

courses en tête

ENQUÊTE • SHOPPING • PRODUIT



Culture de tomates sous serre à Carquefou, en Loire-Atlantique.

© PHILIPPE DUFOUR / INTERFEL

Légumes sans pesticides Troisième voie ou impasse ?

EN GRANDE DISTRIBUTION, ON TROUVE, D'UN CÔTÉ, LE BIO, DE L'AUTRE, LES PRODUITS SANS INDICATION DU MODE DE CULTURE. ENTRE LES DEUX, LES FRUITS ET LÉGUMES ESTAMPILLÉS « SANS PESTICIDE ». DE NOUVEAUX LABELS QUI PROPOSENT... À BOIRE ET À MANGER. TEXTE HÉLÈNE PIOT ET ESTELLE DEFOULOUY

C'est une pastille verte apparue depuis quelque temps sur certains fruits et légumes en barquette, en supermarché. Sa promesse ? « **Cultivées sans pesticides** » (CSP), ou encore « **Zéro résidu de pesticides** » (ZRP). Avec ou sans petite coccinelle décorative, elle intrigue. C'est bio ? Non. C'est bien ? À en croire Jean Guilbaud, oui. Installé depuis quinze ans à Cesson-Sévigné, près de Rennes, cet agriculteur produit, sur ses 2,5 hectares de serres, 1400 tonnes de tomates par an. Depuis janvier 2019, ses fruits arborent le fameux label Cultivées

sans pesticides (CSP). Au milieu de sa serre, entre deux rangs de tomates qui s'étendent à perte de vue, il explique : « *Comme tous les adhérents des coopératives bretonnes Solarenn, Savéol et Prince de Bretagne, regroupées au sein de l'association Alliance Nature et Saveurs, je pratiquais depuis des années la Protection biologique intégrée (PBI). Mais jusqu'en janvier 2019, je n'avais aucun moyen de le faire savoir aux consommateurs. Nous ne pouvions pas être labellisés bio, parce que nous cultivons hors-sol (la législation est en train de changer, voir encadré p. 39). Désormais, grâce à la fameuse pastille verte, c'est clair.* »

Clair, vraiment ? À condition de prêter attention au petit 1 accolé à la mention « sans pesticide », oui. Il renvoie à une mention importante : « **sans traitements pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette** ». Ce qui signifie d'une part qu'ils peuvent être utilisés avant la floraison, sur les plants. Et d'autre part que des pesticides naturels (insectes, champignons, soufre, cuivre, décoctions de plantes...) peuvent être utilisés ensuite. À terme, l'Alliance Nature et Saveurs espère pouvoir apposer le label Cultivées sans pesticides sur 35 % de sa production, soit quasiment 20 % des tomates françaises.

« *Il faut être lucide, l'agriculture sans pesticides, ça n'existe pas. Prétendre le contraire, c'est raconter des blagues aux gens. Même les cultures en bio ou en biodynamie en utilisent.* »

Gilles Bertrandias

Mais les tomates ne sont pas les seules concernées. Les 62 adhérents du collectif Nouveaux Champs, créé en 2018, colle déjà son étiquette Zéro résidu de pesticides (ZRP) sur pas moins de 36 aliments. Au menu : mâche, asperges, ail, oignons, fruits rouges, raisins ou encore pommes et kiwis. Une quinzaine d'autres devraient suivre rapidement : haricots verts, radis, courgettes, aubergines, figues, amandes, quinoa et même des vins ! Les marques de Nouveaux Champs sont connues : Les Paysans de Rougeline (pionniers sur le sujet), les Jardins de Créances, Saveurs et Bretagne mais aussi les crozets Alpina, le Quinoa d'Anjou, les vins de Buzet ou de Tutiac...

0,00001 G RÉSIDU PAR KILO

La différence avec le CSP ? Là aussi, tout est dans les lignes en tout petits caractères figurant sous le bien visible « Zéro résidu de pesticides » : « dans les limites de quantification ». En clair, les pesticides et autres substances actives sont ici autorisés, à condition qu'il n'en reste, au moment de la commercialisation, que 0,00001 g par kilo, soit la plus petite quantité actuellement mesurable. La démarche se base donc sur une obligation de résultat, et non pas de moyens. L'impact des produits chimiques sur les sols et sur les



Jean Guilbaud, maraîcher adhérent de Solarenn, sur son exploitation, Les Jardins De Sévigné, lors de l'opération Serres ouvertes 2019, avec le président de Solarenn, Christophe Rousse, à gauche, et le président de l'AOPn Tomates et Concombres de France, Laurent Bergé, à droite.

insectes, pollinisateurs en tête, est réduit, mais il existe. Le cahier des charges comprend deux listes : une « rouge » de substances à utiliser le moins possible, et une « noire » de produits à bannir totalement. Si l'agriculteur est contraint, du fait d'une météo calamiteuse ou d'une attaque parasitaire imparable autrement, à utiliser un pesticide de la liste noire, c'est toute sa parcelle qui perd la labellisation. Les contrôles sont effectués par des laboratoires extérieurs agréés. Pour le reste, comme dans la démarche CSP, la diminution de l'utilisation de pesticides s'obtient via des auxiliaires biologiques (des « bons » insectes qui mangent ou tuent les nuisibles) et des méthodes alternatives, comme un désherbage mécanique (à la main ou à la machine) plutôt qu'avec des produits chimiques.

MOINDRE MAL ?

« *Il faut être lucide*, expose Gilles Bertrandias, président du collectif Nouveaux Champs : *l'agriculture sans pesticides, ça n'existe pas. Prétendre le contraire, c'est raconter des blagues aux gens. Même les cultures en bio ou en biodynamie en utilisent. Le bon débat, ce n'est pas "Pour ou contre les pesticides", c'est "Comment les limiter pour produire mieux ?" Au sein de Nouveaux Champs,*

FAUT-IL CHAUFFER LES LÉGUMES BIO SOUS SERRE ?

Interdire le chauffage des serres de légumes bio, tel est l'objectif de la pétition lancée au printemps dernier par une belle brochette de chefs engagés, suivis par 80 000 personnes. Elle n'a que partiellement atteint son but. Le 11 juillet dernier, le ministère de l'Agriculture a tranché : oui, les serres de légumes bio peuvent être chauffées. Mais avec deux restrictions de taille.

- Pas de commercialisation de légumes d'été bio (tomates, concombres, courgettes, aubergines, poivrons) entre le 21 décembre et le 30 avril inclus. Ce qui réduit considérablement l'intérêt de chauffer les serres !
- Obligation d'utiliser uniquement des énergies renouvelables pour chauffer les serres, pour les nouveaux projets, à compter de janvier 2020. Pour les installations déjà converties avant cette date, cette obligation entrera en vigueur en janvier 2025.

nous certifions qu'il n'y a aucun résidu sur les produits que nous vendons. Ça nous paraît plus honnête que de clamer "Cultivés sans pesticides", ce qui est forcément faux. » Et pan sur la concurrence bretonne du collectif Alliance Nature et Saveurs.

L'HÉRÉSIE DU PLASTIQUE

Au-delà des querelles de régions et de clochers, ces deux pratiques sont incontestablement vertueuses. Leurs objectifs sont communs : préserver la santé des paysans comme des consommateurs. Fournir, aussi, une offre de qualité, moins chère et plus répandue que le bio, qui ne concerne pour le moment que 6 % environ de l'agriculture française. Et qui ne devrait pas dépasser les 12 % avant plusieurs années, compte tenu du temps nécessaire à la conversion et l'homologation des cultures.

Officiellement, il s'agit aussi de préserver l'environnement. Mais là, le bât blesse. Le premier non-sens est visible en magasin : tous les produits labellisés CSP et ZRP sont vendus sous emballage plastique, pour les isoler de ceux qui ne le sont pas. Le collectif Nouveaux Champs dit réfléchir à d'autres matériaux, et espère construire à moyen terme un nouveau schéma de distribution sécurisé pour pouvoir vendre en vrac des produits ZRP en grandes surfaces. Des personnalités reconnues s'insurgent contre ces pratiques qui nient les fondements de notre écosystème (voir les interviews ci-dessous). Alors si vous êtes perdus en rase campagne, direction les Amap, les circuits courts, et les questions posées en direct aux producteurs sur leurs méthodes de travail. Pour consommateurs cultivés, avec des résidus de bon sens ■

>>> CE QU'ILS DISENT DES "SANS PESTICIDES"

ARNAUD DAGUIN

Chef et porte-parole du mouvement Pour une agriculture du vivant

« Ces deux démarches ignorent totalement les cinq objectifs essentiels que nous devons demander à notre agriculture pour que l'homme ait un avenir sur cette Terre : la protection de l'eau, du carbone, de la biodiversité, de la valeur nutritionnelle et de l'humain. Le problème n'est pas d'utiliser peu ou pas de pesticides, c'est de faire travailler nos sols intelligemment sans les épuiser, mais en les régénérant, au contraire. Ça ne se fait pas à coups de serres, chauffées ou non. Nos sols agricoles sont les garants de notre survie en tant qu'espèce. Tout part d'eux. C'est de leur capacité à stocker et filtrer l'eau, absorber le carbone et produire de la biodiversité que dépend notre survie. Ce sera le seul moyen de réguler le climat. Et dans l'immédiat, c'est le seul moyen d'obtenir une valeur nutritionnelle acceptable. Aujourd'hui, les systèmes à infrarouges permettent enfin de mesurer ce qu'on ne faisait que pressentir jusqu'ici : que nos fruits et légumes contiennent

infiniment moins de nutriments qu'il y a un siècle. C'est ce combat-là qu'il faut mener. Dans les démarches CSP ou ZRP, il n'y a aucune contribution à l'écosystème. Le consommateur a une jolie étiquette, mais aucune information sur l'état du sol et de la plante. »

CATHERINE FLOHIC

Auteure du livre Les Semences en question, éditions les Ateliers d'Argol

« Même la montée du bio est inquiétante », car elle masque les vrais problèmes. « Savons-nous ce que nous mangeons en achetant la plupart des légumes et des fruits, même bio ? Des hybrides F1, qui représentent aujourd'hui 80 % des légumes (même bio). Des légumes qui cachent leurs OGM. Et bientôt de beaux légumes que nous préparent sournoisement les biogénétiens des grands semenciers, cultivés sans produits tueurs qui nous empoisonnent (herbicides, insecticides, fongicides), mais vides de sens. Il faut réagir. C'est à nous, consommateurs, citoyens, de faire des choix et de nous engager. »

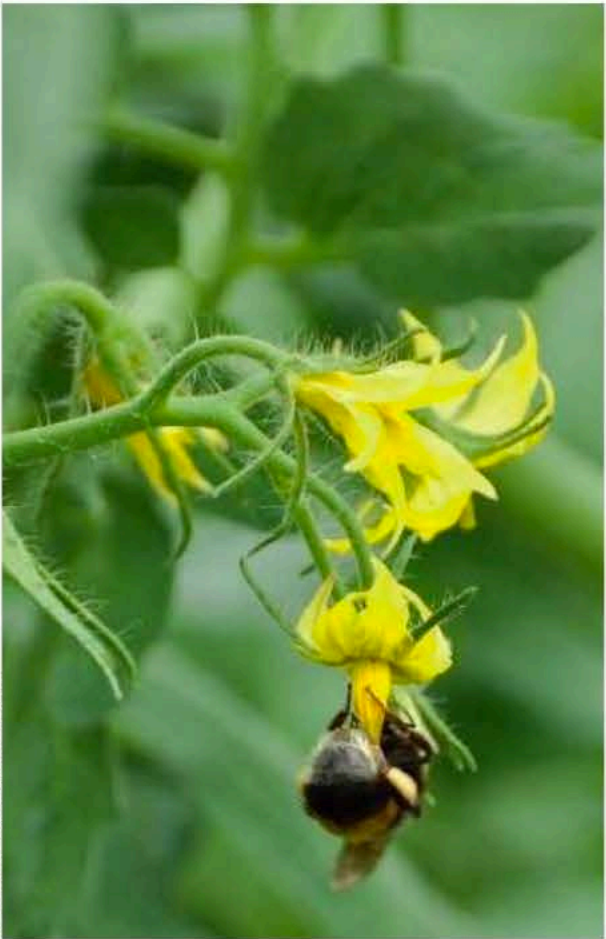


LA TOMATE, PREMIÈRE CONCERNÉE

- La tomate est le premier légume cultivé dans le monde et en Europe.
- La France en produit environ 573 000 tonnes par an, ce qui en fait le 5^e pays producteur d'Europe, loin derrière l'Espagne, les Pays-Bas et l'Italie (source : Interfel). La part du bio représente à peine 5 % de cette production.
- Environ 30 347 tonnes de tomates bio ont été commercialisées en France en 2018 (source : Agence Bio).
- Les principales zones de production française sont la région Bretagne (35 %), la région Sud (21 %) et les Pays de la Loire (16 %) (source : Interfel).

OÙ LES TROUVER ?

Certaines enseignes, comme Intermarché, Auchan ou Casino, ont été les premières à comprendre tout l'intérêt de ces nouveaux labels. Ce sont elles, par exemple, qui référencent le plus grand nombre de produits ZRP. La concurrence, plus lente à faire de la place dans ses rayons, se dépêche désormais de les rattraper. En queue de peloton, on trouve Franprix, Lidl et Cora. (Source : Nouveaux Champs.)



>>> PESTICIDES SDHI, LE PROCHAIN SCANDALE SANITAIRE ?

Et si le glyphosate n'était qu'un début ? Avec le chlorpyrifos, un pesticide perturbateur endocrinien, les SDHI, ou inhibiteurs de la succinate déshydrogénase, sont la prochaine molécule à problème. Depuis 2017, des scientifiques de plus en plus nombreux alertent sur les conséquences de l'utilisation de ces fongicides sur tous les organismes vivants. Censés bloquer la respiration cellulaire des champignons parasites sur de nombreuses cultures, ils sont également largement épandus sur les terrains de sport. Problème : les SDHI ne ciblent pas seulement les moisissures,

mais aussi les abeilles, les vers de terre et... l'homme. Les scientifiques les soupçonnent d'augmenter les risques de cancers et de maladies de Parkinson et d'Alzheimer. Fin novembre, la Commission nationale des alertes en santé publique a reconnu qu'un « doute sérieux » existe. Évidemment, les groupes chimiques qui les fabriquent s'en défendent. Ainsi, pour l'allemand BASF, « ces soupçons ne sont pas justifiés ». L'entreprise avance que ces fongicides « protègent le rendement et la qualité de nombreuses cultures ». Sans eux, par exemple, « la pourriture grise des raisins pourrait être à l'origine de toxines

naturelles dangereuses pour les populations les plus sensibles : nourrissons, femmes enceintes, personnes âgées ». De son côté, l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation et de l'environnement) se borne à « la surveillance d'éventuels effets » et ne prône pas le retrait des autorisations de mise sur le marché. Mais faut-il s'y fier ? À deux reprises, en 2017 et 2018, les tribunaux administratifs de Lyon et de Nice ont estimé que l'Anses avait « commis une erreur d'appréciation » au regard du principe de précaution, inscrit dans la Constitution. Affaire à suivre.

>>> Tout comprendre d'un seul coup d'œil



LES CSP

CULTIVÉES SANS PESTICIDES

Ils ne subissent aucun traitement pesticide de synthèse à partir de la floraison. Ce qui signifie qu'ils sont autorisés avant la floraison, sur les plants. Et que des pesticides naturels (insectes, champignons, soufre, cuivre, décoctions de plantes...) peuvent être utilisés ensuite.

LES ZRP

ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES

Les pesticides et autres substances actives sont autorisés, à condition qu'il n'en reste, au moment de la commercialisation, que 0,00001 g par kilo, soit la plus petite quantité actuellement mesurable.

- **Comment ça fonctionne ?** Avec des insectes et des techniques alternatives.
- **Est-ce mieux pour le producteur, le consommateur et l'environnement ?** Oui, puisqu'ils sont exposés à moins de produits chimiques.
- **Est-ce la panacée ?** Non, parce que le système exige une agriculture sous serre, ce qui implique que les sols ne sont absolument pas travaillés.
- **Les produits ont-ils du goût ?** Oui, si la variété est bien choisie et s'ils n'ont été entreposés au froid à aucun moment.
- **À quel prix sont-ils vendus ?** Généralement un prix intermédiaire entre les produits lambda et les produits bio.