

## Ne pas lâcher prise

Les scandales alimentaires et les pénuries de matières premières ont renforcé la prise de conscience à l'égard des denrées alimentaires. Aujourd'hui, de nombreux consommateurs et consommatrices veulent savoir d'où vient un produit, comment il a été cultivé, transformé et transporté. Et ils s'intéressent aussi bien aux conditions sociales qu'aux aspects environnementaux.



Moi aussi. Quand je mange, je veux pouvoir miser sur une production réellement durable sans renoncer au plaisir. C'est très simple, il suffit de tenir compte de quelques points. Je mange par exemple souvent végétarien, contribuant ainsi à la protection du climat, car un

menu végétarien provoque en moyenne trois fois moins d'émissions de CO<sub>2</sub> qu'un menu avec viande. Je trouve réjouissant que la restauration découvre ce qu'il y a de chic et de cool dans la cuisine végétarienne et propose toujours plus de mets sans viande.

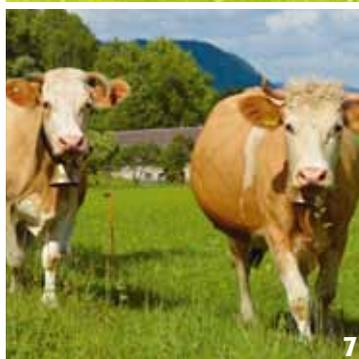
À la maison, je conçois mes menus en fonction du contenu de mon réfrigérateur. Cela me permet d'éviter que des produits frais se gâtent et doivent être jetés. Et je recycle régulièrement les restes sous formes d'autres plats délicieux – par exemple en les passant à la poêle ou en en faisant des soufflés ou des gratins. C'est très important puisque chez nous 30 pour cent des aliments sont jetés – la majeure partie par les ménages. Nous devrions impérativement gérer avec plus de respect cette précieuse ressource que sont les denrées alimentaires.

*Last but not least*, j'achète des produits bio parce qu'ils satisfont aux exigences d'une approche intégralement durable, c.-à-d. qui tient compte non seulement de la protection des sols, des eaux et du climat ainsi que du bien-être des animaux, mais encore de l'équité sociale. Il me semble cependant important que l'agriculture biologique se préoccupe de nouveaux défis comme la raréfaction de l'eau, l'aggravation de la problématique du climat et la forte pression subie par la biodiversité. Les labels bio crédibles et forts, comme le Bourgeon, le font déjà.

*J. Zimmermann*

Jennifer Zimmermann, Cheffe de projet  
Consommation au WWF Suisse

# bioactualités



## PRODUCTION

### 4 Le vin Bourgeon prend ses aises

Roland et Karin Lenz ont reconverti leur vignoble au bio. Au deuxième essai. Et maintenant ça marche – aussi bien sur les 13 hectares du domaine que dans la cave où ils élèvent leurs vins.

### 8 Il y a Bio et Bio

Bourgeon, Bio Fédéral, Bio UE – qu'est-ce qui se cache derrière ces appellations? Les matières premières Bourgeon répondent à des normes plus strictes, et Bio Suisse autorise moins d'additifs et d'auxiliaires technologiques dans la transformation. Tour d'horizon.

## BIODIVERSITÉ

### 10 Bio Suisse continue d'avancer

Les producteurs et productrices Bourgeon favorisent la biodiversité dans leurs fermes, et si leur fédération s'est dotée d'une nouvelle directive, c'est avant tout pour mieux communiquer leurs prestations de biodiversité.

## BIO SUISSE

### 16 Normes sociales: État des lieux

Bio Suisse a étudié les conditions de travail dans neuf fermes caractéristiques. Conclusion: Il y a encore beaucoup de questions ouvertes avant de pouvoir pondre un règlement pratique.

## RUBRIQUES

- 7 Conseils
- 12 Marché et consommation
- 20 Brèves
- 21 Impressum
- 22 Agenda
- 23 Petites annonces
- 23 Hommage

Photo de couverture: Les vendanges dans le vignoble  
du FiBL.

Photo: Daniel Eglin