

Limites maximales de résidus (LMR) au Canada



Les **scientifiques de Santé Canada** protègent votre santé en établissant des normes de sécurité pour la quantité de résidus de pesticides qui pourrait se trouver sur les aliments que vous consommez. Les pesticides sont utilisés sur les cultures pour les protéger contre les mauvaises herbes, les champignons et les insectes. Cette mesure de protection vous permet d'avoir accès à des aliments nutritifs de grande qualité.

Qu'est-ce qu'une LMR?

Une limite maximale de résidus (LMR) est la plus grande quantité de résidus de pesticides qui peut rester sur ou dans un aliment lorsqu'un pesticide est utilisé correctement. Les LMR sont des limites légales et exécutoires fixées en fonction de la façon dont les pesticides sont utilisés.

Les aliments que je mange sont-ils sans risques?

Les LMR permettent de vérifier si les pesticides sont utilisés correctement. La quantité de résidus de pesticides qui pourraient se trouver sur les aliments cultivés et importés au Canada doit être suffisamment faible pour ne pas nuire à la santé humaine.



À titre d'exemple, **il faudrait que vous mangiez environ 280 pommes chaque jour, pendant toute votre vie**, pour constater un problème de santé lié aux résidus de pesticides. Un tel nombre de pommes peut presque remplir un panier à provisions.

Si l'on prend l'exemple des pommes, ce nombre s'appuie sur la plus grande quantité de résidus d'un pesticide détectée sur une pomme au Canada.

Comment sont fixées les LMR?



Protection de la santé et de l'environnement

Avant de fixer une LMR pour un pesticide donné sur un aliment, les scientifiques de Santé Canada évaluent le pesticide pour veiller à ce qu'il soit utilisé efficacement pour lutter contre les organismes nuisibles tout en protégeant la santé humaine et l'environnement.



Examen de l'exposition

Par la suite, les scientifiques évaluent la quantité de résidus d'un pesticide donné à laquelle vous pourriez être exposé par le biais de votre alimentation. Cette exposition potentielle tient compte de tous les aliments que vous pouvez manger au cours d'une journée typique et de la variété des aliments que vous pouvez consommer au cours de votre vie.



Conformité aux lignes directrices internationales

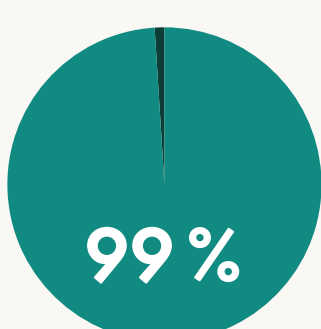
Nos scientifiques peuvent alors fixer la LMR conformément aux lignes directrices internationales. Les pays collaborent pour fixer les LMR afin que vous puissiez disposer d'une variété d'aliments provenant du monde entier.

Les LMR peuvent changer au fil du temps en fonction de l'évolution de l'utilisation des pesticides. Cependant, elles doivent toujours répondre à nos exigences en matière de protection de la santé et de l'environnement.

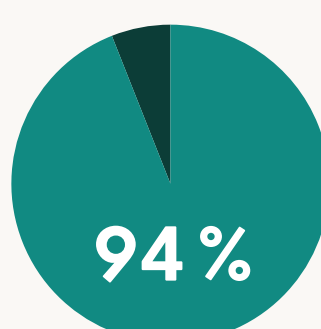
Comment les aliments sont-ils testés au Canada?

Les scientifiques de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont un programme permanent pour tester les aliments cultivés et importés au Canada afin de déterminer les concentrations de résidus de pesticides. Année après année, les résultats montrent que la majorité des fruits et légumes frais testés ne contiennent pas de résidus de pesticides ou ont des concentrations de résidus inférieures à la LMR.

Fruits et légumes présentant des concentrations de résidus de pesticides inférieures aux LMR fixées



ALIMENTS CULTIVÉS AU CANADA



ALIMENTS IMPORTÉS

Tout aliment dont la concentration en résidus de pesticides dépasse la limite légale fait l'objet d'une enquête, et l'ACIA prend des mesures appropriées pour assurer notre sécurité.

D'après le rapport de 2019–2020 pour le Programme national de surveillance des résidus chimiques et le Programme de surveillance de la salubrité des aliments.