

**SOCIÉTÉ**

# Comment manger sain

**D**e son village percheron perdu en rase campagne, la romancière Joëlle Guillaud observe depuis trois décennies les ravages de l'agriculture intensive sur les paysages et les hommes. Des bovins devenus molosses par la seule grâce de cures d'hormones, des hectares fertiles mués en champs de pierres, des ruisseaux imbibés d'azote... Joëlle les a racontés à longueur de pages, jusqu'à ce que les paysans du coin lui tombent dessus. Un matin, c'est un tracteur qui menace de la renverser. Un autre jour, une étable pestilentielle qu'on décide de coller, sans prévenir, contre le mur de sa maison. On ne remet pas impunément en cause une révolution entamée il y a plus d'un siècle.

C'est pourtant ce qu'une autre voix discordante vient de faire, preuves à l'appui cette fois. La journaliste indépendante Marie-Monique Robin, connue pour avoir démonté la belle mécanique du fabricant d'OGM Monsanto, a enquêté deux ans dans les coulisses de l'agrobusiness. De Paris à Washington en passant par Bruxelles, Parme et le Kerala, en Inde, l'opiniâtre enquêtrice a percé les secrets, jalousement gardés, des agriculteurs, régulateurs, industriels et chercheurs fascinés par les miracles de leurs potions chimiques. Pesticides, engrais, colorants alimentaires, conservateurs... Les produits répandus dans les champs, les étables et les plats cuisinés sont-ils

**Au procès de l'agriculture intensive, les preuves d'un danger pour la santé s'accroissent, jusqu'à ébranler les habitudes alimentaires. L'enquête choc de la journaliste Marie-Monique Robin, dont L'Express publie des extraits, vient enfoncer le clou.**

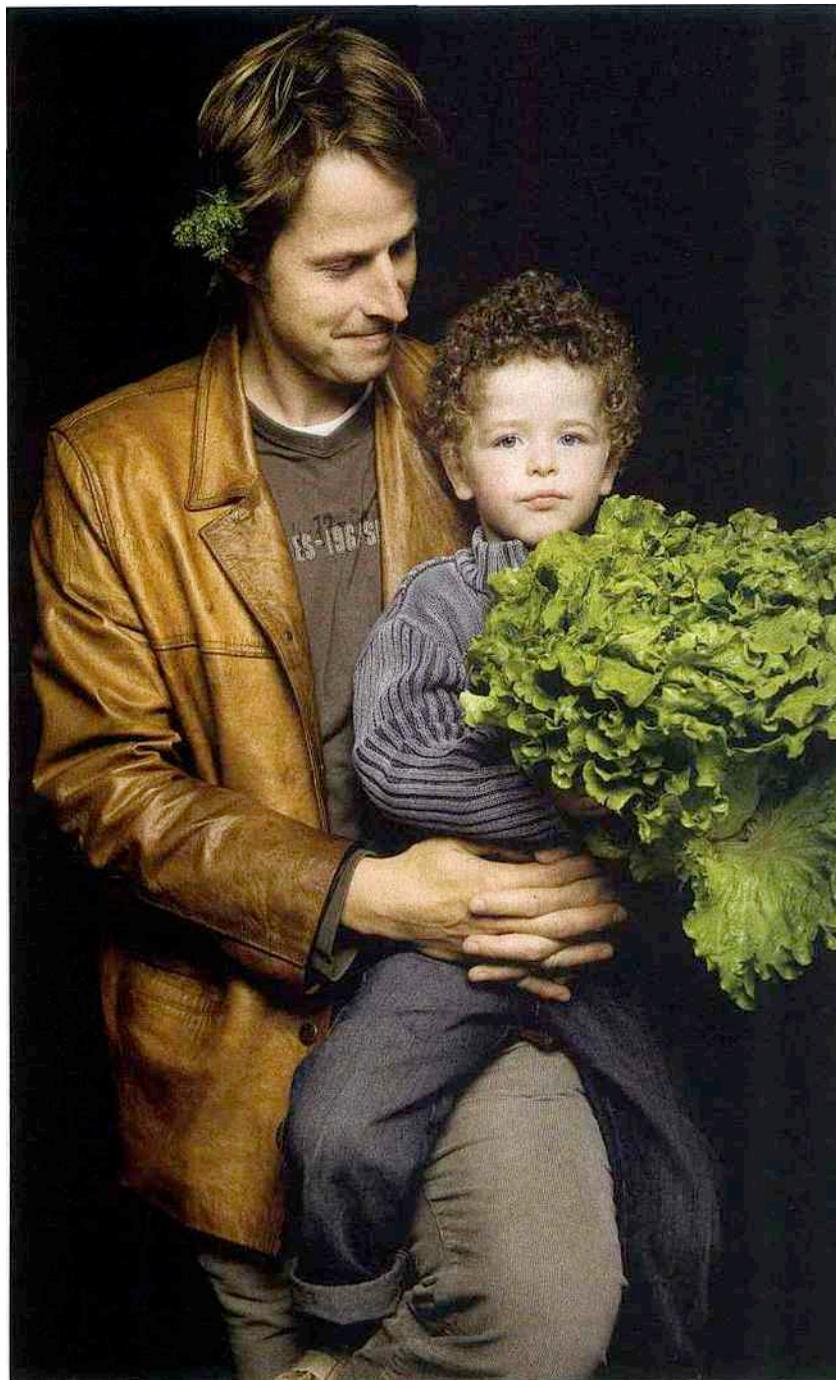
**JULIE JOLY,  
AVEC ANNABEL BENHAIEM  
ET LAURIE ZÉNON**

toxiques ? Comment sont-ils évalués ? Les experts sont-ils honnêtes ? A toutes ces questions cruciales, Robin, la fille d'agriculteurs devenue lauréate du prix Albert Londres, apporte enfin des réponses. Accablantes. Elles seront rendues publiques, le 16 mars, dans un documentaire diffusé sur Arte ; puis le 24, dans un ouvrage de 450 pages : *Notre poison quotidien* (Ed. La Découverte). L'Express en a obtenu la primeur, et livre en exclusivité plusieurs extraits de cette enquête événement (*voir page 80*).

Car ce travail de forçat confirme, enfin, les intuitions sourdes auxquelles personne n'osait croire. Ces dernières années, des médecins ont établi un lien entre l'explosion des cancers et les dérivés agroalimentaires. Les autorités sanitaires ont interdit, au compte-gouttes, la vente de produits longtemps présentés comme inoffensifs. En 2004 déjà, L'Express, dans un reportage prémonitoire, avait rencontré des agriculteurs malades des pesticides. Depuis, des toxicologues ont retrouvé des traces d'engrais et de désherbants jusque dans le sang des



**CHOIX** Les Français  
sont de plus en plus  
nombreux à refuser  
l'agriculture de masse.



R. TRAPET/ALPHAPICTURE/ANIK

**BIO** Près de 200 000 consommateurs s'approvisionnent désormais dans une Amap (association pour le maintien de l'agriculture paysanne).

subitement malades après avoir inhalé ces substances censées booster leurs « rendements » (voir le reportage page 84). Il faudra toutefois attendre les scandales de la dioxine et de la vache folle pour voir naître les premières autorités de régulation sanitaire en Europe : l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa), en 1999 ; l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa), en 2002. Mieux vaut tard.

### Haro sur les tomates zéro défaut

Car, depuis un moment déjà, les militants écolo ne sont plus les seuls à vouloir changer de crémerie. Chercheurs, paysans, vétérinaires, gastronomes, les Français sont de plus en plus nombreux à refuser l'agriculture de masse et ses tomates zéro défaut, quasi affranchies des saisons et des aléas climatiques, mais trop parfaites pour être honnêtes... En 2010, plus d'un Européen sur deux ne faisait plus confiance aux agriculteurs. Un divorce qui en annonce d'autres, tant les mauvaises nouvelles s'accumulent. Autour du bisphénol A, par exemple, cette molécule distillée dans les emballages plastiques, interdite dans les biberons européens depuis le 1<sup>er</sup> mars. Ou de l'aspartame, l'édulcorant chéri des fabricants de sodas light, dont les dangers viennent d'être écartés par les autorités sanitaires européennes – contredisant plusieurs études récentes.

Sans en attendre davantage, une nouvelle résistance citoyenne s'organise, un peu partout en France. Le nombre de producteurs écolo augmente : ils sont plus de 16 000 aujourd'hui, 6 000 de plus qu'il y a trente ans. Les consommateurs suivent, chaque année plus nombreux à voter bio. Perdus dans la jungle des labels (voir page 88), près de 200 000 ont même choisi de s'approvisionner directement à la source, dans une association pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap). Rien qu'en Ile-de-France, ce modeste réseau militant croule sous les demandes – plusieurs milliers de clients potentiels sont sur liste d'attente. Ceux-là sont prêts à cuisiner des poireaux terreux tout l'hiver, plutôt que d'avaler les mêmes salades industrielles. ●

Les photos sont issues d'un travail photographique sur les adhérents d'une Amap

>>> enfants... Le porte-parole de l'Union des industries de la protection des plantes, puissant lobby du secteur, assure, lui, que ces « substances sont actuellement utilisées à doses infimes ».

Mais l'on découvre, sidéré, que la France est encore le premier consommateur européen de ces produits « phytosanitaires » – l'appellation rassurante promue par l'industrie. Elle est même

le pays « qui a demandé le plus de dérogations exceptionnelles pour importer des pesticides interdits l'année dernière : plus de 300 ! » s'étrangle Marie-Monique Robin (voir l'interview ci-contre). La même journaliste se souvient, dans les années 1960, de ces jeunes paysans ravis de troquer leur statut de « bouseux » pour celui d'« exploitants agricoles », quand d'autres tombaient

**MARIE-MONIQUE ROBIN**  
**« LE DÉBAT SCIENTIFIQUE EST TRONQUÉ »**

L. BONAVENTURE/AFAP

**> L'industrie empoisonne-t-elle sciemment nos assiettes ?**

On sait depuis le début de la révolution industrielle, au XIX<sup>e</sup> siècle, que les produits chimiques sont toxiques. Mais, dans l'euphorie de l'après-guerre, on a estimé qu'il fallait accepter le coût sanitaire et environnemental du progrès. Ensuite, les politiques ont laissé l'industrie faire. Il a fallu attendre les scandales de la vache folle et de la dioxine pour voir le mouvement s'inverser à l'échelle mondiale. Enfin, si l'on veut...

**> Vous n'y croyez pas ?**

Mon enquête montre que les fabricants minimisent largement les effets de leurs molécules, les cachent parfois, et font tout ce qu'ils peuvent pour limiter les contraintes réglementaires. Si leurs découvertes sont protégées par un brevet, personne ne peut accéder à leurs données cliniques, en dehors des agences sanitaires. Le débat scientifique est tronqué.

**> Comment expliquer la faillite des contrôles publics ?**

Le pouvoir politique n'agit qu'après avoir compté les morts. Comme pour l'amiante et le Mediator, il intervient trop tard. Les experts des autorités de régulation ne sont pas nécessairement vendus à l'industrie, mais l'idéologie du progrès est telle que personne n'échappe à son emprise. Songez aussi au poids de l'agro-industrie... En 2010, la France est le pays qui a demandé le plus de dérogations exceptionnelles pour l'utilisation de pesticides interdits : plus de 300 !

**> L'avenir peut-il s'envisager sans produits chimiques ?**

Non, il n'est pas question de revenir à l'âge de pierre. Simplement, les poisons chimiques n'ont rien à faire dans notre assiette. Le bisphénol A contenu dans le plastique des voitures n'est pas très inquiétant, personne ne lèche les portières... En revanche, dans les biberons, les emballages alimentaires, ils font courir un risque parfaitement inutile !

■ PROPOS RECUEILLIS PAR J. J.



# Des poisons dans l'assiette

**P**arce qu'elle a grandi dans une ferme des Deux-Sèvres, au milieu des tracteurs et des bidons d'insecticides, Marie-Monique Robin a voulu savoir. Lever un doute affreux. La journaliste indépendante venait de publier *Le Monde selon Monsanto*, une enquête inédite sur l'emprise du géant mondial des OGM, également fabricant de pesticides. Elle s'est demandé, tout à coup, si le maniement régulier de ces poisons pouvait expliquer la maladie de Parkinson de son jeune cousin François, ou encore le cancer du foie qui emporta Maurice, associé de son père. Deux années d'investigation méticuleuse sont venues confirmer ses pires inquiétudes. Les exploitants sont bel et bien victimes des produits qu'ils répandent. Mais ils ne sont pas les seuls : les simples citoyens mettent aussi leur santé en danger en mangeant fruits, légumes, céréales et

miques : l'aspartame, répandu dans les plats et les sodas allégés, et le bisphénol A, contenu notamment dans les biberons en plastique. Et son verdict est sans appel. La journaliste dénonce, là encore, la passivité des autorités de régulation face à la toute-puissance de l'industrie chimique. *Notre poison quotidien* est une démonstration minutieuse, ardue parfois, mais implacable, dont L'Express publie les extraits en exclusivité.

● ESTELLE SAGET

## LE SCANDALE DE L'ASPARTAME

Installé dans le magnifique château renaissance de Bentivoglio, à une trentaine de kilomètres de Bologne, l'Institut Ramazzini définit ses programmes de recherche en collaboration avec le Collège Ramazzini, qui compte cent quatre-vingts scientifiques issus de trente-deux pays [...]. Depuis sa création, le centre de cancérologie environnementale a testé quelque deux cents polluants chimiques, comme le benzène, le chlorure de vinyle, le formaldéhyde et de nombreux pesticides. Ses études ont souvent contribué à une baisse des normes d'exposition en vigueur, car leurs résultats sont inattaquables [...].

Les deux études de l'Institut Ramazzini sur l'aspartame [ont pourtant été rejetées] par l'Efsa (1) et la FDA (2) et, dans la foulée, par toutes les agences réglementaires nationales [...]. Et je dois dire que j'ai beau tourner les arguments de ces autorités dans tous les sens, ils ne parviennent pas à me convaincre... Publiée en 2006, la première étude portait sur 1 800 rats, qui ont ingéré des doses journalières d'aspartame comprises entre 20 mg/kg et 100 mg/kg, depuis l'âge de huit semaines jusqu'à leur mort naturelle. Résultat : une augmentation significative, corrélée à la dose, des lymphomes, leucémies et tumeurs rénales chez les femelles, et des schwannomes (tumeurs des nerfs crâniens) chez les mâles. « Si nous



CV HANLEY/GETTY IMAGES

viande issus de l'agriculture dite « moderne ». Poussant son raisonnement, Marie-Monique Robin s'est intéressée à d'autres « miracles » de la chimie, aujourd'hui largement polé-

*« L'aspartame est une boîte de Pandore : si elle s'ouvre, c'est tout le système qui risque d'exploser. »*



CIVILIAN/GETTY IMAGES

**ALARMANT** Dans *Notre poison quotidien*, la journaliste Marie-Monique Robin dénonce la passivité des autorités de régulation face à la toute-puissance de l'industrie chimique.

avons tronqué l'expérience en l'arrêtant à deux ans [comme le font les industriels], nous n'aurions sans doute pas pu montrer le potentiel cancérigène de l'aspartame », écrivent les auteurs dans leur publication [...].

En 2007, l'équipe du docteur Soffritti a publié une seconde étude, encore plus inquiétante que la première. Cette fois-ci, 400 rates en gestation ont été exposées à des doses journalières d'aspartame de 20 mg/kg et de 100 mg/kg et leurs descendants ont été suivis jusqu'à leur mort. « Nous avons constaté que quand l'exposition commence pendant la vie fœtale, le risque d'avoir les tumeurs observées lors de la première étude augmente de manière très significative, a commenté Morando Soffritti. S'y ajoute l'apparition de tumeurs mammaires chez les descendantes femelles. Nous estimons que ces résultats devraient conduire les agences réglementaires à agir au plus vite, car les femmes enceintes et les enfants sont les plus grands consommateurs d'aspartame. »

Tout indique que, par-delà les enjeux économiques, l'aspartame est devenu une forteresse inexpugnable, ainsi que le souligne Erik Millstone [universitaire britannique spécialiste des politiques de santé publique], l'indéfectible poil à gratter des agences réglementaires : « Si elles admettent qu'elles ont fait une erreur, cela entraînera une perte de confiance [...]. Il y a des gens qui risquent de dire : peut-être n'avez-vous pas fait une seule, mais plusieurs erreurs ; et peut-être que tout le processus est défectueux ! L'aspartame est une boîte de Pandore : si elle s'ouvre, c'est tout le système qui risque d'exploser. »

## L'AVEUGLEMENT SUR LE BISPHÉNOL A

« Comment expliquez-vous que l'Afssa (3), l'agence française, ou l'Efsa, l'Autorité européenne, ou encore la FDA, s'accrochent à la DJA [dose journalière acceptable] de 0,05 mg/kg, alors que des centaines d'études sur le bisphénol A montrent des effets à des doses bien inférieures ? » La question a fait sourire Linda Birnbaum, la directrice du National Institute of Environmental Health Sciences (NIEHS) qui m'a reçue, le 26 octobre 2009, dans son bureau, orné du drapeau étoilé, du Research Triangle Park (Caroline du Nord) [...]. « Pourquoi ? a-t-elle répété, en cherchant visiblement ses mots. Parce que ces agences n'ont pas examiné les nouvelles données, c'est le problème [...] Au cours des dernières années, une quantité énorme de données a été publiée dans la littérature scientifique qui montre que le bisphénol A produit des effets sur les organismes en développement à des niveaux d'exposition extrêmement bas. Je pense que le fait d'ignorer ces nouvelles données ne relève pas d'une attitude scientifique... »

La franchise de Linda Birnbaum m'a carrément sidérée, car je ne m'attendais pas à ce que la directrice du plus grand organisme de recherche publique des Etats-Unis lance un tel pavé dans la mare des agences réglementaires, même si elle a une réputation de scientifique rigoureuse et intransigeante sur l'éthique professionnelle [...]. En 2007, cette toxicologue renommée a signé avec trente-sept autres scientifiques une « déclaration de consensus » sur le bisphénol A, qui fut soutenue par



**PÉRIL** Pour la journaliste, les citoyens mettent leur santé en danger en ingérant des produits issus de l'agriculture dite « moderne ». Ici, des écologistes dans une mise en scène des pratiques de l'industrie avicole.

» le NIEHS. « L'étendue des effets nocifs observés sur des animaux de laboratoire exposés à de faibles doses de bisphénol A pendant la vie fœtale et adulte constitue une cause d'inquiétude, en raison des effets similaires potentiels qui pourraient affecter les humains », écrivent-ils dans leur conclusion. [...]

Un an plus tard, Linda Birnbaum était associée à la rédaction d'un volumineux rapport sur le bisphénol A publié par le très officiel National Toxicology Program [NTP]. Dans ses conclusions, le NTP admettait, avec la prudence de rigueur, une « certaine préoccupation pour les effets neurologiques et comportementaux sur les fœtus, nourrissons et enfants aux niveaux d'exposition courants, ainsi que pour les effets sur la prostate, la glande mammaire et l'âge de la puberté chez les sujets féminins ».

Le ton était certes très mesuré, mais le gouvernement canadien ne s'y est pas trompé : peu de temps après la publication du rapport préliminaire du NTP, il annonçait la suspension immédiate de la vente de biberons contenant du bisphénol A [...].

« Quel est l'enjeu du bisphénol A ? ai-je finalement

demandé à André Cicoella [toxicologue, porte-parole de l'association Réseau environnement santé].

– Si le bisphénol A est devenu une substance emblématique, c'est parce qu'il incarne la nécessité d'un changement de paradigme pour l'évaluation des produits chimiques, m'a-t-il expliqué. La réglementation actuelle repose sur des concepts des années 1970, complètement inopérants pour des substances comme les perturbateurs endocriniens [...]. On a formé des générations de toxicologues avec l'idée que "c'est la dose qui fait le poison" ; or on s'aperçoit aujourd'hui que, pour de nombreuses substances, c'est la période – et, parfois même, la journée – qui fait le poison. La formation des testicules se fait par exemple le quarante-troisième jour de la grossesse : ce jour-là, il vaut mieux que la femme enceinte évite d'avoir une exposition à des molécules qui ont un impact testiculaire... »

## LES SECRETS BIEN GARDÉS DES FABRICANTS DE PESTICIDES

« J'ai pu examiner la liste des études que vous a fournies Dow AgroSciences, le fabricant du chlorpyrifos-méthyl

*« La réglementation actuelle repose sur des concepts des années 1970, complètement inopérants. »*

[un insecticide utilisé pour les fruits]. C'est très intéressant, car elles sont toutes "non publiées" et couvertes par la "protection des données". Est-ce toujours le cas ? » Ma question a fait sourciller le professeur Angelo Moretto, un neurotoxicologue italien qui présidait le JMPR (4) lors de la session de septembre 2009. Toutes ces études sont citées avec la mention « *unpublished* », alors qu'un paragraphe introductif souligne que « le fabricant a demandé la protection des données » [...]. Après avoir longuement examiné le document, Angelo Moretto finit par lâcher : « Oui, c'est fort possible... Les études fournies par l'industrie au JMPR ou aux autorités nationales sont des données protégées par une clause de confidentialité. Mais si vous consultez les documents produits par le JMPR après les sessions d'évaluation ou par les autorités nationales, vous trouverez de larges résumés de ces données...

– Des résumés, mais pas les données brutes ?

– Non, pas les données brutes, car elles appartiennent au fabricant... Vous devez donc faire confiance à la vingtaine d'experts du JMPR, qui sont venus du monde entier et ont été choisis pour leur expertise, pour l'analyse et l'interprétation correcte des données...

– Et il n'y a aucune raison de ne pas vous faire confiance ?

– J'espère bien que non ! » a conclu le président du JMPR, avec un sourire forcé [...].

J'ai également abordé cette délicate question avec Angelika Tritscher, la secrétaire du JMPR et du Jecfa (5), qui

joue à ce titre un rôle central dans l'organisation du processus d'évaluation [...].

« Franchement, je ne vois pas vraiment ce que le public pourrait faire de toutes ces données : ce sont des milliers de pages..., m'a-t-elle répondu.

– Je ne parle pas du public au sens large, mais, par exemple, d'une organisation de consommateurs ou environnementale qui voudrait vérifier les données toxicologiques d'un pesticide. Pourquoi celles-ci sont-elles couvertes par le secret commercial ?

– C'est à cause de la protection des droits de propriété intellectuelle... Ce sont des problèmes légaux. Les données sont privées et appartiennent à l'entreprise qui les transmet. Nous n'avons pas le droit de les communiquer à une tierce partie...

– Le fait que les données sont protégées alimente le doute quant à leur validité et sape la confiance qui est basée sur la transparence...

– Bien sûr ! Je comprends tout à fait votre remarque, car on a l'impression que nous avons quelque chose à cacher », a reconnu Angelika Tritscher, avec une surprenante franchise. ●

Copyright Arte éditions/La Découverte

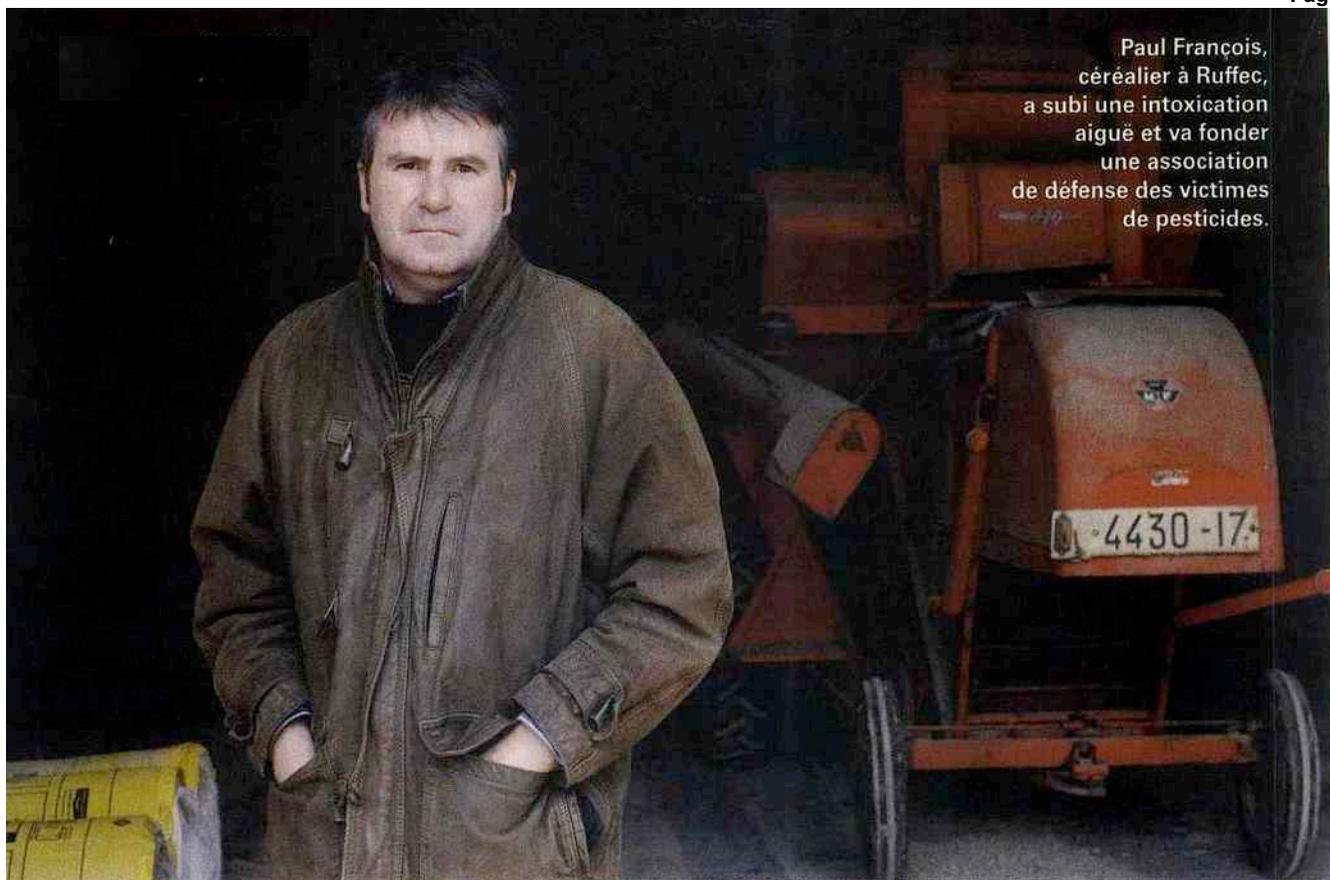
(1) Efsa : Autorité européenne de sécurité des aliments.

(2) FDA : agence américaine chargée de la sécurité des aliments et des médicaments.

(3) Afssa : l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, rebaptisée Anses en 2010.

(4) JMPR : comité d'experts sur les résidus de pesticides institué par l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation (FAO).

(5) Jecfa : comité équivalent du précédent pour les additifs alimentaires.



Paul François, céréalier à Ruffec, a subi une intoxication aiguë et va fonder une association de défense des victimes de pesticides.

# Malades du progrès

Les produits chimiques utilisés dans l'agriculture peuvent causer de graves pathologies, parfois mortelles. Aujourd'hui, des paysans se battent pour briser le tabou. Témoignages.

DELPHINE SAUBABER - PHOTOS : JEAN-LUC BERTINI POUR L'EXPRESS

## DE NOTRE ENVOYÉE SPÉCIALE

**P** arler, pour la première fois, de ce corps qui s'érode et s'épuise. Du lourd soupçon. De ce métier qui le tue, depuis des années, à bas bruit. Frédéric Ferrand, 40 ans, s'est décidé à sauter le pas. « Parce qu'il faut briser l'omerta. Parce qu'un paysan, ça ne cause pas », murmure-t-il, ce soir de février, le teint hâve, flottant dans son pull blanc, dans la cuisine de la vieille maison de pierre charentaise, entouré de ses parents, Jacky et Marie-Rose.

Ce jour d'avril 2010, quand l'urologue, dans son cabinet d'Angoulême, lui a demandé : « Vous faites quoi, comme

métier ? », Frédéric a répondu, sans y penser : « Viticulteur. » La vigne. Sa passion, son « sang », comme il dit, l'héritage de sa famille, sur ces terres de cognac bénies des dieux. « Encore un », a lâché le médecin, d'un air las. Encore un quoi ? Un cancer de la vessie. Niveau T4, le plus élevé, métastasé.

Un an, bientôt. Un an depuis qu'il s'est réveillé un matin en « pissant le sang » et Frédéric n'arrive toujours pas à y croire. Six chimiothérapies, des murs blancs à l'infini, et, à l'âge où l'on bouffe la vie, lui qui doit lutter chaque jour un peu plus. « L'été dernier, à l'institut Bergonié, à Bordeaux, j'ai croisé une dizaine de viticulteurs qui avaient la

même maladie que moi... Mais eux n'en parlent pas. » Comment y croire, seulement ? Ils se sont tués au travail, et maintenant c'est le travail qui les tue ! Et ce sont ces maudits pesticides, tant vantés hier, qui leur auraient inoculé le poison ? « On avait tous confiance dans ces produits ! » dit Frédéric, les yeux écarquillés comme au premier jour de sa vie. Pendant des années, il en a manipulé des bidons, des mixtures, pour soigner ses plants de vigne, à mains nues, sans masque. Sans savoir. « Sur les étiquettes, il n'y avait rien de marqué, même pas qu'on devait mettre des gants ! » Le marchand de produits faisait son tour annuel. Il arrivait avec sa

camelote et délivrait son ordonnance, pas gratuite, assortie d'un planning, avec l'air sentencieux d'un professeur de la Sorbonne. Contre le mildiou, du Polyram ; contre l'oïdium, du Greman ; contre les acariens, du Mageos... « Il faut tout traiter », il disait. Et Frédéric allongeait. A grands frais. Il aurait tout fait, pour sa vigne. Se casser le dos dans les vendanges, se lever avant le soleil, oui, tout plutôt que ces parasites qui dévoraient les feuilles de son enfance.

Aujourd'hui, dans la grande maison de pierre, Jacky Ferrand, un moustachu à l'air bonhomme, est convaincu que c'est un dérivé du benzène qui a empoisonné son fils. Il croise et décroise les bras, de rage, de culpabilité, ce père, élevé comme tant d'autres paysans, dans le culte des engrais chimiques qui allaient révolutionner l'agriculture et le monde après la Seconde Guerre mondiale, aider à produire de la nourriture en abondance et bon marché. « On a été formatés, abreuvés de produits phytosanitaires, s'embrase-t-il. Depuis le lycée agricole, on m'a dit : "Les engrais font pousser !" » Fini, le malheureux sulfate de cuivre pour braver le mildiou. « La chimie de synthèse, c'était miraculeux ! On y croyait dur comme fer.

Alors il faut bien l'admettre, on est coresponsables de ce qui se passe... »

Et son fils Frédéric, qui croyait en avoir fini avec les blouses blanches. A l'âge de 4 ans, il avait déjà eu une leucémie. « Mais il était guéri ! », martèle Jacky. A ses côtés, Marie-Rose se mord les lèvres. Avec son mari, elle est allée rechercher les factures de tous les produits qu'ils ont pulvérisés depuis 1991, pour demander à la Mutualité sociale agricole (MSA) une reconnaissance de maladie professionnelle pour Frédéric. A les empiler les uns sur les autres, ils pourraient en faire une pyramide aztèque.

Il y a deux mois, Jacky a aussi empoigné son téléphone pour appeler Paul François. Paul François, c'est un autre grand brûlé de cette agriculture intensive qui devait rendre le travail moins

pénible. Un autre ancien croisé de la chimie triomphante, qui, le 19 mars, à Ruffec (Charente), 3 500 habitants, fondera, avec quelques-uns, des médecins et des juristes, une association de défense des victimes des pesticides. Le début d'une longue bataille.

Sa vie à lui a basculé au bord d'une cuve. A midi, ce 27 avril 2004, Paul François, l'exploitant céréalier, s'approche du récipient, histoire de vérifier que la cuve de son pulvérisateur a bien été rincée par le nettoyage automatique. Erreur. Des résidus de Lasso – un dés-herbant de Monsanto retiré du marché

monochlorobenzène métabolisé dans le sang... Et tout juste si on ne le suspecte pas de se shooter au dés-herbant, entre deux comas.

Sa rémission, Paul François la devra à un médecin, qui lui prescrit le même traitement que celui reçu par le président ukrainien Ioutchenko, au visage grêlé par la dioxine. Et il se remet, peu à peu. Mais à 47 ans, lui qui gère encore ses 240 hectares de terres a dû diminuer de moitié son activité, assailli de grands coups de pompe, de contractures. Il a quand même trouvé l'énergie de s'attaquer, en 2007, à la firme géante Monsanto – sa plainte est toujours en attente au tribunal de Lyon – et de batailler avec la MSA pour qu'on le reconnaisse, lui aussi, en maladie professionnelle. Soupir : « C'est pas simple... » Mais il n'est pas du genre à larmoyer, Paul. « Il y en a d'autres qui sont morts », coupe-t-il. Comme son ami Yannick Chenet, qui s'était associé avec lui et quelques autres à un premier SOS, « l'appel de Ruffec », il y a un an. Lui est décédé le 15 janvier. A 45 ans.

A peine un mois et demi plus tard, sa jeune veuve, Caroline Chenet, est venue de Charente-Maritime voir les Ferrand, dans leur maison de Gondeville. Pour

s'obliger à raconter le calvaire de son mari, aider à « libérer la parole » et adhérer à l'association, elle aussi. Des yeux cernés de fatigue, un visage auréolé de frisures blondes. Elle s'est assise en bout de table, face à Frédéric. Ils font connaissance par un long regard. « On se comprend... », articule le viticulteur.

C'est au hasard d'une prise de sang, en 2002, que Yannick Chenet apprend qu'il a une leucémie myéloïde aiguë de type 4. Yannick, un gars charpenté qui ne vit que de grand air, en chambre stérile ? Le coup de massue. Caroline se jette sur Internet. Compulse des dizaines de sites, de monographies scientifiques. Pour s'en persuader : c'est le benzène. Durant huit ans, elle va tenir à bout de bras, avec son mari malade, les 260 hectares d'exploitation et les 180 vaches.



**COMBAT** Frédéric Ferrand, 40 ans, viticulteur à Gondeville, est atteint d'un cancer métastasé de la vessie.

français en 2007 –, et notamment de monochlorobenzène, chauffés par le soleil, se sont transformés en gaz. Sensation brutale d'échauffement. Brouillard. Il bredouille à sa femme : « J'ai fait une mauvaise manip, je suis bon pour une colique. » La suite, ce sera quatre jours à cracher du sang. Les urgences contactent le Centre antipoison de Bordeaux, qui juge inutile de faire des prélèvements sanguins. En juin, Paul François remonte sur son tracteur... Pour s'écrouler quelques mois plus tard, un soir de novembre 2004. Des mois d'hospitalisation, trimbalé d'examen en examen. On le dit en dépression, épileptique, perclus de troubles neurologiques. Il a même droit à un test psychiatrique. « J'en pouvais plus de ne pas savoir. » On finit par lui trouver des traces de



**SOLIDARITÉ** Marie-Rose (à g.) et Jacky Ferrand (à dr.), viticulteurs, entourent leur fils Frédéric, atteint d'un cancer, et Caroline Chenet, veuve d'un agriculteur décédé le 15 janvier d'une leucémie myéloïde aiguë.

» Elle voit les bonnes âmes se rallier à eux, et tous les autres s'éloigner, sur la pointe des pieds. La maladie, « liée aux produits », les exile d'un monde paysan qui se tait, pendant que Yannick refuse d'admettre qu'il en crève. Il ne peut pas. « C'était impensable, souffle Caroline, en cachant ses larmes dans ses mains. Il ne s'était jamais protégé pour faire les traitements... » Son seul réconfort, à Yannick, c'est d'aller chuchoter, dans le calme du petit matin, à l'oreille de sa Lurette, sa vache préférée, de prendre sa voiture pour aller voir comme le ciel est bleu, de contempler ses deux filles qui grandissent. Jusqu'à ce qu'on lui reconnaisse la maladie professionnelle, en 2006. Il se rend à l'évidence. Il lui reste quatre ans à vivre, quatre ans durant lesquels il ne guérira jamais du remords de ne pas avoir su.

Avant qu'on reconnaisse le mal qui rongea son mari, il restait à Caroline Chenet, à chaque fin de mois, 700 euros pour faire vivre la famille. Ensuite, l'administration leur a octroyé royalement 750 euros mensuels, soit la moitié de la paie du salarié qui l'aide, maintenant qu'elle est seule.

Elle le harcèle, pour qu'il mette des gants, un masque et la « camisole de force », sourit-elle. Elle a réduit de moitié la quantité des produits utilisés,

balancé tous les désherbants. Surtout, elle va reconverter toute l'exploitation au bio. « C'était en projet, avec Yannick », dit-elle, en lissant nerveusement la nappe. Elle s'y emploiera avec un autre agriculteur qui a déjà fait sa révolution. Mais d'abord, il faut remettre à flot la trésorerie, car les bons sentiments ne vont pas payer le matériel à acheter.

« On perdra en rendement et il faudra tenir. » Mais elle s'accrochera. Pour Yannick. Pour tout le monde. Ce qui tenaillait le plus son mari, à la fin, c'était d'imaginer qu'il avait peut-être rendu des gens malades, des consommateurs. Un jour, elle l'a vu s'effondrer, en pleurs : « J'espère que je n'ai tué personne... »

Dans la cuisine, on n'entend plus que le feu de bois qui crépite faiblement. Jacky, Caroline et les autres ne peuvent pas en dire beaucoup plus. Que vaut la parole d'une poignée de paysans face à la puissance des grands groupes agro-alimentaires ? « Et puis, c'est très compliqué, pour nous avec la vigne, de passer au bio, murmure Jacky. Il faut plusieurs saisons... » En attendant, il n'aspersionne plus ses salades de pesticides.

A Ruffec, Paul François, lui, a toujours droit à des mots aimables : « Arrête. Tu nous fais de la mauvaise publicité. » Mais il ne se passe plus quarante-huit heures sans un appel au secours, affirme-t-il. D'une épouse, d'un parent désemparé. Comme ces enfants d'un homme rongé par une leucémie : « On pense que c'est les pesticides, mais papa

ne veut rien entendre. Il dit : "Ce métier m'a nourri, vous a payé vos études. Si je suis malade, c'était le prix à payer..." » Paul François hausse les épaules : « J'ai aussi rencontré deux ou trois familles qui ont reçu la visite d'intermédiaires : "Il vaut mieux un com-

promis qu'un mauvais procès..." »

Ce matin de février, justement, un marchand de produits est passé voir Frédéric Ferrand. Il lui a proposé des potions moins toxiques. Et un scaphandre digne d'un cosmonaute. Qui coûte une fortune. Mais Frédéric n'a pas l'intention de s'habiller dans ses vignes comme pour aller sur la Lune. « Si pour nous, c'est trop tard, il faut parler pour les autres, les générations à venir », conclut-il, dans un doux sourire qui ressemble à une délivrance. ● D. S.

**"ON PENSE  
QUE C'EST LES  
PESTICIDES, MAIS  
PAPA NE VEUT  
RIEN ENTENDRE"**

# Dans la jungle des labels

Il faut lire avec attention les étiquettes apposées sur les produits dits sains. L'Express a déjoué quelques pièges.

**D**ifficile de se repérer dans la pléthore de labels en tous genres... Certains ne se préoccupent que des conditions de production, d'autres ciblent uniquement des qualités gustatives, d'autres enfin ne signifient rien du tout ! Pis : selon une étude de l'Agence européenne pour la sécurité des aliments, qui sera publiée en juin prochain, 80 % des allégations « santé » inscrites sur les emballages n'ont, en réalité, aucune validité scientifique. Quant aux grandes marques de distribution, qui se sont lancées dans ce créneau si rentable, elles ont chacune leurs propres exigences. Vérifiez donc systématiquement si l'un des labels mentionnés ci-dessous figure également sur le produit.

● VINCENT OLIVIER ET LAURIE ZÉNON



## LES LABELS BIO

### AB...

Créé en 1985, c'est le label officiel du bio français, certifié par l'un des six organismes agréés (Ecocert, Qualité France, Ulase, Aclave, Agrocet, SGS-ICS).

**Garantit** : la présence d'au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Le produit est sans OGM à 99,1 % (le 0,9 % restant est admis en cas de contamination fortuite). L'utilisation des produits chimiques de synthèse est interdite. Pour les animaux, accès au plein air et recours limité au vétérinaire et aux médicaments.

**Ne garantit pas** : l'absence d'engrais ou de traitements chimiques, qui peuvent être utilisés pour la conservation, en quantité limitée et selon des normes définies.

### ...et Label bio européen

Créé en juillet 2000, il est l'équivalent du label AB français. Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010, il est aussi obligatoire pour tous les produits vendus en Europe souhaitant bénéficier de l'appellation « issu de l'agriculture biologique ».



### Nature et progrès

Lancé par une fédération de consommateurs et de professionnels en 1964, il est certifié par l'ensemble de ses membres. Exigeant, mais peu répandu.

**Garantit** : une conversion totale de l'exploitation au « bio » (sans pesticides, sans OGM ni engrais chimiques de synthèse).

**Ne garantit pas** : l'absence de fertilisants.



### Bio cohérence

Label privé, créé en 2010 à l'initiative de grands acteurs de l'agriculture biologique (Fédération nationale d'agriculture biologique, magasins Biocoop et Biomonde, les Éleveurs bio de France, etc.), il est certifié par les organismes agréés.

**Garantit** : le pourcentage de 100 % d'ingrédients bio dans les produits transformés (contre 95 % pour AB) et l'interdiction totale des traces d'OGM. La moitié au moins de l'alimentation des animaux provient de la ferme, 80 % pour les herbivores.

**Ne garantit pas** : les autodiagnostic effectués par les agriculteurs et les éleveurs, non contrôlés par les organismes agréés.





F. ROTH/STONE/GETTY IMAGES

## LES FAUX LABELS

Voici quelques expressions qui ne veulent rien dire, et encore moins que le produit est meilleur, sur le plan nutritionnel ou sanitaire.

- 100 % naturel
- Riches en fibres
- Elu produit de l'année
- Sans cholestérol
- Pauvre en matières grasses
- Bon pour la santé
- Sans arôme artificiel
- Comme à la maison
- Testé et apprécié par les consommateurs
- Participe à la vitalité physique et intellectuelle
- Aide à atteindre les recommandations journalières en hydratation

**EMBALLAGES**  
Dans les rayons alimentaires, la profusion d'étiquettes est parfois source de confusion pour le consommateur.

## LES LABELS QUALITÉ

### Label Rouge

Label officiel de qualité supérieure depuis 1965, certifié par un organisme agréé par un arrêté interministériel.



**Garantit** : une qualité « supérieure » à son équivalent sur le marché. A toutes les étapes de la production et de l'élaboration, des tests de goût, d'odeur, de couleur, d'aspect, de consistance sont obligatoires.

**Ne garantit pas** : le respect de certains critères environnementaux, ni l'absence d'OGM.

### AOC

L'appellation d'origine contrôlée existe depuis 1935. Elle dépend de l'avis de la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires.



**Garantit** : l'origine du produit, son pays, sa région ou son terroir (exemples : fromage de Roquefort, olives de Nyons...)

**Ne garantit pas** : l'absence de produits chimiques et d'OGM.

### IGP

L'indication géographique protégée, qui date de 1992, est moins stricte que l'AOC.

**Garantit** : le lieu précis de provenance du produit et des caractéristiques gustatives.

**Ne garantit pas** : la non-utilisation de traitements chimiques.



### et aussi...

**STG** Le sigle pour « spécialité traditionnelle garantie », logo européen indiquant un mode de production « traditionnel », garantit le mode de fabrication, mais ni le lieu ni les produits de traitement utilisés.

**Produit pays** Il garantit la provenance du produit, avec un cahier des charges précisant les techniques et le lieu de fabrication, ainsi que la provenance des matières premières. Dénomination délivrée par le préfet de région après consultation de la Commission régionale des produits agricoles de qualité.