

Table des matières

À la une

Végétal au lieu d'animal

- 6 La révolution végétane
- 8 Moins d'imitations, plus d'innovations
- 10 Ça marche aussi sans bétail

Agriculture

Vitiforêt

- 12 La vitiforesterie, ou quand l'arbre épouse la vigne

Santé animale

- 14 Des bandes multicolores contre les douleurs

Formation

- 16 Nouvelle formation en maraîchage bio
- 19 Vulgarisation du FiBL

Politique

Prestations écologiques requises

- 20 SPB sur terres assolées: Les règles à partir de 2024

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 25 Nouvelles

FiBL

- 26 Nouvelles
- 27 Le FiBL a montré son nouveau campus

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 29 Marchés et prix
- 30 Agenda / Petites annonces

Tomates chair

Quand j'ai vu pour la première fois un burger rouge sang à la protéine de pois, j'ai été un peu irrité. Mais surtout sceptique. Il se présentait à moi quelque chose qui ressemble à de la viande et qui selon la publicité a le goût de viande, mais qui est si éloigné de l'original qu'on a de la peine à s'en faire une idée. Ma réaction d'alors: Soit je mange de la vraie viande, soit des vrais pois, mais pas quelque chose comme ça. Je nourrissais les mêmes sentiments à l'égard de la saucisse à rôtir et du hachis à base de quorn. Rétrospectivement c'était hypocrite car, pour les nuggets de quorn panés, je dois avouer un peu honteusement comment – encore aujourd'hui – je fermais les yeux. Depuis lors le marché des succédanés de viande et de lait a nettement progressé. Même un de mes bon amis, carnisier bien connu, disait dernièrement qu'il mange de temps en temps des produits de ce genre pour des raisons de protection de l'environnement. Pour moi, en revanche... j'ai vraiment essayé, mais le goût de la viande séchée végétane ne me plaît pas. Je ne connais d'ailleurs personnellement pas de végétariennes ou de végétaliens qui ont très envie de manger quelque chose qui imite la viande. Si viande, alors des tomates chair. Vous savez bien, les cœurs de bœuf. Au moins il y en a en bio, ce qu'on ne peut malheureusement pas prétendre pour de nombreux succédanés. Ou pas encore, car il y aurait du potentiel comme on peut le voir dans nos articles à partir de la page 6. La transformation et le commerce – mais aussi l'agriculture biologique – s'ouvrent à ces perspectives. Cette dernière pourrait fournir les matières premières demandées par l'industrie et – ce qui est tout à fait dans l'air du temps – produire de manière végétane (page 10). D'une manière ou d'une autre, le style de vie végétane fait de plus en plus d'adeptes dans notre société (occidentale). Et qui sait, peut-être que la publicité dira un jour: «Légumes suisses. Tout le reste n'est que garniture.»



René Schulte, Rédacteur en chef adjoint

