



Hebdomadaire
T.M. : 298 759
DIMANCHE 13 MARS 2011
☎ : 01 41 34 60 00
L.M. : 1 212 000
Journal
du Dimanche

Alarme dans nos assiettes

ALIMENTATION Les anti-malbouffe sonnent la charge. En face, les agriculteurs dégustent mais ne bougent pas. Cerné, le consommateur inquiet se tourne vers le bio

Marie Nicot

Peur légitime ou parano ? Chaque semaine, un ouvrage, ou un documentaire choc dénoncent le modèle agricole dominant et les dérives de la malbouffe. La dernière charge en date est signée de l'enquêtrice Marie-Monique Robin, dont le documentaire *Notre poison quotidien* sera diffusé mardi sur Arte.

En janvier, l'Américain Jonathan Safran Foer avait déjà bousculé l'opinion publique avec son essai *Faut-il manger les animaux ?*, qui décrit la façon dont

sont traités porcs, volailles et bovins avant de finir dans nos assiettes. En février, le journaliste Isabelle Saporta** a pris le relais avec *Le Livre noir de l'agriculture* et un film intitulé *Manger peut-il nuire à la santé ?* où elle dénonce à la fois l'usage immodéré des pesticides, les conditions d'élevage, le danger du lisier pour l'environnement...

Dans la lignée de José Bové, ces pourfendeurs d'une agriculture intensive trouvent un écho auprès des Français soucieux de leur alimentation. D'après le baromètre CSA/Agence bio, 43 % d'entre eux

ont consommé bio au moins une fois par mois en 2010. Et 200.000 familles s'approvisionnent directement à la source via les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap).

Face aux critiques, associations et fédérations d'agriculteurs restent particulièrement discrètes. La FNSEA est, certes, montée au créneau pour dénoncer la campagne d'affichage de France Nature Environnement (FNE) programmée lors du dernier Salon de l'agriculture, à Paris. L'une des affiches montrait un jeune homme pointant

sur sa tempe un épi de maïs en guise de pistolet. Comme un suicide alimentaire...

Agriculteur et blogueur

Seul Daniel Sauvatre (*daniel-sauvatre.com*), producteur de pommes en Charente, critique dans son blog la démarche d'Isabelle Saporta. Mais aucun expert n'apporte publiquement d'arguments sur le fond. Et c'est finalement Bruno Le Maire qui prend la parole. Le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation confirme les chantiers lancés à l'occasion du Grenelle de l'environnement

(plan antipesticide) et pointe du doigt les marges de progression: réduction des antibiotiques pour les animaux, plan de formation des agriculteurs pour les protéger des effets des pesticides. Au passage, le ministre calme le jeu: inutile d'accuser un monde paysan secoué par une grave crise économique. L'agriculture durable a besoin de consensus entre citoyens des villes et citoyens des champs. ●

* *Faut-il manger les animaux ?* L'Œilvier, 336 p., 22 €.

** *Le Livre noir de l'agriculture*, Fayard, 246 p., 17,90 €.

« Diminuer les antibiotiques »

Le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Bruno Le Maire, souhaite autant défendre les exploitants agricoles que les consommateurs. Il vient, entre autres mesures, de commander une étude sur les résidus chimiques présents dans les aliments destinés aux enfants

Interview
Marie Nicot

Notre assiette contient-elle des résidus de pesticides ?

Évitons de jouer avec les peurs des Français. En Europe, nous sommes passés de 1.000 molécules autorisées dans les pesticides à 250. En France, le plan Eco-phyto, lancé en 2008 à l'occasion du Grenelle de l'environnement, fera diminuer de moitié l'usage des pesticides d'ici à 2018. Et aujourd'hui, un millier de fermes expérimentales testent des pratiques de cultures.

Est-il possible de bannir la chimie dans l'agriculture ?

Il faut surtout réduire les quantités utilisées. Avec Nathalie Kosciusko-Morizet [ministre de l'Écologie, nous soutenons le développement de la culture bio. Quinze nouvelles exploitations de ce type ouvrent chaque jour, la France rattrape son retard. Je refuse la désinformation des médias. Les crédits accordés à cette activité n'ont pas baissé: le bio reçoit 100 millions d'euros cette année, et je maintiens l'objectif d'offrir 20 % de produits bio dans les cantines dans dix ans.

Et les antibiotiques dans la nourriture animale ?

Nous devons diminuer, dans les élevages, les doses d'antibiotiques utilisés qui accroissent le risque de diffuser des microbes plus résistants dans l'environnement. Je souhaite que nous réduisions de 25 % le recours aux antibiotiques d'ici à cinq ans. Ce plan démarra en mai en concertation avec les éleveurs.

Marie-Monique Robin insiste, dans son film, sur les dangers des cocktails de molécules dans le corps, qui favoriseraient des cancers.

Les recherches progressent pour mesurer la réa-



Bruno Le Maire. Eric Desson/JDD

lité de ces effets. De nombreuses études sont déjà en cours. Je viens de commander à l'Agence nationale de sécurité sanitaire, l'Anses, une étude supplémentaire sur les résidus chimiques présents dans 4.800 produits composant l'alimentation des enfants de 0 à 3 ans.

Craignez-vous un scandale similaire à celui du Mediator, qui a souligné la collusion entre industriels et agences de contrôle ?

Il n'est pas question de mettre en cause la probité des scientifiques. Mais je compléterai le projet de loi sur les conflits d'intérêts que François Baroin, ministre du Budget, présentera au Parlement.

Les agriculteurs sont victimes des pesticides.

Comment les protéger ?

Je veux développer la formation des exploitants pour diminuer les risques qu'ils encourent. Depuis 2009, 45.000 agriculteurs ont suivi des sessions de deux jours sur l'usage des gants, des masques... Cela continuera. En 2014, il faudra montrer un certificat de formation pour acheter un produit phytosanitaire.

Ces mesures semblent aller à contre-sens de la désormais fameuse déclaration

de Nicolas Sarkozy : « L'environnement, ça commence à bien faire ! »

Cette phrase a été mal interprétée. Avec le président de la République, nous voulons défendre une agriculture durable qui respecte les paysans, qui traversent une des crises les plus rudes de leur histoire et dont le revenu moyen est inférieur de 15 % à celui de la population française. Les mises aux normes qu'ils doivent effectuer sont onéreuses: installer les truies dans des boîtes de 2,5 mètres carrés coûtent, par exemple, 370 millions d'euros. ●

Haro sur la chimie

Un documentaire pointe le péril du mariage contre-nature de l'alimentation et de l'industrie

Jean-Luc Bertet

Voir des paysans cultiver leur champ en tenue de scaphandrier n'est guère rassurant. Leurs productions finissent dans nos assiettes. Marie-Monique Robin, journaliste indépendante multiprimée (prix Albert-Londres, entre autres) pour la qualité de ses investigations, avait, en 2008, réalisé une enquête qui a fait date sur Monsanto, multinationale spécialisée en herbicides, pesticides et OGM. Son nouveau documentaire, *Notre poison quotidien*, en est un peu le prolongement. Cette fois-ci, elle s'intéresse à la chimie et à son influence néfaste sur notre alimentation.

Si un à trois millions d'individus sont intoxiqués par les pesticides et que plus de 200.000 en meurent chaque année, selon l'OMS, nous évoluons au milieu de plus de 100.000 produits chimiques mis en circulation depuis 1945. Neuf cent trente-cinq seulement ont été testés mais le lien semble évident avec la recrudescence de cas de cancers, qui, en France, ont augmenté de 63 %, entre 1980 et 2000. Et si l'aspartame ou le bisphénol A, deux produits qui ont trouvé un écho médiatique, n'étaient que l'arbre qui cache la forêt ?

« Tout est à revoir »

L'essentiel du propos de Marie-Monique Robin ne tient pas dans l'énumération de produits présumés dangereux mais dans la critique de la méthode qui permet de

déterminer leur nocivité. Le résultat est consternant. « Le système d'évaluation et de contrôle se réduit à du bricolage », explique-t-elle. Sans compter les conflits d'intérêt: l'aspartame, malgré les doutes de toxicologues, a été autorisé en 1981 aux États-Unis sans que de nouvelles études lèvent les craintes. Donald Rumsfeld, après avoir été le PDG de la firme qui le fabriquait, appartenait à l'administration Reagan.

Ainsi, « tout est à revoir », à commencer par les outils du diagnostic indépendamment du « verrouillage des industriels ». Marie-Monique Robin a monté son doc comme un polar pour déconstruire les procédures qui minimisent ou nient les risques, les manipulations qui brouillent les pistes. La DJA (dose journalière acceptable) indique, par exemple, la quantité de produit ingérable sans risques. Cette notion est aujourd'hui considérée « très floue » dans un contexte où des doses de toutes sortes s'additionnent. « Nous avons été nés de ne nous intéresser qu'à un seul produit à la fois », dit un chercheur. En la matière, 0 + 0 + 0 peut être égal à 60 %. C'est encore plus vrai pour les perturbateurs endocriniens comme le bisphénol A, que l'on retrouve dans les emballages ou les contenants alimentaires, comme les biberons. Pour ces lemmes hormonaux, « la dose ne fait pas le poison ». ●

► *Notre poison quotidien*, mardi à 20.40 suivi d'un débat, Arte.

► En savoir plus: *Notre poison quotidien*, de Marie-Monique Robin, Ed. Arte/La Découverte, 420 p., 20 €.