

Tables des matières

À la une

Gaspillage alimentaire

- 6 Valoriser c'est bien, éviter c'est mieux
- 8 Résidus de récolte, pertes de stockage
- 11 Interview avec l'expert en gaspillage Claudio Beretta
- 12 Du museau à la queue

Agriculture

Sécurité du travail

- 14 Plus de prévention, moins d'accidents

Intrants

- 16 Charbon végétal: expériences pratiques
- 17 Vulgarisation du FiBL

Transformation et commerce

Transformation

- 18 Le Japon à Genève

FiBL et Bio Suisse

FiBL

- 22 50 ans du FiBL: Interview avec Monika Baumann
- 25 Nouvelles

Bio Suisse

- 26 Nouvelles
- 28 Numérisation et protection des données dans l'agriculture biologique

Secteur bio

- 29 Sommet et symposium pour le monde bio de demain

Rubriques

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

Pas dans l'assiette!

Pendant mon enfance, dans les années 1970/1980, on disait «Il faut manger ce qu'il y a dans l'assiette». On ne pouvait pas sortir de table avant. C'était souvent pénible pour nous. Sur-tout quand l'un d'entre nous n'aimait pas ce qu'il y avait – trop amer, trop salé, trop fade, trop sec, trop mou! Maintenant on pourrait compter cette obligation parmi les méthodes d'éducation devenues obsolètes. Je suis plus nuancé. Je suppose que les aliments avaient alors une plus grande valeur. On les estimait pour ça et nous, les enfants, nous devions en être reconnaissants. D'abord parce que nos parents devaient travailler dur pour qu'il y ait quelque chose sur la table, ensuite parce qu'on ne voulait pas jeter un aliment alors qu'il y a de la famine ailleurs. Il y a bien sûr encore des familles pauvres et des gens qui souffrent de la faim. Il est d'autant plus incompréhensible que nous traitons les aliments comme marchandise de masse et produits à jeter. Soyons honnêtes, le gaspillage alimentaire (food waste) et les pertes d'aliments (food loss) sont des problèmes de notre société de consommation qui ne datent pas d'hier. Les consommatrices et les consommateurs veulent trouver du matin au soir dans les magasins de la marchandise impeccable et aux normes; et le commerce de détail exige de l'agriculture qu'elle livre cela en quantité suffisante; avec pour conséquence que des tonnes de légumes et de fruits restent dans les champs et les vergers parce qu'ils sont trop gros, trop difformes, trop légers ou avec des taches et des bosses. C'est un défi supplémentaire pour l'agriculture biologique car elle est plus sensible et plus risquée. Mais les consommatrices et les consommateurs sont-ils vraiment coupables? Lisez nos articles de fond à partir de la page 6 et formez-vous votre propre opinion.



René Schulte, Rédacteur en chef

