de filets brise-vent et la prise en compte des conditions climatiques avant toute intervention.

Le dialogue entre les pomiculteurs, les riverains et/ou les utilisateurs de la nature reste indispensable pour mettre en place des solutions qui permettent à chacun de cohabiter. Des chartes de bon voisinage commencent d'ailleurs à être mises en place dans ce sens.

#### 6- Pourquoi ne pas faire que du bio ?

**Réponse** : que ce soit en bio ou dans les vergers écoresponsables, les pomiculteurs font face aux mêmes attaques de maladies ou de ravageurs, et dans les deux cas, le verger doit être protégé.

Le choix de faire du bio réside dans le fait de n'utiliser que des produits de traitement d'origine naturelle. L'utilisation exclusive de traitements d'origine naturelle limite les solutions de protection de la récolte à la disposition des arboriculteurs. Cela impacte les rendements, les prix de ces produits et, donc le consommateur. Lorsqu'elles sont les plus pertinentes, ces solutions sont mises en place dans les vergers conduits en agriculture raisonnée. Mais dans certains cas, il peut être plus pertinent d'utiliser une solution phytosanitaire de synthèse ciblée pour lutter contre un champignon par exemple (comme la tavelure) qui pourrait rendre le fruit non commercialisable.

Dans les produits retirés du marché depuis 15 ans, on trouve également des produits biologiques qui se sont avérés dangereux pour l'homme (ex : roténone). Il faut donc essayer d'utiliser le meilleur des techniques existantes pour proposer des fruits de qualité, bons et beaux, en quantité suffisante et à des prix acceptables pour les consommateurs, et qui ont le moins d'impact possible sur l'environnement et sur les utilisateurs.

#### 7- Comment conservez-vous les pommes ? Y a-t-il un gaz dangereux qui permet de les conserver ? Il y a une tête de mort sur les frigos... J'ai vu ça à la télé...

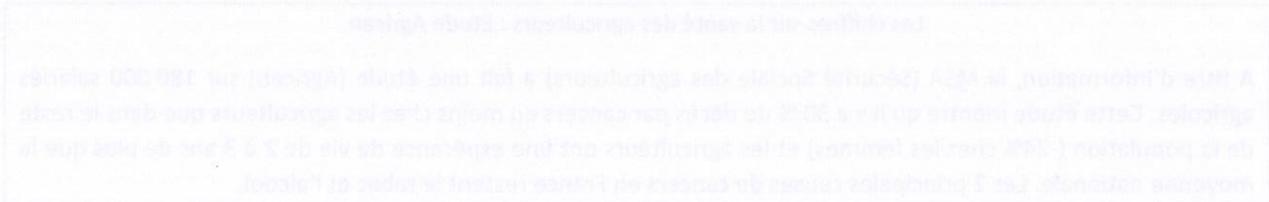
**Réponse** : Les pommes sont conservées dans de grandes chambres froides dans lesquelles on abaisse le taux d'oxygène et on augmente le taux de CO2 pour bloquer la maturation des fruits. Comme il y a peu d'oxygène, l'homme ne peut pas y respirer et prendrait un grand risque d'asphyxie en y entrant. Ces panneaux avec des têtes de mort sur les portes des chambres froides sont des signalétiques pour avertir les salariés du danger et en aucun cas pour annoncer un quelconque risque sur la qualité des pommes. C'est une signalétique réglementaire et tout à fait normale.

Dans certains cas, et pas systématiquement, il peut y avoir une application de Smartfresh® (le produit dont vous parlez). C'est également un produit homologué et autorisé qui ne présente aucun classement toxicologique d'après les autorités sanitaires.

*Comment ça marche ?* La pomme continue à mûrir dans la chambre froide car elle dégage de l'éthylène, gaz naturellement produit par la pomme. Le Smartfresh® va se placer sur les récepteurs d'éthylène de la pomme et donc bloquer la maturation des fruits. De cette manière, les pommes gardent leur croquant et la perte de leurs qualités nutritionnelles est limitée.

C'est un procédé qui s'arrête dès qu'on ouvre les chambres froides et que l'on y fait rentrer de l'oxygène. Les pommes se remettent alors à respirer et reprennent alors leur processus naturel de maturation.

*Si vous souhaitez en savoir davantage, vous pouvez contacter Nathalie Gocha de la société Agrofresh qui commercialise Smartfresh (tel : 06 07 53 01 02).*



2- (Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation. Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation.)

3- (Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation. Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation.)

4- (Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation. Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation.)

5- (Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation. Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation.)

6- (Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation. Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation.)

7- (Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation. Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation.)

8- (Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation. Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation.)

9- (Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation. Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation.)

10- (Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation. Les fruits sont placés dans des chambres froides où ils restent pendant toute la durée de leur conservation.)