

# Économie de la salade

Dans un article de son numéro d'octobre, la revue Alternatives économiques porte un regard d'économiste sur la fabrication des salades prêtes à l'emploi, les «salades en plastique», comme les appellent certains.

Comment alors expliquer leur succès ? L'essor de tels produits est lié au développement du travail féminin et à l'allongement du temps passé hors du foyer. La fabrication industrielle et l'entrée dans les supermarchés ont permis de baisser le prix en dessous de celui des préparations fraîches des traiteurs. La salade prête à l'emploi reste cependant un produit destiné aux classes moyennes, car elle coûte environ trois fois plus cher que les matières premières qu'elle contient. En effet, si la production d'un kilo de salade ne coûte plus qu'une minute de travail humain (direct), cela suppose des investissements conséquents en équipements de haute technologie, qui peuvent atteindre les 100 millions de FF pour une usine de taille moyenne.

Ainsi par exemple l'usine étudiée dans l'article, qui produit 14 000 tonnes de salades par an, maintient son atmosphère à une pression supérieure à celle de l'air environnant, afin d'éviter l'entrée de corps étrangers. Pour que les salades livrées soient toujours fraîches, la production doit faire du «just in time». Or la variation de la demande est très forte, saisonnière d'abord (trois fois plus en été qu'en hiver), fluctuations en fonction de l'ensoleillement (qui semble donner envie de manger plus de salade) ensuite. Pour suivre de telles variations, l'organisation du travail doit s'adapter, ce qui ne va pas sans une détérioration des conditions de vie des travailleurs. L'entreprise mentionnée a recours à des intérim et à des travailleurs à temps partiel annualisés. Pour les temps

plein, une réduction du temps de travail a été concédée en échange d'horaires modulables entre 30 et 45 heures par semaine.

Qu'en est-il du bilan écologique de ces salades ? Côté déchets, globalement positif : moins d'emballages que lorsque vous achetez les composants séparément (au supermarché), recyclage plus facile des déchets résultant de la préparation (en attendant le compostage généralisé des déchets ménagers). Bilan énergétique : désastreux. Le maintien des produits au frais depuis l'usine (entièrement climatisée à 6 degrés) jusqu'au rayon du supermarché engendre une consommation considérable d'énergie.

L'article insiste sur la qualité des ingrédients, mieux assurée que celle, aléatoire, des ingrédients auxquels a accès celui qui compose sa salade lui-même. Mais la qualité à la sauce ISO 9000 (importante pour minimiser les risques de prolifération bactérienne etc.), même lorsqu'elle impose des concentrations maximales d'engrais, n'a rien à voir avec l'approche intégrée de l'agriculture biologique. Enfin, si la variété des produits offerts nous évite la monotonie gustative, côté ingrédients en revanche, la tendance va à l'uniformisation, des produits uniformes étant plus faciles à maîtriser dans la production industrielle. Allons nous donc, avec l'aide des biotechnologies, vers une biodiversité massivement réduite ? Pour manger des salades bon marché, confortablement, et selon nos envies naturelles, sommes-nous prêts à sacrifier et les équilibres de la nature et ceux du travail humain ?

**RK**