

# Savoir ménager nos ressources

Nous vivons dans l'aisance. Le progrès technique nous apporte de nombreuses applications positives, mais nous avons visiblement beaucoup de peine à nous préoccuper en même temps de ménager nos ressources.

On trouverait difficilement un autre secteur que celui de la viande où les effets du gaspillage sont aussi évidents. D'un côté nous en mangeons davantage: Alors qu'en 1955 la population suisse mangeait 37 kilos de viande par personne et par année, on en est aujourd'hui à plus de 60 kilos. Et de l'autre côté nous sommes toujours plus difficiles: Plus de 60 pourcents de la viande de bœuf prête à la vente sont maintenant dans la catégorie des morceaux «peu appréciés» parce que de moins en moins de gens se contentent de bouilli et de ragoût. Pas étonnant que la consommation de viande devienne un sujet politique. Les discussions sur notre droit de manger des animaux et sur l'influence de la vache sur le climat sont à l'ordre du jour.

Il est évident que le secteur bio ne peut pas résoudre ce problème par de nouvelles directives et qu'il doit entamer un dialogue avec la société. Une des approches prometteuses pour la viande est le fameux «nose to tail» – manger les animaux du museau à la queue. Ce qui était évident autrefois doit être réappris aujourd'hui: langue, rôti, queue de bœuf... Pour les paysans et les bouchers, cela signifie au quotidien qu'il faut approcher les consommateurs, les aider à cuisiner, rendre attrayants les morceaux actuellement dédaignés, considérer le «nose to tail» comme un plaisir et un must. Alors les morceaux mésestimés seront de plus en plus appréciés. Alors nous vivrons plus respectueusement et nous prendrons nos responsabilités aussi dans ce domaine.



Stephan Jaun, Responsable de la Communication d'entreprise de Bio Suisse et agriculteur bio



# Table des matières

## Transformation et commerce

### Utilisation de la viande

- 6 De la tête à queue: se régaler au lieu de gaspiller
- 8 Enchanter les papilles avec les morceaux méprisés

### Bourgeon Bio Gourmet

- 10 Distinctions spéciales: Séré à la vanille et cuchaule

### Commercialisation

- 16 Prokana veut accompagner le développement du marché bio

## Production

### Producteurs

- 12 Enquête: Producteurs satisfaits, doutes sur le pouvoir de codécision

### Recherche

- 15 Ce dont l'agriculture biologique a besoin – Les demandes de recherches sont déposées

### Sol

- 18 Connaître le sol qu'on a sous les pieds – grâce au test à la bêche!

### Bovins

- 20 Protéger contre la tétée: Mieux vaut prévenir que guérir

## Bio Suisse et le FiBL

### FiBL

- 21 Lupins bleus et apiculture bio

### Bio Suisse

- 14 Le médiateur du commerce équitable avec le Bourgeon
- 22 Délégués: Position neutre sur l'initiative de l'USP
- 23 Brèves

## Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 24 Agenda / Petites annonces
- 27 Je vous le dis