

Les légumes bicornus une idée tordue

9/10/2008



« Si la carotte n'est pas tordue, c'est parce que le maraîcher travaille bien son sol. »
L'Europe vient d'annoncer que les légumes bicornus pourront être vendus sur les marchés. Le calibrage est donc balayé pour 26 fruits et légumes.

« EN tant que producteur, on a du mal à comprendre cette décision », s'interroge Jacques Rouchaussé, secrétaire général de la Fédération nationale des producteurs de légumes. Bruxelles vient de déclarer que les carottes, concombres, aubergines et autres courgettes faisaient partie de la liste des vingt-six fruits et légumes bicornus qui vont être autorisés à la vente.

Depuis une vingtaine d'années, les fruits et les légumes sont classés en trois catégories (1, 2 et extra). Ce sont des critères définissant la forme, la couleur et la taille. Ces critères s'ajustent selon les souhaits des grandes surfaces. Le reste est revendu à l'industrie de transformation, voire jeté à la poubelle.

« Beaucoup de gâchis »

À partir de juillet 2009, ces légumes pourront être vendus dans les supermarchés. L'objectif étant de faire baisser les prix. « On nous dit que c'est pour mettre plus de produits sur le marché et pour qu'ils soient plus accessibles. Nous avons du mal à comprendre la démarche en tant que producteurs. S'agit-il d'un moyen de faire baisser les prix, et donc de diminuer nos revenus ? ».

Pour Jacques Rouchaussé, c'est une fausse bonne idée. Les légumes calibrés répondent à une certaine qualité. « Si la carotte n'est pas tordue, c'est parce que le maraîcher travaille bien son sol. Quand on regarde un professionnel dans une serre de concombres en biologie intégrée, il y a un réel suivi au niveau de la plante. Une carotte doit être droite et sans piqûres, un concombre joue sur son calibre pour sa maturité ».

La peur de Jacques Rouchaussé est de voir apparaître des cultures mal soignées. « Avec ce type de décision, on laisse la porte ouverte à n'importe quoi. Et je ne crois pas que le consommateur ait envie de consommer des salades pleines de pucerons ».

Des normes pour tomates et fraises

Plus encore, il y aura beaucoup de gâchis, dont les consommateurs seront les premières victimes. « Lorsqu'on paie un kilo de navets, on espère avoir un beau navet car un abîmé qu'il

faut beaucoup épluché, cela ne fait pas un kilo. Je crois que cela va amener encore beaucoup de confusion ».

Les normes en vigueur continueront à s'appliquer pour dix autres fruits et légumes, comme les pommes, les fraises et les tomates, représentant 75 % de la valeur totale des échanges de ce secteur en Europe.

Toutefois, même pour ces produits, la vente de catégories « irrégulières » sera autorisée, à condition d'avoir un étiquetage

mentionnant « produit destiné à la transformation ». Cette mesure a été justifiée par la nécessité de « réduire les lourdeurs administratives inutiles ».

Le sujet n'a pas mis tout le monde d'accord. Neuf des vingt-sept pays de l'Union européenne ont voté pour. Seize s'y sont opposés, dont la France. Les « contre » n'étaient pas assez nombreux pour obtenir une majorité de blocage.

Abricots, asperges, aubergines, avocats, haricots, choux de Bruxelles, carottes, choux-fleurs, cerises, courgettes, concombres, champignons de couche, noisettes en coque, choux pommés, poireaux, melons, oignons, pois, prunes, céleris à côtes, épinards, noix en coque, pastèques et chicorées.

Fruits et légumes à sauver

« Sauvons les fruits et légumes » est un collectif qui rassemble des maraîchers et des arboriculteurs de terrain. Son objectif : préserver une production de fruits et légumes de qualité en France. Il rassemble des producteurs de la France entière, membres de toutes les filières et de toutes les sections professionnelles qui, confrontés aux mêmes problèmes, ont décidé de réunir leurs efforts pour sensibiliser l'opinion et les pouvoirs publics aux menaces qui pèsent sur la production hexagonale et aux moyens d'y remédier. Environ 80 % des produits de protection des plantes vont être interdits par l'Europe à court et moyen terme (2008-2012). C'est bien cela qui fait réagir Bernard Géry, porte-parole de l'association pour les légumes. « Les fruits et légumes sont agressés par toutes sortes de maladies et de champignons. Si on ne les protège pas, il n'y a pas de récolte. Actuellement, on nous fait croire que ce n'est pas un problème puisque la nature est vertueuse. Les paysans ont du bon sens. Nous nous orientons tous vers la lutte biologique intégrée ou les porte-greffes, nous avons toujours progressé en matière d'environnement. D'ailleurs, les produits phytosanitaires sont très chers, nous les utilisons quand nous en avons besoin. C'est comme les antibiotiques, ce n'est pas automatique ».

À contre-courant du langage politiquement écologique du Grenelle de l'environnement, le collectif veut tirer la sonnette d'alarme. « Si on continue, on va droit dans le mur d'ici deux ans. Les fruits et les légumes seront des produits de luxe puisqu'il n'y en aura plus. Jamais notre alimentation n'a été aussi saine. Nous sommes capables d'analyser au nanogramme toute trace de produit. Nous arrivons désormais dans le domaine de l'absurde. Ce sont des choix de société qu'il va falloir faire ».

S.C.-P.