

à la détresse des producteurs

L'épi
che
col
qu
(

MERCREDI 8 JUIN 2011
WWW.SUDOUEST.FR

SHU

La bactérie provoque des diarrhées sanglantes et, dans les cas les plus graves, des troubles rénaux pouvant être mortels par le biais du syndrome hémolytique et urémique (SHU). En temps ordinaire, les autorités sanitaires enregistrent chaque année moins d'une centaine de cas de SHU en France.

15

C'est le nombre de pays qui avaient recensé hier des cas suspects ou avérés : Allemagne, Autriche, Danemark, Espagne, Finlande, France, Luxembourg, Norvège, Pays-Bas, Pologne, République tchèque, Royaume-Uni, Suède, Grèce, États-Unis. La Grèce a signalé le cas d'une touriste allemande, repartie aujourd'hui dans son pays. Le Canada s'interrogeait sur un cas potentiel sur son territoire.

LUXEMBOURG

Europe : une aide exceptionnelle

Face aux ministres de l'Agriculture européens réunis hier, le commissaire chargé du dossier, Dacian Ciolos, a proposé de créer un fonds de soutien exceptionnel de 150 millions d'euros pour couvrir les pertes des agriculteurs de l'Union. Avant de promettre, sous la pression, de revoir sa copie. L'Espagne notamment s'en est prise au principe du remboursement de 30 % de la valeur des invendus, soutenue par Paris et huit autres pays qui réclament une indemnisation à hauteur de 90 à 100 % des pertes. Un producteur de concombres pourrait ainsi percevoir quelque 14 centimes par kilo, sur un prix moyen de 48 centimes. Ceux affiliés à des organisations – environ 35 % en Europe – pourront, en ajoutant des indemnités déjà prévues par les règles en vigueur, recevoir les deux tiers du prix de vente moyen (autour de 32 centimes par kilo de concombres). Les pertes de salades et de tomates depuis le 26 mai seront aussi prises en compte, et la liste pourrait être étendue aux courgettes et aux poivrons.

LÉGUMES Outre l'aide annoncée par l'Europe, c'est la confiance des consommateurs que les producteurs attendent. Témoignages

Alors que la Communauté européenne semble prête à faire un geste (lire ci-contre), ce matin, des producteurs de légumes se rendront à l'Élysée et à l'Assemblée nationale avec des caisses de concombres sous le bras. Leur intention est de proposer une dérogation aux membres du gouvernement à l'issue du Conseil des ministres, et de renouveler l'opération auprès des députés.

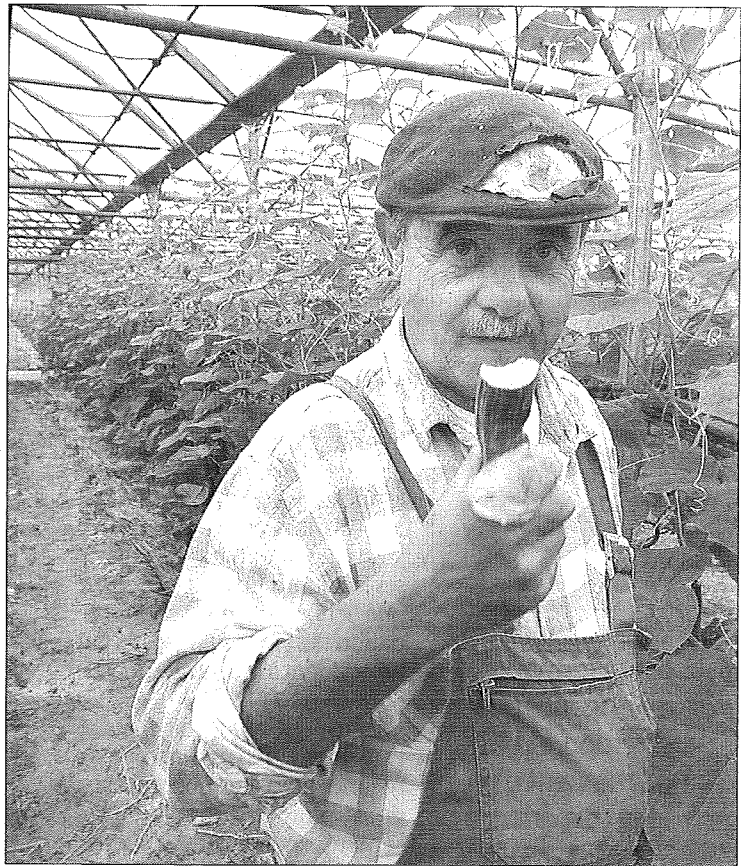
« On veut qu'ils s'expriment, qu'ils envoient un message aux citoyens et aux consommateurs. On veut qu'ils leur disent que l'on peut manger du concombre français en France sans souci et sans modération », explique Jacques Rouchaussé, secrétaire général de Légumes de France, section spécialisée de la FNSEA. On n'en est aujourd'hui qu'au stade des estimations, mais, assure-t-il, « l'addition est déjà lourde » pour la filière nationale des concombres et tomates, « de l'ordre de plusieurs dizaines de millions d'euros ».

L'effet concombre, depuis une semaine et demie, on le ressent durement tous les jours en Gironde à la petite Sica maraîchère d'Eysines, dans l'agglomération de Bordeaux. « Nous n'avons encore rien détruit, mais il nous en reste 10 tonnes sur les bras, alors qu'en période normale, ça part du jour au lendemain », explique le directeur, Jean-Philippe Bilgot, qui ajoute : « Même quand on dit aux centrales d'achats : faites votre prix, elles n'en veulent pas ! » De fait, un concombre vendu habituellement (au prix producteur) environ 40 centimes d'euro pièce est tombé à 25 centimes, voire moins.

« Catastrophe » annoncée

À la Sica maraîchère, le concombre représente 30 % des volumes des fruits et légumes produits, soit 400 000 € de chiffre d'affaires annuel. Christian Cessateur, son président, le dit tout net : « Il faut que ça passe vite sinon on court à la catastrophe. Si dans huit jours on ne sait toujours rien sur l'origine de la bactérie, et si la consommation ne repart pas, il y aura des faillites. » En attendant, il faut tout de même ramasser le concombre pour ne pas perturber la plante.

Chez Silène, à Clairac, en Lot-et-Garonne, le directeur, Patrick Cossard, se montre, lui aussi, assez inquiet. Constat : « À cette saison, on expédie 5 tonnes de concombre par jour. Vendredi dernier, on était tombé à 1,5. » Il avoue son incompréhension devant



« Si dans huit jours on ne sait toujours rien sur l'origine de la bactérie, et si la consommation ne repart pas, il y aura des faillites », craint Christian Cessateur, à Eysines. PHOTO STÉPHANE LARTIGUE

« Même quand on dit aux centrales d'achats : faites votre prix, elles n'en veulent pas »

la réaction des consommateurs : « Même dans les magasins de détail locaux, les gens hésitent ! »

À Marmande (47), Gilles Bertrandias juge la situation « super-flippante ». Il est le directeur général de Rougeline, leader en tomate et concombre sur la moitié sud de la France : « On a déjà détruit 100 tonnes de concombres la semaine dernière », principalement en Provence et dans les Pyrénées-Orientales, où se situent ses bassins de production. Mais son inquiétude porte également sur la tomate, qui constitue un enjeu beaucoup plus important pour la marque : « On n'a pas détruit de tomate, mais elle a décroché en volume et perdu 30 % en valeur. Il faut voir dans cette baisse un peu de méfiance du consommateur, mais également une concurrence accrue », souligne-t-il.

Effet domino

Car l'affaire du concombre a aussi un effet domino sur d'autres produits. « Les Allemands ne consomment plus et les Russes ont fermé leur frontière aux produits frais européens. Résultat : les Hollandais et les Belges, qui étaient leurs premiers fournisseurs de tomates, se tournent vers le

marché français et aggravent la situation », commente Gilles Bertrandias.

Chez Rougeline, des prélèvements sont effectués sur la marchandise et analysés en laboratoire avant expédition. La démarche illustre le niveau de traçabilité de la filière française, la plus sûre d'Europe, selon Jacques Rouchaussé, qui affirme : « S'il s'était produit en France la même chose qu'en Allemagne, on aurait pu remonter rapidement et sans problème jusqu'au producteur. » C'est sur cet argument qu'il fonde la demande de « prise de parole » des pouvoirs publics.

À Bordeaux-Mérignac, les cuisines centrales délivrent 19 000 repas par jour. Quand le concombre y est au menu, c'est 2 tonnes par service ! Depuis deux semaines, on n'en sert pas, mais c'est fortuit, assure Jean-Pierre Tesseire, le responsable qualité et achats : « Je n'en ai pas trouvé pour le jour choisi. » Remplacé par le chou blanc. Mais lui non plus ne comprend pas le consommateur qui, pense-t-il, « réagit trop à la médiatisation ». Aux cuisines centrales, les produits frais sont sous haute surveillance, avec recherche en laboratoire de la présence de bactéries, dont la désormais fameuse Ehec. Une bonne désinfection à l'eau chlorée fait le reste. Il affirme ne pas avoir de pression particulière de la part des élus : « Ils me demandent simplement de bien m'assurer de la provenance et de l'innocuité du produit. »

Jacques Ripoché