

LE BIO M'A TUÉ



ACTU SOCIETE 28/06/2011 10h04, Pascal De Gendt

Une bactérie mortelle se cachait dans des graines germées bio. Et ternit l'image vertueuse de cette filière. À raison?

Après 43 décès, la crise sanitaire provoquée par la bactérie *E. coli* semble s'être calmée. Laissant derrière elle des séquelles économiques pour les producteurs de légumes, surtout espagnols, ainsi qu'une crise de confiance entre l'opinion publique allemande et leurs autorités sanitaires, accusées de mauvaise communication.

Il est, par contre, trop tôt pour dire si la filière de l'agriculture biologique souffrira de cet incident. Ce sont pourtant des graines germées provenant d'une ferme bio du nord du pays qui sont à l'origine de la contamination. L'établissement en question n'a, selon l'enquête en cours, rien à se reprocher: toutes les dispositions réglementaires et hygiéniques étaient respectées. La faute à pas de chance, donc. Et personne ne songera à remettre en cause l'ensemble d'une filière pour un seul incident, qui a causé des décès, certes, mais d'une ampleur limitée.

On peut toutefois se demander quel aurait été l'écho d'une telle crise causée par des aliments OGM, par exemple. La réponse est évidente: la couverture aurait été autrement vindicative. L'agriculture bio a sans doute été protégée par l'image globalement positive qu'elle transporte: des produits qui ont du goût, sont bons pour la santé et un commerce qui aide le petit producteur local écrasé par une mondialisation chaque jour plus effrayante. Des arguments imparables qui répondent aux grandes peurs de notre société.

LE RISQUE MICROBIEN

Dans ce contexte, il devient presque non politiquement correct de relever que la bactérie tueuse nous a, au moins, appris une chose: *"Le vrai risque sanitaire, celui qui entraîne des morts, est microbien. Et la filière bio y est plus exposée que l'agriculture conventionnelle."* Gil Rivière-Wekstein n'a pas peur de mettre les pieds dans le plat. Mais ce qu'il dit n'est que pure logique. La culture de graines germées, par exemple, nécessite une eau extrêmement pure. Entendez non traitée. Comme il faut la chauffer à 37°, elle devient le berceau idéal pour le développement de bactéries. Le conventionnel y ajoute du chlore pour diminuer le risque, tandis que le bio interdit cet artifice. *"On retrouve les bactéries dangereuses dans le fumier organique plutôt que dans les engrais de synthèse. De manière*

organique plutôt que dans les engrais de synthèse. De manière générale, si on se demande quelles sont les pratiques qui favorisent le risque microbien, la réponse n'est pas en faveur du bio", poursuit le fondateur de la revue Agriculture & Environnement.

Mais si on fait la balance entre les bienfaits et dangers du bio, le bilan reste largement positif. Du moins en apparence. Parce que dans son livre *Bio: fausses promesses et vrai marketing*, Gil Rivière-Wekstein s'attache à remettre l'église au milieu du village en démontant quelques mythes contribuant au succès, même s'il est encore marginal, de la filière bio.

GARANTI SANS PESTICIDES

L'un de ceux-ci est l'absence de produits chimiques, comme les pesticides. Un argument qui perd un peu de sa superbe lorsqu'on regarde les résultats des analyses effectuées au niveau européen: la moitié des fruits et légumes produits de manière conventionnelle ne contiennent pas de résidus de pesticides analysables. Et, dans l'autre moitié, les résidus détectés restent en dessous du seuil d'effets toxicologiques. Le risque d'intoxication aux pesticides est donc tout relatif. Et, pour le plaisir de se faire peur, rappelons qu'il y a plus d'éléments cancérigènes dans une tasse de café (non bio) que dans l'ensemble des aliments traités aux pesticides avalés durant un an.

Gil Rivière-Wekstein ajoute: *"Il est faux de penser que le bio ne se sert pas de produits chimiques, on en utilise parfois comme adjuvants. Mais ce n'est pas grave: tant que les limites maximales de résidus ne sont pas dépassées, cela ne pose aucun problème de santé. Pour le bio comme pour le conventionnel."*

QUESTION DE SANTÉ

Mais peu importe: nous sommes persuadés que le bio, c'est meilleur pour la santé. Pourtant, les études peinent à démontrer des différences significatives entre les éléments nutritionnels présents dans les aliments issus des filières biologiques ou conventionnelles. Du moins lorsqu'on compare des pratiques d'élevage ou de culture similaires. *"Donc, pas du poulet élevé en batterie, mais plutôt une volaille issue d'une filière conventionnelle mais misant sur la qualité. Ce qu'on appelle le poulet label."* Un constat corroboré par des études menées par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa), la Soil Association anglaise - historiquement le premier organe de certification bio à avoir vu le jour - ou la Food Standards Agency britannique.

Lueur d'espoir, tout de même: il est avéré que les consommateurs de produits bio sont en meilleure santé que les autres. Mais le doivent-ils à la qualité des aliments consommés ou à une manière de se nourrir plus équilibrée qui reste le meilleur moyen de combattre l'obésité ou les maladies cardiovasculaires, les principaux problèmes actuels de santé publique?

QUEL AVENIR?

L'auteur du livre revient également sur deux autres "promesses": celle d'une filière courte entre producteur et consommateur ainsi que le gain environnemental que représenterait le bio. Pour relativiser la première, il suffit de jeter un œil sur le rapport 2011 de BioForum Wallonie et de constater que c'est par la grande distribution (61,5 %) plutôt que par les fermes (3,4 %) et marchés (4,3 %) que s'écoule la production bio. Pour un acheteur regardant vraiment la provenance d'un produit, combien pour l'ignorer et embarquer des pommes provenant du Chili ou des tomates espagnoles? Des achats qui n'aideront en rien notre petit producteur local.

"Dans les grandes surfaces, 80 % des fruits et légumes bio viennent de l'étranger", avance Gil Rivière-Wekstein. Et ils ne viennent pas tous de petites structures: en Allemagne, Espagne et Europe centrale, certaines exploitations ont une surface de plusieurs milliers d'hectares.

Niveau environnemental, le gros point noir reste l'utilisation de cuivre comme fongicide. Un métal lourd qui s'accumule dans le sol et nuit aux organismes qui y vivent. *"Les solutions d'avenir pour se passer du cuivre et d'autres produits phyto pas très bons pour l'environnement mais utilisés en bio viendront sans doute de la biotechnologie. Autant dire qu'elles seront refusées par cette filière."*

Malgré les apparences, notre interlocuteur croit en l'avenir de la filière bio en tant qu'alternative qualitative et plus respectueuse de l'environnement en général à l'agriculture industrielle. *"Mais il faudrait qu'elle ose se développer et adapte un cahier des charges qui, sur le fond, n'a pas beaucoup bougé en septante ans."* Après le temps de l'innocence, la filière est sans doute arrivée à un tournant de son existence. Elle a une place à prendre auprès des consommateurs. Mais, pour y arriver, elle devra accepter de se présenter telle qu'elle est réellement, avec ses qualités mais aussi ses inconvénients, parce qu'un acheteur qui se sent floué peut se montrer très rancunier.

Tags: bio, e.coli