



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE

Ecole Nationale Supérieure Agronomique

Département : Zoologie Agricole et Forestière

Spécialité : Zoologie Agricole et Forestière

Phytopharmacie

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة

القسم : علم الحيوان الزراعي و الغابي

التخصص : علم الحيوان الزراعي و الغابي

تطبيق الحماية الكيميائية للنبات

Mémoire De Fin D'études

Pour L'obtention Du Diplôme De Master

THEME

**Analyse des résidus de quelques familles chimiques de pesticides dans les
fruits et légumes**

Présenté par Melle **BOUNESRAG AMEL**

Soutenu publiquement le 07/12/2021

Devant le jury composé de :

Présidente	Mme. DOUMANDJI – MITICHE B.	Professeur (ENSA El-Harrach)
Promotrice	Mme. MOUHOUCHE F.	Professeur (ENSA El-Harrach)
Co-promoteur	Mr. MOKHTARI M.	MCA (CRAPC)
Examineur s	Mme. HALOUANE F.	Professeur (UMBB)
	Mr. BOUKRAA S.	MCB (ENSA El-Harrach)

Promotion 2016-2021

Tables des matières

Liste des abréviations

Liste des figures

Liste des tableaux

Introduction générale..... 1

Première partie : synthèse bibliographique

Chapitre 1 : les produits phytosanitaires 3

I. Généralité sur les pesticides 3

1. Définitions..... 3

2. Historique 3

3. Classification des pesticides..... 4

3.1. Premier système de classification..... 4

3.2. Deuxième système de classification 4

II. Impact des produits phytosanitaires..... 5

1. Impact sur la santé humaine 6

1.1. Intoxication aiguë et toxicovigilance..... 6

1.2. Intoxication chronique 6

1.2.1. Pathologies découlant d'une intoxication chronique 6

1.2.1.1. Les effets cancérigènes..... 6

1.2.1.2. Les effets endocriniens..... 7

1.2.1.3. Les effets sur la production et le développement..... 7

2. Impact sur l'environnement..... 8

2.1. Impact sur l'atmosphère 8

2.2. Impact sur le sol..... 8

2.3. Impact sur les eaux 9

III. La situation économique des produits phytosanitaires 9

1. L'utilisation mondiale des pesticides 9

2.	L'utilisation des pesticides en Algérie	10
Chapitre 2 : les résidus de pesticides		11
I.	Quelques définitions.....	11
1.	Les résidus de pesticides	11
2.	Le délai d'application avant récolte (DAR)	11
3.	La limite maximale des résidus (LMR).....	11
4.	Valeurs toxicologiques de références.....	11
4.1.	Dose journalière admissible (DJA).....	11
4.2.	Dose de référence aiguë (ARfD)	12
4.3.	NOAEL (No-Observed Effect Level).....	12
4.4.	AOEL (Admissible Operator Effect Level).....	12
5.	Notions relatives à l'analyse des résidus de pesticides	12
5.1.	Limite de détection (LOD)	12
5.2.	Limite de quantification (LOQ).....	13
II.	Méthode d'évaluation du risque de l'exposition aux résidus de pesticides.....	13
1.	Evaluation de l'exposition aux résidus à long terme (risque chronique)	13
2.	Évaluation de l'exposition aux résidus à court terme (risque aigu)	14
III.	Les normes relatives aux résidus de pesticides dans les aliments selon le « codex alimentarius »	15
1.	Normes de codex alimentarius	15
IV.	Méthodes de recherche des résidus de pesticides dans les aliments.....	15
1.	L'échantillonnage.....	15
2.	L'extraction et la purification.....	15
2.1.	L'extraction liquide-liquide (LLE)	16
2.2.	L'extraction sur phase solide (SPE)	16
2.3.	L'extraction par la méthode QuEChERS	16
3.	Techniques d'analyses et de détection des pesticides	16

3.1.	La chromatographie en phase gazeuse (CPG)	16
3.2.	La chromatographie en phase liquide (CLP)	17
3.3.	La spectrométrie de masse.....	17
Chapitre 3 : Présentation des fruits et les légumes étudiés		18
I.	Les effets des fruits et légumes sur la santé	18
II.	Production algérienne des fruits et légumes	18
III.	Les échantillons de fruits et légumes analysés	19
1.	Les agrumes.....	19
1.1.	Description botanique des agrumes	19
1.2.	Importance nutritionnel des agrumes.....	20
1.3.	La répartition variétale.....	20
1.4.	Les principaux ravageurs de agrumes.....	21
1.5	Les principaux pesticides homologués sur les agrumes	22
2.	La laitue.....	22
2.1.	Description botanique de la laitue	22
2.2.	Importance nutritionnel de la laitue.....	22
2.3.	Les principales maladies et ravageurs de la laitue.....	23
2.4.	Les principaux pesticides homologués sur laitue en Algérie.....	23
3.	Le poivron	23
3.1.	Description botanique du poivron	23
3.2.	Importance nutritionnel du poivron.....	24
3.3.	Les principales maladies er ravageurs du poivron.....	24
3.4.	Les pesticides homologués sur poivron en Algérie	25
4.	La pomme de terre.....	25
4.1.	Description botanique de la pomme de terre	25
4.2.	Importance économique de la pomme de terre.....	25
4.3.	Importance nutritionnel de la pomme de terre.....	26

4.4.	Les principales maladies et ravageurs de la pomme de terre.....	26
4.5.	Les pesticides homologués sur pomme de terre en Algérie	27
5.	La tomate.....	27
5.1.	Description botanique de la tomate	27
5.2.	Importance nutritionnelle de la tomate.....	27
5.3.	Importance économique de la tomate.....	28
5.4.	Principales maladies et ravageurs de la tomate	28
5.5.	Pesticides homologués sur tomate en Algérie	29

Deuxième partie : matériel et méthodes

I.	Introduction.....	30
II.	Données générales sur la provenance des échantillons.....	31
III.	Techniques analytiques des résidus de pesticides dans les fruits et légumes	33
1.	Préparation des échantillons.....	33
1.1.	L'échantillonnage	33
1.2.	Conservation des échantillons	33
2.	Protocole expérimental d'extraction de résidus de pesticides dans les fruits et légumes	32
2.1.	Décontamination de la verrerie et des réactifs utilisés	33
2.2.	Produits utilisés.....	34
2.2.1.	Etalons et standards analytiques de pesticides.....	34
2.2.2.	Solvants.....	35
2.2.3.	Réactifs en poudres	37
2.3.	Extraction et purification des résidus de pesticides.....	38
2.4.	Concentration des résidus de pesticides	39
3.	Analyse des échantillons par GC-MS	41
3.1.	Protocole analytique de la GC-MS effectuée	41

3.2. Optimisation des conditions chromatographiques (préparation des pesticides standards)	41
3.3. Conditions opératoires de l'analyse par GC-MS	41
3.3.1. Injecteur	41
3.3.2. Colonne	41
3.3.3. Détecteur de masse.....	42
3.4. Réalisation du blanc de procédure	42

Troisième partie : résultats et discussion

I. Résultats	43
1. Les pesticides organochlorés	43
1.1. Analyse des étalons organochlorés par GC-MS	43
1.2. Analyse des extractums obtenus : blanc de procédure	45
1.3. Paramètres de validation.....	45
1.3.1. La linéarité	45
1.3.2. Limite de détection (LOD) et limite de quantification (LOQ).....	53
1.4. Quantification des résidus de pesticides organochlorés dans les fruits et légumes ...	54
1.3.1. 4,4'-DDT et 4,4'-DDD	54
1.3.2. Methoxychlor	54
1.3.3. Endosulfan sulfate.....	54
2. Les pesticides organophosphorés.....	55
2.1. Analyse des étalons organophosphorés par GC-MS	55
2.2. Analyse des extractums obtenus : blanc de procédure	56
2.3. Paramètres de validation.....	56
2.3.1. La linéarité	56
2.3.2. Limite de détection (LOD) et limite de quantification (LOQ).....	59
2.4. Quantification des résidus de pesticides organophosphorés dans les fruits et légumes	60

2.4.1. Chlorpyrifos	60
2.4.2. Azinphos-méthyl.....	60
II. Discussion.....	61
Conclusion générale	65
Références bibliographiques	66

Résumé : le travail présent porte sur la recherche de résidus de 21 pesticides organochlorés (2,4,5,6-Tetrachloro-m-xylene, α -BHC, Lindane, β -BHC, δ -BHC, Heptachlor, Aldrin, Heptachlor exo-epoxide, α -Chlordane, γ -Chlordane, Dieldrin, 4,4'-DDE, Endrin ketone, α -Endosulfan, 4,4'-DDD, 4,4'-DDT, Endrin aldehyde, β -Endosulfan, Endosulfan sulfate, Endrin, Methoxychlor) et 8 pesticides organophosphorés (Dichlorvos, éthopropos, éthopropos, Pirimiphos-methyl, Fenchlorphos, Chlorpyrifos, Prophephos, Prophephos) dans 5 cultures : la pomme de terre, la tomate, le poivron, la laitue et la mandarine achetées dans 4 marchés de gros stratégiques situés dans la région de l'algérois. La méthode d'extraction utilisée est la QuEChERS, l'analyse des résidus est faite par GC-MS. Sur les 30 échantillons analysés, 18 échantillons étaient dans les normes et n'en contenaient aucun taux de résidus de pesticides supérieur aux LMR, 10 échantillons contenaient minimum un taux de résidu de pesticide hors normes, et 2 échantillons contenaient deux taux de résidus de pesticides hors normes au minimum. Parmi ces pesticides détectés on cite : le Chlorperiphos, l'Azinphos méthyl, le Methoxychlor, l'Endosulfan sulfate, 4,4'-DDD et 4,4'-DDT qui est interdit à la vente depuis les années 1970.

Mots clés : résidus de pesticides, fruits et légumes, GC-MS, région de l'algérois.

Summary: The present work deals with the research of residues of 21 organochlorine pesticides (2,4,5,6-Tetrachloro-m-xylene, α -BHC, Lindane, β -BHC, δ -BHC, Heptachlor, Aldrin, Heptachlor exo-epoxide, α -Chlordane, γ -Chlordane, Dieldrin, 4,4'-DDE, Endrin ketone, α -Endosulfan, 4,4'-DDD, 4,4'-DDT, Endrin aldehyde, β -Endosulfan, Endosulfan sulfate, Endrin, Methoxychlor) and 8 organophosphate pesticides (Dichlorvos, ethopropos, ethopropos, Pirimiphos-methyl, Fenchlorphos, Chlorpyrifos, Prophephos, Prophephos) in 5 crops: potato, tomato, bell pepper, lettuce and mandarin purchased in 4 strategic wholesale markets located in the Algerian region. The extraction method used is the QuEChERS; the analysis of residues is done by GC-MS. Of the 30 samples analyzed, 18 samples were within the standards and contained no pesticide residue rate higher than the MRLs, 10 samples contained at least one pesticide residue rate outside the standards, and 2 samples contained at least two pesticide residue rates outside the standards. Among these pesticides detected were: Chlorperiphos, Azinphos methyl, Methoxychlor, Endosulfan sulfate, 4,4'-DD and 4,4'-DDT which has been banned for sale since the 1970s.

Key words: pesticide residues, fruits and vegetables, GC-MS, Algerian region.

ملخص: يتناول هذا العمل بحث بقايا 21 مبيدا للكلور العضوي (2.4.5.6-تتراكلورو-م-زيلين، α -BHC، الليندين، β -BHC، δ -BHC، الهيبتاكلور، ألدرين، الهيبتاكلور إكسو-إيبوكسيد، α -كلورديان، γ -كلورديان، ديلدرين، 4,4'-DDE، إندرين كيتون، α -إندوسلفان، 4,4'-DDD، 4,4'-DDT، إندرين ألدهيد، β -إندوسلفان، إندوسلفان كبريتات، إندرين، ميثوكسيكلور) و 8 مبيدات الفوسفات العضوي (ديكلوروفوس، إيثوبروبيوس، إيثوبروبيوس، بيريمفوس ميثيل، الكلوربيريفوس، بروبيفوس، بروبيفوس، البروبهفوس) في 5 محاصيل: البطاطا والطماطم والفلفل والخس والماندرين تم شراؤها في 4 أسواق استراتيجية للبيع بالجملة تقع في المنطقة الجزائرية. طريقة الاستخراج المستخدمة هي QuEChERS، ويتم تحليل المخلفات بواسطة GC-MS. ومن بين العينات الثلاثين التي تم تحليلها، كانت 18 عينة ضمن المعايير ولم تتضمن أي معدل لبقايا مبيدات الآفات أعلى من المعدلات المعدلة للرواسب، و 10 عينات تحتوي على معدل واحد على الأقل لمخلفات مبيدات الآفات خارج المعايير، وعينتان تحتويان على معدلين على الأقل لمخلفات المبيدات خارج المعايير. ومن بين هذه المبيدات التي تم اكتشافها: الكلوربيريفوس، وميثيل أزينفوس، وميثوكسيكلور، وكبريتات الإندوسلفان، و 4,4'-DD و 4,4'-DDT المحظور بيعها منذ السبعينيات. الكلمات الرئيسية: بقايا المبيدات الحشرية، الفواكه والخضروات، GC-MS، الجزائر.