

# « Manger local, c'est loin d'être idéal »

**Sorte de lanceur d'alertes écologiques, Lucien Willemin sera au 30<sup>e</sup> Marché Bio de Saignelégier, aujourd'hui à 16 heures. Le Franc-Montagnard, aujourd'hui établi à La Chaux-de-Fonds, donnera une conférence à la tente forum sur son nouvel opusculé baptisé «Tu parles Charles! Manger local, c'est loin d'être idéal». Interview nourissante et 100% biologique.**

*Le leitmotiv, un brin provocateur, de votre dernier livre est «Manger local, c'est loin d'être idéal». En quelques mots, pouvez-vous nous expliquer pourquoi?*

Aujourd'hui, ce qu'on nous offre comme lecture, c'est la visibilité du transport du produit. Si bien que si l'on demande à un consommateur de choisir entre une carotte issue de l'agriculture traditionnelle de proximité (n.d.l.r.: traitée avec des produits chimiques) et une carotte biologique d'un autre pays, il choisira la carotte de proximité. Ce qu'on n'oublie et ce qu'on ne voit pas, c'est le transport de la chimie. Le parcours de l'usine à nos champs. Et puis, il y a la fabrication des engrais et pesticides de synthèses qui nécessitent de l'énergie grise. Enfin, la fabrication et l'utilisation des engrais de synthèse génèrent une pollution toxique pour l'eau, l'air et le sol.

*Pour toutes ces raisons, il est donc préférable de manger du maïs biologique de Californie, plutôt que du maïs jurassien conventionnel?*

C'est ça. Mais pas besoin d'aller si loin pour les denrées alimentaires. En Europe, on a tout ce qu'il faut pour se nourrir. De plus, il est important de s'inscrire dans une alimentation de saison, si l'on veut prendre soin de nous.

*Tout miser sur le bio, d'accord. Mais que deviendront les producteurs locaux soumis aux lois du marché, aussi contestables soient-elles?*

Les lois du marché, c'est nous. Si les consommateurs décident tous de manger bio, les producteurs devront se mettre au bio. Lorsque l'on achète, on



**Le lanceur d'alertes écologiques Lucien Willemin sera au Marché Bio, aujourd'hui à 16 heures. Avant d'y donner une conférence, il a répondu à nos questions. Plus d'infos sur les sites internet [www.lucien.lu](http://www.lucien.lu) et [www.lachaussurerouge.net](http://www.lachaussurerouge.net).**

vote. Il ne faut pas oublier de réfléchir à ce que l'on vote. Trop souvent nous l'oublions.

*Votre message est-il bien reçu chez les tenants de l'agriculture traditionnelle?*

Quand il est expliqué complètement, oui. Ce n'est pas le cas quand on ne lit que la phrase «Manger local, c'est loin d'être idéal». Ce petit bouquin n'est pas là pour offenser les agriculteurs suisses. Si un agriculteur conventionnel prend mon livre et, quand il le referme, décide de transiter vers le bio, alors j'aurai réussi mon travail. Parce qu'il va prendre soin de la vie en général. Donc de sa vie, de la mienne et de la vôtre. Il a un choix à faire: soit il embellit la vie, soit il l'abîme.

*Selon une étude de l'association française de consommateurs «UFC-Que choisir», la cherté des produits bio n'est pas de la responsabilité des producteurs mais bien des distributeurs, qui s'arrogeraient des marges vertigineuses. En incitant vos lecteurs à*

*acheter du bio, vous allez faire plaisir à ces mêmes distributeurs... avec qui vous n'êtes pas tendre. Paradoxal?*

Non... Il faudrait définir une autre manière de calculer les marges. Je reprends l'exemple des carottes. S'il est pris une marge de 20% sur un kilo de carottes traditionnelles (chimiques) à 1 fr./kg, cela ajoute une marge de 0,2 franc. Alors qu'avec le même pourcentage pour des carottes bio à 2 fr./kg, la marge passe à 0,4 franc. Il faudrait que les intermédiaires gagnent le même montant pour des carottes bio ou tradi. Les marges devraient être calculées en valeur absolue. Il y a des choses à changer sur le plan politique. Et, dans l'hypothèse où tout devient bio, l'échelle de grandeur serait bien différente. Il n'y aurait plus d'emballage, d'étiquetage...

*...le bouquin fait d'ailleurs état d'une proposition pas piquée des vers à ce sujet.*

Actuellement, on doit donner une appellation spécifique «bio» aux produits naturels, comme «carotte bio», par exemple! Alors que le même pro-

duit dénaturé par la chimie s'appelle «carotte». C'est fou! Je propose d'inverser cette ineptie, en étiquetant une carotte traitée: «carotte chimique».

*Afin de permettre aux agriculteurs de vivre de leur travail, vous verriez d'un bon œil que les denrées alimentaires augmentent de «quelques dizaines de centimes par litre ou quelques francs de plus par kilo». Or, les produits issus de l'agriculture biologique sont déjà chers. Faut-il avoir une bourse bien remplie pour appliquer vos idées?*

Il faut remettre ma proposition dans son contexte. Si l'on payait les agriculteurs au juste prix, on ne serait plus obligé de leur verser autant de paiements directs. On économiserait en impôt et les agriculteurs seraient respectés. Le consommateur aurait aussi plus d'argent pour acheter des denrées alimentaires saines. Actuellement, les subventions ne vont pas dans les poches des paysans mais dans celles de la grande distribution et de l'industrie agrochimique, lorsque l'on achète du non-bio. Le but est de retrouver une agriculture saine. On y gagnerait tous.

*Quels conseils donnez-vous aux consommateurs?*

(Il feint de s'offusquer) Je ne donne pas de conseils, je n'ai pas envie de créer des suiveurs. Mon travail de fond est d'interpeller sur des sujets où l'on a trop peu d'informations. J'essaie d'ouvrir des portes de réflexion.

*Une dernière question pour la route, qu'allez-vous manger ce soir (n.d.l.r.: avant-hier soir)?*

(Rires) Aucune idée. C'est mon épouse qui s'en occupe. Plus sérieusement, 80% de ce qu'on ingurgite, c'est du bio. Pour compenser le prix, on a revu le panier de la ménagère, comme manger moins de viande. A noter que le bio est un peu plus cher, mais il a plus de valeur nutritive.

*Propos recueillis par Randy Gigon*

## brèves

### LE BÉMONT

#### Une assemblée extraordinaire

Les citoyens du Bémont sont appelés à se rendre à une assemblée communale extraordinaire, laquelle aura lieu le mardi 10 octobre, à 20 heures à l'école. Deux points figurent à l'ordre du jour: la dissolution du Syndicat pour la gestion des biens propriété des communes des Franches-Montagnes et l'approbation du procès-verbal de la dernière assemblée. (rg)

### LES BOIS

#### La choucroute de la fanfare

Dans le cadre de la Fête des Bois, la fanfare locale met les petits plats dans les grands. Les musiciens invitent les gourmands à une grande choucroute garnie qui exhalera ses fumets, le dimanche 1<sup>er</sup> octobre dès 11 h 30, à la salle paroissiale. Les inscriptions se feront, jusqu'au 27 septembre, auprès de Basile Cattin au 078 867 66 34. Places limitées. (rg)

### ÉVOLUTION DU CHÔMAGE

#### Une hausse de 0,3%

A fin août, le taux de chômage dans le district était de 3,3% (+0,3%). Cela représente 268 (+12) demandeurs d'emploi, dont 189 (+19) chômeurs. La hausse est identique pour le Jura avec un taux à 4,7%. Dans le domaine de la prévention, l'assurance-chômage a indemnisé 40 entreprises du canton dans le cadre du chômage partiel. (pha)