

Table des matières

À la une

Emballage

- 6 Le dilemme des emballages
- 8 De nombreux facteurs influencent les migrations
- 11 Nouveaux mémos: Interview de Katrin Hennig

Agriculture

Grandes cultures

- 12 Les projets CGCB font germer le savoir

Protection animalière

- 14 Attention, faons dans le pré!

- 17 Vulgarisation du FiBL

Énergie

- 18 Toits de fermes à louer au soleil

Politique

Encouragement du bio vaudois

- 20 Une signature inédite

Transformation et commerce

Commerce bio spécialisé

- 22 Les petites fermes bio ont besoin de petits magasins bio

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 24 Marché bio suisse: Interview d'Andreas Bisig
- 26 Nouvelles

FiBL

- 28 50 ans du FiBL: Interview de l'agriculteur bio Stefan Jegge
- 30 Nouvelles

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 16 La page des lecteurs
- 27 Marchés et prix
- 31 Agenda/Petites annonces

Un goût bizarre

Vous connaissez peut-être ça: Vous avez stocké de l'eau à la maison. Bien sûr dans des bouteilles en PET – de nos jours il n'y a quasiment plus rien d'autre. Les bouteilles sont à la cave depuis assez longtemps. Vous n'avez pas remarqué la date de péremption imprimée dessus. On la voit si peu. Et l'eau ne se périme pas, ou bien? Vous avez soif, allez chercher une bouteille, prenez une gorgée, puis vous constatez un goût bizarre. Un peu comme du plastique. – Ça m'est vraiment arrivé. Je me suis alors demandé: Si l'eau a le goût de plastique, est-ce qu'il y en a dedans? Est-elle vraiment encore potable? Sans risques pour la santé? Il est difficile de répondre à ces questions tant qu'on ne fait pas d'analyses. Les objets et matériaux, comme ils s'appellent dans le jargon juridique fédéral, comprennent aussi les emballages et «ne doivent céder, directement ou indirectement, de substances aux denrées alimentaires qu'en quantités sans danger pour la santé [... et] n'entraînant ni modification inacceptable de la composition des denrées alimentaires ni effet sur leurs propriétés organoleptiques» (art. 49 ODAIOUs). L'adjectif organoleptique désigne le goût, l'odeur, l'apparence, la couleur. Ceux qui mettent en circulation des denrées alimentaires emballées doivent respecter ces principes et fournir l'attestation correspondante. Il faut savoir à ce sujet que l'industrie des emballages utilise dans le monde plus de 12 000 substances chimiques. Quelles sont-elles et peuvent-elles passer dans des denrées alimentaires? Même les fabricants n'en savent souvent rien. Les marchands d'aliments sont cependant dépendants de ces connaissances car, en fin de compte, ce sont eux qui sont responsables de leurs produits. Vous trouverez des informations supplémentaires sur la problématique, les propriétés de différents matériaux d'emballage et les nouveaux mémos de Bio Suisse à partir de la page 6.



René Schulte, Rédacteur en chef adjoint

