



# Dossier

16 mars 2009

Consommer des fruits et légumes



suisses et de saison est le moins cher!

## Table des matières

|  |    |
|--|----|
| Introduction.....                                  | 3  |
| Mode opératoire.....                               | 3  |
| Analyse des résultats des légumes.....             | 3  |
| Analyse des résultats des fruits.....              | 7  |
| Conclusion.....                                    | 9  |
| Provenance des fruits et légumes.....              | 10 |
| Quelle énergie grise au menu.....                  | 11 |
| Almería, une catastrophe écologique.....           | 12 |
| Le prix écologique des fraises à Noël.....         | 13 |
| Le calendrier des fruits et légumes de saison..... | 14 |
| Un peu de lecture.....                             | 15 |

## Introduction

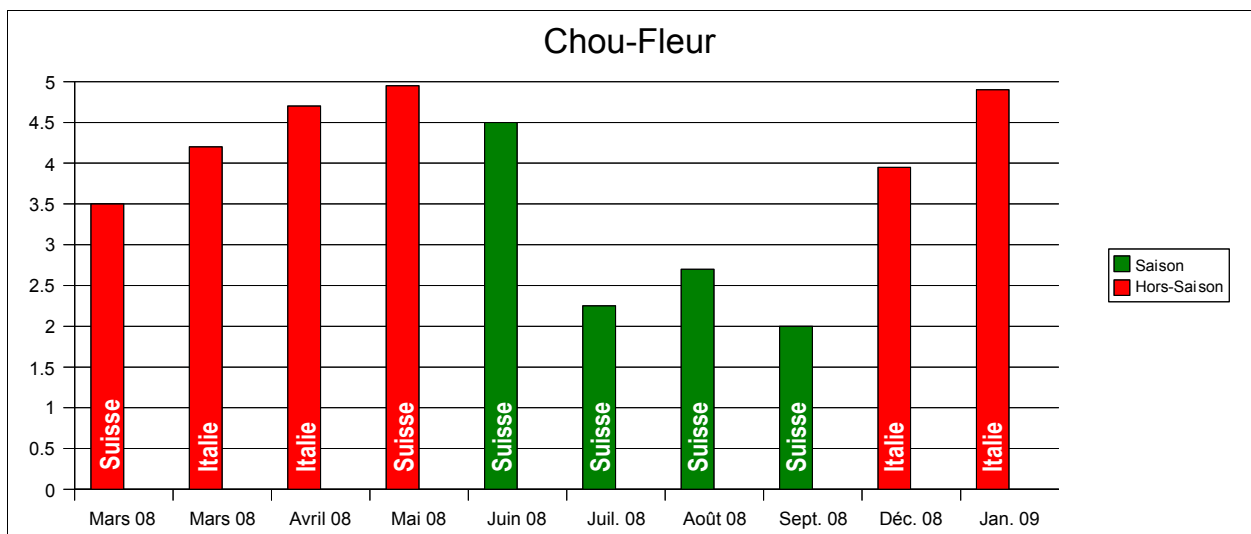
On entend souvent dire que les fruits et légumes cultivés en Suisse sont plus chers que ceux provenant de l'étranger. Par ce dossier, Écologie libérale veut démontrer que cette rumeur est infondée. Non seulement, les fruits et légumes suisses et de saison sont moins chers mais ils sont également moins polluants puisqu'ils n'ont pas besoin de traverser la planète pour arriver dans nos assiettes.

## Mode opératoire

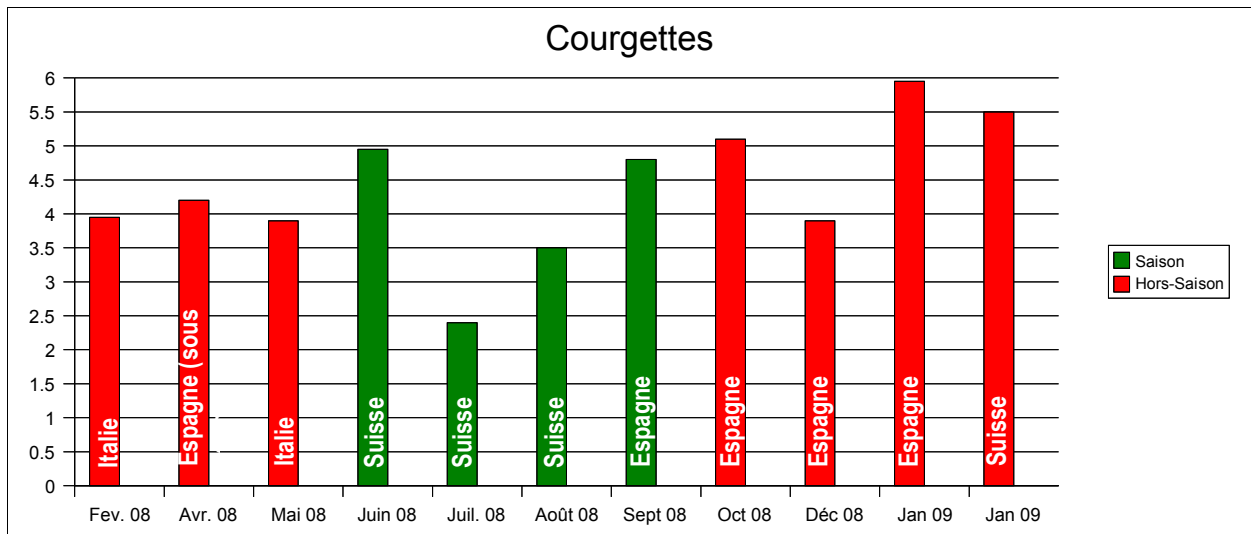
Durant une année de février 2008 à février 2009, des membres d'Écologie libérale se sont rendus dans plusieurs supermarchés et marchés afin de relever les prix des fruits et légumes vendus. Ce sont des centaines de prix qui ont été relevés tout au long de l'année. Vous trouverez le tableau complet en annexe de ce dossier.

Seuls les prix des fruits et légumes qui peuvent être cultivés en Suisse ont été relevés. Nous ne contestons pas l'importation de fruits et légumes exotiques (bananes, avocats, etc).

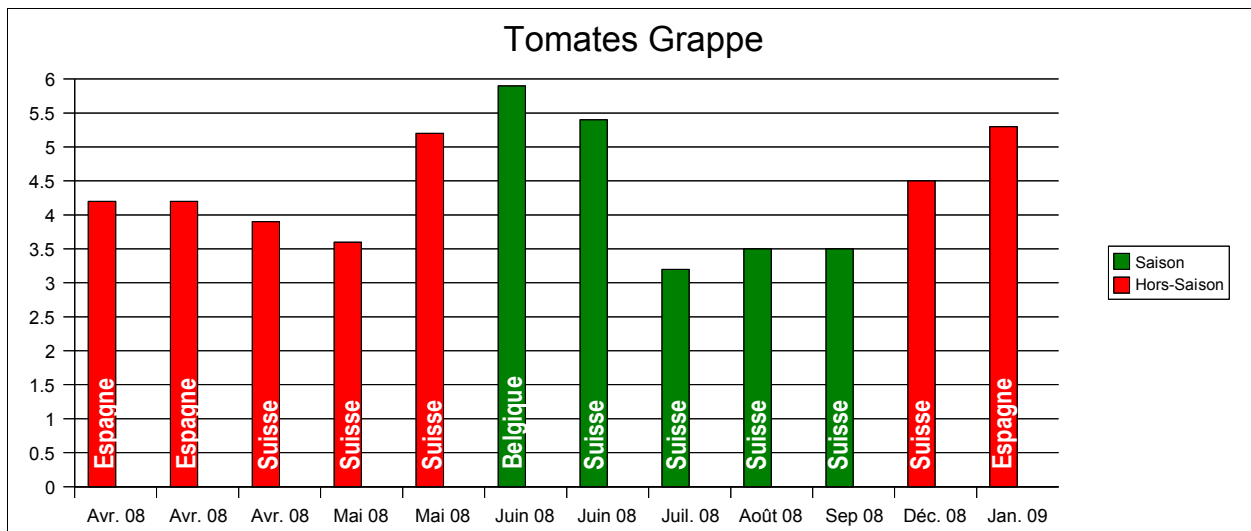
## Analyse des résultats pour les légumes

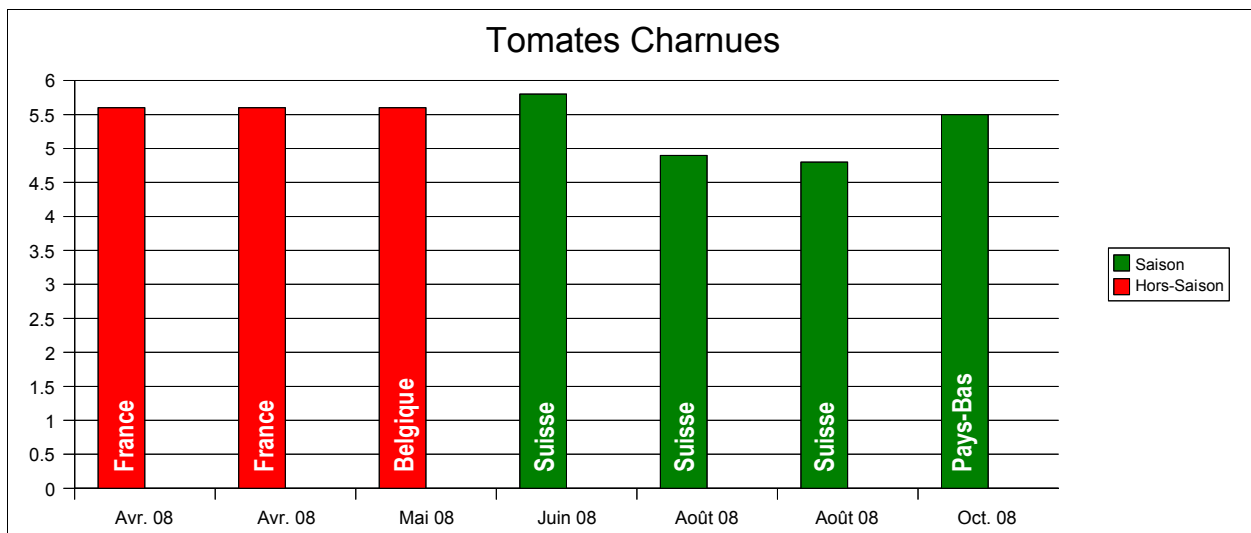
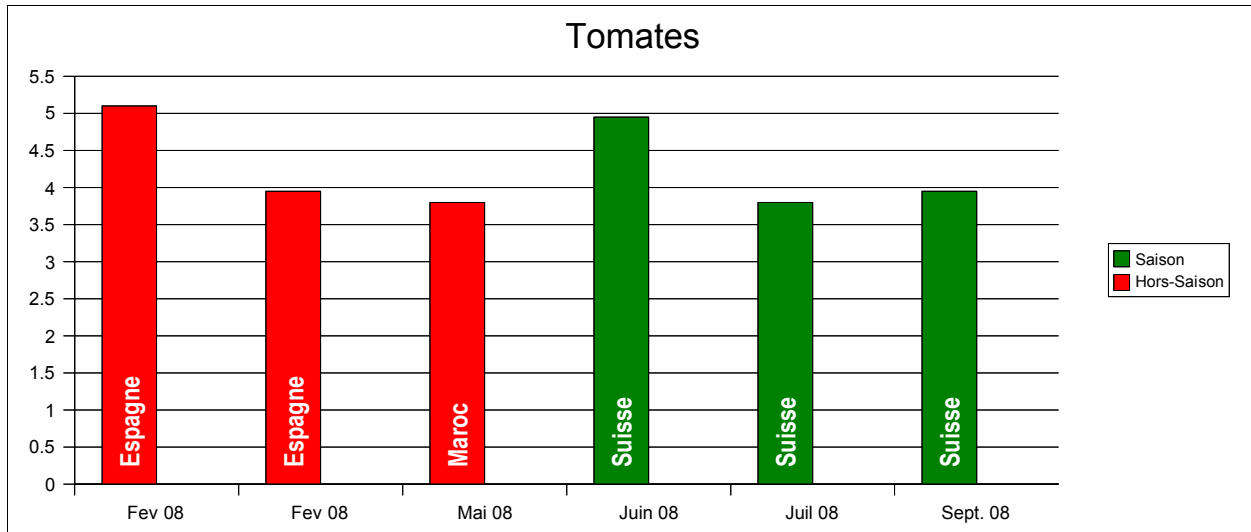


Le chou-fleur ne se cultive pas sous serre. Les premiers choux-fleurs suisses proviennent du Valais. Les prix restent élevés en début de saison d'une part parce que les plantes demandent plus de soins culturaux et d'autre part parce que ces prix s'alignent sur celui des choux-fleurs importés. En juillet et août les prix sont bas car il y a les vacances scolaires et la demande baisse alors que l'offre est importante. Ce graphique démontre bien que les choux-fleurs les meilleurs marchés sont ceux cultivés en Suisse à la bonne saison.



En juin, le prix suisse est plus élevé car les frais de production sont importants et le rendement pas très bon. Les courgettes sont très sensibles au froid et au gel. Elles poussent très vite dès qu'il y a de la chaleur et de l'eau. Dès que la bonne saison arrive les prix baissent. Les prix les meilleurs marchés sont encore une fois observés dans la production suisse de saison.

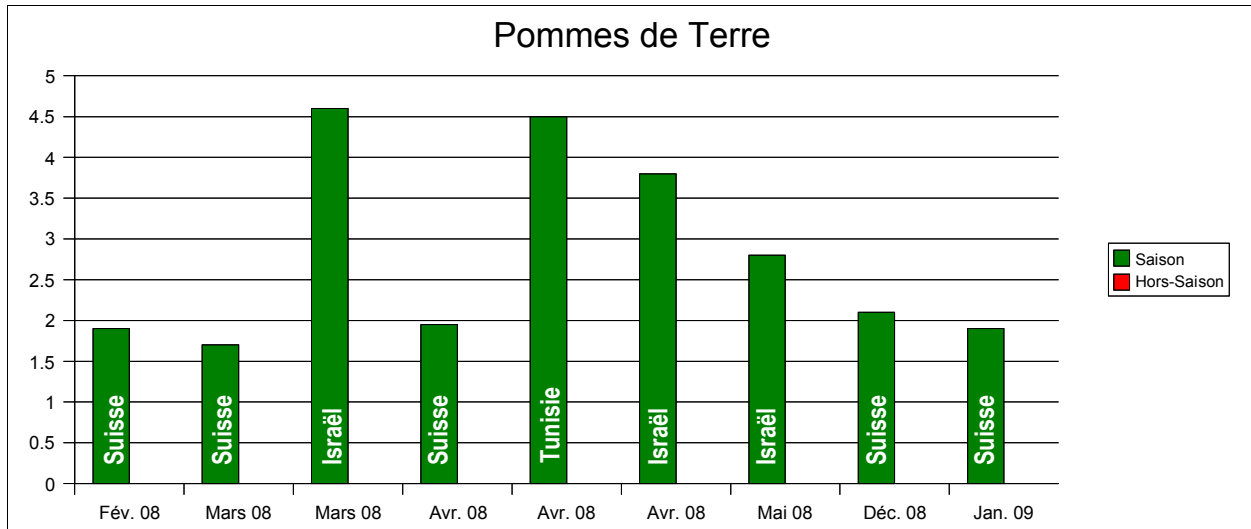




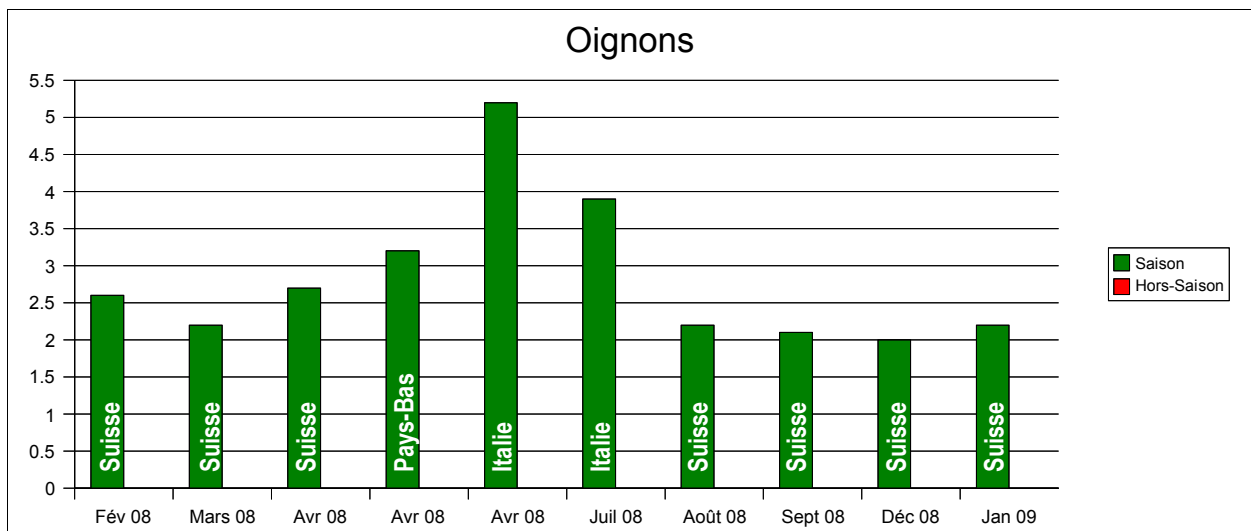
Il existe de nombreuses sortes de tomates mais tous les prix relevés montrent que les meilleurs marchés sont ceux provenant de nos maraîchers à la bonne saison. On observe dans le cas de la tomate grappe que les prix varient pratiquement du simple au double.

Plusieurs légumes se trouvent toute la saison du fait qu'ils se conservent facilement. C'est le cas des carottes, des oignons et des pommes de terre.

Pour ces dernières, les prix les moins élevés sont ceux de nos paysans suisses:



Idem pour les oignons:



Il y a aussi les légumes comme le haricot que l'on peut facilement sécher et conserver tout l'hiver. Quel sens y a-t-il à importer des haricots frais du Maroc, d'Oman ou du Kenya? On en importe même d'Egypte, dont la population a récemment vécu des émeutes par manque de nourriture. Quelle arrogance de notre part de consommer leurs légumes en plein hiver alors qu'eux meurent de faim.

### Analyse des résultats pour les fruits

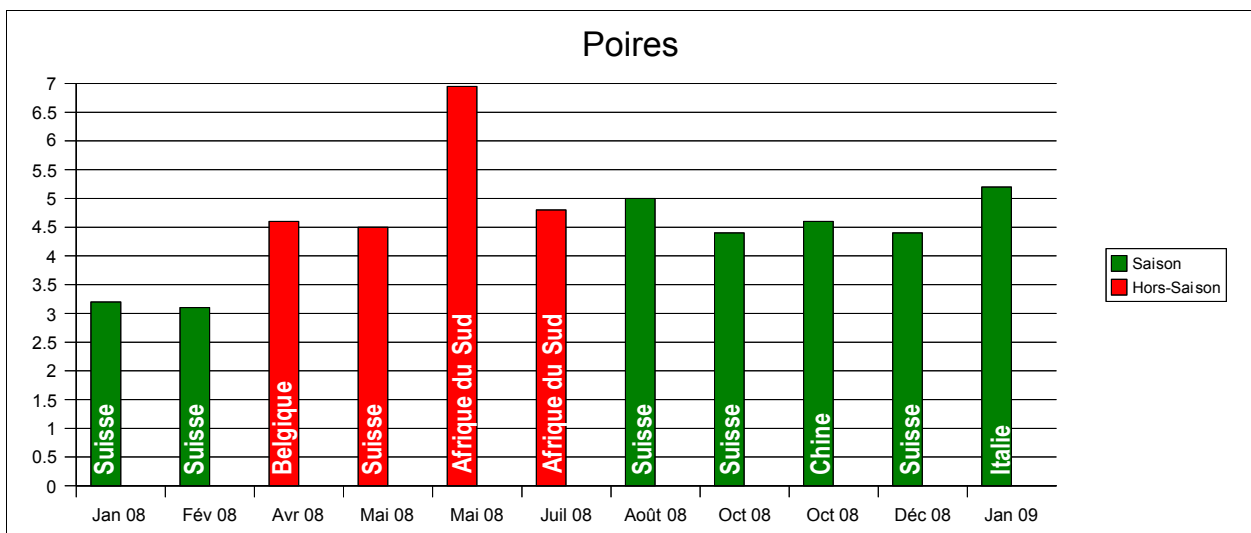
Dans les bonnes nouvelles, on s'aperçoit que la plupart des distributeurs offrent une large palette de pommes suisses et que les pommes importées représentent un petit choix. La Golden reste la pomme la plus représentée car elle produit chaque année contrairement à d'autres espèces de pommiers qui ne produisent qu'une année sur deux.

Lorsque l'on fait une moyenne des prix suisses et étrangers on s'aperçoit que nos pommes restent les meilleures marché:

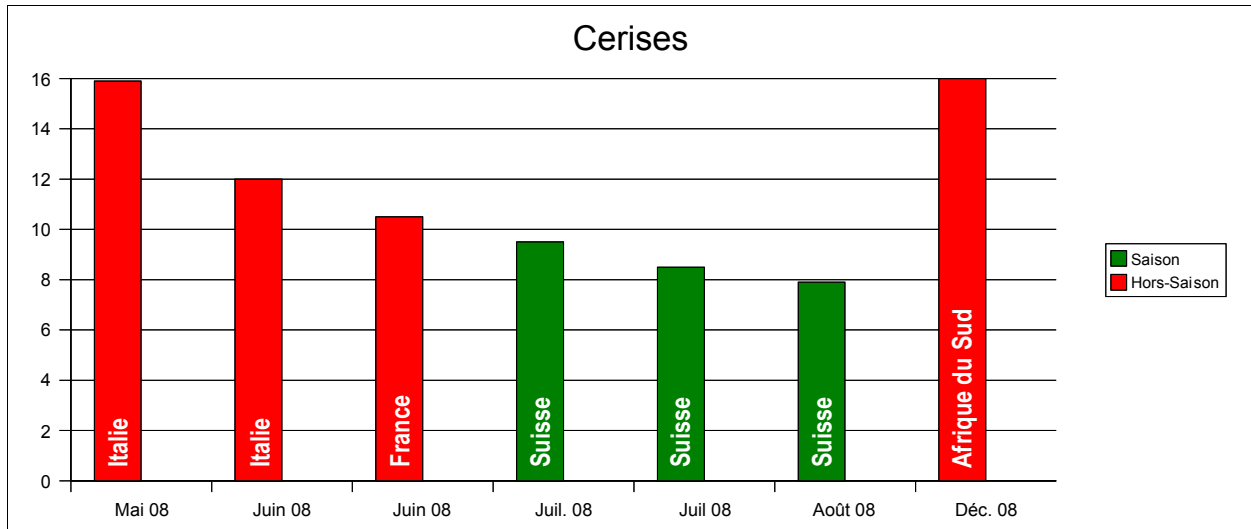
|       | Suisse | Étranger |
|-------|--------|----------|
| Avril | 4.40   | 5.90     |
| Mai   | 4.45   | 5.90     |
| Juin  | 4.58   | 5.00     |

Prix moyen par mois, tous types de pommes confondus.

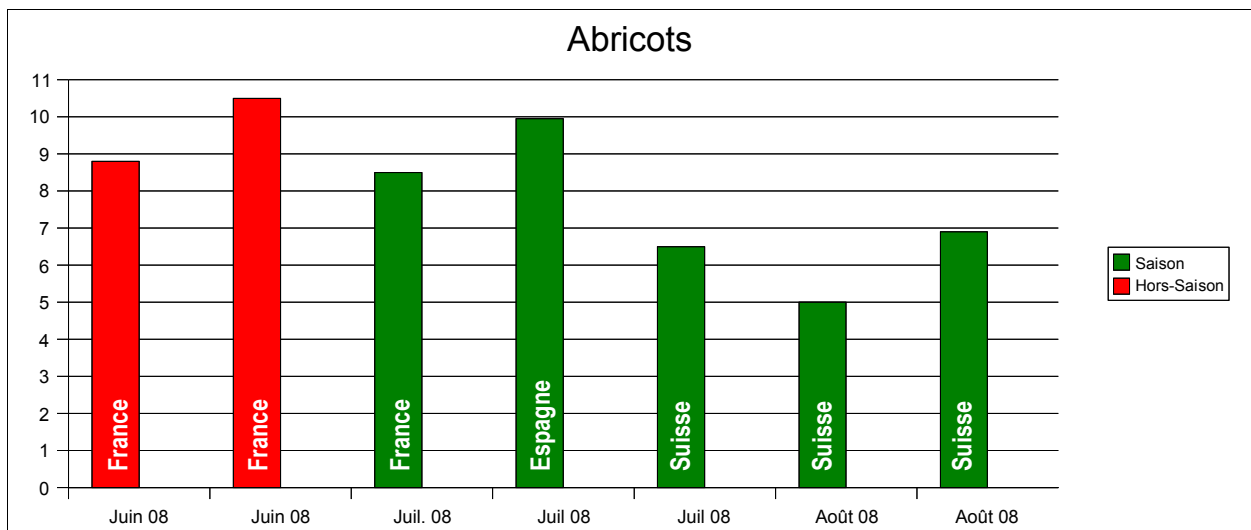
Chez les poires, ce sont aussi les suisses qui sont les moins chères. Le prix de décembre 08 des poires suisses est supérieur à celui de janvier 08 car la récolte de l'automne dernier a été moins bonne que celle de fin 2007. Seul 35% des poires ont été récoltées par rapport à une année normale.



La fluctuation du prix des cerises varie du simple (cerises suisse en août à 8.50 Frs/Kg) au double (cerises d'Afrique du sud en décembre à 16 Frs/Kg).

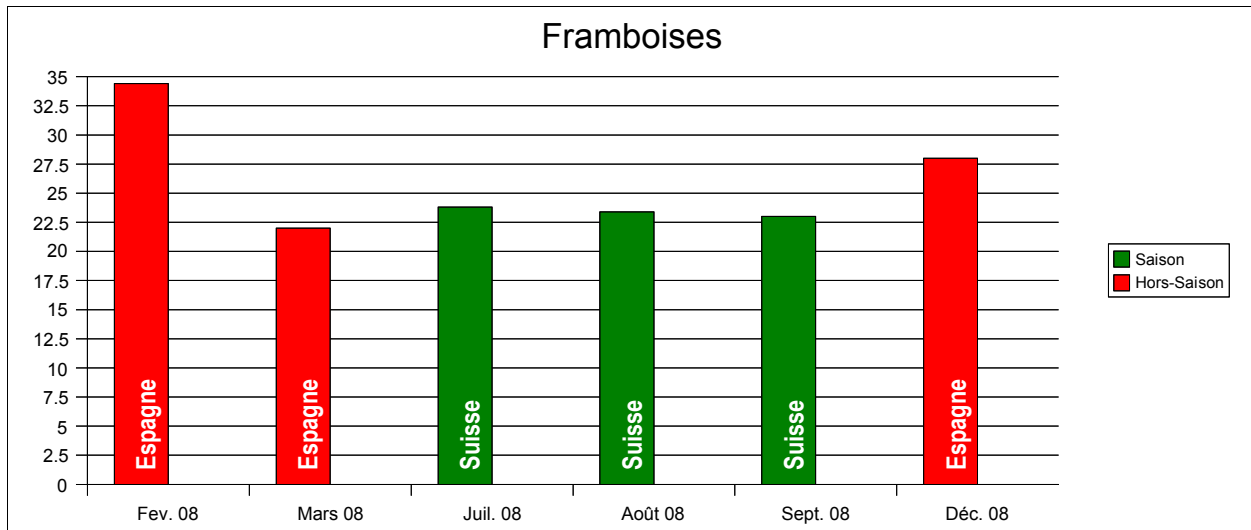


Les abricots restent un fruit assez cher. Cela provient des frais liés à la récolte des fruits. Il faut passer environ à 4 à 5 reprises sur un abricotier car les fruits ne mûrissent pas tous au même moment. Par comparaison, deux passages suffisent à récolter toutes les pommes. Malgré une main d'oeuvre importante, les abricots suisses d'été sont les moins chers.





Les framboises les moins chères sont celles provenant de Suisse. Un seul relevé a montré que les framboises d'Espagne étaient 1 Frs moins cher au kilo (22 Frs/Kg) que celles de Suisse (23 Frs/Kg). Est-ce que le prix vaut les nuisances générées pour le transport de ces petits fruits rouges?



Alors que le prix des fraises suisses varie de juillet à septembre entre 15.30 et 15.80 Frs/Kg, on a trouvé des fraises sous serre de Belgique et de Hollande à près de 24 Frs le Kg au mois de décembre. Au mois de janvier, elles venaient d'Egypte et, à 19.60 Frs le Kg, étaient toujours très chères. Rappelons que la principale saison des fraises suisses va de fin avril à fin juin.



## Conclusion

Tous ces graphiques montrent clairement que les personnes qui choisissent leurs produits en fonction du prix devraient consommer des fruits et légumes suisses de saison. Dans la grande majorité des cas ils sont bien meilleur marché que ceux importés. Les différences de prix les plus spectaculaires ont été observées avec les carottes:

carotte suisse, 1.20 Frs/Kg  
mini carotte d'Afrique du sud, 29 Frs/Kg

Certes, on compare des carottes normales avec des mini carotte mais tout de même, 24 fois le prix de base, la différence est indécente! On peut se demander si ce n'est pas du snobisme de manger des carottes à 29 Frs/Kg...

Encore une fois on voit qu'écologie et économie ne sont pas des termes antinomiques.

Un autre problème des fruits et légumes importés est que lorsque ceux de Suisse 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.

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 consom'acteurs!

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.***

## Provenances des fruits et légumes

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 dans des supermarchés entre Lausanne et Genève :


- Courgettes d'Afrique du Sud
- Carottes d'Afrique du Sud
- Concombres du Maroc
- Oignons de Nouvelle Zélande et d'Australie
- Tomates du Maroc
- Pommes de terre d'Israël
- Haricots d'Oman et du Kenya
- Pommes du Chili et de Nouvelle Zélande
- Poires d'Afrique du Sud et du Chili
- Raisin d'Egypte
- Myrtilles d'Argentine
- Fraises d'Espagne




---

## 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 deux exemples où cette énergie est donnée en équivalent pétrole.

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

|                                 |                                    |   |                     |
|---------------------------------|------------------------------------|---|---------------------|
| <b>Haricots</b> , Suisse, frais | 0,1 litres/kg (équivalent pétrole) |  | <b>12 fois plus</b> |
| <b>Haricots</b> , Egypte, frais | 1,2 litres/kg (équivalent pétrole) |   |                     |

**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 km<sup>2</sup> d'abris (par comparaison, l'emprise au sol des autoroutes en France représente environ 190 km<sup>2</sup>). 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 serait 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'économie, 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.

*Source :*

**Ministère de l'agriculture, Espagne**





















## Calendrier des fruits et légumes de saison


Il existe de nombreux calendriers de fruits et légumes de saison en voici un exemple qui provient de l'union maraîchère suisse ([www.swissveg.com](http://www.swissveg.com) ou <http://www.bio-suisse.ch/fr/calendrierdessaisons.php>):

*Les goûts et les couleurs de l'hiver!*

*Redécouvrons les légumes de saison*

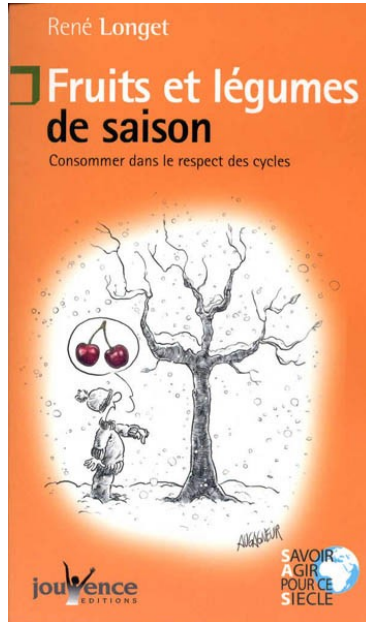
La véritable «cuisine du marché» commence par des légumes suisses. On ne les trouve pas en toutes saisons mais ils sont toujours frais, savoureux, et tellement variés. Quant à leurs avantages écologiques, ils sont évidents: production naturelle et transport réduit au minimum.

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   |   |    |   |
| Chou rouge  | Chou-rave   | Catalonia  | Endive  |
|  |  |  |  |
| Chou chinois  | Cardon  | Carotte  | Ail   |
|  |  |   |  |
| Céleri-pomme  | Poireau   | Rampon   | Carottes jaunes   |
|  |  |   |  |
| Pourpier  | Courge  | Betterave à salade   | Scorsonère  |
|  |  |   |  |
| Chou blanc  | Chou frisé  | Chicorée pain de sucre   | Oignon  |


  
 LÉGUMES  
 SUISSES  
[www.swissveg.com](http://www.swissveg.com)

## 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

