



# LA POMME VERTE

BULLETIN D'INFORMATION DE SERMAISE ENVIRONNEMENT  
Numéro spécial "Forum 2008"

*À propos de pesticides, de production et de consommation bio et autres sujets dont les médias se saisissent parfois, notre périodique "ad hoc" reproduit ci-dessous ce qu'en écrit, sur le ton humoristique qui est le sien, un hebdomadaire satirique. L'impertinence des propos tenus sur ces sujet ne retire rien à la pertinence de ce qui est rapporté.*

*Les écrits de cet hebdomadaire d'audience nationale sont ainsi soumis à la perspicacité du fidèle lectorat de "La Pomme Verte" auquel il est souhaité une attentive et fructueuse lecture.*

## À la bonne vôtre !

Il n'y a pas que du raisin dans le vin rouge. On y trouve aussi des pesticides. Et pas qu'un peu : jusque 5 800 fois le maximum toléré dans l'eau du robinet. C'est ce qu'a révélé la semaine dernière le réseau d'ONG "PAN-Europe". Sur les dix bouteilles de pinard achetées en France, un bourgogne santenay premier cru additionnait ainsi huit molécules chimiques différentes et un bordeaux pomerol pas moins de six. Avec dans le lot des "cancérogènes" et des "toxiques pour la reproduction". Les producteurs de vin et les fabricants de pesticides ont aussitôt accusé l'ONG d'avoir poussé le bouchon, faisant remar-

quer que la contamination observées ne dépassaient pas les limites autorisées. Le hic est qu'il n'existe aucune teneur maximale en pesticides fixée pour le vin. À défaut, on bricole avec celles autorisées dans le raisin. Ça tombe drôlement bien, elles ont été calculées au plus haut, vu que la vigne est l'une des cultures les plus traitées (20 000 tonnes de pesticides sur les 80 000 tonnes aspergées chaque année en France). Si l'étude de l'ONG n'a porté que sur 40 bouteilles, il n'empêche, toutes contenaient des pesticides... sauf les vins "bio". À ce propos, des chercheurs américains se sont récemment livrés à une

petite expérience sous la houlette du Département d'État à la Santé. Ils ont pris 33 gamins de 3 à 11 ans, habitant la banlieue de Seattle, et pendant un an ont analysé leurs urines. Résultats : une flopée de pesticides. Dont la quantité évoluait en fonction de la consommation de fruits et légumes. Avec un pic en été. Mieux, les scientifiques se sont aperçus que lorsque les enfants ne mangeaient que du bio les traces de pesticides disparaissaient de leurs urines.

La seule bonne nouvelle dans tout ça, c'est qu'on a enfin une raison pour boire du vin bio...

## À votre santé !

... En mars dernier, un réseau d'ONG s'était mis en tête de dénicher les pesticides contenus dans le vin... Il n'y a pas que des pesticides dans le vin, il y a aussi du ferrocyanure de potassium. L'ingrédient magique pour éviter les dépôts brunâtres de fer, de cuivre et de métaux lourds dans la bouteille, un désagrément que l'on doit la plupart du temps à un pressoir mal entretenu ou à du raisin mal lavé qui reste barbouillé de terre. Pour rattraper le coup, on saupoudre du ferrocyanure au-dessus de la cuve.

Le hic est que cette poudre jaune est toxique, au point qu'il ne doit plus en rester trace dans le vin. Il y a presque huit ans, l'Afssa, consultée par la répression des fraudes, s'était pincé le nez, regrettant l'absence de "doses maximales d'emploi" et surtout de "méthodes analytiques validées" permettant de "vérifier l'absence de ferrocyanure de potassium et ses dérivés après traitement". Et l'Agence d'encourager la recherche de produits de substitution. Ce que l'Institut français de la vigne et du vin (IFVV),

interrogée, promet pour "dans deux ans". En attendant, l'IFVV nous rassure en expliquant qu'après traitement on ne trouve plus trace de ferrocyanure dans les bouteilles. Sauf qu'il n'y a pas de contrôles. Et que, comme d'hab', rien n'est indiqué sur la bouteille, au prétexte qu'il ne s'agit pas d'un additif mais d'un "auxiliaire technologique".

Le consommateur n'a plus qu'à faire la gueule... de bois.

Et peut-être soit ne plus boire de vin du tout, soit ne plus boire que du vin bio.

Bulletin d'adhésion

**Sermaise  
Environnement**

18, rue de la Grosse-Haie  
91530 SERMAISE

Nom ..... Prénom.....

Adresse.....

Tél. .... Courriel.....

Cotisation individuelle 15 € ; couple 20 € ; jeune (-18 ans) 5 € ; soutien 25 €

Joindre un chèque bancaire ou postal à l'ordre de Sermaise Environnement

## "J'ai fait un rêve !..."

En vue de stopper l'érosion de la biodiversité, qui s'inscrit dans un enjeu mondial, les ministères de l'agriculture et de l'écologie ont chargé l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) d'une mission scientifique d'expertise.

À cet effet, pour mener à bien cette expertise, l'INRA a réuni une vingtaine de scientifiques (experts dans leur domaine) issus de différentes disciplines : agronomie, écologie, droit, sciences économiques et sociales provenant de plusieurs instituts dont le CNRS, l'INRA et les écoles supérieures d'agronomie...

Les résultats de cette expertise scientifique collective intitulée "Agriculture et biodiversité : valoriser les synergies" ont été présentés à Paris le 2 juillet 2008 lors d'un colloque public.

Tandis que l'INRA (chantre du productivisme agricole depuis plus de cinquante ans) n'a jamais cessé d'inciter les agriculteurs à produire toujours plus à coups d'engrais chimiques et de pesticides, d'arasement des haies et des talus pour laisser le passage à des tracteurs de plus en plus gros, on ne peut être qu'éberlué à la lecture de certains des termes contenus dans ce rapport d'expertise qui découvre que "Bien que son cahier des charges n'y fassent pas explicitement référence, l'agriculture biologique (AB) est un mode de production bénéfique à la biodiversité, et son impact positif est d'autant plus fort que l'exploitation ainsi qualifiée s'inscrit dans un paysage diversifié..."

Selon les ingénieurs de l'INRA, l'agriculture biologique "peine à se développer en France" en raison des politiques publiques insuffisamment incitatives et rémunératrices" comparées "aux soutiens que peut espérer une exploitation conduite de façon conventionnelle". "...La biodiversité constitue un gisement potentiel de fonctions qui peuvent être valorisées au service des activités agricoles...", "... mieux intégrer la biodiversité dans les pratiques agricoles...", propos qui peuvent être tenus pour injurieux de la part des inconditionnels de la poursuite des pratiques agricoles productivistes. Ces mêmes chercheurs osent affirmer que lorsque l'on arrête de répandre à tout va des pesticides, les insectes pollinisateurs et autres destructeurs de parasites utiles se remettent à travailler, ce qui compense les pertes de rendement et qui, tout compte fait sont bénéfiques pour le porte-monnaie des paysans qui dépensent moins en achat de pesticides, engrais...

Les consignes à donner seraient, selon les mêmes, de replanter les haies et les bosquets, de recréer les mares et les fossés le long des routes et des chemins, de modérer les rendements, notamment dans les grandes plaines, telles que la Beauce... Bref, de faire tout le contraire de ce que les ingénieurs agronomes et ceux de l'INRA particulièrement n'ont cessé de dire et répéter tout au long de ces cinquante dernières années.

Arrivé à la lecture de la dernière ligne de la page 110 de ce volumineux rapport, fort intéressant et instructif, je levai les yeux et me suis exclamé : "J'ai fait un rêve !..."

## Alimentation bio dans les cantines scolaires

AVENANCE ENSEIGNEMENT, groupe Elios (6.000 salariés), n° 1 français de la restauration en milieu scolaire (275.000 repas/jour) a fait réaliser par TNS Sofrès un sondage dont les résultats ont été publiés en juin 2008.

Selon ce sondage, 78 % des Français considèrent qu'introduire du bio dans les cantines scolaires est un "acte écologique". 71 % jugent cette introduction comme une "action prioritaire", une "prise de conscience" au cœur des préoccupations des Français, estimant par ailleurs que cela permettrait à leurs enfants "d'être en meilleure santé". "Véritable atout" pour la santé des enfants, une large majorité plébiscite le bio dans les cantines scolaires, considérant à 42 %, à l'inverse des idées reçues sur des produits bio plus chers, que mettre des produits bio dans les assiettes des enfants ne coûtera pas "trop cher". 47 % perçoivent cette mesure comme une "garantie de sécurité alimentaire". Faisant suite aux relevés des conclusions du Grenelle de l'Environnement fixant à 20 % la part de produits d'origine bio dans la restauration collective pour 2012, les résultats de ce sondage sont des plus encourageants. Ils sont un gage de réussite qui permettra, à n'en pas douter, l'atteinte de l'objectif fixé, voire de le dépasser.

On a longtemps fait croire au consommateur qu'il était de son intérêt d'acheter moins cher. Aujourd'hui, celui-ci a compris que pour une valeur nutritive donnée, il devait acheter deux fois plus de denrées dites les moins chères (bon marché) que de produits issus de l'agriculture biologique. Sachant que les produits bio, dont les valeurs nutritives sont deux fois plus élevées, et que leurs prix ne sont que d'environ 40 % plus élevés que ceux des denrées alimentaires au plus bas coûts (plus ou moins frelatées et dangereuses pour sa santé), le consommateur avisé, maîtrisant de mieux en mieux les rapports qualité/prix, sait où est son réel intérêt. Et c'est tant mieux.

Le fort développement de la consommation de produits bio en France, amorcé depuis plusieurs années déjà, se renforcera au cours des prochaines années, nul ne peut en douter. Sachant qu'actuellement plus de la moitié des produits bio consommés en France doivent être importés, faute d'une production nationale suffisante, on ne peut qu'être préoccupé par l'incapacité de l'agriculture française, dans son ensemble, à s'adapter à la demande en très forte expansion des consommateurs. Nombre d'agriculteurs français, notamment céréaliers, se bercent d'illusions en misant sur le développement des agro-carburants pour l'écoulement de leurs surproductions réalisées à l'aide de poisons agro-chimiques, à coups d'O.G.M. et autres pesticides mis à leur disposition par l'industrie chimique. De son côté, l'industrie agro-alimentaire française a également de gros efforts d'adaptation à faire pour pouvoir répondre qualitativement et quantitativement aux attentes des consommateurs français en quête de qualité et de sécurité alimentaires.