

Consommer local ne serait pas idéal

Lucien Willemin lance un nouveau pavé dans la marre. En sortant *Tu parles Charles!*, le Chaux-de-Fonnier, chantre de l'écologie, démonte une idée reçue: manger local n'est pas forcément idéal. Mieux vaut consommer du bio importé. Interview.

Pourquoi les produits bios importés ont-ils votre faveur?

Lorsque l'on parle d'importation, nous voyons tout de suite la consommation de carburant et les rejets CO2 participant au réchauffement climatique. Donc entre du bio importé et du non-bio d'ici, le choix collectif se porte en fonction de la proximité. Toutefois nous oublions le transport de la chimie ainsi que sa fabrication et son utilisation. Un produit non-bio local cultivé à l'aide de pesticides et d'engrais de synthèse génère beaucoup de transports, mais de ces transports là on n'en parle pas!

Et sur ce point, vous allez jusqu'à dire que l'agriculture conventionnelle tue la vie...

Oui. La chimie nécessaire à l'agriculture conventionnelle tue le vivant. Un mot finissant par «-cide» a un rapport avec la mort. Pesticides,



Pour Lucien Willemin, l'idéal reste de consommer bio et local!

ANABELLE BOURQUIN

des insecticides, herbicides, fongicides tous ces produits sèment la mort autour d'eux.

Il faut tout de même nourrir la population mondiale et l'agriculture conventionnelle permet un meilleur rendement. Peut-on renoncer à la chimie?

Il est important de sortir de cette idée reçue que pour nourrir la population mondiale la chimie est nécessaire. L'agriculture conventionnelle améliore les rendements à très court terme mais pas à long terme. Des essais démontrent que l'agriculture bio-dynamique et biologique sont plus rentables après quinze ans déjà. L'agriculture conventionnelle est éblouissante, elle donne des résultats immédiats. Mais sur la longueur, les sols s'en trouvent abîmés donc moins fertiles. Sans parler des effets négatifs sur la santé.

Que dites-vous aux consommateurs qui privilégient le prix, donc les

produits locaux conventionnels qui sont moins chers?

Le bio peut paraître beaucoup plus cher mais, en y regardant de plus près, cela devient relatif. Prenez une aubergine bio: au kilo la différence semble importante. Mais une fois préparée dans l'assiette et divisée par le nombre de personnes qui la mangeront, elle ne coûtera que quelques centimes de plus par convive. En grande surface c'est le bio qui doit être emballé pour qu'il ne soit pas confondu avec le non-bio, le coût de l'emballage charge ainsi les aliments naturels. De plus, on doit labelliser ce qui est naturel plutôt que les aliments chimiques! Et si au contraire on indiquait à l'étalage légumes chimiques? En fait nous pénalisons ce qui est favorable pour le vivant.

Que faire pour l'agriculteur?

Les motiver à se lancer dans la production bio par nos actes d'achats. Aujourd'hui, nous nous rassurons en nous disant que les normes et les contrôles Suisses

TU PARLES LUCIEN!

«Monsieur Willemin ne connaît rien à l'agriculture!» Cet agriculteur-maraîcher présent à La Chaux-de-Fonds deux fois par semaine ne partage en rien les mises en gardes développées dans le livre de Lucien Willemin. «Nous ne pouvons pas utiliser n'importe quels produits, nous sommes contrôlés régulièrement! Et nous observons toujours un délai avant de mettre en vente les produits qui ont été traités», ajoute le producteur qui souligne les failles du bio: «Ils utilisent des métaux lourds. C'est pas super! Et parler de bio étranger alors que les normes ne sont pas aussi strictes qu'ici, bof... dans les pays voisins, vous pouvez faire du bio par parcelle ce qui est interdit en Suisse. Donc des carottes bio peuvent se retrouver à côté de patates traitées. Pas si bio que ça! Sans parler du prix... les clients qui ont demandé du bio alors que je n'en cultive pas sont toujours revenus vers moi».

sont plus sérieux qu'ailleurs. Et pourtant les rivières sont malades, la flore disparaît, les insectes sont de moins en moins nombreux à venir se coller sur nos pare-brise... Dès lors, devons-nous nous satisfaire de notre agriculture conventionnelle?

ANABELLE BOURQUIN

Tu parles Charles!

Éditions G d'encre, 2017

Dédicace samedi 3 juin, 9h, épicerie Cérés, La Chx-de-Fds

Chaos routier prévu au pont du Manège

Mardi 6 juin vont commencer les travaux préliminaires de l'important chantier dénommé La Chaux-de-Fonds Est. Celui-ci enchaînera durant quatre mois l'assainissement du pont du Manège (superstructure, culées et estacades), le renouvellement de la voie des Chemins de fer du Jura (CJ) sur les rues du Crêt et du Manège, le réaménagement des carrefours de l'Étoile et de la Tranchée, l'allongement du quai de la gare La Chaux-de-Fonds-Est et l'amélioration de l'accessibilité aux trains pour les personnes à mobilité réduite. Une séance publique d'information destinée aux

riverains et aux entreprises concernées a lieu ce jeudi 1er juin à 19h30 à l'Aula du collège de Bellevue, rue du Docteur-Kern 14.

Les travaux principaux commenceront le 3 juillet et devraient en principe se terminer le 20 octobre si les conditions météorologiques restent favorables. La ligne des CJ, interrompue depuis le 6 juin, sera normalement remise en service le 14 octobre.

Selon le dernier comptage de 2012, 10'000 véhicules empruntent quotidiennement l'axe de transit est-ouest par les rues du Crêt et du Manège. Or, celles-ci seront fermées à toute

circulation du 3 juillet au 20 octobre 2017. Aucune route de substitution n'étant disponible à proximité de cet axe, le trafic de transit sera dévié vers d'autres rues en fonction des provenances:

- depuis les cantons de Berne et du Jura: Collège - Pâquerette - Charrière - Numa-Droz - Pouillerel - Léopold-Robert - Liberté
- depuis Neuchâtel: Hôtel-de-Ville - Fritz-Courvoisier
- depuis Le Locle: Crêtets - Grand-Pont - Léopold-Robert - Fritz-Courvoisier.

COMM