

MARCHÉ BIO

«L'agriculture conventionnelle abîme la vie»

► Est-il préférable de manger bio et étranger ou local et conventionnel?

Un dilemme auquel fait face chaque consommateur.

► **Lucien Willemin**, franc-montagnard d'origine établi à La Chaux-de-Fonds, auteur et fondateur de La Chaussure Rouge, active dans la mise en lumière des alternatives positives, traite cette question dans son dernier livre «Tu parles Charles, manger local c'est loin d'être l'idéal».

► **Il animera une conférence** demain à 16 h dans la tente forum du Marché bio à Saignelégier.



Lucien Willemin choisirait une carotte bio étrangère plutôt qu'une locale conventionnelle.

ARCHIVES

Le Quotidien Jurassien:
– Entre une carotte locale, issue de l'agriculture conventionnelle et une carotte bio, venant de l'étranger, laquelle choisissez-vous?

Lucien Willemin: – Je choisis la carotte bio qui vient de l'étranger. En Suisse, nous sommes très éduqués à considérer le transport de la carotte – d'ailleurs 98% de la population choisirait la carotte conventionnelle locale. Cependant, le transport de la chimie nécessaire à cultiver cette carotte locale non bio est aussi à considérer. Car la fabrication des produits de synthèse (pesticides et engrais chimiques) et leur épandage consomment aussi de l'énergie grise.

Par ailleurs, la question de la pollution chimique lors de la fabrication des produits de synthèse et leur utilisation doit être prise en compte car ils rejettent des substances toxiques dans l'eau, les sols et les airs.

– **Le fait de soutenir les agriculteurs régionaux ne doit-il pas peser dans le choix du consommateur?**

– Bien sûr. L'idéal est de consommer des produits

suisses bio. La question centrale est de déterminer quel genre d'agriculture nous souhaitons encourager. Celle qui prend soin de la vie, donc bio ou celle qui l'abîme, donc conventionnelle? Personnellement, je veux encourager l'agriculture de proximité pour autant qu'elle soit positive pour la vie. Nous partageons la planète, donc de mon point de vue, autant encourager un agriculteur étranger qui se donne la peine de produire bio.

– **Quelle est la dangerosité de ces produits de synthèse répandus sur les cultures que nous consommons?**

– Ces produits sont des dérivés d'armes chimiques de guerre. Il s'agit de poisons qui contaminent toute la chaîne alimentaire, peu importe la dose. Souvent en agriculture conventionnelle ces produits sont épandus depuis tellement longtemps que ceux qui les utilisent ne se rendent même plus compte de la dangerosité de ce qu'ils répandent dans leurs champs.

– **En considérant les contraintes du secteur agricole, prôner la consommation de carottes bio étrangères ne risque-t-il pas de tuer l'agriculture helvétique?**

– Nous n'allons pas tuer l'agriculture helvétique, mais lui permettre d'opérer une transition nécessaire.

– **De quelle manière?**

– Le consommateur achetant des produits bio pousse les agriculteurs à s'adapter et à se départir des produits chimiques. C'est un virage magnifique, car cela permettra de prendre soin de nos vies à toutes et à tous.

– **Cela revient à les mettre devant le fait accompli.**

– C'est vrai, mais nécessaire pour éviter l'empoisonnement des sols et de l'eau. Le consommateur a le choix. Acheter c'est voter. À chaque fois que le consommateur achète, il vote pour la société qu'il veut voir demain. On oublie tellement souvent de voter en achetant.

– **Quelle est la responsabilité des politiques dans ce débat?**

– Les agriculteurs se trouvent entre le marteau et l'enclume. D'un côté pour pouvoir écouler l'ensemble de leur production, ils sont obligés d'accepter les prix insolemment bas de la grande distribution, de l'autre pour obtenir les subventions leur permettant de compenser les prix d'achats trop bas, ils doivent respecter les réglementations déterminées dans les politiques agricoles qui changent tous les quatre ans. Ils deviennent exécutants alors qu'ils étaient entrepreneurs.

Par ailleurs, les agriculteurs se voient montrer du doigt car ils touchent de l'argent de l'État, or il faut savoir que ces subventions ne vont pas dans leur poche, mais dans celles de la grande distribution et de l'agrochimie lorsque le produit acheté n'est pas bio. Aujourd'hui, on ne paie pas au prix coûtant le produit au producteur. De ce fait, l'État doit payer des subventions. Pour tout au long de la chaîne, jusqu'au produit fini, les différents intermédiaires se font de l'argent. Les agriculteurs tra-

vailent dur sans être honorés dans leur travail. Ils sont sous-payés alors qu'ils font le travail le plus essentiel: nourrir l'humanité. Ils devraient être les plus riches du monde. Ceci dit, il est temps de se demander si nous sommes encore d'accord de payer des impôts pour une agriculture qui abîme la vie.

– **Certaines familles ne peuvent financièrement pas se permettre de manger des produits bio, que leur dites-vous?**

– En moyenne 8% de notre budget est consacré à l'alimentation. Pour certaines personnes, effectivement, ce n'est pas évident d'acheter du bio. Mais pour la majorité de la population, c'est une question de choix et de priorités. Certaines familles disent ne pas pouvoir manger bio, mais peuvent suivre la mode sur le plan vestimentaire ou s'acheter le dernier téléphone portable.

– **L'initiative pour la sécurité alimentaire sur laquelle le peuple suisse devra se prononcer le 24 septembre donne-t-elle un signal assez fort selon vous?**

– Pour l'instant ce sont de belles intentions. Il faudra voir les réglementations d'application qui en émanent, si elle est acceptée. Cela dit, une intention ne suffit pas. Nous avons

besoin d'agissements concrets. Deux initiatives sont en cours de récolte de signatures. La première «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse» a été lancée et vise à interdire tous les pesticides dans l'agriculture y compris à l'importation. La seconde «Pour une eau potable propre et une alimentation saine» lutte aussi contre la chimie de synthèse. Elle a déjà récolté près de 80 000 signatures en quelques mois.

– **Comprenez-vous que l'on ait un jour décidé d'épandre des produits chimiques sur les cultures que l'homme mange?**

– Oui. Je comprends que l'on ait été sublimé par ces produits. Durant la période de l'après-guerre, on sortait d'une période de faim. Les premiers qui les ont épandus ont été éblouis car les rendements ont augmenté et le travail dans les champs a été simplifié. Ils se sont dit qu'ils n'auraient plus jamais faim. Mais ces produits mettent du temps à montrer leur vrai visage. Aujourd'hui, nous le connaissons et il est de notre devoir de sortir de l'état léthargique dans lequel cet éblouissement nous a mis.

Propos recueillis par MARIE NICOLET

«De quelle qualité parle-t-on?»

► Pour Lucien Willemin, les exemples où le bio est pénalisé sont nombreux. Il énumère: «Pour éviter d'être mélangé dans les magasins, c'est le bio qui doit être emballé et étiqueté. Pour pouvoir assurer aux consommateurs que le produit est bio, les agriculteurs subissent de nombreux contrôles. Sans compter les marges que prélèvent les intermédiaires qui sont actuellement calculées en pourcentage plutôt qu'en valeur absolue, ce qui augmente le prix du produit fini.» Il questionne: «Ne serait-il pas possible d'inverser cette tendance? Aujourd'hui une carotte chimique, dénaturée est appelée carotte alors que la carotte naturelle, bio, doit porter l'appellation bio. L'inverse devrait être la norme en appelant carotte chimique celle qui est issue de l'agriculture conventionnelle, ainsi le consommateur saurait exactement ce qu'il achète.»

► Il ajoute que de nombreux labels de proximité ont fleuri dans les magasins. «Ils transmettent le message que le produit est de qualité, bon pour la santé et pour l'écologie, souligne-t-il. Mais en réalité tous les produits qui ne sont pas bio mais de proximité se nourrissent de chimie. De quelle qualité parle-t-on?» MNI

SAIGNELÉGIER

Initiation aux premiers secours proposée par des samaritaines

Le Système d'échange local (SEL) des Franches-Montagnes se réunit ce soir, à Saignelégier, pour l'une de ses retrouvailles mensuelles. Au programme, accueil des nouveaux, souper canadien, initiation aux premiers secours et marché SEL avec sa monnaie: les pives.

Bobos du quotidien

Le foyer de jour des Marguerites, à Saignelégier, sera animé dès 19 h par le SEL ce soir. À 21 h, les samaritaines Muriel Varrin, de Saignelégier, et Véronique Dubail, du Noirmont, proposeront une animation liée aux petits bobos du quotidien.

Par leurs expériences, elles présenteront les meilleurs gestes à adopter face aux brû-



Les samaritaines enseigneront les réflexes à adopter pour les bobos du quotidien.

ARCHIVES

lures, entorses et coupures pouvant subvenir au quotidien. Elles offriront également

durant la soirée une formation de base d'utilisation d'un défibrillateur.

MB

La Chaux-de-Fonds

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

Près de 16 heures de musique non-stop par le Conservatoire

Une performance exceptionnelle des pianistes du Conservatoire de Musique de Neuchâtel se tiendra samedi au Musée des Beaux-Arts de La Chaux-de-Fonds. Durant 16 heures, ils interpréteront intégralement les *Vexations* du compositeur français Erik Satie (1866-1925).

Répétition sans compter

Cette pièce pour piano, datant de 1893, est destinée à être répétée 840 fois d'affilée. Interprété sur un piano installé au cœur des salles d'exposition temporaire, cet emblème de la musique répétitive ne manquera pas de faire écho à la thématique de l'exposition *Répliques*. La performance débutera à 9 heures.

Si tout le monde connaît, parfois sans le savoir, les *Gymnopédies* et les *Gnossiennes* d'Erik Satie, son œuvre recèle de nombreuses œuvres moins connues, du premier ragtime composé par un Européen à *Parade* et *Entracte*, ballets composés sur des livrets de Jean Cocteau et

Francis Picabia, en passant par de la musique d'inspiration mystique ou philosophique, comme *Socrate*, pièce pour voix et orchestre composée sur des textes de Platon. Il a côtoyé avec une fausse désinvolture toutes les avant-gardes de son temps, de Debussy à Dada, avant d'influencer des pans importants de la musique contemporaine, notamment les minimalistes américains. C'est John Cage qui a organisé en 1963 la première interprétation intégrale de *Vexations*, restée inédite du vivant de l'auteur.

Ouverture prolongée

Dans le cadre de cette performance exceptionnelle, des nocturnes de l'exposition *Répliques*, *Autour de la collection d'Olivier Mosset*, sont organisées. Le Musée des Beaux-Arts de La Chaux-de-Fonds sera ouvert samedi de 9 h – avec croissants et cafés offerts pour les premiers présents sur place – à 2 h du matin.

LQJ/MB

• Détails sur www.mbac.ch.

