

12/08/2015



La qualité chimique et microbiologique de l'eau utilisée pour les fruits et légumes est satisfaisante

La qualité de l'eau utilisée pour la culture des fruits et légumes peut être influencée par des sources de contamination externes. Elle peut donc contenir des polluants chimiques (des résidus de pesticides, par exemple) et (micro)biologiques (comme les salmonelles, l'*E. coli* O157:H7, etc.). Ces contaminants peuvent passer dans les fruits et légumes pendant la phase de culture, la récolte ou suite aux traitements appliqués après la récolte. Ce qui peut présenter certains risques sanitaires pour les consommateurs.

Le projet de recherche WaterQ, qui a été financé par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire, a étudié l'influence de la qualité de l'eau d'irrigation, de lavage et de tri sur ce risque pour le consommateur. Une étude à grande échelle a dès lors été réalisée dans le secteur de la fructiculture et du maraîchage afin de détecter les éventuels contaminants microbiologiques et chimiques dans l'eau d'irrigation, de lavage et de tri de chaque exploitation.

De façon générale, on peut dire que l'eau utilisée dans le secteur primaire est généralement d'une bonne qualité microbiologique et chimique. Soit elle ne contenait aucun **résidu chimique**, soit elle en contenait en très faible quantité (bien en-deçà des seuils autorisés). Il n'y avait donc aucun risque pour le consommateur.

Pour ce qui est des **paramètres microbiologiques**, l'eau d'irrigation était, dans la plupart des cas, d'une excellente qualité microbiologique. Le risque de transfert de contaminants sur le fruit est en outre très faible sachant que, dans nos contrées, on utilise surtout des techniques de culture où l'eau d'irrigation n'entre pas en contact avec la partie comestible du produit. Mais lorsque l'eau est réutilisée, pour le lavage ou le tri, par exemple, les micro-organismes s'accumulent rapidement. Malgré cette accumulation, le fait de laver certains fruits et légumes avec cette eau recyclée permet de réduire de façon significative le nombre de bactéries sur le produit. Comparées aux normes légales qui s'appliquent aux fruits et légumes prédécoupés prêts à la consommation, les analyses réalisées sur les plus de 100 échantillons de fruits et légumes prélevés dans le cadre de ce projet ont toujours été conformes. Le secteur semble de surcroît être bien conscient du problème de la sécurité des aliments sur le plan microbiologique, et les cultivateurs changent ou traitent donc l'eau régulièrement.

Vous aussi, en tant que consommateur, vous pouvez contribuer à la bonne qualité des fruits et légumes belges en les conservant correctement et en lavant bien les fruits et légumes crus à l'eau potable, sauf si l'emballage vous donne d'autres consignes à cet égard. Éliminez bien la terre par



service public fédéral

**SANTÉ PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT**

rinçage puisque celle-ci peut contenir des polluants microbiologiques et chimiques. Veillez aussi à ce que le liquide de décongélation et les autres jus de viande ne contaminent pas vos fruits et légumes dans le frigo. Lorsque vous cuisinez, séparez la viande crue de vos fruits et légumes en utilisant des planches à découper et des couteaux différents pour les deux ou lavez soigneusement vos ustensiles de cuisine avant de passer de l'un à l'autre, et lavez-vous bien les mains entre deux manipulations.