

Av. de Cour 1 - 1007 Lausanne Téléphone +41 (0)21 612 00 81 fed@globaleducation.ch [www.globaleducation.ch](http://www.globaleducation.ch/)

Rue de la Tour 16 – 1004 Lausanne Téléphone +41 (0)21 311 28 05 info@lajeunessedebat.ch [www.lajeunessedebat.ch](http://www.lajeunessedebat.ch/)

## Faut-il ne consommer que des produits alimentaires locaux ?

L’essor des préoccupations écologiques et climatiques a propulsé la consommation alimentaire sur le devant de la scène et remis en question l’importation des denrées. Pourquoi faire parcourir des milliers de kilomètres aux aliments avant qu’ils ne finissent dans notre assiette ? Des événements comme la « vache folle », la grippe aviaire, la fièvre aphteuse ont aussi interrogé le bienfondé de la production industrielle de nos aliments et leur distribution par les grands magasins. Tous ces éléments ont réveillé l’attrait pour un mode de production local, et contre une agriculture perçue comme trop intensive. Ceci s’est traduit par l’idée de renouer les contacts directs entre producteurs et consommateurs, en faisant la promotion de l’agriculture contractuelle ou la vente directe à la ferme. Cependant, la production agricole suisse ne permet de couvrir que 60 % des besoins alimentaires de la population. Et par ailleurs, tout ne pousse pas en Suisse. Alors est-il possible et souhaitable de ne consommer que des produits alimentaires locaux ?

## Qu’est-ce que la politique agricole ? Tout, tout le temps ?

**?**

La loi fédérale fixe une série de règles auxquelles les paysans doivent se soumettre, afin de garantir une certaine qualité aux fruits, aux légumes et à la viande produits en Suisse. La production agricole y est soumise à des critères parmi les plus sévères au monde, ce qui n’est pas sans influencer le prix des aliments. Par ailleurs, si les paysans reçoivent des aides financières de la Confédération, leur activité est difficilement rentable, car ils font face à une concurrence internationale toujours plus rude.

Sur les étalages des magasins, on trouve généralement certains fruits et légumes tout au long de l’année indépendamment des saisons : des tomates, des fraises, du basilic en plein hiver ; des melons, des framboises au printemps ; des asperges, en automne. Ceux qui souhaitent revenir à une consommation locale insistent notamment sur la nécessité de consommer des produits de saison. Leur but est d’éviter d’importer des fruits ou des légumes qui viennent de loin et dont le transport est source de pollution. Ceci peut donc se traduire par une perte de choix dans les magasins et au marché. Les consommateurs sont-ils prêts à renoncer à ce choix, et ne consommer que des produits locaux et de sai son, voire à ne plus consommer des produits exotiques ?

**Libre-échange Evolution des importations et exportations de produits agricoles**

*12*

*10*

*8*

*6*

*4*

*2*

*0*

*1990/92*

*1996/98*

*2006/08*

*Importations*

*Exportations*

*Source: Rapport agricole 2011,* [*http://www.blw.admin.ch/dokumentation/00018/00498/index.html?lang=fr*](http://www.blw.admin.ch/dokumentation/00018/00498/index.html?lang=fr)

*en milliards de francs*

Depuis 2008, la Suisse négocie un accord de libre échange avec l’Union européenne (ALEA). Le but de cette négociation est de favoriser l’échange de marchandises alimentaires entre la Suisse et les pays européens. Un tel accord met en concurrence directe les paysans suisses et européens. Ces derniers peuvent parfois produire un aliment pour un prix plus bas. Les enseignes de supermarché et les consommateurs peuvent alors éventuellement privilégier ces produits, plus attractifs parce que moins chers. Pour y faire face, les paysans suisses doivent baisser leur coût de production, ce qui n’est pas toujours possible. En 2009, par exemple, les producteurs de lait suisses ont dû vendre leur lait à un prix qui ne couvrait pas leur frais de production.

**Faut-il ne consommer que des produits alimentaires locaux ?**

**Local mais comment ? Quelles conditions sociales de production ?**

Plusieurs enquêtes ont révélé les conditions de travail précaires dans les grandes exploitations agricoles au sud de l’Europe (Espace, Italie, Grèce, ou encore Maroc). Les personnes employées y sont souvent engagées à la journée (travail sur appel et incertain) et reçoivent un salaire relativement bas. Les aliments qui y sont produits sont ensuite exportés et vendus en Suisse à des prix imbattables. L’agriculture suisse n’est pas à l’abri de phénomènes de ce genre. Pour augmenter leur marge, ou pour être concurrentiel, certains propriétaires agricoles n’hésitent pas à recourir à une main-d’œuvre clandestine à des conditions qui ne sont pas légalement reconnues. En ce sens, recourir à des aliments locaux ne garantit pas forcément qu’ils aient été produits dans des conditions socialement acceptables.

Les aliments peuvent être produits de différentes manières. Il est, par exemple, possible de produire des tomates en Suisse en plein hiver. Ceci exige néanmoins une consommation supplémentaire d’énergie pour disposer de serres chauffées dans lesquelles on reproduit artificiellement les conditions climatiques (température et humidité) nécessaires à la culture des tomates. En supprimant la production en serres, on peut aboutir à une agriculture plus respectueuse de l’environnement, en diminuant l’énergie grise. Par contre, on enlève aux paysans producteurs un débouché qui leur assure un certain revenu et aux consommateurs la possibilité de satisfaire leurs envies.

« [Il faut] donner la préférence aux produits de saison, c’est là qu’ils sont le meilleur et aux produits locaux.

**Faut-il ne consommer que des**

**POUR**

Parce que si vous les faites venir, non seulement il y a de la concurrence déloyale, parce que le pétrole ce n’est pas cher, [mais] on ne connaìt pas les conditions environnementales et sociales. »

*René Longet, président d’Equiterre, 06.06.2006.*

« C’est l’envie de faire des bonnes choses [parlant des produits du terroir qu’il confectionne], qu’on a la fierté d’avoir fait chez nous, avec les animaux qu’on abat. » *Nicolas Bilat, boucher aux Bois dans le Jura, 29.01.2008.*

« A quoi sert-il d’imposer des conditions très sévères aux agriculteurs suisses

si on autorise l’importation de denrées produites à l’opposé de ces normes ? » *Adèle Thorens, rapport de minorité de la commission économique, 13.12.10.*

« Pour m’en sortir, je devrais être payé 1.30 franc par kilo au minimum.

Je dois donc prendre dans la caisse pour maintenir mon affaire à flot. » *Edmond Granges, producteur de tomates, Fully, 20.03.2008.*

« Peut-on encore parler de proximité quand de plus en plus de semences et de plantons viennent de Hollande ? » *Fédération romande de l’agriculture contractuelle de proximité (FRACP), septembre 2010.*

« L’ouverture des frontières aux produits alimentaires n’améliorerait pas davantage le budget des familles, mais profiterait, une fois de plus, à la distribution. »

*Yves Pellaux, président de Prométerre, 07.03.12.*

« Le consommateur qui apprécie vraiment les produits du terroir doit faire un travail. [...] un travail où il va à la rencontre des producteurs. »

*Christophe Bachmann, apiculteur, 29.01.2008.*

# La distribution

En Suisse, deux enseignes – Coop et Migros – se partagent le marché de la vente d’aliments. A elles deux, elles vendent 80 % des fruits et légumes. Leur position dominante leur donne une marge de manœuvre considérable quand il s’agit de définir le prix d’un aliment. Elles achètent, par exemple, une laitue qu’elles payent au paysan 1.15 francs, puis qu’elles revendent entre 1.90 et 2.10 francs (24 heures, 06.09.07). La différence, qui varie entre 65 et 85 %, constitue leur bénéfice. Le consommateur n’a, dans ce cadre, que peu de possibilités de contrôler la provenance ou le mode de production des aliments qu’il achète. Il dispose cependant de plus de choix. Une alternative à ce système est d’acheter directement aux paysans producteurs, notamment par l’agriculture contractuelle et les marchés à la ferme. Le choix ici est moindre, mais il est possible de mieux connaître la provenance et les modes de production. Par ailleurs, les producteurs touchent un bénéfice plus élevé.

## Qu’est-ce qu’un produit local ?

Le Parlement songe à réglementer l’apposition d’une croix suisse sur un produit. Si le projet, actuellement discuté, est accepté par les Chambres fédérales, un produit transformé (un biscuit par exemple) devrait contenir au moins 60% d’ingrédients produits en Suisse. Une salade, quant à elle, devrait avoir été cueillie sur le territoire suisse. Il se peut donc que certains ingrédients clés proviennent d’ailleurs (la farine d’un biscuit, la semence d’une salade). Par ailleurs, des produits spécifiques sont protégés par le label AOC (appellation d’origine contrôlée). Par exemple, pour être reconnu comme un vacherin Mont-d’Or, le fromage doit avoir été fabriqué suivant une recette précise et surtout à un endroit précis. Le terme « local » peut donc couvrir une réalité pour le moins disparate.

**produits alimentaires locaux ?**

**CONTRE**

« Nous pouvons difficilement être le seul pays du monde à faire échouer le cycle de Doha. [...] la pression des prix sur la Suisse est aujourd’hui une réalité. Elle ne vient pas seulement de l’OMC mais aussi de nos voisins où les prix à la production sont de 20 à 40 pour cent inférieurs aux nôtres. Avec la réforme de la politique agricole, nous nous efforçons de mettre nos agriculteurs sur la bonne voie. » *Doris Leuthard, ministre de l’Economie, 16.02.07.*

« Dans un monde mondialisé on peut difficilement demander du 100% [de matières premières suisses] ou alors il faut fermer les échanges. La Suisse est un pays qui n’a pas de

matières premières, qui importe, qui transforme et qui réexporte beaucoup. Donc il faut être en phase avec la réalité. »

*Yves Niddegger, Conseiller national UDC, 15.03.12.*

« On mange quoi l’hiver si on arrête de manger des produits importés? On devra compenser l’apport de vitamines avec des suppléments en pastilles. » *Schnabi, commentaire 20min.ch, 24.03.2012.*

« Nous commercialisons des fraises de cette région [Huelva, Espagne] depuis des années, depuis 20 ans. Nous avons des producteurs qui travaillent depuis toujours pour nous, des fournisseurs que l’on connaît très bien [...] qui connaissent les

conditions dans lesquelles on veut que les produits soient faits. »

*Johann Züblin, Migros, 30.03.2004.*

« Nous savons que l’agriculture biologique diminue les rendements. Sa généralisation obligerait donc à multiplier les surfaces exploitées. Mais où trouver les terres pour produire les denrées alimentaires ? Aux Etats-Unis, ils ont choisi une autre méthode : les cultures génétiquement modifiées. »

*Steen Riisgaard, directeur général de Novozymes, 21.01.2010.*

« Nous n’importons aucun produit de l’étranger, si la production suisse est suffisante. Et en saison nous utilisons les produits suisses. » *Raymond Léchaire, Directeur Coop pour la Suisse Romande, 12.05.2012.*

« Dès que les tomates peuvent être cultivées sans chauffage dans le Sud, le bilan écologique est meilleur que lorsque les tomates sont produites dans les serres chauffées [en Suisse]. » *Franziska Stössel, assistante, EPFZ, 01.12.2009.*

## Comment allier consommation locale et vie quotidienne ?

Alors que les Suisses n’ont jamais dépensé aussi peu pour se nourrir, la consommation de produits exclusivement locaux peut avoir un coût trop élevé pour des personnes à faible revenu. Les prix de production en Suisse sont souvent plus élevés qu’ailleurs. Les produits AOC, par exemple, demandent plus de main-d’œuvre, de temps et de soins, et

sont donc plus chers que les produits conventionnels. Tout le monde ne peut pas assumer cette différence de prix. D’autre part, se déplacer au marché, à la ferme, aller chercher son panier de légumes implique de se plier à d’autres horaires, parfois moins compatibles avec les rythmes actuels.

## Les intermédiaires en question

Les producteurs sont régulièrement tenus pour responsables des prix alimentaires élevés en Suisse. Les coûts de production agricoles sont plus hauts en Suisse que chez nos voisins. Or, les chiffres montrent que depuis 2000, on est passé de 70’500 exploitations agricoles à 59’000 aujourd’hui (OFS) et ce nombre continue à chuter. Malgré les aides de l’Etat, les agriculteurs ne gagnent souvent pas suffisamment pour maintenir leurs exploitations. Ils sont de plus en plus nombreux (44.5% selon l’OFS) à développer des activités

accessoires (restauration, vente directe, hébergement, travaux forestiers, etc.) ou à avoir deux métiers. Dans un nombre croissant de secteurs, comme la production de lait ou de fruits et légumes, les prix du marché ne permettent pas aux producteurs de couvrir leurs frais d’exploitation. Alors que les prix payés aux producteurs ont baissé de 25% ces vingt dernières années, les prix à la consommation ont augmenté de plus de 15% (Prométerre).

**Lexique**

**Agriculture intensive ou industrielle** : méthode de production agricole cherchant à faire augmenter la production d’une exploitation agricole tout en faisant diminuer ses coûts. Pour compenser l’exploitation des sols, on leur fournit des engrais et pour éviter les ravages on utilise des pesticides et fongicides. La production de tomates hors-sol, par exemple, est une méthode issue d’une industrialisation de la production des tomates.

**Agriculture contractuelle** : système de distribution directe par le producteur au consommateur, qui se mettent d’accord sur le contenu, la qualité, le prix et la durée : il s’agit fréquemment de panier hebdomadaire. Ce système est souvent lié à l’agriculture de proximité, le respect de l’environnement, la qualité des produits et les conditions sociales de la production des aliments.

**Energie grise** : c’est le calcul de l’impact énergétique d’une marchandise en prenant en compte l’ensemble des facteurs allant de la fabrication, à l’usage et au recyclage. C’est par exemple le chauffage d’une serre pour la production de tomates.

**Cycle de Doha** : cycle de négociations entre membres de l’Organisation mondiale du commerce ouvert en 2001. Il vise à la libéralisation du commerce international dans une vingtaine de domaines, dont l’agriculture. Les négociations du cycle de Doha sont actuellement bloquées.

# Liens internet

* Organisation des Nations unies pour l’alimentation et l’agriculture (FAO) : [*www.fao.org/index\_fr.htm*](http://www.fao.org/index_fr.htm)
* Organisation mondiale du commerce (OMC) : [*www.wto.org/indexfr.htm*](http://www.wto.org/indexfr.htm)
* Office fédéral de l’agriculture (OFAG) : [*www.blw.admin.ch/index.html?lang=fr*](http://www.blw.admin.ch/index.html?lang=fr)
* Union Suisse des paysans (USP) : [*http://www.sbv-usp.ch/fr/*](http://www.sbv-usp.ch/fr/)
* Fédération romande de l’agriculture contractuelle de proximité (FRACP) : [*www.fracp.ch*](http://www.fracp.ch/)
* Uniterre : [*www.uniterre.ch/Actualites/actu.html*](http://www.uniterre.ch/Actualites/actu.html)
* Appellation d’origine contrôlée (AOC) et Indication géographique protégée (IGP) : [*www.aoc-igp.ch/fr*](http://www.aoc-igp.ch/fr)
* Coop, labels : [*www.coop.ch/pb/site/common/node/5665/Lfr/index.html*](http://www.coop.ch/pb/site/common/node/5665/Lfr/index.html)
* Migros, labels : [*www.migros.ch/fr/supermarche/marques-labels.html*](http://www.migros.ch/fr/supermarche/marques-labels.html)
* Calendrier des fruits et légumes : [*www.fruits-legumes.org/calendrier-fruits-legumes/*](http://www.fruits-legumes.org/calendrier-fruits-legumes/)

Auteur : Fondation Dialogue, Carole Aubert Lausanne, mai 2012