

FRUITS ET LÉGUMES BOYCOTTER L'ESPAGNE ?

AGRICULTURE Les fruits et légumes espagnols vendus à des prix très bas envahissent nos supermarchés. Bios ou non, ils font l'objet de critiques croissantes sur les conditions sociales et écologiques dans lesquelles ils sont produits. À juste titre ? Et la France fait-elle vraiment mieux ? Enquête et reportage dans la province d'Almería, le « potager de l'Europe ».

Au sud, la mer, au nord, les montagnes. Entre les deux, des centaines de kilomètres carrés de serres en plastique. Bienvenue en Almería, le « potager de l'Europe ». De cette province d'Andalousie, région méridionale de l'Espagne, partent chaque jour des milliers de tonnes de tomates, de concombres ou encore de poivrons, qui inondent les supermarchés européens à des prix ultraconcurrentiels. En cette mi-septembre, la chaleur demeure étouffante. Près de 35 °C à l'ombre. Toutefois, pas question de ralentir le travail. Les premiers ouvriers que nous croisons s'affairent, plusieurs mètres au-dessus du sol, à recouvrir le toit d'une serre de bâches en plastique. Ce matériau se dégradant rapidement sous l'effet du soleil et du vent, il doit être régulièrement changé. En théorie, ce plastique est envoyé au recyclage. Mais quelques minutes en voiture à travers l'interminable lacs de serres suffisent pour comprendre qu'une bonne partie passe entre les mailles du filet. Des amoncellements parsèment les bords de routes, jonchés aussi de bidons de fertilisants et de pesticides... Des débris très polluants, qui s'accumulent parfois à moins d'un mètre de la Méditerranée. Sans doute beaucoup baignent-ils déjà dedans.

PLUSIEURS MILLIERS DE POISSONS MORTS

Dans le tout proche parc naturel de Cabo de Gata-Níjar, classé par l'Unesco, s'est formé un des plus gros dépôts sauvages de plastiques et autres déchets de l'horticulture

DES CENTAINES D'USINES DÉSALINISENT L'EAU DE LA MÉDITERRANÉE

intensive. « Cela fait des années que ces bâches sont là. Au fil du temps, elles se transforment en microplastiques et se diffusent dans l'environnement, déplore Manuel⁽¹⁾, membre de l'association Écologistes en action. On trouve des centaines de petites décharges illégales de ce type dans la région. » Les plastiques les plus problématiques seraient les bâches de couleur noire. « Elles sont posées à même le sol, pour éviter l'évaporation de l'eau, donc elles reçoivent tous les produits de traitement des plantes, comme des insecticides... et elles finissent ici, dans une réserve de biodiversité ! », se désole l'homme en désignant le paysage.

Recouvrir la terre pour éviter l'évaporation de l'eau, c'est le principe du paillage. La version plastique de cette technique est tout sauf écologique, bien sûr. Mais elle est simple, économique et... très utile. L'Espagne est l'un des pays les plus secs du Vieux Continent ; or, c'est celui qui produit le plus de fruits et de légumes, soit des végétaux dont la culture est la plus gourmande en eau.

Résultat ? « 80 % de l'eau est consommée par l'irrigation. La moitié des aquifères et des zones humides sont en mauvais état, de nombreuses rivières sont asséchées en été, et l'eau doit être apportée en camion dans certains villages durant les périodes de sécheresse », énumère avec colère Julia Martinez, biologiste experte au sein de la Fondation pour une nouvelle culture de l'eau. Sur le plan écologique, cet épuisement de la ressource aquatique s'avère d'autant plus dramatique que « l'Espagne compte le plus grand nombre d'espèces d'eau douce endémiques de toute l'Europe », pointe l'experte. Le parc national de Doñana, au sud de Séville, symbolise bien ce problème : cette réserve de biosphère déclarée par l'Unesco ▶



Visible depuis l'espace, une « mer de plastique » de trois fois la taille de Paris couvre une partie de l'Andalousie.



Des villes de la province d'Almería (ici, San Agustín) sont cernées par les plus de 30 000 hectares de serres que compte cette région.

LES CHIFFRES CLÉS

2,1 millions de tonnes Quantité de fruits et légumes exportés par l'Espagne en France en 2024, ce qui en fait le premier fournisseur étranger. Les premiers produits concernés sont les agrumes (oranges, citrons, mandarines), puis les salades et les courgettes.

Source : Fédération espagnole des associations d'agriculteurs et d'exportateurs (Fepex)

597 € Dépense moyenne des Français consacrée aux fruits et légumes frais en 2024, soit 1,3 % des dépenses totales.

Source : Interprofession des fruits et légumes frais (Interfel).

► comme une des « plus grandes zones humides d'Europe », et dont dépendent de nombreuses espèces d'oiseaux migrateurs, est menacée d'assèchement. « Certes, le réchauffement climatique joue un rôle, mais les cultures intensives de fraises, framboises et myrtilles qui l'entourent y sont également pour beaucoup », note Jaime Martinez Valderrama, spécialiste des questions de désertification au Conseil supérieur de la recherche scientifique (CSIC) espagnol. Pour faire face à cette situation, des centaines d'usines de désalinisation de l'eau de mer tournent à plein régime sur la côte méditerranéenne depuis des années. Sauf que « leur apport en eau est compensé par une hausse constante de la consommation », regrette

Julia Martinez. De plus, « elles nécessitent énormément d'énergie, émettent du CO₂ et coûtent très cher en subventions publiques », assène Jaime Martinez Valderrama. Des critiques se font également entendre à propos du rejet dans la mer, par ces usines, de saumures polluantes. L'eau n'est en effet pas seulement surexploitée, elle est également contaminée. Par les fertilisants et les pesticides, en particulier. L'exemple le plus frappant se trouve en mer Mineure. La plus grande lagune d'eau salée d'Europe, dans la province de Murcie, au nord-est d'Almería, où poussent agrumes, pêches, abricots ou encore melons, « subit un effondrement écologique à cause du déversement d'eaux concentrées en phosphore et nitrates [issus des fertilisants], qui favorisent la croissance des microalgues en surface, et donc une baisse de l'oxygénation de l'eau », explique Julia Martinez. Résultat, « en 2016, de très nombreux animaux sont morts et, notamment, des milliers de poissons qui ont été retrouvés échoués sur les plages ».

PESTICIDES MANIÉS SANS PROTECTION

Au-delà du drame écologique, « les conséquences sociales et économiques sont importantes, avec un impact sur le tourisme et la pêche », poursuit la biologiste. En première ligne, les ouvriers agricoles. Dans les serres, le travail est si dur et si mal rémunéré qu'il n'attire pratiquement que des populations originaires du Maghreb et de l'Afrique subsaharienne, arrivées dans l'espoir d'une vie meilleure sur le Vieux Continent, et auxquelles s'offrent bien peu d'alternatives. José Garcia Cuevas, porte-parole du Syndicat andalou des travailleurs (le SAT) à Almería, constate de nombreuses infractions au droit dans les exploitations : « Le salaire minimum, de 7,80 € de l'heure, est rarement respecté. Les ouvriers touchent généralement moins de 6 € de l'heure. Il y a, en outre, souvent des dépassements du plafond d'heures travaillées, et on ne leur fournit pas toujours de l'eau, même lorsqu'il fait plus de 40 °C dans la serre... » Des observations confirmées par plusieurs

LES OUVRIERS QUE NOUS VOULONS INTERROGER S'ENFUIENT À NOTRE APPROCHE

rapports d'ONG et des travailleurs avec qui nous avons pu échanger, tel Nouredine Hourak. Ce père de famille d'origine marocaine travaille depuis 2008 dans les serres du sud de l'Espagne. En 2017, il a obtenu un titre de séjour. Dès lors, il peut, en cette fin d'après-midi, manifester sans crainte avec des collègues devant l'usine de son ancien patron, gros producteur de tomates. « Il nous payait 6 € de l'heure, ce n'est pas légal », relate-t-il tout en agitant un drapeau du SAT. « On l'a dénoncé, alors il a pris d'autres personnes. » La rétribution n'est pas le seul souci. Que ce soit avec ses précédents employeurs ou avec l'actuel, Nouredine Hourak décrit pêle-mêle des pauses repas et des heures supplémentaires non payées, l'absence de toilettes, d'espace de repos ou encore de protections lors des épandages de pesticides. Comme pour illustrer ses propos, quelques minutes plus tard, à travers les filets d'une serre voisine, un homme en tee-shirt, sans masque ni gants, asperge un produit sur des plants de tomates. « C'est la sulfateuse », reconnaissent les manifestants. Autrement dit, du sulfate de cuivre, un fongicide certes « naturel », mais toxique et irritant. Nous n'avons toutefois pas pu le confirmer, les deux ouvriers présents dans la serre s'étant enfuis à notre approche. La manifestation terminée, chacun rentre chez soi. Pour Nouredine Hourak, ce sera dans une « maison abandonnée », qu'il squatte avec sa femme et ses deux enfants. Et

il n'est probablement pas le plus à plaindre. Autour des serres d'Almería, plusieurs milliers de personnes vivent dans des bidonvilles. Si la province en concentre des dizaines, toutes les régions horticoles du sud de l'Espagne sont concernées. Parmi leurs habitants, des migrants sans-papiers qui ne parviennent pas à se faire embaucher. C'est le cas de Youssef, un Marocain de 28 ans, arrivé il y a quatre mois. Il explique attendre tous les matins, à 6 heures, sur une place de la ville la plus proche, qu'un exploitant vienne le recruter pour la journée : « Jusqu'à présent, je n'ai réussi à travailler que six jours dans des serres de tomates bios, payé 5 € de l'heure. »

Vivent également ici des travailleurs réguliers, munis de titres de séjour, à qui de tels hébergements de fortune « permettent d'économiser autant d'argent que possible », comme le décrivent les auteurs d'un rapport publié par l'ONG Oxfam l'année dernière. S'offrir un logement décent demeure un luxe inaccessible, dans un contexte de « précarité et d'insécurité des emplois », et alors que la rémunération « se situe toujours au bas de l'échelle salariale ». Quand ce n'est pas largement en dessous... Yao Dno Dongo, sexagénaire d'origine ivoirienne et voisin de Youssef, nous raconte une histoire encore différente : « Je travaille depuis 2003 dans les serres. En 2005, j'ai eu ma carte de séjour. Ça fait des années que je cherche une maison pour faire venir ma femme restée en Côte d'Ivoire. Mais personne n'a jamais voulu m'en louer une. » Un témoignage qui résonne avec un autre constat d'Oxfam. « Habiter dans

des bidonvilles ou des campements insalubres et surpeuplés n'est pas toujours dû à la pauvreté. De nombreux cas ont été recensés, [...] où des travailleurs africains se sont vu refuser un logement pour des raisons raciales », souligne l'ONG.

Face à un tel bilan écologique et humain, ne faudrait-il pas boycotter les fruits et légumes espagnols ? Nos interlocuteurs, pourtant extrêmement critiques, se gardent bien de répondre à cette question simple. Trop simple. « Quel pays fait les choses bien ? », interroge Jaime Martinez Valderrama, du CSIC. « Dans tous les grands bassins de production agro-industrielle, on retrouve les mêmes problèmes », soupire Fabrizio Garbarino, du syndicat paysan italien ARI (Association rurale italienne). S'agissant de l'exploitation des travailleurs migrants, tout d'abord. « Ce n'est pas une spécificité de l'Espagne », certifie Eliaz Moreau, chargé de mission au sein de la coordination européenne Via Campesina, une organisation de défense de l'agriculture paysanne. « L'ensemble des États européens est concerné par ces atteintes au droit », confirme Béatrice Mésini, géographe qui documente les conditions de travail et de vie des saisonniers agricoles en France.

VERS UN ALMERÍA FRANÇAIS ?

Le rapport d'Oxfam ne s'intéresse d'ailleurs pas qu'à l'Espagne. Il cite notamment des cas, en France, de travailleurs « rétribués en dessous du salaire minimum légal », tandis que d'autres seraient « contraints de garder le silence et subi[raient] des menaces, des violences verbales, des humiliations, des



LOUJERRE/ATP

Les bâches en plastique des serres se dégradent sous l'effet du vent et du soleil, et doivent être régulièrement remplacées. Beaucoup finissent dans la nature (lire page suivante), aux côtés de bidons usagés de fertilisants et de pesticides (à droite).



► *insultes et des abus racistes*». De nombreux articles de presse français relaient régulièrement des témoignages d'ouvriers agricoles en ce sens, ou rapportent des journées à ralonge, des conditions de logement insalubres, l'absence de protection lors du maniement de pesticides... Certains spécialistes reconnaissent à demi-mot que les abus sont «peut-être un peu moins fréquents» dans l'Hexagone, en raison d'un «recours un peu moins systématique à la main-d'œuvre étrangère» ou grâce à «un peu plus de contrôles». Ils insistent néanmoins sur l'incertitude d'une telle comparaison, du fait de la grande opacité qui règne sur ce sujet.

Sur le plan environnemental non plus, l'Espagne ne fait pas figure d'exception. Certes, notre pays paraît présenter quelques avantages. Nos analyses sur plusieurs centaines de fruits et légumes commercialisés entre 2019 et 2021 suggéraient, en moyenne, un peu moins de résidus de pesticides sur les végétaux français que sur les espagnols (QC n° 629). Et, du côté de la ressource aquatique, «nos nappes phréatiques sont moins en tension», reconnaît Claire Wittling, ingénieure de recherche spécialiste de la gestion de l'eau à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae).

ON TROUVE PLUS DE PESTICIDES DANS CERTAINS FRUITS FRANÇAIS

Mais rien n'indique, cependant, que l'Italie ou le Maroc, grands concurrents de l'Espagne, fassent mieux au rayon fruits et légumes. Pis : question pesticides, «nous en avons dénombré 40 qui sont utilisés dans les serres marocaines de tomates alors qu'ils sont interdits en Europe», expose Lorine Azoulai, ingénieure agronome et chargée de plaidoyer au sein de l'ONG CCFD-Terre solidaire.

Quant aux avantages français, ils doivent être relativisés : dans nos précédentes analyses sur les résidus de pesticides, ils n'étaient pas valables pour toutes les productions. Les cerises et les pêches semblaient même, au contraire, plus contaminées chez nous. Pour ce qui est de l'eau, les tensions récentes au sujet des mégabassines (QC n° 625) rappellent que l'accès à cette ressource pose aussi problème ici. D'ailleurs, si aucune usine de désalinisation d'eau de mer ne fonctionne pour l'heure sur notre territoire, «des tests sont actuellement menés afin d'irriguer des vignes

du Languedoc-Roussillon avec des eaux usées traitées», révèle Claire Wittling, qui ajoute qu'«à cause du changement climatique, ce qui se passe en Espagne arrivera dans 15 ou 20 ans chez nous». N'oublions pas non plus le plastique, largement employé en France pour les cultures «sous abri» et le paillage. «Même lorsqu'il est recyclé, il pollue, car il y

en a toujours un peu qui reste sur le sol quand on le retire», déclare Thierry Platon, membre du bureau de l'antenne France Nature Environnement des Bouches-du-Rhône, qui certifie qu'on «trouve fréquemment des dépôts sauvages de ces plastiques dans la région». En début d'année, un gros producteur de melons et de salades de Camargue a même été condamné parce qu'il en avait brûlé de grandes quantités directement dans ses champs, pendant plusieurs jours. Une pratique empoisonnant terre et air, et qui s'avérerait d'autant plus problématique, là, qu'elle se produisait dans une zone Natura 2000 protégée.

Précisons, enfin, que si l'on ne dépense pas d'énergie dans le dessalement de l'eau de mer dans notre pays, on en consomme pour faire pousser certains fruits et légumes d'été en hiver... Bref, «l'origine France n'est pas la garantie de toutes les merveilles», résume Charlie Brocard, spécialiste de l'alimentation à l'Institut du développement durable et des relations internationales (Idrri), un laboratoire d'idées privé (ou think tank). Les quelques avantages de l'Hexagone tiennent donc peut-être avant tout au fait que sa production de fruits et légumes est deux fois moins élevée que celle de l'Espagne. «On parviendrait à mieux gérer les choses si on produisait deux fois moins», se prenait d'ailleurs à rêver Manuel, de l'association Écologistes en action, en parcourant l'une des décharges illégales de plastiques d'Almería.

FRAUDE

DE FAUX PRODUITS TRICOLORES

Face aux critiques visant la production espagnole, de nombreux consommateurs sont tentés de privilégier l'origine France (même si ce n'est pas une garantie de durabilité – lire le texte principal). Mais encore faut-il pouvoir faire confiance aux étiquettes ! Car certains revendeurs peu scrupuleux commercialisent des produits espagnols sous pavillon tricolore, afin de stimuler leur chiffre d'affaires en gonflant leurs prix. Le cas le plus emblématique est celui d'un grossiste des Bouches-du-Rhône, soupçonné d'avoir

francisé, en 2020 et 2021, plusieurs centaines de tonnes de tomates, de concombres, de poivrons ou encore d'asperges. Un tel délit étant punissable de deux ans de prison et 300 000 € d'amende, la pratique reste heureusement minoritaire.



OLESA / MICHAEL WIKI/ADOBE STOCK



Les bâches en plastique noir posent d'autant plus problème qu'elles peuvent être contaminées par des pesticides (ici, dans le parc naturel de Cabo de Gata-Níjar).



À gauche, ravitaillement dans l'un des trois seuls points d'eau d'un bidonville. À droite, manifestation de travailleurs agricoles.



► Il n'en demeure pas moins que «chaque territoire doit être responsable de ses besoins», estime Julia Martinez, de la Fondation pour une nouvelle culture de l'eau. On ne peut pas exporter ses problèmes dans d'autres pays et l'Espagne, être le supermarché de l'Europe. » Alors, comment développer cette fameuse «souveraineté alimentaire»? Comment rapatrier la production de nos fruits et légumes sans importer en même temps les dégâts écologiques et sociaux associés à l'agriculture intensive? Et sans transformer le Midi en deuxième «mer de plastique»? Comment privilégier l'origine France sans contribuer à la multiplication des déchets sauvages, à l'augmentation de la pollution aux nitrates, aux tensions sur la ressource en eau et à l'exploitation des petits maraîchers et des travailleurs saisonniers sur notre territoire?

ÉVITER LA GRANDE DISTRIBUTION

«En achetant bio, local et de saison, on a l'assurance d'avoir des conditions de production les plus écologiques possibles», répond Marco Contiero, directeur des politiques agricoles à Greenpeace Europe. D'abord, l'agriculture biologique possède plusieurs atouts environnementaux incontestables, même si elle ne constitue pas une garantie absolue, ainsi que le démontrent les tristement célèbres tomates bios d'Almería (lire aussi l'encadré p. 17). Ensuite, au-delà de réduire la pollution liée aux transports, le local «permet d'éviter la concentration de la production sur une seule zone», expliquait à Que Choisir Christine Aubry, agronome à l'Inrae, en 2023. Et il circonscrit ainsi les problèmes de pollution et de pression sur l'eau, qui pourraient s'accroître en limitant la production au sud de la France. Manger des fruits et légumes de saison, enfin, évite les dépenses d'énergie, les émissions de CO₂ générées par le chauffage des serres en hiver et «le coût environnemental de la construction des grandes serres de culture hors sol», toujours d'après Christine Aubry.

L'UFC-QUE CHOISIR AGIT

En partenariat avec l'Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae), l'UFC-Que Choisir publie gratuitement sur son site une carte interactive et collaborative des commerces en circuits courts situés près de chez vous. Y sont indiqués horaires d'ouverture, type de produits vendus, etc. Vous pouvez participer en y inscrivant une enseigne non répertoriée. Rendez-vous sur [Ufcqc.link/carte651](https://ufcqc.link/carte651).



L. LECAPIER/REA

L'origine France n'est pas une garantie de durabilité. L'achat de produits bios, locaux et de saison en circuit court semble la meilleure option, pour l'environnement comme pour les agriculteurs et leurs salariés.

Pour réduire le risque de choisir un aliment produit dans des conditions sociales déplorables, mieux vaut privilégier les circuits courts, tels que les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) – qui proposent en général des paniers de fruits et légumes sur abonnement –, les magasins ou les marchés de producteurs. «Les données dont on dispose suggèrent qu'il y a moins de situations d'alerte sur les conditions de travail des salariés avec ce mode de distribution, constate Yuna Chiffolleau, chercheuse spécialiste des circuits courts à l'Inrae. On trouve, en circuits courts, un grand nombre d'agriculteurs ayant une certaine éthique, une philosophie associée à leur métier. Et ce sont fréquemment de petites exploitations, avec des productions diversifiées, donc elles vont moins avoir besoin d'un recours massif à des saisonniers, explique-t-elle. [...] Il y a aussi moins de pression qui s'exerce sur les agriculteurs pour produire beaucoup et à faible coût et, à l'inverse, une pression du consommateur pour faire les choses bien. Les petits exploitants en circuits courts mettent souvent en place des cueillettes à la ferme, des visites scolaires... aussi, on les connaît. Il y a une forme de transparence. S'ils emploient des gens dans de mauvaises conditions, ça risque de se savoir, et d'être mauvais pour leur business.» Les solutions individuelles sont donc claires. Mais pas suffisantes, selon Charlie Brocard, de l'Iddri: «Il est impossible de demander à tous les consommateurs

de faire leurs courses en circuits courts, car il faut avoir le temps de se déplacer, de faire ses emplettes en plusieurs fois...» De plus, les produits bios et locaux coûtent nettement plus cher que le conventionnel espagnol.

Baisse de la TVA et limitation des marges de la grande distribution sur le bio, instauration de prix minimums à l'entrée sur les produits importés, mise en place de systèmes d'aide alimentaire favorisant spécifiquement les produits durables (QC n° 642), obligation de respecter un plus grand nombre de règles sociales et environnementales pour toucher les subventions de la PAC [financements de l'Union européenne destinés à l'agriculture], renforcement des contrôles dans les exploitations: nos interlocuteurs ne manquent pas d'idées pour éviter la multiplication, en France et ailleurs, d'espaces naturels sacrifiés à la culture intensive. Un problème dont Almería est le symbole le plus criant... pour l'instant.

■ ELSA ABDOUN

AVEC JORGE GUERRERO/AFP REPORTAGE PHOTO

(1) Le prénom a été modifié.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES MÊMES EXIGENCES DE L'AUTRE CÔTÉ DES PYRÉNÉES?

«Grosse arnaque», «faux bio»: voilà comment, en janvier 2024, Ségolène Royal avait qualifié les produits bios espagnols au micro de BFMTV. Ces propos avaient déclenché une tempête médiatique, et obligé les ministres de l'Agriculture de chaque côté des Pyrénées à rappeler que la réglementation européenne encadrant l'agriculture biologique s'appliquait de la même manière dans tous les pays membres de l'Union. Entre autres contraintes: l'interdiction des fertilisants de synthèse, qui limite la contamination aux nitrates et réduit les émissions de CO₂, mais aussi celle des pesticides de synthèse, qui protège de la pollution et de l'exposition des travailleurs aux produits les plus dangereux... Quitte à acheter une tomate, une fraise ou un melon d'Espagne, mieux vaut donc le choisir bio.

Règlement lacunaire

Il n'en reste pas moins que «le règlement bio ne couvre pas tout: il ne dit malheureusement rien sur le droit du travail ou sur l'irrigation», regrette-t-on à la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab). Les fermes espagnoles bios peuvent donc poser les mêmes problèmes de surexploitation de l'eau, de production de déchets plastiques ou d'exploitation des travailleurs migrants que les fermes conventionnelles. José García Cuevas, porte-parole du Syndicat andalou des travailleurs (SAT) à Almería, évoque plusieurs conflits l'ayant opposé, ces dernières années, à des entreprises bios concernant les conditions de travail de leurs ouvriers. Dans l'Hexagone, malgré un encadrement réglementaire commun, il n'est pas impossible que les choses soient un peu différentes. «Le bio intensif est plutôt minoritaire dans notre pays. Les fermes sont souvent plus petites, et plus ancrées localement, avec 40% des producteurs qui commercialisent au moins une partie de leurs produits en vente directe», pointe Laure Verdeau, directrice de l'Agence bio. Et d'ajouter, tout en reconnaissant «ne pas avoir de données pour l'affirmer avec certitude», qu'il y a «une frange du bio qui le fait par philosophie, en France, alors qu'il y a peut-être plus une approche "marché" en Espagne». Jean-Yves Constantin, syndicaliste de la CFDT spécialisé dans le secteur agricole et membre du Collectif de défense des travailleuses étrangères dans l'agriculture (Codetras), expose le même ressenti, et indique que sa dernière alerte au sujet des mauvaises pratiques d'un exploitant bio français vis-à-vis de salariés remonte à une quinzaine d'années. **À noter:** les labels Biopartenaire et Bio équitable en France incluent des critères sociaux.