

**Complément d'information au mémoire présenté à la séance du 2 octobre 2006****Le Projet de contournement sud de l'agglomération de Sherbrooke  
dans le prolongement de l'autoroute 410**

Tel que vous l'avez demandé à la séance du 2 octobre 2006 sur le Projet de contournement sud de l'agglomération de Sherbrooke dans le prolongement de l'autoroute 410, voici un complément d'information qui touche les trois points suivants :

**1. L'article de journal TCN**

L'article de journal *La Terre de chez nous* a été publié dans l'édition du 22 juin 2006. Le titre de cet encadré est **Une entreprise florissante** et se retrouve à la page 5 de cette édition. De plus, un autre article à la même page 5 annonce le prolongement de la 410 : **De nouvelles expropriations en vue.**

**2. Document MAPAQ**

Le document suivant justifie que le MAPAQ incite les producteurs à la vente au détail.

En particulier, la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean a mis en place un réseau régional des kiosques de vente à la ferme, ce qui garantit aux clients des normes minimales de qualité. Vous trouverez ci-dessous la désignation de ce document inscrite sur le site Internet du MAPAQ :

**Sur la route des kiosques de fruits et légumes****Journal L'Agroalimentaire****Édition de juin 2004**

Par Raynald Lapointe, agronome

Conseiller régional en économie et développement de l'agroalimentaire

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

L'une des fermes participantes est la propriété de mon frère Denis Legault

Le Potager Grandmont  
286, rue Dequen  
Saint-Gédéon (Québec)  
(418) 345-2210

Voici les légumes en vente à ce kiosque : laitues, maïs sucrés, gourganes, tomates, choux-fleurs, brocolis et autres légumes de plein champ.

### 3. Résidus de pesticides

De plus, pour votre information, en regard d'un sujet que j'ai traité lors de la présentation orale, j'inclus le contenu de deux articles de journaux relatant la présence de pesticides.

L'un est rédigé par *La terre de chez nous* dans l'édition du 24 juillet 2006. L'article est intitulé : **La chasse aux résidus de pesticides** :

*Un fruit ou légume inspecté sur cinq contient des résidus de pesticides, révèle une étude de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).*

L'autre article provient du journal *Le Devoir* dans son édition du 24 juillet 2006. Son titre est le suivant : **Étude contestée - Plus de 20 % des fruits et légumes vendus au Canada présentent des traces de pesticides** :

*En 2004-2005, les inspections fédérales ont révélé la présence de résidus chimiques dans un peu plus de 22 % des produits frais, tant canadiens qu'importés, mais à des niveaux inférieurs aux limites maximales des résidus, conclut l'analyse. Seulement 0,65 % des produits frais canadiens et 1,1 % des produits frais importés de l'étranger excédaient ces niveaux.*

J'espère que ces compléments d'information vous offriront les éléments nécessaires à la réalisation de votre mandat.

Je reste à votre disposition pour toute autre information.

Normand Legault

## **La chasse aux résidus de pesticides**

*laterre.ca*

24 juillet 2006

redaction@laterre.ca

**Un fruit ou légume inspecté sur cinq contient des résidus de pesticides, révèle une étude de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).**



En 2004-2005, près de 22 % des produits frais analysés par l'ACIA présentaient des traces de produits chimiques. Les denrées produites au Canada ont obtenu une meilleure note que les produits importés. Dans les produits d'origine canadienne, moins de 1 % des cas (0,65 %), les doses dépassaient les limites acceptées par le gouvernement fédéral.

Les données de l'Agence sont vertement critiquées par les fabricants de produits chimiques. Ceux-ci ne s'inquiètent toutefois pas de ces résultats et font remarquer que les doses de résidus sont inférieures aux normes maximales prescrites par la loi. Tout autre son de cloche du côté des environnementalistes qui font valoir que les pesticides présentent un risque pour la santé, peu importe la dose.

Cette étude arrive au moment où l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) songe à abolir la norme générale relative à la limite maximale de résidus (LMR) de 0,1 partie par million (ppm). L'organisme souhaite la remplacer par des limites spécifiques par combinaison pesticide-aliment. Depuis le 23 juin, l'Agence mène une campagne de consultation sur son projet de modification réglementaire. Cette consultation se terminera le 22 septembre.

# Étude contestée - Plus de 20 % des fruits et légumes vendus au Canada présentent des traces de pesticides

PC

Édition [du lundi 24 juillet 2006](#)

Mots clés : Canada (Pays), Agriculture, fruits et légumes, pesticides

Toronto -- Plus de 20 % des fruits et légumes contrôlés par le gouvernement fédéral et vendus au Canada présentent des traces de contamination aux pesticides, indiquent les plus récentes données. Mais selon des manufacturiers de ces produits chimiques, les chiffres prouvent que les consommateurs n'ont pas de raison de s'inquiéter.

Dans l'analyse qui devait être dévoilée aujourd'hui, et dont les résultats sont vigoureusement contestés par les environnementalistes et certains experts en santé, l'organisme CropLife Canada, une association canadienne de fabricants et de distributeurs de produits chimiques pour l'agriculture, affirme que les consommateurs n'ont rien à craindre parce que, dans presque tous les cas, les quantités de pesticides retrouvées sur les aliments se situent nettement en deçà des limites de sécurité fixées par Santé Canada.

À peine une fraction des aliments vérifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) montraient un degré de contamination supérieur aux limites maximales des résidus, et les aliments frais cultivés au pays obtenaient de meilleurs résultats que les denrées importées.

«Les gens pensent que les aliments qu'ils achètent, à moins de choisir des produits biologiques, sont bourrés de pesticides, remarque Peter MacLeod, le directeur exécutif de CropLife Canada. La vérité, c'est que ce n'est pas le cas.»

En 2004-2005, les inspections fédérales ont révélé la présence de résidus chimiques dans un peu plus de 22 % des produits frais, tant canadiens qu'importés, mais à des niveaux inférieurs aux limites maximales des résidus, conclut l'analyse. Seulement 0,65 % des produits frais canadiens et 1,1 % des produits frais importés de l'étranger excédaient ces niveaux.

Ce qui est important, affirme M. MacLeod, c'est que même lorsqu'on décelait la présence de résidus, il s'agissait de quantités minuscules -- de l'ordre de parties par million, ou encore moins.

Les environnementalistes et les experts en santé reconnaissent qu'il s'agit de quantités infimes, mais disent qu'il est impossible d'affirmer hors de tout doute qu'ils ne représentent aucun danger pour la santé -- surtout dans le cas des enfants.

Certains spécialistes craignent que les substances chimiques ne soient dangereuses à n'importe quelle dose, que plusieurs normes en matière de

sécurité soient dépassées et qu'Ottawa ne fasse pas de test de dépistage pour la totalité des produits chimiques en usage.

Ils s'inquiètent aussi des interactions entre les produits polluants dans l'organisme humain et de leurs effets sur la santé, explique Sarah Winterton du groupe Environmental Defence. «Nous ne savons pas vraiment quel est l'impact de l'exposition à de faibles doses sur la santé, particulièrement dans un contexte où nous sommes exposés quotidiennement à plusieurs composés chimiques différents.»