

14ème législature

Question N° : 6834	De Mme Lucette Lousteau (Socialiste, républicain et citoyen - Lot-et-Garonne)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture, agroalimentaire et forêt		Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt
Rubrique > agriculture	Tête d'analyse > pommes	Analyse > conservateurs. diphénylamine. utilisation.
Question publiée au JO le : 16/10/2012 Réponse publiée au JO le : 30/10/2012 page : 6108		

Texte de la question

Mme Lucette Lousteau attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur la demande émanant des représentants de la filière pomme-poire française. Les représentants de la filière pomme-poire française font face à une perte de compétitivité considérable. C'est la raison pour laquelle ils sollicitent une dérogation d'usage de la diphénylamine, matière qui permet de maintenir la qualité de l'épiderme des pommes durant leur conservation en chambre froide et de contrôler le risque « d'échaudure de conservation ». La Commission européenne n'ayant pas reconduit cette substance sur l'annexe communautaire, le Portugal a autorisé ses producteurs à y recourir pour une durée limitée et d'autres pays européens pourraient faire de même afin de protéger leurs producteurs. Les producteurs français dénoncent le risque de distorsion de concurrence qui pourrait en résulter. Consciente de l'équilibre à rechercher entre les impératifs de santé publique et la préservation de ce secteur économique essentiel à nos régions, elle lui demande donc quelles mesures le Gouvernement envisage de prendre à ce sujet.

Texte de la réponse

Le 29 juin dernier, les instances européennes ont décidé de ne pas approuver la diphénylamine dans le cadre de la nouvelle législation relative aux substances phytopharmaceutiques. Les autorités françaises ont depuis lors attiré l'attention de la commission européenne sur les difficultés consécutives à cette non-approbation qui impacte un certain nombre de produits utilisés contre l'échaudure des pommes et des poires de conservation. Le manque de données d'évaluation des risques dans le dossier de demande d'approbation de la diphénylamine, n'a pas permis de déterminer suffisamment précisément le niveau de nitroso-diphénylamine potentiellement formées lors des opérations de transformation des fruits traités, d'évaluer le risque lié au potentiel cancérigène génotoxique de ce métabolite et donc d'exclure tout risque pour le consommateur. Cette décision, dont l'objectif est la garantie de la sécurité du consommateur, a des conséquences pour les filières européennes de production des pommes et des poires, qui nécessitent une longue conservation des fruits et impose la mise en oeuvre de techniques alternatives plus coûteuses de protection de ces fruits contre le risque d'échaudure. Il n'est pas envisageable pour le ministre de délivrer une dérogation de 120 jours notamment dans le cas où une alternative technique est disponible. Un examen très attentif des impasses techniques a été réalisé permettant de délivrer cette dérogation à titre exceptionnel et non renouvelable pour deux variétés pour lesquelles des alternatives ne sont pas disponibles. Les professionnels doivent s'engager massivement dans la construction d'alternatives permettant de ne plus avoir recours à cette dérogation. Afin de protéger le consommateur et de placer les producteurs sur un pied d'égalité en écartant tout risque de distorsion de concurrence avec les pays tiers producteurs de pommes et de poires, les autorités françaises ont

demandé à la Commission une révision immédiate des limites maximales de résidus applicables à la diphénylamine dans les pommes et les poires. Le maintien des limites maximales de résidus au niveau actuellement applicable à la diphénylamine ne permet pas, en effet, de garantir que la diphénylamine ne sera pas employée, en particulier dans les pays tiers et introduit ainsi un biais de concurrence entre les producteurs européens et ceux des pays tiers.