

**CONSO** Sur le marché, les pommes bios suisses commencent à manquer. Le consommateur a donc la possibilité d'acheter des fruits importés bios, non bios ou locaux mais issus de l'agriculture conventionnelle. Comment choisir?

# Les pommes importées de l'étranger poussent le consommateur à réfléchir

Presque deux décennies que l'on n'avait pas connu une telle situation: à la fin janvier, la Suisse avait déjà importé 1223 tonnes de pommes pour remplir les étals de ses supermarchés. Selon le quota accordé, elle pourrait laisser 6750 tonnes supplémentaires franchir ses frontières ces prochains mois. «On n'avait plus recouru à une telle mesure depuis dix-sept ans, relève Hubert Zufferey, de Fruit-Union Suisse. D'ordinaire, la production suisse de pommes couvre 90 à 95% des besoins indigènes et les importations ne commencent qu'à la fin juin.»

Les pommes bios locales, très recherchées, ne sont pas les seules concernées. Celles pour l'industrie font aussi défaut, la faute au gel qui a ravagé les vergers l'an dernier. «Fin décembre, notre stock en pommes bios était de 1359 tonnes, soit 20% de moins que ce qu'il était en fin 2016, souligne Hubert Zufferey. Mais si l'on regarde la moyenne de ces quatre dernières années, le stock en bios était inférieur de près de moitié.» Le choix de variété et de type de production – biologique, production intégrée ou conventionnelle – a donc diminué pour le consommateur et il risque de se restreindre encore ces prochains mois.

## Un vrai dilemme

Que le client se retrouve face au dilemme entre acheter une pomme bio suisse, un fruit bio importé ou local mais non bio est une excellente chose pour Lucien Willemin. Petit-fils de paysan, le Chaux-de-Fonnier – auteur du livre *Tu parles, Charles! Manger local, c'est loin d'être idéal* – est parti en croisade pour éclairer le public sur les conséquences de l'usage de pesticides de synthèse dans l'agriculture conventionnelle, qu'il qualifie de «pétrochimique». «Si vous consommez d'ordinaire des pommes bios indigènes, vous pouvez acheter sans problème des bios européennes, le cahier des charges des producteurs ne présentant pas de grandes différences avec celui appliqué en Suisse, avance-t-il après les avoir tous deux soigneusement épluchés. C'est en tout cas beaucoup mieux que de choisir des pommes conventionnelles d'ici, qui ont poussé grâce aux pesticides de synthèse.» Lucien Willemin souhaite susciter chez les consommateurs une véritable prise de conscience. «Il serait par exemple bon que l'on mentionne «chimique» sur les rayons de fruits issus de production conventionnelle, nous y verrions plus clair. On se focalise sur le fait que la pomme bio importée nécessite des transports, ce qui à première vue la rend moins écolo qu'une indigène non bio. Mais qu'en est-il de l'énergie grise dépensée pour fabriquer, transporter et



En 2017, Lucien Willemin a publié un ouvrage, vendu à plus de 1200 exemplaires, dans lequel il affirme, arguments à l'appui, que «manger local est loin d'être idéal». Un postulat qui ne fait pas l'unanimité.

épandre les engrais et pesticides de synthèse utilisés chez nous? Et que penser des substances toxiques que l'on rejette dans l'air, l'eau et les sols à la fabrication et à l'usage de cette chimie?» Il encourage donc chacun à se positionner en choisissant soigneusement ses pommes.

## Choix intermédiaire possible

Pour la Fédération romande des consommateurs (FRC), le mieux est de contacter directement les producteurs de sa région. «On peut ainsi leur poser directement des questions sur leurs méthodes de travail ou encore sur les produits utilisés, explique Barbara Pfenniger. Le bio de proximité reste

“  
Qu'en est-il de l'énergie grise dépensée pour fabriquer, transporter et épandre les engrais et pesticides de synthèse chez nous pour faire pousser des pommes?”

l'idéal, mais la production intégrée est une bonne alternative pour ceux qui ne veulent pas consommer des denrées issues de la production conventionnelle.» Elle rappelle que les agriculteurs ont parfois des fruits en stock ne répondant pas aux normes de la grande distribution, qu'ils soient bios ou pas. Enfin, pour ceux qui voudraient absolument acheter bio, elle recommande alors de privilégier les fruits venant d'Europe plutôt que ceux produits sur d'autres continents.

Pour Bio Suisse, même son de cloche: le bio d'abord. «Les pommes du Tyrol, par exemple, sont produites selon les directives strictes de Bio Suisse et n'ont pas été transportées sur une longue distance», commente Lukas Inderfurth. «Mais si vous voulez soutenir les paysans suisses après les épisodes de gel, achetez des pommes indi-

gènes même non bios, estime quant à elle Emilia Schmitt, auteure d'une thèse sur les chaînes de production alimentaire globales et locales à la Haute École zurichoise pour les sciences appliquées. Si vous favorisez le bio pour d'autres motifs, comme la santé, alors achetez plutôt du bio européen.»

## Pas dans tous les rayons

Les consommateurs ont encore un peu de temps avant de faire leur choix. Fruit-Union, qui fait le point sur ses réserves chaque mois, refuse pour l'heure de tirer la sonnette d'alarme. Les stocks actuels devraient suffire à approvisionner le marché bio quelques mois encore, mais pas l'ensemble des enseignes helvétiques. En effet, si les pommes bios suisses sont encore en vente dans les Migros et chez Coop, elles ont déserté les plus petits magasins. À Label Bleu à Neuchâtel, par exemple, il n'y en a plus sur les étals depuis le 8 janvier. «Les fournisseurs privilégient leurs plus fidèles clients», confirme Hubert Zufferey. C'est-à-dire quasi exclusivement Coop et Migros. Les quotas d'importation restants devraient permettre de combler le manque en fruits indigènes.

CÉLINE DURUZ ■

+ D'INFOS [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch). Informations sur les conférences de Lucien Willemin sur [www.lucien.lu](http://www.lucien.lu)

## ÉTAT DES STOCKS DE POMMES DÉBUT 2018

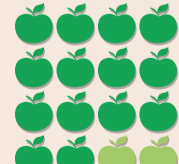


Fin décembre, par rapport aux quatre dernières années:

Le stock de pommes était inférieur de 35% (34 792 tonnes)



Pour le bio, il était à moitié vide (1359 tonnes)



Gala, premium et golden delicious 82% du stock total



17 000 tonnes

Déficit estimé du 1<sup>er</sup> janvier au 30 avril



8000 tonnes

Importations autorisées par l'OFAG