

## Alimenter l'avenir

Une incertitude sur l'orientation de la production des denrées alimentaires biologiques se fait jour. Il semble qu'il y ait un paradoxe entre le but d'approvisionner si possible toute l'humanité en bio et les buts fondamentaux de la branche. Certains se demandent si c'est vraiment toujours bio dedans quand c'est écrit bio dessus, surtout pour les friandises et les plats tout prêts. Je peux rassurer tous les sceptiques, une chose est sûre: Les directives pour la transformation n'ont jamais été aussi précises et détaillées qu'aujourd'hui.



Ce débat ne doit pas nous faire oublier qu'il n'y a pas d'autre solution que 100 % bio pour tous. La catastrophe climatique est en cours, la perte de biodiversité est dramatique, un milliard d'êtres humains souffrent de la faim et un autre milliard de surnutrition.

L'humanité s'est mise dans une situation alimentaire absurde! J'avais une fois décidé que je ne serais prêt à me préoccuper de détails de luxe comme p. ex. la composition exacte des quelques rares arômes conventionnels autorisés (et déclarés) pour les produits bio par la réglementation de l'UE que lorsque je serais à peu près sûr qu'on s'attaque correctement aux grands problèmes.

L'homme doit cependant assumer sa responsabilité à la place où il a été mis. Je pense donc qu'il est aujourd'hui important pour les entreprises bio – en plus de leur tâche incontestable de fournir des denrées alimentaires bonnes, transparentes et saines – de se préoccuper plus sérieusement que jusqu'ici de leurs propres prestations environnementales et des questions de justice globale.

Mais attention: Manger nous fait lire les informations qu'un aliment a récoltées au cours de son devenir. La prise en compte de l'alimentation naturelle est une contribution à la formation de la conscience qui a de nombreuses répercussions sur l'action personnelle. La responsabilité centrale du fabricant d'une denrée alimentaire est justement cet aliment avec toutes les informations qui le caractérisent et qui sont pour beaucoup question de technologies et de substances. Alors oui, ça vaut la peine d'y regarder de plus près.

Alexander Beck\*

Directeur de l'association

Ökologischer Lebensmittelhersteller Aoel

# bioactualités



8



10



13



7

## ICI ET MAINTENANT

### 4 Les tendances actuelles de la consommation

Mirjam Hauser analyse les comportements des consommateurs et l'alimentation à l'Institut Gottlieb Duttweiler. Le bio actualités a discuté avec la chercheuse, qui donnera une conférence sur les tendances les plus récentes du secteur food le 26 octobre lors du congrès annuel de la transformation bio.

## TRANSFORMATION ET COMMERCE

### 7 La transformation bio à Vallait et Valcrème

## MARCHÉ

### 8 Tyrol du Sud – Une région où le bio patine

Dans sa publicité et son marketing pour ses produits alimentaires, le Tyrol du Sud se dit volontiers «proche de la nature», régional et axé sur la qualité. Or seuls deux pour cent des domaines agricoles sont en bio. Où est-ce que la chatte a mal au pied?

## PRODUCTION

### 10 Des trucs pour améliorer les rotations culturales

Les trop fortes proportions de céréales dans les rotations culturales augmentent la pression des maladies et des mauvaises herbes. Le conseiller du FiBL Hansueli Dierauer montre comment on peut y remédier.

### 12 Ne pas semer trop tôt les pois protéagineux

## BIO SUISSE

### 14 Le scandale de la fraude bio de Sunny Land

Le scandale de la fraude bio qui a éclaté en automne 2011 a aussi touché du maïs fourrager certifié Bourgeon. Le point sur ce que Bio Suisse et bio.inspecta ont fait et vont encore faire.

### 16 Le nouveau spot TV de Bio Suisse

### 17 Grüezi Bio: Le Bourgeon à l'étranger

### 18 La surveillance des quantités sur le marché suisse du lait bio

## RUBRIQUES

### 13 Conseils

### 15 Petites annonces

### 19 Brèves

### 21 Agenda

### 22 Impressum

### 23 Le dernier mot

\*Alex Beck animera l'atelier sur les additifs lors du congrès annuel de la transformation bio (cf. page 6).

Photo de couverture: Mirjam Hauser en pleine discussion avec le bio actualités.

Photo: Rolf Schatzmann