

## MARSEILLE



PHOTO D.C.

## Business entre politiques autour d'un taudis

Pour se débarrasser de son étiquette d'« élu indigne », le conseiller départemental Thierry Santelli (LR) a vendu son bien sous péril. Mais c'est un autre politicien qui le lui a racheté. P.10

## LA CIOTAT

## Le directeur des chantiers navals sur le départ plus vite que prévu ?

Le départ de Jean-Yves Saussol, directeur de La Ciotat Shipyards, pourrait arriver vite, avant même le renouvellement du Département, actionnaire majoritaire et décisionnaire de la Société publique locale. P.10

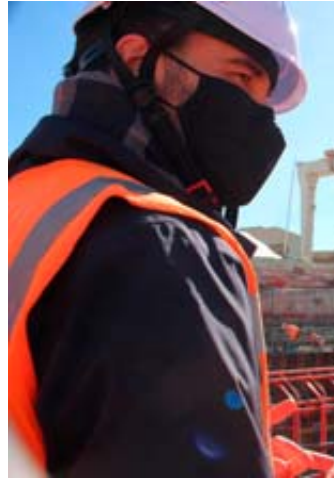


PHOTO S.F.

## NOUVEL ALBUM



PHOTO MARCEL TESSIER-CAUNE

## Massilia Sound System assume son « sale caractère »

Les rois du raggamuffin marseillais livrent aujourd'hui un nouvel opus incitant à retrouver l'insolence rebelle et altruiste qui caractérise Marseille. P.15

# La Marseillaise

www.lamarseillaise.fr

« Celui qui combat peut perdre, celui qui ne combat pas a déjà perdu » Bertolt Brecht

Le journal  
le plus  
chanté  
de France

## CONSOMMATION DURABLE

## Trop bio pour être vrai ?

Le bio, c'est bien ? Pas forcément et surtout pas uniquement. Quelles options alors que la PAC va bousculer les règles ? P. 2 et 3



PHOTO M.B.

## TOUT SUR LES ÉLECTIONS

**Sécurité.**  
Promesses  
à droite,  
propositions  
à gauche P.4



PHOTO S.F.

**Canton de La Ciotat.**  
Le grand entretien  
avec Toni Delogu  
et Sylvie Fardella P.5

**Régionales.** Félizia mise  
sur le service public et  
dévoile son programme  
aujourd'hui P.6



## ÉDITORIAL

Françoise Verna

Choisir  
le chemin de  
l'innovation

● Un effet de mode, le bio ? Non, plutôt l'expression d'un désir de cultiver et de se nourrir simplement. Mais après l'industrialisation de l'agriculture et donc l'arrivée des pesticides et autres semences transgéniques, revenir aux gestes « bio » nécessite de reconverter les exploitations agricoles. Elles sont pour la plupart, soumises à un système où les multinationales de transformation (l'agro-industrie) tiennent les paysans dans leurs mains. Vers un seul but : le profit et les dividendes aux actionnaires. Un des chemins pour transformer ce système est la volonté politique et citoyenne. Au niveau européen, la politique agricole commune est un outil important. Mais il doit être utilisé avec bon sens : si l'objectif est d'aider à la conversion au bio, rien ne justifie de ne plus soutenir cette filière en baissant les subventions. Prisonniers des lois du marché, les producteurs européens ne pèseront pas lourd face aux exportations.

La Sécurité  
alimentaire ?

Mais ne faut-il pas tout simplement extirper l'alimentation des griffes du libre-échange ? Alors que la moitié des revenus des agriculteurs dépend des subventions, il n'est pas imbécile d'aller plus loin en rétablissant la régulation des prix. Mais on peut encore monter d'un cran dans l'innovation pour faire un sort à cette injonction qui assène que pour bien manger, il faut mettre le prix. Une idée fait son chemin : la création d'une Sécurité sociale de l'alimentation financée par des cotisations sur la plus-value des activités du système alimentaire et un conventionnement. Ce qui a été fait en 1945 peut servir de modèle. Après la Sécurité sociale, la Sécurité alimentaire ?

## Face aux limites du

## ALIMENTATION

**Le bio est en mauvaise posture. La récente baisse des aides à la filière décidée par la PAC inquiète les agriculteurs et soulève la question du circuit court. Reportage auprès des acteurs du bio à Marseille, portés par différents modèles économiques pour s'adapter à chacun.**

L'entrée de la boutique est gorgée de soleil. À l'intérieur, les clients habitués discutent avec les épiciers dans une ambiance joyeuse et une odeur de fleurs fraîches. « Nos clients les plus âgés, s'ils ne viennent pas, on les appelle pour s'assurer que tout va bien et on livre chez eux. Ici, c'est l'humain d'abord ! », sourit Édouard, l'un des co-associés des Pissenlits, une épicerie paysanne installée dans le quartier de Saint-Victor à Marseille (7<sup>e</sup>). Tout porte à croire que les labels bio sont légion dans ce genre d'endroit. Or, lorsqu'on l'interroge sur cette question, il se montre mesuré : « Le bio reste un gage de qualité, notamment les labels français dont les contrôles sont stricts. Je me méfie davantage des normes étrangères, dont on ne sait pas grand-chose. Ici, on préfère travailler avec des producteurs locaux qui n'ont pas l'étiquette bio mais ne traitent pas du tout leurs récoltes et sont super bien organisés pour respecter les saisons. »

Un point de vue qui rejoint celui des consommateurs, dont la priorité semble se porter davantage sur la provenance des produits, leur conditionnement ou l'éthique de travail. « Le bio sous plastique qui vient du Pérou, c'est vraiment prendre les gens pour des nouilles ! », lance une femme, la quarantaine, venue faire ses courses avec son conjoint. La règle des Pissenlits, c'est de ne proposer que des produits issus de la région Paca, hormis une exception pour les fromages, qui ne dépassent pas le territoire français. Salon-de-Provence, Aix, Aubagne... Les étiquettes des fruits et légumes dénotent par leur proximité, en comparaison aux autres boutiques bio marseillaises.

Des solutions pour toutes  
les bourses

« Nous ne faisons jamais venir de produits par avion. Nos bananes prennent leur temps et arrivent en bateau », affirme Lorette Hauc, responsable de la Biocoop Bio Coin Joli, dans le 9<sup>e</sup> arrondissement. Forte de plus de 20 magasins à travers



Aux Pissenlits, épicerie paysanne de Saint-Victor ou au super Cafoutch dans le 2<sup>e</sup>, une même préoccupation : permettre aux consommateurs de se nourrir correctement et local. PHOTOS M.B.

« Nos produits  
n'arrivent  
jamais  
par avion »

Lorette Hauc, responsable  
de magasin Biocoop

la région et d'un chiffre d'affaires global de 1,6 milliard d'euros en 2020, la chaîne s'approvisionne via des centrales d'achat.

Les fournisseurs peuvent postuler pour y être référencés et doivent remplir un certain nombre de critères : respect du cahier des charges bio, éthique des conditions de travail,

utilisation de produits recyclables... « Pour la viande, nous sommes encore plus pointus. Les animaux doivent avoir été nourris avec des aliments 100 % issus de l'agriculture biologique. » Côté fruits et légumes, la diversité des étals compte. Selon un rapport d'activité Biocoop publié en mars, 80 % des produits sont d'origine française. Par ailleurs, Lorette indique : « Nous faisons venir des tomates d'Italie, mais jamais d'Israël. »

Le compromis permet de satisfaire un plus grand nombre de consommateurs tout en maintenant un haut niveau d'exigence. À la portée de toutes les bourses ? Pas sûr. La problématique budgétaire liée au bio ne date pas d'hier, et

c'est la raison pour laquelle la grande distribution s'est emparée du sujet (voir page suivante).

Sophie et Béatrice, bénévoles au Super Cafoutch, un supermarché coopératif du 2<sup>e</sup> arrondissement le disent clairement : « On ne souhaite pas être une alternative à la Biocoop. Le bio c'est bien et on en a, mais ce n'est pas une priorité. Notre état d'esprit, c'est de proposer des produits à moindre coût mais au profit du consommateur, en ne réalisant aucune marge. » Une autre manière de consommer, inspiré par le modèle parisien de La Louve, qui dépasse les réglementations pour se concentrer sur l'humain.

Mathilde Beaugé



# bio, quelles alternatives ?

## « Repenser profondément notre système agricole »

### ENTRETIEN

**David Cayla, maître de conférences à l'université d'Angers et membre des Économistes Atterrés, s'exprime sur la réforme de la Politique agricole commune (PAC).**

**La Marseillaise :** Dans la future PAC, le ministère de l'Agriculture prévoit l'arrêt d'aides spécifiques des agriculteurs déjà convertis au bio mais relève les subventions à la conversion. Qu'en pensez-vous ?

**David Cayla :** La conversion est très longue pour un agriculteur parce qu'il faut au moins trois années sans utiliser de pesticides pour que l'on puisse considérer que ce qui est produit est bio. Pendant ce temps, il ne peut pas vendre ses produits au prix du bio puisqu'ils ne le sont pas officiellement, d'où l'importance d'avoir des aides à la conversion. La raison pour laquelle on ne veut plus faire des aides au maintien, c'est parce que l'on considère que les produits bio sont déjà valorisés sur le marché et que cela suffit afin que l'agriculteur qui passe au bio se retrouve. C'est mal connaître le marché. Même dans le bio, on a du *low cost* et de l'importé. La concurrence reste très forte. Dans le bio importé, on a des labellisations qui ne sont pas toujours très regardantes. Le produit bio en tant que tel nécessite que des personnes le certifient. En France, on peut considérer que le système fonctionne parce qu'il y a des gens qui vont observer, se rendre sur place dans les exploitations et vérifier que l'agriculteur ne triche pas. Il n'est pas dit que ce sera la même chose dans tous les pays du monde. Le problème est que le critère marchand met en concurrence les exploitations qui ne sont pas forcément à égalité. C'est vrai dans le conventionnel comme dans le bio, d'où la nécessité de maintenir des aides spécifiques.

**Comment la PAC peut-elle être un outil pour construire un modèle vertueux ?**

**D.C. :** Tout d'abord il faut dire une chose : la PAC n'est pas la seule chose qui compte



David Cayla est économiste. PHOTO DR

dans l'agriculture. Le problème aujourd'hui c'est que l'on prend la PAC comme si c'était quelque chose d'isolé et comme si tout le problème de l'agriculture européenne se résumait aux subventions. Or, l'un des gros problèmes de l'agriculture et en particulier française, c'est l'ouverture commerciale avec des accords de type Mercosur ou avec le Canada et la Nouvelle-Zélande. Tous ces pays ont des types d'agricultures qui sont différentes de l'agriculture européenne, dans le sens où les normes sociales et environnementales ne sont pas les mêmes. On a un système qui pénalise structurellement les agriculteurs parce que ces ouvertures commerciales font rentrer des produits agricoles de moins en moins chers pénalisant la production nationale.

**Justement, comment avoir un modèle qui rémunère vraiment les agriculteurs ?**

**D.C. :** Il faudrait que la PAC serve essentiellement à sécuriser les revenus des agriculteurs, parce qu'ils travaillent mais ne savent pas les recettes qu'ils vont avoir. Il faudrait revenir à des politiques de prix ré-

glementés, c'est la seule manière de sécuriser totalement les revenus des agriculteurs mais c'est justement la politique qui a été abandonnée dans les années 2000 pour permettre le libre-échange. À partir du moment où on a cela, on peut tout à fait avoir des prix supérieurs pour les produits bio qui compensent le coût. On a besoin de prime à la conversion parce que le mécanisme de conversion est coûteux et il faut que personne ne triche, notamment en Europe.

**Ces prix réglementés peuvent-ils profiter aux consommateurs ? Afin que des bons produits soient accessibles à tous ?**

**D.C. :** Le contrôle des prix permettrait a priori de satisfaire les intérêts des uns et des autres. Mais attention tout de même : le prix du marché, c'est quand même le prix du moins-disant et bien sûr qu'il faut accepter une hausse des prix des produits agricoles. On ne peut pas vouloir rémunérer davantage des agriculteurs et en même temps vouloir des prix toujours plus faibles. Aujourd'hui, le consommateur ne paye pas l'ensemble du coût. En France, les subventions représentent la moitié des revenus pour les agriculteurs. Si on devait faire payer l'ensemble du prix des produits aux consommateurs, on doublerait les prix. L'alimentation a une part extrêmement faible dans le budget des ménages, ce qui n'était pas le cas dans les années 50 et 60, cela donne peut-être une vision faussée du coût réel des aliments.

**Comment aller vers la souveraineté alimentaire ?**

**D.C. :** Ce qu'il faudrait, c'est aller vers les circuits courts et éviter d'acheter à des milliers de kilomètres, quelque chose qui peut tout à fait être produit sur place ou dans un rayon de 100 km. Cela signifie repenser profondément notre système agricole en rompant avec les mécanismes de liberté totale du marché – le cœur de la doctrine européenne – et permettre de différencier les productions locales, des productions plus lointaines. Il faudrait éventuellement organiser un système de coût total de carbone, soit vérifier quel tel aliment n'a pas émis plus de CO<sub>2</sub> qu'un autre. **Entretien réalisé par Laureen Piddu**

### Solimut aide à passer au bio

Solimut Mutuelle de France a lancé le 2 juin « Mon panier de quartier » : les adhérents bénéficient d'une prise en charge de 2 euros par panier de la part de la mutuelle. Résultat : 3 kg de fruits et de légumes bio par semaine (le panier « solo ») coûtent moins de 8 euros, soit 30 euros par mois. C'est le fruit d'un partenariat avec les Paniers marseillais, garants de la qualité 100 % bio des produits cultivés par un paysan local et présent à chaque distribution, ce qui crée aussi du lien social.

## Une invitation à mieux regarder les étiquettes

**Le magazine 60 millions de consommateurs sort un hors-série sur les bienfaits du bio, mais aussi ses désillusions.**

Des Français (73 %) consomment du bio au moins une fois par mois. La grande distribution s'adapte aux revenus plus modestes, parfois au détriment des circuits courts.

Thierry Lefebvre, l'ingénieur agroalimentaire en charge des études réalisées sur plusieurs produits pour ce numéro, est formel : « *Le bio de supermarché n'est pas un sous bio.* » Mais si 55 % des produits estampillés bio sont vendus par la grande distribution 15 à 30 % moins cher que dans les chaînes spécialisées (Biocoop, La Vie Claire...), ce n'est pas sans compromis. En clair, les produits bio transformés contiennent

moins d'additifs que les produits conventionnels, respectent le bien-être animal et ne sont pas aspergés de pesticides.

**Des marges sur les « petits à-côtés »**

En revanche, les économies sont réalisées sur la qualité nutritionnelle, l'origine des produits, la juste rémunération des producteurs ou encore le respect des saisons. S'il y a beau-

coup moins d'additifs dans les produits bio, le consommateur est perdant sur la quantité de légumes dans une soupe ou de garniture sur une pizza. Le sucre s'en sort mieux, avec des ingrédients plus qualitatifs, mais un prix au kilo qui s'envole. « *L'important est de bien regarder les étiquettes de ces produits* », recommande Sylvie Metzeldard, rédactrice en chef de la revue. **M.B.**