



Dossier de presse

27 juillet 2006



Le 1^{er} août,
consommez suisse !

Table des matières

Six conférences de presse le 27 juillet 2006	3
Communiqué de presse	4
Manger suisse et des fruits et légumes de saison	5
Quelle énergie grise au menu ?	6
Almeria, une catastrophe écologique	7
Le prix écologique des fraises à Noël	8
Le paysan suisse encore le dindon de la farce.....	9
Etiquette CO ₂	10
Un peu de lecture.....	11

Six conférences de presse le 27 juillet 2006

VAUD **08h30, Maison du blé et du pain, salle des moissons à Echallens**

- Isabelle Chevalley, présidente d'EL, 079 627 92 30, isabelle.chevalley@bluewin.ch
- Régis Courdesse, député libéral
- Alice Glauser, députée UDC
- Frédéric Borloz, député radical
- Yves Pellaux, président de Prométerre

GENÈVE **11h00, Domaine de Chouilly à Satigny**

- René Desbaillet, membre du comité d'EL, député libéral, 079 213 98 15, info@abeillesdor.ch
- Luc Barthassat, conseiller national PDC
- Serge Bednarczyk, membre du comité d'Ecologie libérale
- Thomas Büchi, anc. député radical
- Véronique Schmied, députée PDC

VALAIS **11h00, Chambre valaisanne d'agriculture, Château-Neuf**

- Narcisse Crettenand, vice-président d'EL et député radical, 079 213 25 55, narswiss@bluewin.ch
- Maurice Chevrier, conseiller national, PDC
- Roxanne d'Avila, députée radicale
- Oskar Freysinger, conseiller national UDC
- Jean-René Germanier, conseiller national radical

JURA **15h00, au restaurant le Moulin, Delémont**

- Pierre Kohler, vice-président d'EL et conseiller national, 079 328 24 04, pierrekohler@hotmail.com
- Philippe Receveur, candidat au Gouvernement jurassien et secrétaire général du PDC-Jura
- Sabine Lachat, députée PDC

FRIBOURG **11h00, Institut agricole de l'Etat de Fribourg, Grangeneuve, Posieux**

- Philippe Vorlet, rédacteur du Jardin familial, 079 224 93 10, philippe@vorlet.ch
- Jacques Bourgeois, directeur de l'USP, député radical
- Laurence Cudre Mauroux, coprésidente des jeunes PDC
- Daniel Blanc, directeur de l'union des paysans fribourgeois

NEUCHÂTEL **10h00, Abbaye de Bevaix, Bevaix**

- Claire Richard, secrétaire générale d'EL, 079 610 90 45, claire.richard@bluewin.ch
- René Longet, président d'Equiterre
- Boris Keller, député radical
- Jean-Bernard Steudler, président de bio Neuchâtel
- Elena Wildi-Ballabio, conseillère communale radicale
- Walter Willener, directeur d'Agora

Communiqué de presse

Ecologie libérale organise 6 conférences de presse décentralisées dans tous les cantons romands à l'occasion du lancement de son action *Le 1^{er} août, consommez suisse*.

A l'aube de la Fête nationale suisse, il est temps de montrer par des actes – et pas seulement par des drapeaux à la fenêtre –, que nous voulons soutenir notre pays. Consommer des produits suisses, c'est non seulement bon pour l'écologie, mais c'est aussi bon pour l'économie. En effet, lorsque l'on consomme des oignons d'Australie, on contribue à la pollution de la planète et on pénalise notre production indigène. Ne dites pas que ces produits sont moins chers, ce n'est, bien souvent, pas le cas.

On peut faire du commerce avec les pays du Sud pour des aliments qui ne poussent pas chez nous, comme le cacao, le café, les bananes, etc, mais il est totalement absurde d'importer d'Afrique du Sud ou d'ailleurs des aliments hors saison qui poussent très bien chez nous. Nous ferions mieux de laisser ces surfaces aux pays du Sud pour leurs cultures vivrières et leur permettre, ainsi, d'augmenter leur autonomie en matière alimentaire.

On entend dire certains grands distributeurs qu'il y a une demande de la part des consommateurs pour des produits hors saison. Mais ce sont eux qui créent cette demande ! Nos parents et grand-parents n'ont jamais demandé à avoir des fraises à Noël.

Quand les aliments ne viennent pas de l'autre bout du monde, ils proviennent d'Espagne ou d'Italie. Prenons le cas de la région d'Almería, en Espagne, où trônent 35'000 hectares de cultures sous abri. Cette importante concentration entraîne l'assèchement des nappes phréatiques et accroît la désertification de la région. Mais c'est aussi une pollution chimique des sols due à l'excès d'utilisation d'engrais, de pesticides et de fongicides. 20% des produits maraîchers consommés en Europe viennent d'Andalousie. Il s'agit, semble-t-il, de la plus grande concentration de production de fruits et légumes sous abri au monde, cette mer de plastique étant même visible de la lune ! L'Espagne compte près de 90'000 hectares de serres, contre moins de 9'000 hectares en France par exemple.

Entre 1992 et 2004, ce sont plus de 30'000 exploitations agricoles suisses qui ont disparu, soit un tiers. Pendant cette même période, on pouvait observer une baisse des prix aux producteurs de 25% alors que les prix aux consommateurs augmentaient durant la même période de 15%. Il n'y a aucune logique à cela, si ce n'est le profit des intermédiaires.

Nous faisons appel au bon sens. Cet appel vise les consommateurs et les grands distributeurs. Que chacun prenne ses responsabilités et n'attende pas de l'autre qu'il fasse le premier pas. Nous, les consommateurs, nous devons refuser d'acheter des aliments qui n'ont rien à faire sur nos étalages et les grands distributeurs devraient faire preuve d'un peu de retenue dans le cadre d'une mondialisation qui n'a plus de sens.

Afin de mieux sensibiliser les consommateurs, nous proposons de créer une "étiquette CO₂" destinée à l'alimentation, qui permettrait de se rendre compte de l'énergie grise nécessaire pour produire et transporter les aliments. Cette étiquette serait similaire à celle que l'on trouve sur les appareils électroménagers, mais calculée sur les émissions de CO₂.

Selon un proverbe amérindien : *Seulement quand le dernier poisson sera attrapé, seulement quand le dernier buffle sera tué, seulement quand la dernière rivière sera polluée, et seulement quand le dernier arbre sera abattu, alors seulement l'Homme se rendra compte qu'il ne peut pas manger l'argent.*

Manger suisse et des fruits et légumes de saison

Lorsque l'on prend le temps d'observer la provenance des fruits et légumes dans nos supermarchés, il y a de quoi être stupéfait !

Voici un florilège d'exemples trouvés entre avril et mai dans des supermarchés entre Lausanne et Genève :

- ✚ asperges blanches du Pérou
- ✚ asperges vertes du Mexique
- ✚ haricots verts d'Egypte, du Maroc et du Kenya
- ✚ prunes d'Afrique du Sud
- ✚ raisin rouge d'Afrique du Sud et du Brésil
- ✚ ail d'Argentine
- ✚ oignons d'Australie
- ✚ poires d'Afrique du Sud et d'Argentine
- ✚ pommes du Chili et de Nouvelle-Zélande
- ✚ kiwis du Chili
- ✚ oignons blancs d'Argentine
- ✚ pommes de terre d'Israël
- ✚ carottes d'Afrique du Sud
- ✚ courgettes d'Afrique du Sud



Ces transports absurdes ont un coût non seulement écologique (cf p. 6), mais également économique. Tous ces aliments sont produits aussi en Suisse, mais à la bonne saison. Le problème est que lorsqu'ils arrivent sur l'étalage, les consommateurs sont déjà saturés de ces fruits ou légumes et les délaissent. Or, c'est toute l'agriculture suisse qui en pâtit. D'autant plus que l'argument selon lequel les aliments étrangers sont moins chers est totalement faux. Prenons l'exemple des **oignons d'Australie** : ils coûtaient 2,60 francs le kilo, alors que, juste à côté, on trouvait les oignons suisses à 1,85 franc le kilo ! On a aussi pu observer des tomates de provenance étrangère en action, alors que, lorsqu'on allait voir le prix des tomates suisses cachées au fond des rayons, elles n'étaient peut-être pas en action, mais elles coûtaient moins cher...





Autre exemple : comment justifier de consommer autant d'eau minérale étrangère alors que nous avons plus de 15 eaux minérales suisses ? Le transport de ces eaux provoque la circulation de plus de 12'000 camions à travers les Alpes chaque année ! Pensez-y lorsque vous serez coincé dans les bouchons des vacances... Quant au prix, l'aberration est encore plus flagrante, puisque l'eau en bouteille est 500 à 1'000 fois plus chère que l'eau du robinet.


Le consommateur ne doit plus acheter bêtement, mais il doit être responsable de ses achats. Aucune loi ne peut interdire l'importation de fraises à Noël. Par contre, le consommateur, lui, peut refuser de cautionner cette absurdité en ne les consommant pas. Il faut devenir des consommateurs !



Quelle énergie grise au menu ?

L'énergie grise est l'énergie nécessaire à produire et à transporter l'aliment jusqu'à sa distribution finale au consommateur. Un même aliment peut "contenir" une énergie grise très différente. Voici quelques exemples où cette énergie est donnée en équivalent pétrole.

Fraises , Suisse, de saison	0,2 litres/kg (équivalent pétrole)		24-25 fois plus
Fraises , Israël, par avion	4,9 litres/kg (équivalent pétrole)		

Haricots , Suisse, frais	0,1 litres/kg (équivalent pétrole)		12 fois plus
Haricots , Egypte, frais	1,2 litres/kg (équivalent pétrole)		

Agneau , Suisse, frais	1,7 litres/kg (équivalent pétrole)		4-5 fois plus
Agneau Nouvelle-Zélande, frais, par avion	7,5 litres/kg (équivalent pétrole)		

Eau (3dl)			
Bouteille suisse	0,04 litres/kg (équivalent pétrole)		2 fois plus
Bouteille importée (1'000 km)	0,07 litres/kg (équivalent pétrole)		
Eau du robinet	< 0,001 litres/kg (équivalent pétrole)		70 fois plus

Source : Magazine Energie-environnement, n° 14

Almeria, une catastrophe écologique

La région d'Almeria, en Espagne, avec son climat sec et chaud (quelque 320 jours de soleil par année), n'offrait pas les conditions idéales pour une production agricole performante. Le paysage est fortement érodé par les vents ou les rares pluies; on y voit peu d'arbres, mais surtout des taillis et des herbes folles. Pourtant, depuis une quinzaine d'années, les abris ont poussé comme des champignons, au détriment de l'environnement.

Près de 35'000 ha de terres arides, aplanies au bulldozer, sont couvertes par des abris en plastique. Cela représente 280 km² d'abris (par comparaison, l'emprise au sol des autoroutes en France représente environ 190 km²). L'assèchement de la nappe phréatique nécessite de dessaler l'eau de mer pour l'eau d'arrosage et demande la déviation de cours d'eau. L'usage intensif de pesticides et d'engrais pollue les sols. Cette culture industrielle de légumes est distribuée par plus de 1'000 camions transportant quotidiennement des milliers de tonnes de légumes et fruits vers le nord de l'Europe (30% en Allemagne, 20% en France, 1 à 2% en Suisse). 20% des produits maraîchers consommés en Europe proviennent d'Andalousie. Il s'agit, semble-t-il, de la plus grande concentration de production de fruits et légumes sous abri au monde, cette mer de plastique étant même visible de la lune !



Région d'Almeria en 1974... et 26 ans plus tard, avec sa forêt d'abris plastiques

Source : "One planet many people" online <http://na.unep.net/OnePlanetManyPeople/index.php>

Le prix écologique des fraises à Noël

On évoque souvent la grande vadrouille des fraises, des pommes de terre ou des crevettes à travers l'Europe et au-delà. Ces pratiques vont devenir le tombeau de la soi-disant économie de marché libre.

Prenons le cas des fraises produites dans la région d'Almería, en Andalousie. La culture sous bâche (petit tunnel ou serre) nécessite de grandes quantités d'intrants : engrais artificiels, fongicides et même insecticides. On utilise aussi de grandes quantités de tourbe, constituée d'humus presque pur, sorte de compost naturel. Cette tourbe vient de Lituanie. Elle parcourt 4'000 km en camion avant d'arriver dans le sud de l'Espagne ou du Portugal. Avec le retour – car il y a toujours un retour –, cela fait 8'000 km.

Tout ça pour manger, en plein hiver, des fraises au goût médiocre !

Depuis la nuit des temps, l'homme a été habitué à manger des fraises à la fin du printemps et à les attendre avec impatience. Maintenant, on en a toute l'année : il n'y a plus de désir, il n'y a plus de plaisir. Un vieux proverbe dit : " Tout est bon de saison ". Et les fraises cultivées de façon à peu près naturelle nécessitent 20 à 30 fois moins d'énergie pour arriver sur l'étal du marchand.

Actuellement, environ 3,5 millions d'hectares sont irrigués en Espagne. La progression des terres irriguées en dix ans a été très forte. Ces surfaces sont passées de 2,5 millions d'hectares à plus de 3,4 millions. L'Espagne compte près de 90'000 hectares de serres, contre moins de 9'000 hectare en France par exemple.

En juin 2005, les Nations-Unies décrivaient l'Espagne comme le pays "le plus aride d'Europe". La ministre espagnole de l'Environnement, Cristina Narbona, précisait alors que 31,5% de la superficie nationale était en voie de désertification. Les régions de Valence et de Murcie, ainsi que la province andalouse d'Almeria et l'archipel des Canaries, étaient les plus menacés. Valence et Murcie, donc deux des régions les plus sèches d'Espagne, assurent 68% des exportations agricoles espagnoles, grâce à des cultures sous serres plastifiées absorbant des tonnes d'eau.

Cette caricature d'Economie, qui détruit les sols, pollue les zones côtières et utilise des tonnes de carburant, est vouée à l'échec. Quand elle s'effondrera, la population locale se retrouvera encore plus pauvre qu'avant.

Cultures sous serres en Espagne

Régions	Hectares
Galice	963
Navarre	173
Rioja	57
Aragon	171
Baléares	168
Castille et Léon	156
Madrid	248
Castille-La Mancha	111
Murcie	3'162
Estremadure	223
Valence	3'162
Andalousie	30'258

Source :

Ministère de l'agriculture, Espagne

Le paysan suisse encore le dindon de la farce

On ne peut pas continuer à dénier ainsi nos paysans. Ils produisent des produits de qualité et permettent à notre pays de subvenir à hauteur de 60% à nos propres besoins alimentaires. On entend souvent dire, en matière de production d'énergie, qu'il faut que notre pays puisse être autonome. Mais alors, pourquoi ne fait-on pas ce même raisonnement avec l'alimentation ? On nous rétorquera que c'est une question de prix. Mais si on y regarde de plus près, on s'aperçoit qu'on peut aussi importer de l'énergie meilleur marché de l'étranger ! Alors, il faut être cohérent ! Nos paysans sont un maillon essentiel de notre pays et ils méritent notre soutien.

Le cas de Migros qui lâche les producteurs suisses de dinde est un exemple inadmissible de ce qui est en train de se passer pour notre paysannerie. Plus de 50 familles sont concernées. La Migros préfère importer de la dinde de France, d'Allemagne et de Hongrie, où on est moins regardant aux conditions sanitaires, environnementales et sociales.

Ces agriculteurs sont les véritables «esclaves» d'une économie nouvelle. Ils peuvent difficilement vendre leur production ailleurs puisque Migros commercialise actuellement près de 80% de la production suisse de dinde.

Pourtant, on sait que le consommateur est favorable à la dinde suisse, différents sondages dans la presse l'ont montré. Alors, que se passe-t-il ? Ce même consommateur oublierait-il ses bonnes résolutions lorsqu'il passe la porte d'un supermarché ?

Entre 1992 et 2004, ce sont plus de 30'000 exploitations agricoles suisses qui ont disparu, soit un tiers. Pendant cette même période, on a pu observer, dans le domaine de la volaille, une baisse des prix aux producteurs de 30%, alors que la consommation augmentait de 25% et que les prix aux consommateurs augmentaient de 7%.

Aujourd'hui, il reste 60'000 exploitations et l'évolution des structures va se poursuivre. Différents facteurs font que, d'ici 2015, 20'000 d'entre elles pourraient encore disparaître.

En cas de guerre, nous pourrions toujours allumer une ampoule, car nous aurons investi des milliards pour être autonomes en énergie. Par contre, nous n'aurons peut-être plus rien à nous mettre sous la dent faute d'avoir ouvert les yeux à temps.

Nos paysans sont un élément important de notre pays. N'attendons pas le pire pour nous en rendre compte et soutenons-les en consommant des produits suisses.

Selon un proverbe amérindien :

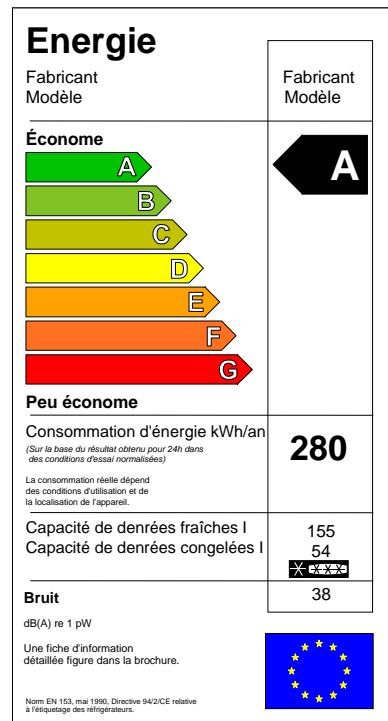
Seulement quand le dernier poisson sera attrapé, seulement quand le dernier buffle sera tué, seulement quand la dernière rivière sera polluée, et seulement quand le dernier arbre sera abattu, alors seulement l'Homme se rendra compte qu'il ne peut pas manger l'argent.

Étiquette CO₂

Lorsqu'on achète un produit quelconque ou qu'on utilise un service, notre choix dépend de multiples paramètres. Ces paramètres sont de natures diverses : économiques, émotionnels, environnementaux, esthétiques...

Bien sûr, ces critères ont une importance différente selon le bien ou le service envisagé. Les critères d'achat d'une voiture ne sont pas les mêmes que ceux d'un aliment... Mais ce qui est certain, c'est que l'environnement fait rarement partie des paramètres les plus importants.

Ecologie libérale propose de réaliser une étiquette CO₂, pour les aliments, similaire à celle que l'on trouve pour les appareils électroménagers. Cette étiquette permettrait, par un code de couleur simple, de se rendre compte de l'énergie grise qui a été nécessaire pour produire et transporter l'aliment jusqu'à l'étal. Si on veut que le consommateur devienne responsable, il faut qu'il puisse faire un choix en connaissance de cause.



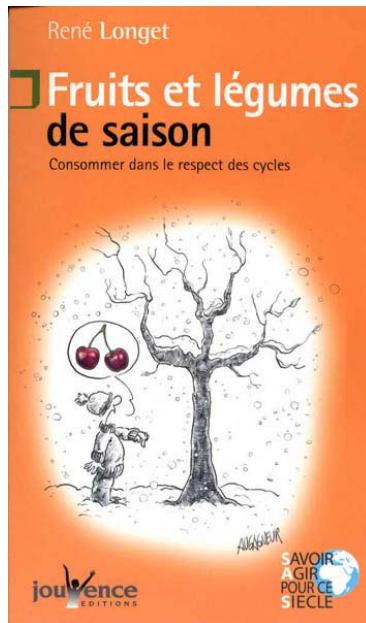
Le principe de classer des objets en fonction de leurs émissions de CO₂ n'est pas nouveau. En France, par exemple, l'étiquette CO₂ sera obligatoire sur tous les nouveaux véhicules. En Suisse, l'étiquette présente sur les véhicules neufs est établie selon un calcul complexe, prenant en compte différents paramètres. Alors qu'en France, seules les émissions de CO₂ seront prises en compte.

Catégories	Emissions de CO ₂ (g/km)	Exemple de véhicule (émission / taxe éventuelle)
A	<100	-
B	entre 100 et 120	Citroën C3 1.4HDi (109g/km / -)
C	entre 121 et 140	VW Golf 1.9 Tdi (135g/km / -)
D	entre 141 et 160	Peugeot 607 HDi (160g/km / -)
E	entre 161 et 200	Toyota Rav4 115 D4-D (191g/km / -)
F	entre 201 et 250	Opel Astra 2.2 essence (219g/km / 38€)
G	>250	Ferrari Enzo (545g/km / 1280€)

Étiquette CO₂ pour les véhicules en France

Un peu de lecture

"Fruits et légumes de saison", René Longet, 2006



Au fil des saisons, le cycle de la nature trouve son reflet dans le cycle de vie des plantes.

Nous présentant des produits en phase avec le déroulement des saisons, le marché des fruits et légumes nous offre des denrées fraîches appropriées à chaque époque de l'année.

En faisant l'effort de mieux rechercher ces produits, nous cumulons les avantages:

- nous vivons pleinement le rythme des saisons, qui est aussi le nôtre;
- nous bénéficions des produits vivants de la terre, au moment où ils sont au meilleur de leur qualité;
- nous réduisons le bilan énergétique de l'agriculture, car tout ce qu'on doit transporter, réfrigérer, congeler, cultiver en serre comporte son poids de pétrole.

Informations:

Editions Jouvence

ISBN: 2-88353-477-2

"Pourquoi manger local?", René Longet, 2006

Notre alimentation quotidienne représente bien plus que l'ingestion de simples calories pour le bon fonctionnement de notre organisme, calories que nous avons pris l'habitude d'acquérir au prix le plus bas, quel qu'en soit le coût pour sa santé et celle de la terre et le sort des paysans qui les produisent.

Elle est le reflet d'un terroir, d'un climat, de la vie d'un sol, de sélections végétales et animales, de représentations mentales, culturelles et religieuses. Chaque région a développé au fil des siècles ses spécificités culinaires, parce que l'acte de manger, c'est aussi une façon de se situer dans ses racines culturelles.

L'industrialisation de l'agriculture, depuis plus d'un siècle, remet dramatiquement en question cet équilibre entre l'homme, la nature et les traditions. Le dumping mondial généralisé écrase les petits paysans, nivelle les productions, abolit les distances. Le "fast-food" se développe aux dépens de la diversité, de l'authenticité et des goûts naturels; le bilan énergétique s'alourdit. Et le consommateur absorbe davantage de "produits minute" issus de l'industrie alimentaire plutôt que de l'agriculture.

Ce livre tient à contribuer au vaste mouvement qui cherche à se réapproprier notre souveraineté alimentaire.

Informations:

Editions Jouvence

ISBN: 2-88353-476-4

