ursuivait
ns enta-
des pistes
ns la mati-
Fnaut, la
on d'usa-
est dite "in-
n cause de
iaires, ré-
d nombre"
aintenu.
. Spinetta
s repré-
ours pu-
oviaire,
s voya-

l'Air.
cte le
elle a
ute-
oisi
Sa-
de
E.G.

gumes, les limites sont depas-
sées pour 29,4 % des échan-
tillons d'herbes fraîches, 16 %
de céleri branche, 2,9 % de to-
mates et 2 % de pommes de

concerne pas les produits ... et ne permet pas de connaître la présence de cocktails de résidus de pesticides.

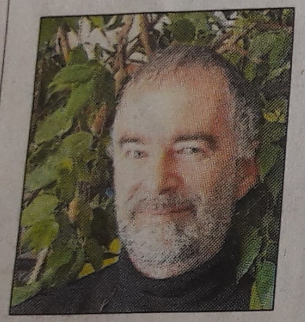
que le recen...
SEA qui souligne que les
normes françaises sont plus
strictes que les européennes,

rents qui achètent bio... pour leurs enfants."

Frédéric CHEUTIN

LES 3 QUESTIONS À ÉRIC DEHORTER, ADMINISTRATEUR DES "PANIERS MARSEILLAIS"

"Chaque fois, on s'abrite derrière le respect des normes"



Éric Dehorter, spécialiste du bio. / DR

1 Que vous inspire la publication du rapport de Générations futures ?

On sait depuis très longtemps que l'on trouve des résidus de pesticides dans les produits agricoles ! Le problème qu'ils présentent, c'est leur dosage final. Si on fait face à des augmentations de cancers, c'est bien parce que depuis des années et des années, on consomme des pesticides avec nos fruits et légumes. Généralement, les doses autorisées sont respectées. Chaque fois les producteurs s'abritent derrière le respect des normes. Le problème vient du fait que les producteurs utilisent plusieurs pesticides à la fois et que, même si pour chacun la dose est respectée, l'accumulation de pesticides est bel et bien là. C'est elle qui pose problème. Car il ne faut pas se leurrer : les pesticides sont fabriqués pour détruire une forme de vie. Regardez les antibiotiques, on nous dit de ne pas en abuser. Or, on en gave préventivement les porcs. Et on mange leur viande. Ces antibiotiques se retrouvent forcément dans notre organisme. Pesticides ou antibiotiques ne peuvent pas ne pas avoir de conséquence à long terme sur notre santé.

2 Y a-t-il un changement des consommateurs face au problème des pesticides ?

Oui, on assiste à une prise de conscience des consommateurs qui font plus attention à ce qu'ils mangent. Mais il faudrait les éduquer en ce sens dès l'école, apprendre aux enfants et à leurs parents les fruits et légumes de saison et comment les cuisiner. Qui sait que le kiwi n'a besoin d'aucun pesticide pour se développer ? Idem pour le chanvre ou le lin, contrairement au coton qui fait partie des plantes les plus traitées et donc les plus polluantes ?

3 De plus en plus d'enseignes se mettent au bio. N'y a-t-il pas un danger, à terme, de voir les produits bio galvaudés ?

Il y a bio et bio. On ne peut pas comparer le bio du petit producteur, réalisé dans une démarche intégrée et celui proposé par les grands magasins spécialisés ou non, dont certains se disent qu'il y a un marché à prendre vu l'intérêt des consommateurs pour des produits plus sains. Acheter bio, c'est aussi une forme d'éthique qui fait qu'on consomme différemment. On reproche souvent au bio d'être plus cher. Ce n'est pas vrai. Si l'on va dans tel ou tel magasin, bien sûr, c'est plus cher. Un peu comme si on ne faisait ses courses que dans une épicerie fine. Mais si l'on cherche des producteurs bio à proximité de chez soi à qui on achète sans intermédiaire aucun, alors on peut se nourrir sainement et pour une facture inférieure au final à celle que l'on paierait en faisant ses courses dans un grand supermarché. Et en plus, aujourd'hui, on peut trouver de tout !

F.C.