



Communiqué de presse

Les aliments bio allient durabilité et qualité

Qu'est-ce qui fait la qualité des aliments? Outre la composition nutritionnelle et la teneur en résidus de pesticides, une attention croissante est avant tout accordée à leur durabilité. Dans un nouveau dossier, des spécialistes du FiBL abordent les différents aspects de la qualité et de la durabilité des aliments biologiques et conventionnels.

(Frick, 19/5/2015) Les denrées alimentaires biologiques doivent être savoureuses, saines et produites de façon équitable et respectueuse de l'environnement. Les attentes élevées vis-à-vis de ces produits montrent que la qualité des denrées alimentaires ne peut se réduire à certains critères mais doit englober la totalité du processus, de la culture à l'assiette du consommateur.

Dans la nouvelle édition du dossier «Durabilité et qualité des denrées alimentaires biologiques», Regula Bickel et Raphaël Rossier, collaborateurs du FiBL, explorent les divers aspects qui contribuent à la qualité de la nourriture. Les différents chapitres de cet ouvrage de référence de 28 pages proposent une approche actualisée et globale d'évaluation de la qualité des denrées alimentaires. En sélectionnant un certain nombre d'aspects, les auteurs ont analysé les différences entre denrées alimentaires biologiques et conventionnelles selon l'état actuel des connaissances et les ont illustrées par quelques exemples. Ils sont ainsi en mesure d'expliquer de façon compréhensible des phénomènes parfois complexes.

Moins d'additifs dans les abricots secs bio

L'un des exemples abordés est celui des abricots secs biologiques. D'une couleur allant du brun au noir, ils paraissent peu appétissants au premier abord. Leur goût est pourtant tout aussi bon que celui des abricots conventionnels. La différence de couleur s'explique par l'absence de sulfites dans les abricots secs bio. Cet agent de conservation empêche les abricots conventionnels de changer de couleur et les protège des moisissures et des bactéries. Les fruits séchés pouvant se garder longtemps même sans conservateur, l'ajout de sulfites n'est pas nécessaire. C'est la raison pour laquelle cet additif est interdit dans les produits biologiques. Résultat: des abricots secs de bonne qualité qui contiennent moins d'additifs et sont donc plus naturels que les abricots conventionnels.

EXCELLENCE FOR SUSTAINABILITY

Das FiBL hat Standorte in der Schweiz, Deutschland und Österreich
FiBL offices located in Switzerland, Germany and Austria
FiBL est basé en Suisse, Allemagne et Autriche

FiBL Schweiz / Suisse
Ackerstrasse 113, CH-5070 Frick
Tel. +41 (0)62 865 72 72
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org



Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Institut de recherche de l'agriculture biologique
Research Institute of Organic Agriculture
Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica
Instituto de investigaciones para la agricultura orgánica

Le dossier est disponible en allemand, français et anglais et peut être téléchargé dans la boutique du FiBL. Il est également possible de le commander sous forme de brochure.

Contacts FiBL

- > Regula Bickel, FiBL, denrées alimentaires, tél. +41 (0)62 865 04 22,
e-mail regula.bickel@fibl.org
- > Raphaël Rossier, FiBL, denrées alimentaires, tél. +41 (0)62 865 04 37,
e-mail raphael.rossier@fibl.org

Liens

Le dossier est disponible dans la boutique du FiBL. Numéro de commande: 1415
www.fibl.org/nc/fr/boutique/produits.html

Communiqué de presse en ligne

Vous trouverez ce communiqué de presse sur internet à l'adresse
www.fibl.org/fr/medias.html