



Nos exigences pour les denrées alimentaires

La véracité pour devoir

Max Eichenberger, Président de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce de Bio Suisse

Qui d'entre nous ne se souvient pas des «petits-beurre» de son enfance? Vous êtes-vous déjà demandé quelle proportion de beurre ces biscuits contiennent vraiment? Une ordonnance du Département fédéral de l'intérieur (DFI) stipule que la teneur en graisse de beurre doit représenter au moins 20 pour cent de masse de la matière grasse totale. On peut se demander si les petits-beurre méritent vraiment leur nom quand ils contiennent une aussi petite proportion de beurre...

Si j'ai mentionné cette curiosité, c'est pour illustrer une notion qui revêt une importance centrale à Bio Suisse: la **vérité**. Ce mot fait peut-être un peu vieux jeu aujourd'hui, mais c'est celui qui décrit avec le plus d'exactitude la position fondamentale de Bio Suisse vis-à-vis des denrées alimentaires. Si les petits-beurre définis ci-dessus devaient être conformes au Cahier des charges de Bio Suisse et donc au label Bourgeon, ils devraient s'appeler par exemple «petits-palme». Car avec le Bourgeon, si c'est écrit «beurre» dessus il n'y a que du beurre dedans! Mais qu'on se rassure, on peut déjà trouver dans le commerce des «Petits-beurre Bourgeon». Et ils sont réellement fabriqués uniquement avec du beurre bio.

Les consommatrices et les consommateurs doivent pouvoir faire confiance au Bourgeon – et cela en toute circonstance. Le chimiste des denrées alimentaires allemand Udo Pollmer a une fois formulé le problème de base de la transformation des denrées alimentaires de la manière suivante: «... de nombreux fabricants retournent sans cesse leurs recettes dans tous les sens pour faire baisser les prix de revient.»

La transformation des denrées alimentaires est marquée par une multitude de processus d'optimisation: Pourquoi le «lait entier» est-il standardisé? Pourquoi les «épinards à la crème» contiennent-ils des graisses végétales? Pourquoi des extraits de cellules de champignons cultivées en fermenteur sont-ils des «composants aromatiques naturels» de fruits? Pourquoi la couleur des masses de base à la fraise est-elle due à la betterave rouge? Pourquoi la crème à battre est-elle «soumise à une pasteurisation haute»? Et qu'est-ce que «haute» signifie exactement dans ce contexte, quelles sont ses conséquences sur la crème à battre en question?

Les produits bio respectent les consommatrices et les consommateurs

Les questions de ce genre préoccupent Bio Suisse depuis sa création il y a plus de 30 ans. Le Bourgeon dispose depuis 20 ans de règles tout à fait au point, qui ne définissent pas seulement la façon dont les produits Bourgeon doivent être cultivés, mais aussi comment on doit les transformer. Ces règles ne sont cependant pas gravées à tout jamais dans le marbre, et un processus institutionnalisé permet de les adapter en permanence en fonction des évolutions technologiques. Bio Suisse n'a donc pas seulement accompli une œuvre pionnière qui a influencé l'évolution des produits biologiques dans toute l'Europe, elle agit aussi clairement dans l'intérêt des consommatrices et des consommateurs.

Voici nos exigences:

- Conserver la haute qualité du champ à l'assiette
- Permettre aux clientes et aux clients de se fier à leurs sens
- La couleur, le parfum et le goût des produits finis doivent provenir des matières premières déclarées et non de colorants et d'arômes
- La transformation doit avoir pour repère la réalité
- Imposer l'obligation d'une transformation douce (minimal processing)
- Limiter les additifs au strict minimum indispensable
- Éviter les tromperies
- Déclarer tous les ingrédients
- Vérifier chaque recette, transformation et emballage avant d'accorder le Bourgeon

Nous sommes ce que nous mangeons

Bio Suisse veut aussi éviter tout paternalisme à l'égard des consommatrices et des consommateurs. Ces derniers s'étonnent parfois que le Bourgeon puisse être accordé à des produits convenance et au lait UHT. Cela n'a rien à voir avec une quelconque forme d'incohérence, mais avec notre volonté de ne pas prescrire aux gens ce qu'ils doivent manger. C'est leur affaire s'ils choisissent des produits frais ou des conserves. Nous, nous veillons à ce que même les conserves soient de haute qualité.

Il y a tout de même quelques dérogations aux principes de base: Il est excessivement difficile d'élaborer des vins de très haute qualité sans utiliser d'acide sulfureux (un agent conservateur), et les sels pour saumure contenant des nitrates ou des nitrites restent, eux aussi, autorisés. Pour des raisons de sécurité et par amour pour les spécialités traditionnelles de viandes et de charcuteries crues de l'Arc alpin. On voit par là que s'il existe des exceptions, elles ne sont autorisées que par un souci de qualité et pas au nom d'«optimisations de processus» obéissant à des considérations purement économiques.