

Produits hors-sol, la grande inconnue

ALIMENTATION Que valent vraiment les fruits et les légumes hors-sol du point de vue nutritionnel, comparés à ceux issus de l'agriculture traditionnelle? Notre enquête montre qu'il n'existe pas encore de réponse limpide sur la question. Seule certitude: le bio se distingue. *Sébastien Sautebin*

Manger des fruits et des légumes, c'est bon pour la santé! Mais que valent vraiment les produits issus de la culture hors-sol, de plus en plus présents sur les étals? La question est d'autant plus importante que certains supermarchés ne précisent plus cette origine sur les emballages depuis le début de l'année. En effet, plusieurs acteurs importants du secteur ont estimé que cette information n'était plus nécessaire (*lire encadré*). Ce qui revient à prétendre que les produits hors-sol sont de qualité au moins égale à ceux de l'agriculture traditionnelle. Avec notre partenaire On en Parle (*RTS-La Première*), nous les avons donc approchés, en espérant obtenir des informations circonstanciées.

ILS N'EN SAVENT RIEN!

Aussi étonnant que cela puisse paraître, aucun d'entre eux ne dispose de données fiables sur les qualités nutritionnelles des produits hors-sol. Jacques Blondin, directeur de l'Association suisse du commerce fruits, légumes et pommes de terre (Swisscofel), confesse que «les recherches de documents étayés n'ont rien donné», tout comme l'Union maraîchère suisse, qui «n'a pas d'études sur ce sujet».

Pour sa part, Fruit-Union Suisse nous écrit que la composition nutritionnelle peut varier en fonction de nombreux facteurs, comme la variété, la saison, la météo et le mode de culture. Mais la conclusion de son directeur Georg Bregy a de quoi laisser sceptique: «Dans cette plage de variation naturelle, les produits mis sur le marché ont les mêmes qualités nutritionnelles.»

En résumé, la branche est incapable de fournir des réponses dignes de ce nom.

LA VARIÉTÉ DÉTERMINERAIT LA QUALITÉ

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) n'en dit guère plus. Il confirme que les qualités nutritionnelles des légumes sont influencées par un grand nombre de facteurs, comme les conditions de croissance, la qualité du sol ou du substrat. Il estime cependant que c'est «la variété, donc les aspects génétiques, qui

détermine ces qualités en priorité». La méthode de production n'aurait une influence que «dans une moindre mesure». Problème pour les consommateurs: la variété n'est généralement pas précisée sur l'emballage. Et lorsqu'elle l'est, le consommateur n'est pas plus avancé! Dans ce sens, l'achat d'un fruit ou d'un légume s'apparente donc à une véritable loterie.

FAITES POUR LE RENDEMENT

Ce que l'OFAG ne nous a pas précisé, c'est que le mode de production et la variété sont souvent liés. Pour le hors-sol par exemple, «les tomates sont génétiquement sélectionnées pour faire du rendement, tout en assurant une qualité correcte», explique Cédric Camps, chercheur à l'Agroscope, le centre de compétence de la Confédération pour la recherche agrono-

mique et alimentaire. Et, point essentiel, cela a des conséquences notables, puisque «cette sélection péjore la qualité nutritionnelle des fruits».

Le choix d'autres variétés serait possible, mais la logique économique est, ici, implacable. «Un producteur qui cultive une tomate meilleure, mais qui offre moins de rendement, va tout simplement gagner moins», résume Céline Gilli de l'Agroscope. Le hors-sol nécessitant de gros investissements de base, on comprend vite les décisions qui sont prises. A sa décharge, ce genre de culture a aussi ses avantages, notamment environnementaux (*lire encadré*).

LE GOÛT AVANT

LES QUALITÉS NUTRITIONNELLES Peut-on dès lors en conclure que le hors-sol est moins bon, côté nutriments, que la production traditionnelle? L'Agroscope n'a pas réalisé d'études sur ce point. Le centre a bien procédé à des comparaisons pour les tomates, mais elles ont porté sur leurs qualités organoleptiques, c'est-à-dire leur goût, la fermeté de la chair, etc. Les résultats ont été assez étonnants: le panel

sensoriel avait moins apprécié les tomates cultivées en plein champ que celles produites sous serre, en sol et hors-sol.

La question n'est donc pas tranchée. Selon la Société suisse de nutrition (SSN), il existe en fait peu d'études comparant la composition des produits hors-sol et traditionnels. «De plus, leurs résultats varient énormément, relève Muriel Jaquet, diététicienne à la SSN. Globalement, cela ne permet pas de dire que la culture hors-sol produit des fruits et des légumes plus riches ou moins riches en nutriments essentiels que ceux en plein champ. Notre position est donc qu'ils sont comparables du point de vue nutritionnel.» Raccourci quelque peu audacieux.

BIO MEILLEUR QUE TRADITIONNEL

Le consommateur est-il condamné à acheter sans savoir? Il existe heureusement plus de travaux comparant les produits traditionnels et le bio. Une importante méta-analyse conduite par l'Université de Newcastle (GB), et portant sur 343 publications internationales, a relevé, en 2014, des différences importantes. «Les écarts les plus marqués concernent les concentrations de divers antioxydants, nettement plus élevés dans le bio», note l'Institut français de re-

cherche agronomique (INRA), qui a participé à l'étude. Antioxydants qui réduisent notamment le risque de maladies cardiovasculaires et neurodégénératives ainsi que celui de certains cancers.

«Les produits bio contiennent aussi moins de composés indésirables, tels que le cadmium, un métal toxique, les nitrites et nitrates ainsi que les résidus de

pesticides», relève encore Philippe Nicot, coauteur de l'étude pour l'INRA.

S'il apparaît très délicat de se prononcer sur les différences nutritionnelles entre produits hors-sol et issus de l'agriculture traditionnelle, le bio, en revanche, se distingue. Mais il faut accepter d'y mettre le prix, plus élevé que celui de ses rivaux.

Zoom

Les atouts du hors-sol

Dans notre pays, le hors-sol est devenu le mode de culture dominant pour certains produits. Ainsi, les tomates et les concombres de culture ne sont ainsi pratiquement plus cultivés en plein champ. En 2015, la production nationale de tomates sous serre couvrait 157 ha dont 103 ha de hors-sol, tandis que le bio s'élevait à 23 ha. Souvent décrié, le hors-sol présente certains avantages.

- Le système fonctionne en circuit fermé. L'eau qui n'est pas absorbée et l'engrais qu'elle contient sont recueillis et réutilisés. Cela permet de substantielles économies d'eau et évite une contamination des sols.
- Les rendements sont très élevés en regard des surfaces nécessaires. On peut donc produire localement, en Suisse, des quantités plus importantes, ce qui réduit les importations.

Sébastien Humbert, de Quantis, cabinet suisse d'analyse des impacts environnementaux, souligne cependant que «les forts besoins en infrastructures, souvent renouvelées en raison des évolutions technologiques, plombent l'écobilan du hors-sol».

Etiquetage

Transparence pour les consommateurs!

A la fin de l'année dernière, les associations de la branche suisse des fruits et des légumes ainsi que le Forum des consommateurs (une ONG allemande) ont décidé de dissoudre l'accord signé en 1996, qui imposait la mention «hors-sol» sur les emballages. De nombreux clients mécontents de cette décision nous ont écrit ainsi qu'à notre partenaire allemandique *K-Tipp*. Estimant que le

consommateur a droit à une information transparente, nous avons, chacun, lancé une pétition. Et cela n'a pas été vain! Coop, Aldi, Lidl, Aligro, Manor et Globus ont décidé que maintenir cette indication sur les emballages. En revanche, Migros, Denner et Volg font la sourde oreille aux préoccupations des consommateurs, malgré les milliers de signatures que nous avons récoltées.



« Les tomates hors-sol sont sélectionnées pour faire du rendement. Cela péjore leur qualité nutritionnelle. »

Cédric Camps