



Yann Huguelit, Lucien Willemin, Fernand Cuche et Jérémie Forney (de g. à dr.) lors du débat organisé par «Arcinfo». CHRISTIAN GALLEY

L'assiette alimente le débat

MIEUX VIVRE «Local ou bio, faut-il choisir son camp?» C'est la question posée à quatre spécialistes réunis par «ArcInfo» lors d'un débat qui a réuni 130 lecteurs mercredi à Evologia.

PAR LUC-OLIVIER.ERARD@ARCINFO.CH

Les Neuchâtois sont préoccupés par le contenu de leur assiette. Environnement, santé, économie: l'alimentation se trouve naturellement au centre des grands enjeux. Le défi universel que constitue la production agricole ne se laisse pas facilement emboîter dans de simples débats concernant la provenance ou le mode de production des aliments que nous consommons. C'est l'un des enseignements du débat auquel «ArcInfo» a convié environ 130 lecteurs le mercredi 27 novembre au Mycorama, à Cernier. Yann Huguelit, directeur de la Chambre neuchâtoise de l'agriculture et de viticulture (Cnav), Lucien Willemin, militant en faveur de l'alimentation bio, Fernand Cuche, agriculteur et ancien Conseiller d'Etat, et Jérémie Forney, ethnologue de l'Université de Neuchâtel, ont croisé le fer pendant deux heures, avant de se sustenter avec des produits locaux préparés par l'Union des paysannes neuchâtoises. Point de départ du débat: «Local ou bio, faut-il choisir son camp?» Dans les premiers échanges, Lucien Willemin et Yann Huguelit dévoilent leurs positions: pour le premier, c'est clair, «le mot de qualité, présent dans toutes les bouches, doit d'abord s'entendre en termes de sécurité alimentaire.»

Un travail essentiel

Manger non bio, c'est donc s'accommoder des pesticides de synthèse présents dans

l'agriculture conventionnelle. Yann Huguelit rappelle, lui, la réalité économique: «Faire du bio, c'est bien, mais il faut qu'il y ait un marché en face pour écouler ces produits». Un paradoxe, dans un pays dont les habitants dépensent relativement peu pour l'alimentation, en comparaison internationale. «Il n'est pas normal que les paysans, même en Suisse, ne vivent qu'à peine, en faisant un travail si essentiel», remarque Lucien Willemin. Fernand Cuche, avocat du bio depuis plusieurs décennies, invite à relativiser tout de même ce label: «Aujourd'hui, il n'y a pas de réel danger à consommer les produits agricoles conventionnels en raison des pesticides.»

Se passer de chimie

L'agriculture a progressé. Mais il avertit «Nous devons aller vers une agriculture qui se passe de produits chimiques. L'état des sols est mauvais, et c'est là la clé qui va nous permettre d'encore nourrir la planète à l'avenir». Pour lui, le monde agricole «n'est pas suffisamment engagé dans ce sens» et les citoyens «ne sont pas conscients du rôle qu'ils peuvent

jouer». «Le changement devra aussi venir des Etats. Il faudra un sursaut humaniste pour changer nos modes de consommation. Pour le moment, le politique s'est déculotté devant l'économie et la finance. Il faudra se battre avec les gens qui sont obnubilés par le fric».

Inventer de nouveaux modèles

A l'arrivée, la conversation s'est aventurée en terrain plus meuble... Ce n'est en effet pas «en attendant que le consommateur et l'agriculteur changent leurs pratiques que l'on résoudra le problème environnemental», affirme Jérémie Forney. Du champ à l'assiette, il y a tout un système, qui comprend la distribution. Et pour l'ethnologue, «il est illusoire de penser que si les gens savent, ils changent! Le système économique induit des dépendances, et il faudra du temps pour transformer nos connaissances en nouvelles pratiques». Parmi celles qui ont déjà émergé: l'agriculture contractuelle de proximité, et ses abonnements à des paniers de légumes; la vente directe par les agriculteurs ou la vente en vrac. Mais les nouveaux modèles à même de nourrir la Suisse, et la planète, restent à inventer.

MIEUX VIVRE, MIEUX CONSOMMER
REVIVEZ LA SOIRÉE EN IMAGES SUR
MIEUXVIVRE.ARCINFO.CH

Pour les lecteurs d'«ArcInfo», les produits locaux l'emportent

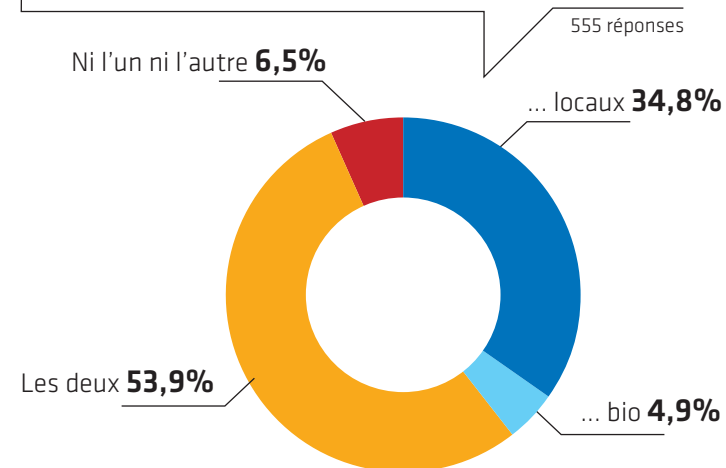
Tenez-vous compte de la protection de l'environnement dans le cadre de vos achats? Les 569 lecteurs d'«ArcInfo» qui ont participé à notre enquête en ligne consacrée à l'alimentation ont massivement répondu oui. Ils sont en effet 86,7% à avoir coché les réponses «toujours» ou «souvent», tandis qu'ils ne sont que 13,3% à avoir choisi «rarement» ou «jamais».

Nous sommes donc en présence d'un échantillon massivement préoccupé par le mode de production et la provenance des produits alimentaires. Difficile à dire s'il est représentatif des lecteurs dans leur ensemble ou de la population neuchâteloise. Il est toutefois intéressant de se pencher plus précisément sur le détail des réponses obtenues. Le questionnaire est rempli par une majorité de femmes, et en majorité de personnes âgées de 41 ans ou plus. Ils sont

72% à privilégier «toujours» ou «souvent» les labels bio lors de leurs achats. Mais ils sont encore plus massivement attentifs à privilégier les produits suisses (92,7% cochant «toujours» ou «souvent»). Un produit suisse étant déjà un produit local, les produits de la région bénéficient logiquement d'un engouement similaire. Cette préférence pour le local par rapport au bio se reflète dans le prix qu'on est prêt à débours: les répondants ne sont que 22,5% à déclarer ne jamais renoncer à un produit bio en raison de son prix. A contrario, une majorité (52%) indique ne jamais renoncer à un produit local en raison de son prix. Enfin, dernier aspect qui tend à montrer une préférence pour le produit local: la proposition d'exiger des institutions publiques ou parapubliques, comme les homes et les hôpitaux, qu'elles servent une part de pro-

duit bio ou local. Plus d'un tiers des participants réclament du local, alors qu'ils ne sont que moins de 5% à vouloir du bio. La majorité (53,9%) réclame quant à elle d'imposer une part de produits locaux et bio dans la restauration collective. L'enquête comprenait aussi un volet sur les achats de fruits et légumes en hiver. Les réponses montrent qu'à l'évidence, les campagnes menées par différentes organisations pour dénoncer l'importation de fraises hors saison ont eu de l'effet sur nos lecteurs. Ils ne sont que 2,7% à indiquer de tels achats. L'achat de myrtilles est annoncé par 4% des lecteurs. Pour les tomates, c'est 45%. Enfin, les lecteurs se sont probablement résignés à ce que ce soit toujours la saison de la banane, quelque part dans le monde... 72% de nos répondants achètent des bananes en hiver.

Selon vous, faut-il exiger que les institutions publiques ou parapubliques (EMS, hôpitaux, écoles, etc.) **proposent des menus comportant une part de produits...**



INFOGRAPHIE: FRANÇOIS ALLANOU

NOS QUESTIONS À...

PASCAL OLIVIER

RESPONSABLE DE L'ANTENNE ROM DE BIOSUISSE, NEUCHÂTEL



«Tout le monde veut produire de la qualité»

Mangez-vous bio, local ou les deux?

Pour moi, bio et local, c'est l'idéal, c'est vraiment pour soutenir toute la production bio du pays. Les efforts que font aussi les paysannes et paysans pour ménager l'environnement, leurs animaux et leurs sols. J'aimerais encourager ces démarches par mes actes d'achats.

Qu'avez-vous appris ce soir?

Ce soir, j'ai appris que beaucoup de monde était d'accord, avec un angle d'attaque un peu différent sur le sujet. Il y avait une entrée plus ethnologique, plus politique et plus professionnelle. Tout le monde semble vouloir produire

des denrées de qualité. Il y a aussi eu un gros mouvement de la paysannerie non bio, que je salue ici, de se diriger de plus en plus vers la production bio. C'est réjouissant.

Allez-vous changer la manière de faire vos courses?

Alors, non, je ne vais pas forcément changer, vu que j'achète déjà bio et local. La coopérative des Halles à Neuchâtel, par exemple, a un super petit magasin et favorise des aliments de grande qualité. Leurs producteurs me livrent même des produits régulièrement sous forme d'abonnement. J'ai déjà trouvé une forme d'équilibre et de plaisir à recevoir ces produits frais et sains directement à la maison.

JOHANNE KIROUAC

VAL-DE-RUZ



«Au Québec, les produits bio sont moins cher»

Mangez-vous bio, local ou les deux?

Je mange un peu des deux. Je suis sensible au label bio. Même si les articles qu'on trouve à côté de chez nous, dans une ferme du village par exemple, me conviennent parfois mieux. Cela dépend du choix et du moment. On ne mange jamais vraiment la même chose à la maison.

Qu'avez-vous appris ce soir?

J'ai constaté quelque chose par rapport aux produits bio. Je suis originaire du Québec. Là-bas, les produits bio sont parfois moins chers que les aliments vendus dans les supermarchés. Cette différence est étonnante. J'ai posé des questions aux gens de mon entourage. Ces derniers m'ont dit que c'est normal. Avec le bio, les paysans québécois n'ont plus besoin de produits phytosanitaires ni d'insecticides, ni

de fongicides, ni quoi que ce soit de chimique. Ils ne doivent plus les gicler sur les champs. Bref, ils s'occupent simplement d'entretenir leurs plantes comme il faut. C'est pour ça que c'est moins cher au Québec. Il n'y a pas autant d'intermédiaires. M. Willemin a parlé des conditions-cadres qu'il faudrait revoir en Suisse. Il a aussi parlé des importantes marges que les supermarchés prennent sur des aliments bio. Ce n'est pas aux agriculteurs que ça apporte des soutiens. Les supermarchés font les plus gros profits.

Allez-vous changer la manière de faire vos courses?

Nous devons être plus attentifs aux pertes. Acheter seulement ce que nous consommons. Voilà peut-être un très bon début pour faire évoluer nos habitudes d'achats. Chacun peut faire ce geste.

FRANÇOIS STALDER

LE LOCLE



«Diminuer les transports des marchandises»

Mangez-vous bio, local ou les deux?

Je mange les deux. Local pour diminuer les transports de marchandises et puis bio pour mieux préserver ma santé. Ces aliments permettent de manger de meilleurs produits, savoir qui les cultive et de quelle manière. Cela met moins notre santé en danger à cause des mélanges phytosanitaires. C'est plus sain. Le vrai problème: l'utilisation de la chimie pour cultiver nos terres.

Allez-vous changer la manière de faire vos courses?

C'est possible. Pourquoi pas. On va en discuter avec mon épouse et on verra ce qu'on peut faire. Mais peut-

être bien que ce type de soirée renforce la prise de conscience des problèmes qui se posent avec notre alimentation et nos achats quotidiens. On va en tenir compte. Dans nos courses, j'aimerais véritablement aller vers plus de bio et de local que jusqu'à présent. Prendre plus de temps dans les rayons des magasins. Mieux comprendre les différents labels et surtout nous intéresser à la provenance des produits. Bref, nous regarderons plus attentivement d'où viennent les produits qui finissent dans notre assiette.

PROPOS RECUEILLIS PAR ALEXANDRE WÄLTI