

Comment l'Europe contrôle les résidus de pesticides dans les aliments

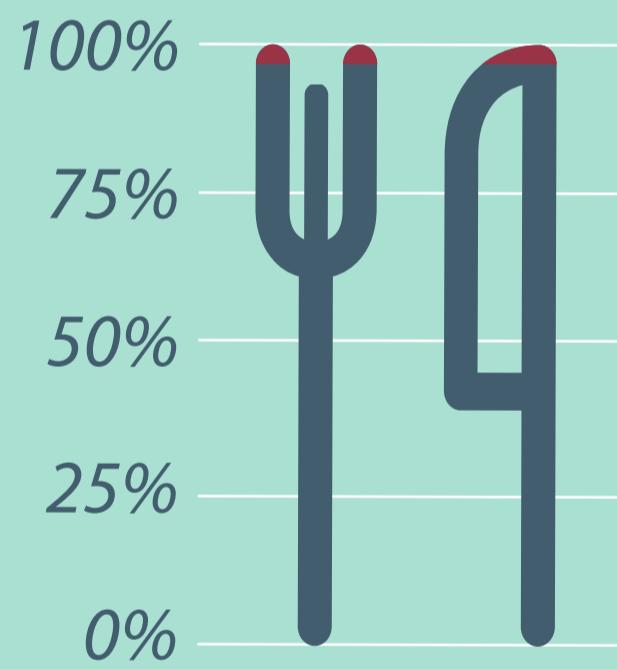
Les cultures traitées avec des pesticides peuvent contenir des résidus. Pour veiller à l'utilisation correcte des pesticides et que leurs résidus ne présentent pas de risque pour les consommateurs, des limites légales sont fixées dans la législation de l'UE.

**133 000
ÉCHANTILLONS
PRÉLEVÉS EN 2023**



Comment savons-nous que les niveaux de résidus présents dans les aliments sont sans danger ?

Les services d'inspection alimentaire de l'UE, de l'Islande et de la Norvège ont mis en place des programmes de surveillance afin de s'assurer que les denrées alimentaires respectent les limites légales.



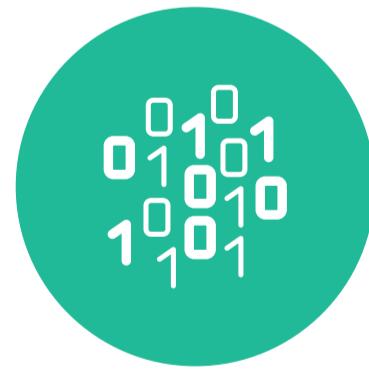
98%

des échantillons prélevés en 2023 étaient exempts de résidus ou contenaient des résidus qui se situaient dans les limites légales



ANALYSE

Les laboratoires officiels analysent les échantillons alimentaires afin de détecter la présence de plus de 740 pesticides.



DONNÉES

Environ 26 millions de résultats de tests individuels portant sur les résidus de pesticides sont communiqués à l'EFSA chaque année et résumés dans un rapport annuel.



LES DÉCIDEURS DE L'UE

utilisent les conclusions et recommandations de l'EFSA pour renforcer les futurs programmes de surveillance.

L'EFSA est la pierre angulaire de l'UE pour ce qui concerne l'évaluation des risques relatifs à la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale. En étroite collaboration avec les autorités nationales et en consultation ouverte avec les parties prenantes, l'EFSA fournit des avis scientifiques indépendants ainsi qu'une communication claire sur les risques existants et émergents.

© Autorité européenne de sécurité des aliments, 2025. La reproduction est autorisée, sauf à des fins commerciales, moyennant mention de la source.

Crédits photos: Shutterstock

Numéro de catalogue(*) : TM-01-25-015-FR-N | ISBN 978-92-9499-754-8 | DOI: 10.2805/7325718