

## Demasiados pesticidas en nuestra dieta

El término pesticida abarca tres tipos de sustancias: los herbicidas (sustancia química utilizada para eliminar malas hierbas de los cultivos), los fungicidas (contra hongos y moho) y los insecticidas. Cada una de estas categorías corresponde a una familia química diferente. Los pesticidas se emplean fundamentalmente en las explotaciones agrícolas, pero también en el hogar y en espacios verdes urbanos y bosques.

Las sustancias químicas que se encuentran en la mayoría de alimentos suelen provenir de ese uso masivo en la agricultura. Según el último estudio de la Dirección General Francesa de la Competencia, el Consumo y la Represión de Fraudes DGCCRF, el 45% de frutas y verduras contiene residuos químicos. Según el estudio, un 58,7% de verduras no contiene residuos y un 7,2% supera el LMR (límite máximo de residuos), la concentración máxima de residuos de pesticidas legalmente tolerada y que fija la Comisión Europea.

Francia es el primer consumidor de pesticidas mundial con 76.000 toneladas utilizadas en 2008

En el caso de las verduras, son los pimientos, tomates, puerros, lechugas y espinacas los productos en los que se registra mayor concentración de residuos. En el caso de las frutas, un 29,7% no contienen residuos, pero un 8,5% rebasa la LMR. A la cabeza de las frutas están las fresas, las mandarinas y la uva. Según François Veillerette, presidente de la organización francesa MDRGF (movimiento por el derecho y respeto de las generaciones futuras), "cuanto más tiempo permanece almacenada, más cantidad de residuos químicos se transmiten de la piel a la fruta".

No siempre es fácil eliminar este tipo de sustancias, a veces resulta incluso imposible. En muchas ocasiones, al eliminar hojas o cocer demasiado los alimentos, se eliminan las virtudes nutritivas de los mismos y, sin embargo, no se eliminan los residuos químicos. La mejor opción es consumir tanto frutas como verduras ecológicas libres de residuos químicos o, en caso de no tener acceso a productos ecológicos, existen los provenientes de la agricultura razonada o sistemas de producción integrados entre la agricultura convencional y la ecológica. Según indica Philippe Lucas, director de investigación del INRA (Instituto Nacional de Investigación Agrícola francés), "muchos agricultores se comprometen con el INRA para desarrollar este tipo de cultivo integrado".

Por otro lado, el Ministro de Agricultura francés anunció en septiembre del año pasado el plan Ecophyto, mediante el cual se prevé la reducción del 50% de los pesticidas usados en la agricultura, siempre y cuando sea posible, hasta 2018.

Este tipo de iniciativas cuentan con algunos precedentes, como son los jardines de París: los espacios verdes de la capital francesa hace quince años que están reduciendo el uso de pesticidas, lo que ha disminuido los niveles generales en un 90%. Algunas otras ciudades han iniciado proyectos para lograr la meta que han denominado "cero pesticidas" en sus zonas verdes.

Numerosos estudios relacionan hoy en día los pesticidas con diversas enfermedades como son el cáncer, la infertilidad o las alteraciones del sistema endocrino. Jean-François Narbonne, profesor de toxicología en Burdeos, afirma: "La vía alimentaria no constituye nuestra principal exposición a los pesticidas". Sin ir más lejos, un reciente estudio de la Asociación francesa "Salud y Medioambiente" (ASEF), demostró que la calidad del aire en las guarderías es preocupante. Durante una semana, la Asociación medioambiental analizó el aire de nueve guarderías francesas, obteniendo como resultado niveles preocupantes de sustancias tóxicas, tales como benceno, formaldehído y phtalatos.

Más sobre el tema

Semana sin Pesticidas

Fuente

## SEMANA SIN PESTICIDAS

*(fin del artículo)*