

« ELLES ARRIVENT EN SUISSE AUSSI »

FILIÈRE Les tomates de Foggia sont vendues chez nous, notamment sous forme transformée, selon les experts. Ce fruit symbolise parfaitement notre manque d'informations dans le domaine.

En 2016, les Helvètes ont avalé près de 7 kilos de tomates rondes chacun. 42% d'entre elles ne provenaient pas de l'agriculture indigène. En y ajoutant les autres sortes de ce fruit (cerises, grappes, etc.), cela en fait le « légume favori des Suisses », selon l'Union maraîchère suisse. Et il ne faut pas oublier toutes ses formes transformées: sauce tomate, tomates en boîte ou concentrées, ketchup, pizzas toutes prêtes, etc. « C'est un ingrédient qui entre dans de nombreuses préparations, ce qui le rend d'autant plus problématique », souligne Barbara Pfenniger, responsable alimentation à la FRC. D'autant que sous leur forme transformée, il n'y a aucune obligation d'indiquer la provenance des fruits et légumes, même s'ils représentent la majeure partie du produit final. « Donc, il est plus que probable que les tomates ramassées dans des conditions indignes arrivent aussi dans l'assiette des Suisses d'une façon ou d'une autre. »

quinze ans que nous luttons contre cet esclavage moderne, mais la situation est toujours aussi scandaleuse », regrette-t-il.

D'ailleurs, à ses yeux, c'est toute l'agriculture industrielle, avec ses monocultures, qui est catastrophique. « Une grande partie des fruits et des légumes est cultivée dans des conditions sociales et écologiques inacceptables », dénonce-t-il en pointant, entre autres, les productions espagnoles. Raymond Gétaz ne veut criminaliser ni les agriculteurs ni les consommateurs en particulier. « C'est une coresponsabilité des différents acteurs. Même si la grande distribution, en faisant pression pour baisser les prix payés aux producteurs, a une culpabilité particulièrement importante ».

« Faire du bio avec des esclaves »

En Italie, les oranges, les olives, les melons et le raisin sont également pointés du doigt. « Le problème existe dans

Food Italie. Elle assure pourtant que des mesures ont été prises par les autorités. « Il y a eu des condamnations, mais le phénomène est si important que le gouvernement ne peut pas tout régler seul. Surtout si les gens continuent à

acheter ces produits », souligne la spécialiste. Les différents élus sollicités lors de notre reportage ne nous ont pas répondu.

Aux yeux de Cinzia Scaffidi, la résolution du problème ne passe pas par davantage de lois mais par une meilleure information des consommateurs et par des contrôles plus rigoureux. « En Italie, il est déjà illégal de traiter les travailleurs ainsi. Ce qu'il faut, ce sont des labels qui veulent vraiment dire

quelque chose. Aujourd'hui, vous pouvez faire du bio avec des esclaves », regrette-t-elle.

Un étiquetage plus précis

Pour Cinzia Scaffidi, il manque un réflexe de base au grand public lorsqu'il achète de la nourriture. « Quand un aliment est trop bon marché, nous ne faisons pas le lien avec un problème de qualité comme nous le faisons dans d'autres domaines », explique-

t-elle. Du côté de la FRC, Barbara Pfenniger va dans le même sens. « En tant que consommateurs, on n'a pas envie d'être partie prenante à des pratiques non respectueuses, mais nous n'en avons pas forcément conscience. » Pour faire évoluer la situation, la FRC lutte pour un étiquetage plus précis quant à l'origine des produits. « Nous insistons régulièrement pour dire que les consommateurs aimeraient savoir d'où viennent les produits

transformés qu'ils mangent », pointe la responsable alimentation, tout en précisant qu'une pétition vient d'être lancée sur le sujet.

En attendant, elle invite les Suisses à consommer local et à toujours poser des questions en faisant leurs courses. « Il faut demander d'où cela vient et dans quelles conditions est-ce que cela a été produit. Plus il y aura de personnes qui s'y intéresseront, plus les supermarchés feront attention. » Raymond

Gétaz approuve mais veut aller plus loin. « À long terme, notre système ne tient plus la route. Il faut absolument inventer de nouvelles formes de production qui préservent l'environnement, la fertilité des sols et la santé humaine », affirme-t-il. À ses yeux, il faut également que nous nous rapprochions de notre alimentation. « Les consommateurs doivent participer davantage à la production de ce qu'ils mangent. » ●

« Plus il y aura de personnes qui s'y intéresseront, plus les supermarchés feront attention »

Barbara Pfenniger, responsable alimentation à la FRC

Membre de la plate-forme pour une agriculture socialement durable et du Forum Civique Européen, Raymond Gétaz va plus loin. « Bien sûr qu'une partie des tomates récoltées dans ces conditions de travail inacceptables arrivent en Suisse », assure-t-il. Dans quelles quantités et dans quels magasins? Impossible à dire selon lui. « La filière est complètement opaque. Elle passe par de nombreux intermédiaires et certains produits sont même reballés ». Pourtant, le Jura s'intéresse à la question depuis très longtemps. « Cela fait

l'ensemble de l'agriculture italienne. Le made in Italy peut être d'excellente qualité, mais cela peut aussi être des conditions inacceptables comme celles des tomates », appuie Cinzia Scaffidi, vice-présidente de Slow



Une fois ramassées, les tomates disparaissent dans une filière opaque où elles sont transformées en différents aliments.

6,41 millions de tonnes

de tomates ont été produites en Italie en 2015. Le pays est le premier producteur européen