



Communiqué de presse

31 mai 2011

Les légumes suisses sont exempts de bactéries EHEC

Les légumes suisses se caractérisent par leur haute qualité. Des standards de production stricts et un contrôle sans lacunes garantissent la sécurité des aliments. Selon l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), les légumes suisses peuvent continuer à être consommés sans craintes en observant les mesures d'hygiène habituelles.

Les légumes suisses ne présentent aucun danger

Selon l'OFSP, rien n'indique pour le moment que des aliments contaminés par la bactérie EHEC se trouvent sur le marché suisse. Bien qu'aucun indice n'ait jamais laissé supposer que les légumes suisses puissent être contaminés, la branche maraîchère suisse prend très au sérieux la discussion actuelle sur les légumes. Les maraîchers suisses et le commerce continuent de tout faire pour offrir une marchandise irréprochable aux consommateurs.

Les produits suisses de haute qualité sont sûrs

Les légumes suisses se caractérisent par leur haute qualité. L'Union maraîchère suisse (UMS), l'Association suisse des organisations d'agriculture biologique Bio Suisse et l'Association suisse du commerce de Fruits, Légumes et Pommes de terre SWISSCOFEL confirment que l'on trouve des légumes suisses d'excellente qualité sur le marché suisse. Cette haute qualité s'explique par plusieurs raisons:

1. Le respect systématique de critères hygiéniques est soumis à un contrôle strict.
2. Les tomates et les concombres suisses commercialisés actuellement sont pratiquement exclusivement produits sous serres, où l'on utilise de façon ciblée des engrais commerciaux, voire des engrais commerciaux biologiques.
3. Pour les cultures de plein champ également, par exemple pour les salades et pour d'autres légumes frais, seulement des engrais commerciaux ou des engrais commerciaux biologiques sont utilisés pendant toute la durée de la culture.
4. En Suisse, l'épandage de boues d'épuration est interdit sous toute forme pour la culture de légumes frais. Le fumier frais et le lisier ne sont jamais utilisés pendant la période de culture.
5. La dernière étape de lavage des légumes est toujours effectuée avec de l'eau potable fraîche. Cela correspond aux bonnes pratiques culturales de la production maraîchère suisse (SwissGAP), lesquelles sont soumises à des contrôles réguliers.

Les concombres suisses peuvent être consommés sans craintes

Les consommateurs peuvent donc continuer à acheter sans craintes des légumes suisses de saison, qui sont aussi frais que délicieux et riches en éléments nutritifs.

Renseignements:

Union maraîchère suisse (VSGP), Simone Kamber, responsable du domaine Technique culturale et labels
Tél. 031 385 36 21; courriel: simone.kamber@vsgp-ums.ch; Internet: www.gemuese.ch

Bio Suisse, Sabine Lubow, responsable des relations publiques
Tél.: 061 385 96 25; courriel: sabine.lubow@bio-suisse.ch

Swisscofel, Marc Wermelinger, gérant
Tél.: 031 380 75 75; courriel: marc.wermelinger@swisscofel.ch