



Le bio dans le collimateur

Les légumes de la filière bio sont davantage suspectés d'être à la source de la contamination.

ALEXANDRA GONZALEZ

La traque, jusqu'ici infructueuse, de la bactérie tueuse cible particulièrement la filière bio. Le faisceau de suspicions s'est noué dès lors que l'origine bovine de la toxine *Escherichia coli* et que la contamination par des légumes crus ont été avérées. « Le passage des excréments aux légumes de la bactérie reste inexpliqué, mais provient peut-être du compostage animal, principalement utilisé par les agriculteurs bio », justi-

fie Gil Rivière-Wekstein, spécialiste de la filière (*).

Comme d'autres scientifiques, il estime que le bio « produit souvent des aliments de grande qualité gustative » mais qu'il existe à l'heure actuelle plus de risques sanitaires dans le bio que dans le secteur conventionnel. « A force de penser que la chimie de synthèse est ce qui nous menace, on en oublie le risque microbien, auquel la filière bio est très exposée.

Des pesticides naturels dangereux

Les pesticides naturels sont aussi parfois dangereux pour la santé, comme l'arsenic ou

la nicotine. Les épidémies bactériennes proviennent à 90% de problèmes d'hygiène. Et, bien souvent, une petite exploitation familiale bio est moins regardante qu'une exploitation industrielle. Elle va parfois réutiliser l'eau de pluie, stocker le fumier près des légumes. Le fait de n'utiliser que des produits naturels ne doit pas faire oublier qu'il existe un risque. » Angélique Delahaye, présidente des Producteurs de légumes de France, renchérit : « Les producteurs traditionnels utilisent aussi des déchets organiques, mais en plus faible quantité et principalement d'origine végétale. Et pour ne pas utili-

ser de pesticides chimiques, le bio traite les légumes avec des métaux lourds, comme le soufre et le cuivre, pas forcément meilleurs. »

Vianney Lepichon, directeur du Groupe de recherche en agriculture biologique, rappelle toutefois que « l'engrais organique est épandu bien avant la récolte, en automne-hiver. Il se décompose dans le sol, il n'en reste plus rien lors de la récolte. Une bactérie qui se développe dans le tube digestif ne peut pas survivre en passant des mois dans la terre. » ●

(*) Auteur du livre *Bio, fausses promesses et vrai marketing*.