

Prise de position politique d'achat fruits et légumes frais



Table des matières

1. Introduction	
Pas une coïncidence, mais un principe : des fruits et légumes de qualité Lidl	3
2. Qualité et sécurité : l'assurance qualité en priorité	4
2.1 Un objectif des partenaires : la collaboration avec les partenaires commerciaux	4
2.2 Continu et cohérent : qualité Lidl approuvée	6
2.3 Apprendre ensemble : feed-back, processus de feed-back et développement continu	7
3. Partenaires au quotidien : nos relations avec les fournisseurs	8
4. Du champ au magasin : fraîcheur et logistique	9
5. Une question éthique : stopper la destruction des denrées alimentaires.....	10
6. Agir à temps : durabilité et responsabilité écologique	11
7. Parenthèse	
Le programme de réduction des pesticides de Lidl pour des fruits et légumes frais	12

1. Introduction

Pas une coïncidence, mais un principe : des fruits et légumes de qualité Lidl

Des fruits et légumes frais de la meilleure qualité avec un rapport qualité-prix supérieur : ce principe simple et ambitieux est au cœur de notre identité de distributeur de tous les produits frais du verger et du champ que nous consommons chaque jour.

Afin de ne pas déroger à cette exigence, nous avons conclu des accords de partenariat avec nos fournisseurs et développé des processus logistiques et d'assurance qualité. Aujourd'hui, nous pouvons donc remplir les rayons de fruits et légumes frais de la meilleure qualité en provenance directe du producteur.

L'approvisionnement en fruits et légumes frais par l'agriculteur est largement déterminé par les conditions climatiques - jour après jour, les acteurs du marché doivent agir avec prudence et évaluer correctement la situation afin de garantir la fraîcheur et la qualité des produits.

Lidl est l'un des rares acteurs sur le marché à être connu pour tenir les promesses de volume faites aux fournisseurs, même dans des conditions climatiques difficiles. C'est pourquoi, ces dernières années et décennies, nous avons acquis la réputation d'être un partenaire fiable dans les pays d'origine.

Les relations durables que nous entretenons avec nos fournisseurs, basées sur la confiance mutuelle, sont un point de départ crucial dans nos efforts pour éloigner tous les pesticides et autres substances indésirables de notre offre de fruits et légumes frais.

Nous avons intégré ce credo commun du producteur, du fournisseur et de notre service des achats dans des processus d'assurance qualité obligatoires qui couvrent toute la chaîne d'approvisionnement et qui sont beaucoup plus stricts que les normes du secteur et du législateur.

Les résultats de notre « approche tournée vers l'avenir » ne se sont pas fait attendre. Pour nous, les succès sont à la fois la preuve et une incitation à poursuivre sur la même voie avec nos partenaires.

Pour des fruits et légumes frais impeccables au meilleur prix.

2. Qualité et sécurité : l'assurance qualité en priorité

« Nous offrons à nos clients une qualité et une fraîcheur toujours vérifiées au meilleur prix. »

Ce principe résume les exigences que Lidl impose à sa gamme de fruits et légumes frais. La qualité et la sécurité sont forgées dans notre politique d'achat de fruits et légumes frais.

La prémisse primordiale de l'assurance qualité de Lidl est la protection et la préservation de la sécurité alimentaire. Sur la base des connaissances scientifiques, sociales et phytosanitaires actuelles, de notre longue expérience et de notre expertise interne et externe, nous enregistrons des instructions, processus de contrôle et mécanismes de correction que nous révisons en permanence avec un regard critique et, si nécessaire, améliorons et adaptons.

Nous utilisons le contrôle standardisé et continu de la qualité des produits à tous les stades du flux de marchandises pour effectuer les ajustements nécessaires ; seul ce contrôle nous permet de développer et d'améliorer en permanence notre gamme de fruits et légumes.

2.1 Un objectif des partenaires : la collaboration avec les partenaires commerciaux

Les fruits et légumes de qualité Lidl sont imputables aux excellents résultats obtenus par nos partenaires à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement. Ce qui arrive frais et sain dans les assiettes de nos clients chaque jour est le résultat de la passion pour les fruits et légumes que Lidl et ses producteurs et partenaires partagent. Lidl a clairement défini et communiqué les exigences qu'elle impose spécifiquement sur la qualité et la sécurité de sa gamme de fruits et légumes.

Fondé sur le partenariat - La sélection de producteurs et de fournisseurs fiables et efficaces de fruits et légumes frais remplit une fonction importante. Nous ne travaillons qu'avec des partenaires qui adhèrent sans réserve à nos exigences de qualité strictes et qui les respectent.

La qualité par la continuité - Lidl est synonyme de continuité économique, de fiabilité et de relations commerciales fondées sur l'appréciation mutuelle. Les liens que nous entretenons depuis des décennies avec nos entreprises partenaires sont à la base de nos efforts communs pour améliorer constamment notre collaboration.

Transparence jusqu'au niveau du fournisseur - La chaîne d'approvisionnement en fruits et légumes frais est le fil conducteur entre le champ et les rayons de Lidl - toutes les entreprises impliquées dans la création de valeur ajoutée.

Impeccablement informé - Lidl a repoussé très tôt les limites du secteur en appliquant une étiquette de traçabilité spéciale aux fruits et légumes frais emballés. Chaque maillon de notre chaîne d'approvisionnement, du producteur au fournisseur final, en passant par le fabricant d'emballages, est clairement indiqué sur l'étiquette de traçabilité que Lidl appose sur tous ses colis. Grâce à ce système, nous pouvons suivre chaque produit immédiatement, sans ambiguïté et de manière concluante durant chaque étape de la chaîne logistique.

Communication sans ambiguïté - Lidl communique directement, sans ambiguïté et avec franchise avec ses partenaires. De cette manière, nous garantissons que les exigences de qualité strictes que Lidl impose à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement sont réellement mises en œuvre et respectées. En d'autres termes, Lidl positionne des balises de qualité pour ses produits. En définissant clairement nos exigences de qualité et en les communiquant par le biais d'un cahier des charges complet, nous pouvons garantir une qualité optimale à tous les stades de la chaîne logistique.

Combattre ensemble - Lidl attache la plus grande importance à la réduction des résidus de pesticides dans les fruits et légumes frais. Lidl et ses entreprises partenaires ont pour objectif de cultiver des fruits et légumes qui ne contiennent pas de résidus de pesticides. Selon les spécifications que Lidl impose aux pesticides et aux contaminants dans les fruits et légumes, la concentration de résidus de substances actives doit être limitée à un maximum d'un tiers de la valeur maximale légale ; pour le degré de charge total des teneurs en résidus maximales légales de toutes les substances actives, Lidl fixe la barre à 80 %. Le nombre de résidus de substance active présents est limité à cinq au maximum. Ces exigences vont bien au-delà de ce que le législateur a déterminé, contribuent activement à la réduction de l'utilisation des pesticides et repoussent les limites au sein du secteur*.

*Voir le chapitre 7 pour plus d'informations sur le programme de réduction des pesticides de Lidl

2.2 Continu et cohérent : qualité Lidl approuvée

Les fruits et légumes de qualité Lidl sont le résultat de processus de contrôle normalisés et continus. Le système de contrôle minutieux de Lidl applique des règles de contrôle spécifiques à chaque produit de notre département fruits et légumes ; il complète également les mesures d'assurance qualité de nos entreprises partenaires à toutes les étapes du processus de création de valeur par des contrôles approfondis de la qualité Lidl. Ces mesures sont complétées par la conformité de nos partenaires à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement, avec les systèmes de certification des normes de premier plan au sein du secteur.

Contrôle final - L'approvisionnement en fruits et légumes frais est soigneusement et intégralement soumis à des contrôles standardisés tous les jours. Ces contrôles approfondis commencent avant même que le produit n'arrive dans l'entrepôt. Nos producteurs de la zone de culture sont assistés par des conseils d'experts sur les conditions-cadres pour la culture proprement dite. Le résultat de ces audits extraordinaires est que nous travaillons en permanence avec des échantillonneurs externes et des organismes de contrôle analytique.

Perspectives - Nous confions l'analyse chimique des fruits et légumes frais pour la recherche d'éventuels résidus de pesticides et autres contaminants indésirables aux experts de laboratoires et organismes externes et indépendants. Ces experts documentent et nous confirment si les exigences de Lidl concernant la meilleure qualité de produit sont respectées ou non. Les plus de 1 000 résultats d'analyse par an forment un réseau de contrôle de la chaîne d'approvisionnement extrêmement rigoureux et constituent la base d'un partenariat avec toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement - pour parvenir à une réduction durable des pesticides dans la culture des fruits et légumes frais.

Une qualité sans réserve - C'est ce qui anime les contrôleurs qualité qui sont responsables du contrôle de la réception des marchandises dans les entrepôts de fruits et légumes frais. Nous avons défini et documenté clairement et sans ambiguïté nos exigences de qualité à l'égard de ces experts. Sur la base du cadre d'évaluation de Lidl, chaque lot de marchandises reçu est soigneusement vérifié. L'étendue des contrôles et les critères à vérifier sont clairement définis pour chaque article de notre gamme de fruits et légumes. Les responsables qualité documentent par écrit les contrôles non conformes et leurs résultats à la réception des marchandises.

Entreprises exceptionnelles - Afin de garantir en permanence les exigences de qualité strictes de Lidl, nos partenaires commerciaux à tous les étages de la chaîne d'approvisionnement sont tenus de participer à des systèmes de certification indépendants leaders du secteur. Tous nos partenaires du secteur de l'agriculture et de l'horticulture sont certifiés Global G.A.P., ce qui signifie qu'ils produisent leurs cultures conformément aux normes de sécurité alimentaire ainsi que d'agriculture et d'horticulture durables.

Contrôles exceptionnels - La qualité des processus de contrôle est un élément essentiel de l'assurance qualité. Tous les organismes de contrôle utilisés par Lidl sont conformes à la norme DIN EN ISO/CEI 17025 et sont également reconnus par QS Qualität und Sicherheit GmbH en tant que laboratoire de contrôle pour fruits et légumes frais. Nous testons également la qualité de « nos » laboratoires. Nous organisons régulièrement des tests Lidl inopinés, lesdits tests interlaboratoires, au cours desquels nous assurons la performance des laboratoires dans le cadre du travail quotidien avec les meilleurs experts. Ces contrôles encouragent nos fournisseurs de services à continuer à travailler dans leur spécialité.

2.3 Apprendre ensemble : feed-back, processus de feed-back et développement continu

« S'arrêter, c'est reculer » : Lidl cherche constamment à s'améliorer et continue d'évoluer afin d'offrir à ses clients le plus haut niveau de qualité sur tous les fronts. Les connaissances que nous acquérons grâce à nos processus de contrôle à grande échelle constituent la base de ce processus d'amélioration permanente dans lequel nous impliquons activement toutes les entreprises partenaires dans la chaîne de création de valeur. Les partenaires commerciaux avec lesquels nous travaillons depuis de nombreuses années partagent les exigences élevées de Lidl. Ce n'est qu'ainsi que nous pouvons garantir la qualité élevée de nos produits.

Agir, ne pas réagir - Avec les spécifications que Lidl a publiées pour les pesticides et les contaminants dans les fruits et légumes frais, nous avons créé un système d'alerte précoce qui nous permet d'agir de manière prophylactique et préventive. Nous fournissons gratuitement à nos producteurs et fournisseurs des rapports de contrôle montrant que la teneur en résidus de pesticides dépasse un tiers des limites légales. En informant les entreprises de production des résultats de l'analyse, elles ont la possibilité d'optimiser leurs processus de culture - avant que des problèmes ne surviennent. Lidl et ses partenaires travaillent ensemble pour cultiver des fruits et légumes à faible teneur en résidus.

S'améliorer ensemble - Les enseignements tirés des nombreux contrôles de qualité des Lidl constituent la base d'une amélioration continue et durable de la culture de fruits et légumes frais de qualité supérieure. En collaboration avec nos entreprises partenaires, nous maintenons une culture de feed-back ouverte et constructive afin d'identifier et d'exploiter pleinement les possibilités d'amélioration. Par exemple, à la fin de chaque saison de production, nous avons des discussions avec nos partenaires. Sur la base des connaissances de toutes les parties concernées, nous essayons d'identifier les possibilités d'amélioration dans l'ensemble de la chaîne de création de valeur.

3. Partenaires au quotidien : nos relations avec les fournisseurs

Afin que notre module méticuleux d'assurance qualité s'insinue dans toutes les facettes de la chaîne d'approvisionnement, nous nous efforçons de toujours travailler avec nos producteurs, entreprises d'emballage et fournisseurs en toute confiance et surtout, de manière durable.

Nous sommes convaincus que, précisément dans un domaine aussi exigeant que celui du commerce des fruits et légumes, seul un système sur un pied d'égalité peut garantir une sécurité alimentaire continue, des flux de produits impeccables et la meilleure qualité possible.

Coopération établie - Nous travaillons avec un groupe défini concrètement de producteurs certifiés et essayons de collaborer avec eux sans détour et selon des principes. Il y en a plusieurs milliers dans le monde, mais chaque agence et ses fournisseurs sont enregistrés dans notre système. L'enregistrement au niveau du cultivateur n'est pas encore effectif. Tous nos partenaires dans les champs et les serres doivent être certifiés sans réserve et sont régulièrement évalués. En retour, nous fournissons régulièrement à nos agences du feed-back et des analyses approfondies afin que les deux parties restent le plus possible à l'écoute.

Achats systématiques - Nous finissons par résumer la collaboration à long terme avec nos fournisseurs dans une structure que nous appelons achat de système et qui implique chez Lidl une systématique et une fiabilité réciproques dans les processus commerciaux. Dans la mesure du possible, nous essayons toujours de revenir à des structures de production éprouvées.

En tant que détaillant, cela nous permet d'acheter des produits issus de l'agriculture et de l'horticulture qui respectent la fraîcheur et la qualité prescrites. Pour les producteurs, cela signifie en retour que nous prendrons les volumes convenus. Nous aidons également nos partenaires lorsque les rendements fluctuent en fonction des conditions météorologiques.

Mise sur le marché de produits naturels - Les fruits et légumes sont des produits naturels. Lorsque le temps change au moment de la récolte ou que la demande sur les marchés change, nous devons être en mesure de réagir de façon opportune et réfléchie. Si, en raison de conditions climatiques favorables, les fraises peuvent être récoltées beaucoup plus tôt ou si la récolte de concombres s'avère bien meilleure que prévu, grâce à notre surveillance permanente du marché et à notre infrastructure, nous pouvons mettre spontanément sur le marché le surplus de récolte. Nous contribuons ainsi à la sécurité des moyens d'existence des entreprises agricoles et horticoles, qui sont très souvent des entreprises familiales ou des coopératives. Après tout, chaque fois que des excédents sont vendus par rapport aux quantités commandées, nous mettons un terme au gaspillage ou à la destruction des aliments.

Suivre la situation ensemble - Les producteurs locaux sont les partenaires de notre chaîne d'approvisionnement qui s'assurent que les produits ont exactement le goût que nos clients attendent. C'est pourquoi nos producteurs/agences/fournisseurs mettent leur savoir-faire et leur passion au service de chaque récolte. C'est la raison pour laquelle nous suivons toujours la situation - et chaque saison, nous pouvons travailler avec nos partenaires dans les pays de production pour nous assurer une transformation de ces mêmes produits, variétés et qualités que le client désire.

Une philosophie qui profite à tous - Les résultats de nos efforts quotidiens sont la meilleure preuve que nous avons raison avec ce credo de partenariat mutuel. Au final, tout le monde y gagne : notre client, grâce à la qualité supérieure de notre gamme de fruits et légumes frais et notre fournisseur, grâce à un partenaire fort qui tient parole. Au sein du secteur, Lidl n'a pas seulement acquis la réputation d'un partenaire commercial durable, équitable et fiable.

4 Du champ au magasin : fraîcheur et logistique

Tout au service de la fraîcheur. Notre offre de fruits et légumes est appréciée par nos clients pour son goût délicieux et sa fraîcheur. Afin de pouvoir offrir à nos clients des fruits et légumes frais, les produits doivent être récoltés au moment optimal : Lidl n'est pas impliquée dans les achats spéculatifs. La partie logistique sous-jacente, qui consiste notamment à acheminer les produits du champ à l'entrepôt aussi rapidement et correctement que possible, est toujours un défi particulier pour les fruits et légumes, pour lesquels aucun changement n'est à prévoir.

Ensemble pour des produits fraîchement récoltés - Ici aussi, les « fruits » de notre excellente collaboration avec les producteurs prennent tout leur sens. Le contact direct de notre service des achats avec les producteurs, l'élimination autant que possible des intermédiaires que nous effectuons et la livraison directe par nos entrepôts assurent une logistique efficace qui, au final, favorise la fraîcheur de nos produits. La rapidité dans ce cas est synonyme de fraîcheur.

Logistique des produits fraîchement récoltés - Mais le temps n'est pas le seul critère de fraîcheur. Le transport correct des produits du pays où ils sont cultivés jusqu'au magasin est également essentiel. Les tomates, les concombres ou la laitue ont chacun leurs préférences en termes de température et d'humidité ; nous pouvons y répondre en contrastant avec une sélection de moyens de transport avec des espaces ou compartiments de chargement spécifiques et climatisés.

5 Une question éthique : stopper la destruction des denrées alimentaires

La spéculation ou les manquements en matière de logistique ou de processus commerciaux sur les marchés internationaux nous posent chaque jour un énorme défi : éviter de gaspiller ou de détruire des denrées alimentaires. Et ce défi est d'autant plus grand lorsqu'il s'agit de fruits et légumes qui se gâtent rapidement.

Contre le gaspillage alimentaire - En particulier pour les fruits et légumes, nous prenons diverses mesures pour assurer la fraîcheur et la qualité, et pour éviter le gaspillage alimentaire. Nous choisissons donc les voies de transport les plus efficaces et les temps de parcours les plus courts pour transporter les produits du champ au magasin. Les fruits et légumes sont livrés frais le matin avant l'ouverture du magasin et contrôlés plusieurs fois par jour. C'est la mission de nos responsables de la fraîcheur.

Commercialisation flexible - Comme il est mentionné ci-dessus, nous pouvons également réagir aux fluctuations de l'offre : cela signifie que nous proposons même les offres de nos partenaires à la vente, même si ce n'était pas prévu. Nous rejetons résolument la spéculation sur les denrées alimentaires. En effet, la spéculation signifierait que nous ne serions plus en mesure d'offrir les produits les plus frais à nos clients et qu'il nous resterait de nombreux excédents, ce qui entraînerait la perte de grandes quantités de nourriture.

Collaboration avec la Fédération belge des banques alimentaires - Les denrées alimentaires qui, en principe, ne peuvent plus être vendues, mais qui sont certainement encore propres à la consommation, sont transférées gratuitement ou possible, à la Fédération belge des banques alimentaires. Dans ce contexte, Lidl Belgium travaille en étroite collaboration avec la Fédération depuis 2013. Cela permet au détaillant de lutter contre le gaspillage alimentaire et à s'assurer que les produits reçoivent une destination sensée et importante.

6 Agir à temps : durabilité et responsabilité écologique

La marge de manœuvre d'une entreprise augmente avec la taille de celle-ci. Cela s'applique non seulement dans un contexte économique, mais aussi à l'obligation actuelle d'utiliser la position importante sur le marché également au profit du progrès social et écologique.

Donnez le ton - Lidl a été le premier discounter en Allemagne à proposer des bananes biologiques équitables sous son propre label Fairglobe. Depuis lors, notre gamme de produits issus du commerce équitable s'élargit encore et nous ne cherchons pas à faire plus ou moins d'efforts dans ce domaine. Lidl travaille avec Fairtrade depuis 2006, un label qui couvre un large éventail de missions, mais qui se concentre sur l'amélioration des conditions de vie et de travail des personnes dans les pays producteurs à l'étranger. Les directives de Fairtrade prescrivent des prix minimums et des salaires minimums stables. Le travail forcé et le travail des enfants à des fins d'exploitation des enfants sont interdits ; en revanche, l'interdiction du génie génétique et la promotion de l'agriculture biologique garantissent le meilleur équilibre écologique possible dans les pays producteurs.

La coopérative de commerce équitable surveille également la force économique des petits paysans. Ainsi, ils peuvent prétendre à un préfinancement à concurrence de 60 % du volume commandé.

Indirectement, Lidl contribue également, par la vente de produits issus du commerce équitable, au développement des infrastructures dans les pays producteurs - des établissements de santé aux écoles en passant par les installations agricoles les plus modernes.

Lidl soutient la « Rainforest Alliance » depuis presque aussi longtemps. Les piliers de cette certification sont la conservation de la nature, la justice sociale et la rentabilité.

Bio avec concertation - La demande de produits issus de l'agriculture biologique augmente. Il s'agit d'une évolution importante et souhaitable qui est une priorité de Lidl. C'est pourquoi nous avons décidé de continuer à développer notre gamme de produits biologiques d'une manière prudente, raisonnable et durable. Le passage de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique est un défi pour de nombreux producteurs qui doit être relevé de manière réfléchie. Beaucoup de travail convaincant, en changeant la succession du fruit et en élargissant la culture entière, exige que le producteur et le produit soient au centre.

7 Parenthèse

Le programme de réduction des pesticides de Lidl pour des fruits et légumes frais

Avec nos fournisseurs et producteurs de fruits et légumes frais, nous avons conclu un accord ciblé : cette directive impose une réduction permanente de l'utilisation des pesticides. Le programme de réduction des pesticides a été mis en place afin d'atteindre notre objectif commun.

Au cœur de ce programme se trouve l'échange étroit entre Lidl et nos fournisseurs et producteurs du monde entier des données recueillies dans le cadre des analyses approfondies de la qualité de tous les produits de fruits et légumes. La prise de conscience de l'impact des pesticides sur les fruits et légumes est une condition préalable pour que les producteurs soient plus optimistes, c'est-à-dire plus limités dans leur utilisation des pesticides. C'est pourquoi Lidl a entamé un dialogue intensif avec les producteurs qui justifient l'utilisation locale de pesticides dans les zones de culture. Les nombreuses analyses de résidus nous permettent d'avoir une vue actualisée des résidus de pesticides présents dans toute la gamme des fruits et légumes.

Comment les résidus de pesticides se retrouvent-ils dans les fruits et légumes ?

Divers ingrédients actifs sont parfois utilisés lors de la production et la culture de fruits et légumes frais, mais aussi lors de la manipulation des produits récoltés, leur conditionnement et leur stockage. Il s'agit de pesticides, d'insecticides ou d'autres produits utilisés après la récolte. En tout état de cause, même les bonnes pratiques agricoles et une utilisation raisonnée conformément à la réglementation ne peuvent empêcher les résidus de ces substances actives de rester sur les produits récoltés. L'utilisation de ces principes actifs contribue à la sécurité de la récolte et garantit également l'irréprochabilité des produits d'un point de vue hygiénique. Par conséquent, la production conventionnelle de fruits et légumes frais sans l'utilisation de ces substances actives constitue aujourd'hui une véritable exception. Pourtant, Lidl veut offrir à ses clients des fruits et légumes qui, dans la mesure du possible, ne contiennent pas de résidus de ces principes actifs.

Que prévoit la loi sur les résidus de pesticides ?

Pour tous les résidus possibles de substances actives sur les fruits et légumes frais, il existe des limites légales, appelées limites maximales de résidus (MRL). Les teneurs maximales en résidus de substances actives dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale sont harmonisées dans l'Union européenne depuis le 1er septembre 2008 avec l'entrée en vigueur du règlement (CE) n° 396/2005 et sont donc en vigueur dans chaque État membre. Les teneurs maximales en résidus ont pour but de protéger préventivement les consommateurs contre des résidus inutilement élevés et, dans une large mesure, de les protéger des risques sanitaires. Pour les fruits et légumes frais, ces teneurs maximales en résidus font référence à la forme sous laquelle l'aliment est présenté, c'est-à-dire les produits non lavés, non nettoyés et non pelés.

Les teneurs maximales en résidus sont converties par des experts des États membres de l'Union européenne et de l'Autorité européenne de sécurité des aliments en une procédure de l'UE, dont la sécurité est contrôlée et qui est ensuite publiée sous une forme juridiquement contraignante par la Commission européenne. Le dit principe (As Low As Reasonably Achievable) s'applique. Afin d'assurer la protection préventive des consommateurs, les teneurs maximales en résidus pour chaque culture ne doivent être fixées que dans la mesure nécessaire aux bonnes pratiques agricoles et jamais au-delà de ce qui est toxicologiquement défendable. La teneur maximale en résidus est donc toujours déterminée pour la combinaison substance active/produit.

Que sont les « résidus multiples » dans les fruits et légumes frais ?

On parle de résidus multiples lorsque deux ou plusieurs résidus de substances actives, par exemple des produits phytopharmaceutiques, des pesticides ou des substances utilisées pour traiter les produits récoltés, restent dans le fruit. En raison de l'action potentiellement renforcée des substances qui peuvent produire le même effet critique dans le même organisme cible et dans le même organe cible, plusieurs résidus font l'objet d'une attention particulière.

La présence de résidus multiples n'empêche pas la commercialisation/négociation du produit final tant que les résidus de chaque substance active individuelle ne dépassent pas la teneur maximale fixée par la loi.

Quelle est la dose aiguë de référence ?

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a défini la dose aiguë de référence (DARf) comme étant la quantité de substance par kg de poids corporel que le consommateur peut consommer avec un repas ou dans la journée par le biais d'un aliment sans risque pour la santé identifiable. L'absorption réelle d'une substance par le consommateur est déterminée sur la base des résidus mesurés de la substance active et de l'absorption maximale prévisible par les jeunes enfants et constitue une exposition.

Le rapport entre l'exposition et la dose aiguë de référence pour le résidu démontré d'une substance active est défini comme une charge et exprimé en pourcentage. Des valeurs allant jusqu'à 100 % peuvent être considérées comme inoffensives.

Valeurs de spécification de Lidl pour les fruits et légumes frais

Dans le cadre du programme de réduction des pesticides de Lidl, nous avons établi nos propres valeurs limites avec l'aide d'experts : lesdites valeurs de spécification Lidl pour les fruits et légumes frais. Celles-ci sont beaucoup plus strictes que les valeurs légales (voir tableau 1).

	Teneur maximale en résidus (%)			Degré de charge de la DARf (%)
	Matière active individuelle	∑ de substances actives	Nombre maximal de	Matière active individuelle
Exigence légale	100	-	-	-
Spécification de Lidl	33,3	80	5	100

Tableau 1 : Dispositions légales relatives aux résidus éventuels de substances actives par rapport aux valeurs spécifiées par Lidl

La valeur spécifiée par Lidl pour les fruits et légumes frais est l'une des plus strictes et des plus exigeantes du secteur :

- La teneur prouvée d'un résidu d'une substance active ne doit pas dépasser un tiers de la teneur maximale prescrite par la loi
- La somme du pourcentage de charge de la teneur maximale légale en résidus de tous les résidus de substances actives ne peut dépasser 80 %
- Le nombre de résidus de substances actives ne doit pas dépasser cinq
- Le pourcentage de charge de la dose aiguë de référence résultant d'un résidu d'une substance active ne peut dépasser 100 %