

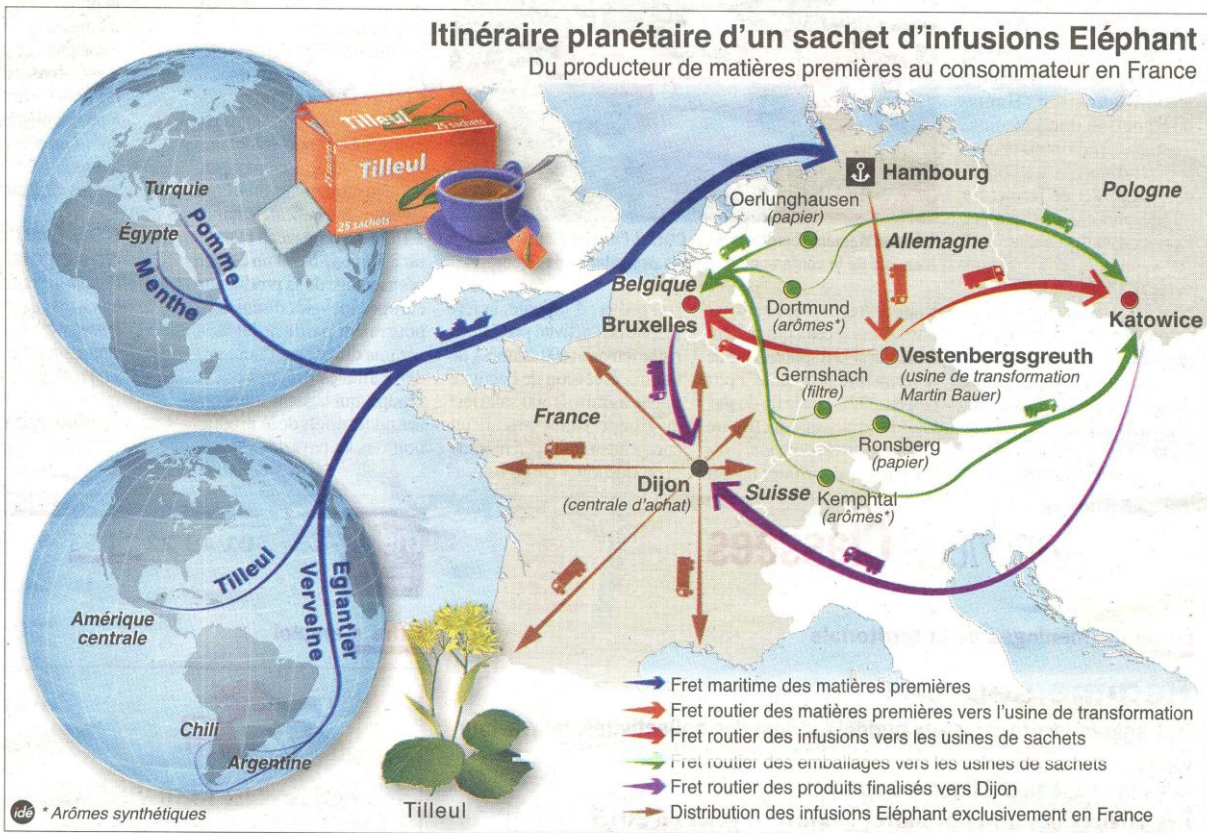
## UNILEVER

### Une infusion Éléphant, ça pollue énormément

Le projet de coopérative des salariés de Fralib se propose de réduire l'empreinte carbone de la production d'infusions en rétablissant les filières et circuits courts abandonnés par la multinationale.

Le plan deux fois quinquennal d'Unilever « Pour un mode de vie durable », lancé début 2011, s'est fixé comme principaux objectifs de « diviser par deux l'empreinte environnementale de production et d'utilisation des produits Unilever et de s'approvisionner uniquement en matières premières issues de l'agriculture durable ». Premier effet, dont on ne sait s'il sera durable, de ce plan: Paul Polman, le « pédégémondé » de la multinationale anglo-néerlandaise, premier producteur mondial d'infusions (Lipton et Éléphant), fait partie depuis lors d'une commission créée par l'ONU pour réfléchir sur le développement durable de la planète. Cette désignation avait suscité les réactions amères des salariés de Fralib, en lutte depuis le 28 septembre 2010 contre la fermeture de leur usine de Gémenos (Bouches-du-Rhône), et ce commentaire ironique de la CGT: « C'est comme promouvoir Al Capone au Vatican! » Le syndicat ne faisait pas seulement allusion au fait que Paul Polman et son porte-flingue local, Angel Llovera, venaient de « tuer » 182 emplois. « Le patron d'une société qui a remplacé le naturel par le synthétique, qui a abandonné les filières locales d'approvisionnement en matières premières et qui a détruit les circuits courts de distribution, est-il le mieux placé pour parler écologie? » s'indignait le délégué CGT de Fralib Olivier Leberquier.

Au bilan environnemental 2011, Unilever a quand même mis à son actif, en Europe, l'utilisation d'une électricité produite par des sources d'énergie renouvelable ou le lancement d'une gamme de lessive ultraconcentrée en petits bidons qui aurait permis d'économiser 1300 tonnes de CO<sub>2</sub> en France. Concernant plus précisément sa production d'infusions, la multinationale claironne que la totalité du thé Lipton Yellow en sachet provient de plantations



réa \* Arômes synthétiques

**En Provence, la production de tilleul est passée, en dix ans, de 800 tonnes à... 10 tonnes. C'est ce type de filière que la Scop ouvrière provençale de thé et d'infusions veut remettre progressivement en place.**

« vérifiées Rainforest Alliance » (1). La firme se montre en revanche des plus discrètes à propos de l'empreinte carbone de ses produits Éléphant. Et pour cause. C'est un cas d'école des méfaits environnementaux du capitalisme mondialiste.

L'exemple type à l'appui de ce propos est celui de l'infusion de tilleul, autrefois produite à Gémenos en sachet « double chambre ». Sa production ainsi que celle des autres produits Éléphant a été délocalisée à Katowice (Pologne) et à Bruxelles (Belgique), où sont confectionnées les nouveaux sachets « pyramides ». Pourtant, la marque Éléphant n'est distribuée qu'en France. D'ailleurs, voilà à peine dix ans, Unilever se fournissait en tilleul et autres plantes aromatiques dans la région provençale et en arômes naturels à Grasse (Alpes-Maritimes). Mais progressivement, depuis le début

des années 2000, tout a changé. « La direction a enlevé des productions à Gémenos pour sauver l'usine de Bruxelles, qui ne faisait que du thé noir et qui battait de l'aile. Puis on a fait moins dans la qualité en remplaçant les arômes naturels par des arômes synthétiques dans les infusions parfumées et en ne faisant plus appel aux locaux pour la matière première, exclusivement pour des raisons de profit. »

Complètement bouleversé, l'itinéraire planétaire d'une infusion de tilleul est aujourd'hui le suivant: la matière première achetée en Amérique centrale est importée par bateau vers le port de Hambourg (Allemagne) puis transférée, par camion, à 700 km de là, vers l'usine allemande de conditionnement Martin Bauer, sous-traitant d'Unilever. De là, notre infusion est transférée par la

route à Katowice (Pologne) et Bruxelles (Belgique) pour y être mise en sachet et en boîte. Dans le même temps, les emballages (papier-filtre, packs et enveloppes) arrivent d'Allemagne. Pour certaines autres infusions sont également apportés des arômes synthétiques depuis la Suisse (2) et l'Allemagne. Les boîtes de tilleul Éléphant sont finalement entreposées, après acheminement par camion, près de Dijon où une centrale d'achat les distribue dans tous les supermarchés de France et de Navarre. Bonjour le bilan carbone!

Et malheur aux producteurs français de matière première: en dix ans, la production de tilleul est passée, en Provence, de 800 tonnes à... 10 tonnes. C'est ce type de filière que les futurs membres et dirigeants de la Société coopérative ouvrière provençale de thé et d'infusions (Scop TI) voudraient promouvoir en la remettant progressivement en place. Outre le souhait des Fralib de revenir, comme ils savent le faire, à des productions naturelles qui ont actuellement la cote auprès du citoyen consommateur, deux arguments plaident en leur

faveur: le « fabriquons et consommons français » mis au goût du jour par le gouvernement Ayrault-Montebourg; le volontarisme de la région Paca, favorable à la relance de productions locales bio dans un cadre économique, social et solidaire. Des fournisseurs potentiels de plantes aromatiques se sont déclarés intéressés tout en expliquant qu'il leur faudrait plusieurs mois ou années pour atteindre une production répondant à la demande de la coopérative. C'est pourquoi les Fralib estiment qu'Unilever, qui en a largement les moyens, doit prendre ses responsabilités après le désastre humain, économique et social causé à Gémenos, en fournissant suffisamment de volume de production pour que l'écologiste Scop TI passe au mieux ses premiers mois d'existence.

PHILIPPE JÉRÔME

(1) ONG basée à New York s'activant dans 80 pays pour la préservation de la forêt.  
(2) Pour échapper en grande partie à l'impôt en France, où son chiffre d'affaires est de 2,5 milliards d'euros, Unilever a créé dans ce pays USCC (Unilever Supply Chain Company).