

# Le « local » ne vaut pas le bio,



Keystone-a

Entre la fraise non bio «de la région» et le bio espagnol, le consommateur suisse privilégie le produit suisse. Erreur, dit Lucien Willemin dans son nouveau livre consacré aux hérésies de notre société productiviste et polluante.

Quoi de plus alléchant que le marché aux oignons de Berne? Pourtant, le bio étranger est préférable au non bio de chez nous, dit Lucien Willemin.

Après la voiture et la croissance, le Neuchâtelois Lucien Willemin s'intéresse au contenu de nos assiettes. A son habitude, cet ancien cadre et promoteur immobilier qui a fait le choix d'une vie moins folle enfonce les idées reçues. A commencer par celle-ci: manger local serait préférable au bio étranger. Eh bien, pas vraiment!

**Quel a été le déclic pour ce nouveau livre?**

Lucien Willemin: – L'idée m'est venue l'automne dernier lors d'une balade avec mon épouse, quand je l'ai entendue dire qu'elle préférerait un légume non bio d'ici à du bio importé. La discussion a été vive!

**Elle voulait consommer local?**

– Oui, car elle voyait la pollution du transport et semblait ne pas capter l'agressivité sur le vivant que génère un légume conventionnel d'ici. Nous nous sommes arrêtés pour contempler le paysage et je me suis dit: «Lulu, voilà le sujet que tu dois traiter».

**De fait, les avions qui ramènent des asperges du Pérou, ce n'est pas très écolo. Pourquoi ne pas privilégier les produits locaux? Acheter des produits «de la région», n'est-ce pas un progrès?**

– A première vue oui. D'ailleurs 98% des Suisses vous diront qu'ils préfèrent des produits non bio locaux à du bio étranger, ceci pour limiter la dé-

# même étranger

pense énergétique due aux transports. Mais il s'agit d'élargir notre regard, car nous pensons tellement à l'énergie que nous en oublions le vivant!

## Plus concrètement?

– Il est vrai qu'importer des aliments consomme de l'énergie, ce qui participe au réchauffement climatique. Mais n'oublions pas le transport de la chimie utilisée pour cultiver les légumes non bio d'ici ainsi que sa fabrication et son utilisation qui empoisonne le vivant. Il est important de sortir d'une vision focalisée sur l'énergie et de se demander quel est le choix le moins agressif pour la vie.

**Le bio semble très présent désormais, et tous les supermarchés en proposent. Pour vous, ce n'est pas suffisant: depuis l'an 2000, la consommation de produits phytosanitaires n'a cessé d'augmenter...**

– C'est ce que démontrent les chiffres de l'Office fédéral de l'agriculture. Il est vrai que depuis les années 1990 les programmes pour l'agriculture conventionnelle se sont améliorés avec la rotation des cultures, la coccinelle d'IP-Suisse (pour une production intégrée avec indication de provenance, ndlr), etc. C'est une belle évolution. Toutefois ce n'est pas suffisant. Nos rivières se meurent, les fleurs disparaissent de nos champs et les insectes comme la biodiversité s'étiolent. Il suffit d'observer le pare-brise de son véhicule pour constater qu'il y a moins d'insectes qu'il y a 30 ans! La preuve que la vie décline.

**La proximité n'est pas une garantie suffisante?**

– Pour les produits non bio, vraiment pas. Les labels «de ma région» agré-

mentés d'images de poules heureuses, de paysans en costume traditionnel et de chars en bois masquent la réalité. Il faudrait aussi montrer les tracteurs pulvérisant des pesticides!

**Vous écrivez: «Quand je mange une carotte conventionnelle, j'ai l'impression de m'empoisonner». Pourtant, tout ce qui est vendu est contrôlé par les chimistes de l'Etat. Vous n'êtes pas un peu parano?**

– Les contrôles nous rassurent et, en plus, on est convaincu qu'ils sont meilleurs en Suisse qu'ailleurs. J'ai entendu des paysans dire que l'IP-Suisse valait mieux que le bio européen, ce qui est une bêtise! Pour vous en rendre compte, lisez le cahier des charges du label bio européen et celui d'IP-Suisse.

**Vous ne répondez pas à la question. En quoi une carotte standard peut-elle être dangereuse pour la santé?**

– D'une part, ingurgiter un légume cultivé à l'aide de pesticides ne peut pas être bon pour la santé; d'autre part, les pesticides libérés dans la nature abiment la vie. A noter que si les doses ont tendance à diminuer, le degré de nocivité des produits,

lui, tend à augmenter. De plus, personne ne maîtrise «l'effet cocktail», l'interaction du nombre de molécules que nous envoyons dans l'environnement. Celui qui viendrait garantir que ces mélanges ne sont pas dangereux ment!

**D'un autre côté, qui nous assure que le bio étranger est vraiment du bio? Les étiquettes peuvent raconter n'importe quoi...**

– C'est là une autre réflexion typique de notre mentalité suisse. Nous vouons une grande confiance à nos instan-



DR/Gasser Medias

ces, ce qui est bien. Toutefois, les labels des pays qui nous entourent font également l'objet de contrôles stricts. Une fois encore, prenez le temps de lire les normes de contrôle du label AB et de la feuille étoilée. C'est du sérieux. Cela n'exclut pas la tricherie, qui peut aussi exister en Suisse, y compris dans l'agriculture conventionnelle.

**Reste que le bio coûte cher et tout le monde n'a pas cet argent. Comment favoriser le passage à une production massivement biologique? Comment dire aux gens: «Dépensez plus pour vous nourrir»?**

– La qualité a un prix. Voulons-nous continuer à nous empoisonner pour une question d'argent? Nous sommes là devant un choix de société. Nous dépensons davantage pour l'achat de matériel et de gadgets que pour notre alimentation. Il y a des gens pour qui le bio est difficile d'accès, mais pour la plupart d'entre nous, ce n'est qu'une question de priorité. Pour notre part nous avons, en famille, redéfini nos priorités. Nous évitons les gadgets, nous achetons souvent d'occasion et nous mangeons moins de viande. L'argent ainsi économisé permet de manger sainement.

**L'autre critique souvent entendue, c'est que le bio a un rendement moins bon que l'agriculture convention-**

**Pour Lucien Willemin, la disparition des fleurs prouve l'empoisonnement dans les champs cultivés.**





nelle. **Donc on ne pourrait pas nourrir la planète uniquement avec une agriculture biologique?**

– Encore une idée reçue. Il existe dans le canton de Bâle-Campagne un laboratoire à ciel ouvert qui, depuis 1978, compare les cultures biodynamiques, bio-organiques et conventionnelles (intégrées). Il a démontré qu'à court terme le rendement de l'agriculture chimique est meilleur que celui de l'agriculture bio, mais

qu'après deux décennies les courbes de rendement se rejoignent, car la chimie appauvrit les sols et amenuise l'humus. Cessons donc d'encenser une pratique d'empoisonnement généralisé du vivant sous prétexte de nourrir le monde entier.

**Les paysans sont les premiers à aimer leur travail et la terre qu'ils cultivent. Peut-on espérer qu'ils passent tous au bio? En Suisse, seules**

**13% des exploitations sont certifiées biologiques...**

– C'est qu'ils sont coincés entre le marteau et l'enclume. Pour survivre et avoir droit aux subventions, ils doivent se soumettre à des réglementations politiques qui changent tous les quatre ans. Et pour écouler leur production, ils doivent accepter les prix insolemment bas de la grande distribution. Des agriculteurs que j'ai rencontrés expliquent aussi que le bio est plus exigeant dans le suivi des cultures et plus coûteux en main-d'œuvre. Nos paysans doivent être soutenus pour faciliter la transition vers une agriculture non chimique, d'où une proposition politique concrète dans mon livre.

**Et que peut faire le consommateur?**

– Acheter bio, c'est la seule solution que nous avons pour encourager une agriculture libre de chimie de synthèse, une agriculture qui prend soin de la vie, de nos vies. C'est pourquoi ce label est si important et c'est pourquoi il est si regrettable qu'il soit régulièrement dévalorisé et discrédité. Ceci dit, si à l'étalage les légumes cultivés à l'aide de chimie arboraient l'inscription «légumes chimiques»... Nous y verrions un peu plus clair dans nos choix! ■

Recueilli par Patrice Favre

## Petit format, vaste débat

Avec *Tu parles Charles!*, Lucien Willemin poursuit sa quête d'une économie plus humaine et moins aberrante: des livres carrés de petit format, très aérés et de lecture facile sur des sujets de vaste portée. C'était l'énergie grise cachée dans l'automobile avec *En voiture Simone!*, publié en 2013, puis la croissance (et la nécessité de réparer et de recycler les objets de consommation) avec *Fonce Alphonse!* en 2015. Décédé depuis, l'excellent Mix et Remix a été remplacé par le jurassien Pitch qui traduit les réflexions de Lucien Willemin en petits des-

sins efficaces. Après le vert et le rouge, la couverture passe au bleu. Et le paysan philosophe Pierre Rabhi signe la préface. Ses réflexions, Lucien Willemin les poursuivra dès l'automne sous forme de conférences en Suisse romande. Elles sont relayées par son site [www.lucien.lu](http://www.lucien.lu) sur lequel ses livres peuvent être commandés (également vendus en librairie). ■ PF

**Lucien Willemin, *Tu parles Charles! Manger local, c'est loin d'être idéal*, Editions G d'Encre, 75 p.**

