

PICKUP

10

ACTUALITES AGRICOLES POUR L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

**Scandales liés
à l'alimentation: tout est-il vrai?**

Page 4

**Génie génétique,
ESB, antibiotiques & Cie**

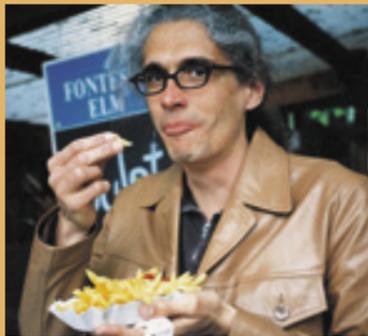
Page 8

Que la fête commence!

Page 12



***Manger
en toute sécurité***



J'adore les frites! Croustillantes, dorées, légèrement salées. Mangées avec les doigts, elles sont encore meilleures! Surtout avec de la mayonnaise et du ketchup!

Manger! C'est sûr? Le printemps dernier, des scientifiques suédois nous ont un peu gâché le plaisir de manger des chips et des frites, censées contenir des acrylamides qui représenteraient un faible risque pour la santé. Après toutes ces années où l'on nous a rassuré que les frites font grossir, voilà qu'en plus elles seraient cancérigènes... En tout cas moi, j'ai décidé: plus jamais de frites!

Manger? C'est sûr! Cet été, le ciel s'est dégagé pour les amateurs de frites. Des scientifiques, anglais cette fois, l'ont démontré: ce ne sont pas l'huile et la graisse qui font grossir, mais le sucre et l'amidon en trop grande quantité. Pour le coup, j'oublie les acrylamides et me régale de frites.

Ah, j'allais oublier: à part manger des frites, je vais contacter l'équipe de Pick up et collaborer à la rédaction.

Markus Wilhelm

2

Impressum

Pick-up est un magazine destiné aux élèves du degré secondaire en Suisse.

Parution
Pick-up paraît deux fois par an en français et en allemand. No 11: printemps 03

Editeur
AMS Agro-Marketing Suisse Berne, Association pour la promotion des ventes des produits agricoles suisses.

Rédaction
Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, Jürg Rindlisbacher, www.lid.ch

Textes
Matthias Diener, Lucerne
Markus Wilhelm, Zurich

Graphisme
Atelier Bruckert/Wüthrich, Olten

Photo de couverture
Thomas Ledergerber, Olten

Litho
Läderach Repro, Hindelbank

Impression
Fischer Druck AG, Münsingen

Traduction
Trait d'Union, AGIR

Adaptation
Agence d'information agricole romande (AGIR), Lausanne, Simone Collet, Martine Bailly

Papier
blanchi sans chlore

Commandes
Gratuit pour les enseignants et les élèves. A commander auprès de: Agence d'information agricole romande (AGIR), Case postale 128, 1000 Lausanne 6
Tél. 021 / 613 11 31, fax 021 / 613 11 30
agir@worldcom.ch, www.agirinfo.com

Bien sûr que je veux manger!

Manger? Bien sûr!
Bien sûr que je veux manger!
Nous voulons tous manger.
Suffisamment et sagement.

Jour après jour

Semé, planté, récolté, affouragé, trait, abattu, fabriqué, emballé, transporté, recherché, contrôlé, analysé, acheté, apprêté, cuisiné, apprécié, dégusté, bu, avalé et digéré.

Des montagnes de nourriture

Manger! En toute sécurité?
Bien sûr que j'ai envie de manger!
Nous avons tous envie de manger.
Suffisamment et sagement.

Jour après jour

Grand choix, qualité super, toujours disponible, irréprochable, frais, daté du jour, sans parasites ni moisissures, sans pesticide ni poison, sans hormones ni scandale, conforme au label, garanti 100% naturel.

**Je veux
manger
en toute
sécurité!**

Sommaire

Scandales alimentaires

Tout est-il vrai? Les scandales révélés par la presse attirent certes l'attention, mais comme un clou chasse l'autre, ce ne sont que feux de paille. Pourquoi?

«No risk, no fun!» Je prends le risque!

Discussion en classe.
Risque-tout ou poule mouillée? Quel est ton profil?

Génie génétique, ESB, antibiotiques & Cie

Reportage. Peut-on encore manger en toute sécurité alors que télé, radio et journaux prétendent périodiquement que le pain, la viande, voire les légumes, peuvent être dangereux? Notre avis.

Que la fête commence!

Jeu. Pour la fête que tu organises, tu dois préparer un repas original et sain. Mais tes moyens sont modestes. Que vas-tu décider?

Additifs alimentaires

Lexique. Les textes figurant sur les emballages des produits alimentaires ont beau être imprimés en petits caractères, ils en disent long sur leur composition.

C'est spécial, donc meilleur

Labels. Manger sagement, tout en respectant les animaux et l'environnement. Les labels nous livrent des informations. Lesquels connais-tu?

Et encore...

Idées. Nos suggestions. Voyage dans le monde de l'alimentation, entre réel et virtuel. Boîte aux lettres. Pick up 1 à 9. Maurice.

Photos: Thomas Ledergerber • Markus Wilhelm

3

4

5

8

12

14

15

16

Scandales liés à l'alimentation: tout est-il vrai?

Sportifs dopés, scandales économiques et risques alimentaires font les gros titres des journaux, de la radio et de la télévision. Mais cela ne dure jamais longtemps: un clou chasse l'autre.

4

Les médias (journaux, radio, télévision) conditionnent ma vision du monde et orientent ce qui me préoccupe et ce qui m'influence. Exemple: un jour je ne trouve que du poulet suisse dans les rayons du magasin. Le soir, j'apprends par la télévision que la Confédération a interdit l'importation de poulet chinois parce qu'on y a trouvé des antibiotiques. Le lendemain, le journal m'informe que le döner kebab contient quelquefois de la viande de poulet. Pendant quelques semaines, je renonce donc au döner kebab, alors que d'habitude j'en mange volontiers. C'est ainsi

que les informations diffusées par les médias influencent le consommateur.

Les mauvaises nouvelles font les bonnes nouvelles! Mais comment ces informations parviennent-elles jusqu'aux journaux? Les journalistes cherchent des informations que les lecteurs liront, c'est-à-dire nouvelles et surprenantes. Or, ce qui est normal n'est pas surprenant, il faut de l'exceptionnel. Ce qui est surprenant, ce ne sont pas les 100 000 denrées alimentaires saines, mais le muesli bio dans

lequel on a trouvé des traces de champignons toxiques. Les lecteurs liront aussi volontiers:

- les nouvelles qui suscitent l'approbation ou la colère, par exemple les annonces de baisse ou d'augmentation du prix du lait, de la viande ou du pain;
- celles qui touchent un point sensible et peuvent avoir des conséquences personnelles, par exemple la découverte d'acrylamide potentiellement cancérigène dans les chips et les frites;

- les compte-rendus de faits survenus à proximité du lecteur; dix cochons morts de soif dans la porcherie voisine l'intéresseront plus que la mort de milliers d'animaux domestiques en Afrique centrale à cause de la sécheresse.

Que dois-je croire? Un journal n'est donc pas le reflet fidèle de ce qui se passe dans le monde, mais un choix de nouvelles censées intéresser les lecteurs. C'est ce que l'on remarque d'ailleurs en achetant le même jour trois ou quatre quotidiens dont on compare les titres. Comprends-tu pourquoi tel journal utilise tels titres et place tels ou tels sujets

en évidence? Pourquoi ce qui faisait hier encore les gros titres n'occupe plus aujourd'hui qu'une petite place en pages intérieures?

La pression du tirage commande. Chaque journal est un produit qui doit être vendu, soit au numéro, soit sur abonnement. Mais nous, lecteurs, n'achetons un journal ou ne souscrivons un abonnement que si ce journal nous convient! L'éditeur définit les grandes lignes, par exemple dans le domaine politique, ainsi que le style général et la présentation graphique. Ensuite la rédaction s'efforce d'écrire un journal dont le tirage augmente. Il lui faut sans cesse tenir en éveil l'intérêt des lecteurs.

Réalité et vérité. Les articles rapportant des scandales suscitent l'intérêt des lecteurs. Mais, selon la manière dont ils ont été rédigés et illustrés, ces articles peuvent transmettre une image faussée de la réalité. Tu t'en aperçois rapidement lorsque tu lis le compte-rendu d'une affaire dans un journal et compares ensuite avec les articles parus sur le même sujet dans d'autres journaux. Même si l'on admet que ces articles, pris isolément, décrivent correctement certains faits ou opinions, il ne faut pas oublier que la réalité a de multiples facettes.

Conflits d'intérêts

Les producteurs et les commerçants craignent, lors d'un scandale alimentaire, que les médias portent atteinte à leur réputation et provoquent un manque à gagner. Ils exigent un compte-rendu objectif et modéré.

Les médias sont mis sous pression: ils doivent susciter l'intérêt avec de courts articles et prennent ainsi le risque de rendre compte des faits de manière superficielle ou partielle.

Les médias ont la tâche difficile de décrire brièvement des réalités complexes à propos de problèmes survenus avec des denrées alimentaires, de manière que les lecteurs comprennent de quoi il s'agit.

Les producteurs et les commerçants jugent rapidement comme fausse ou incomplète une description succincte de circonstances complexes.

5

Substance suspecte dans les assiettes!



Manuela
Svetlana

Manuela



Janine



Santé

Quand cherchez-vous le risque? Quand préférez-vous la sécurité? Où, selon vous, résident les risques en matière d'alimentation? Que faire pour les éviter? Compte-rendu du débat d'une classe de 4^e secondaire, à Kriens (LU).

Sécurité et risque, qu'entendez-vous par là?

Claudia: «No risk, no fun»!

Marco S.: Le risque, c'est ce qui procure cette émotion si particulière...

Claudia: Des risques, il y en a partout. Je suis assise ici et la baraque s'effondre, ou alors je me fais écraser sur la route.

Janine: Le risque, c'est de rentrer chez soi seule, la nuit. C'est une sensation, à fleur de nerfs. On veut affronter le risque et, quand il est là, on ne le veut plus parce qu'on a peur.

Marco S.: C'est une question de limites. On veut aller jusqu'au bout de ses limites dans le sport, les sorties, les relations, etc. Un risque, après coup, ça peut être agréable. Un piercing, par exemple, c'est douloureux mais après on est content de l'avoir fait.

Quand cesse-t-on de prendre des risques?

Claudia: Lorsqu'il y a un risque d'être blessé, quand il y va de sa santé.

Marco S.: Personnellement, je peux dépasser mes limites, même si ça me fait mal. Les limites du risque se situent là où l'on implique d'autres personnes.

Janine: Ça dépend: en cas d'attaque, peut-être que je blesserais volontairement mon agresseur.

Vous dites qu'il y a des risques partout. Quand cherchez-vous la sécurité?

Manuela: Je ne cherche pas la sécurité, mais le sentiment de sécurité.

Marco M.: La sécurité, tu ne la cherches pas: tu l'as ou tu ne l'as pas.

Manuela: Où te sens-tu en sécurité?

Claudia: Je me sens en sécurité avec ma maman (non, vous ne devez pas rire!) ou avec mon petit ami.

Gordana: La plus grande sécurité, c'est à la maison.

Janine: Je me sens pratiquement tout le temps en sécurité.

Marco M.: En ce cas, tu es une personne pleine d'assurance!

Vous avez parlé de risques d'atteinte à la santé. En matière d'alimentation, qu'est-ce qui représente un risque?

Claudia: Manger trop de graisses.

Marco M.: La maladie de la vache folle, la fièvre aphteuse.

Sahra: Les denrées alimentaires périmées et avariées.

Comment éviter ces risques?

Claudia: En ne mangeant pas!

Marco M.: Je connais des gens qui, malgré la maladie de la vache folle, ont mangé chez McDonald's. Ils disaient: «Je prends le risque».

Janine: Moi, les risques alimentaires, ça ne me touche pas. C'est une question d'habitude...

Manuela: Moi, je mange lorsque j'ai faim. Quand ma mère dit qu'il n'y a pas de problème, je mange sans souci.

Marco S.: J'ai mangé un poisson que les Japonais appellent «fugu» et j'ai appris par la suite que, sur quatre-vingts consommateurs de «fugu», un finit à l'hôpital avec une intoxication qui peut être mortelle. Je ne mangerai donc plus de ce poisson.

Comment faites-vous pour savoir si les aliments sont sûrs?

Sahra: La date de péremption ne doit pas être dépassée.

Claudia: Je demande à ma maman.

Marco S.: Il faut sentir l'odeur.

Manuela: Il faut goûter.

Marco S.: Il faut regarder. Le yaourt peut se conserver une

semaine au-delà de la date-limite. Mais quand il a des petites moisissures ou des points noirs, je ne le mange plus.

Manuela: Il faut faire attention aux changements de couleur.

Claudia: Quand la salade a déjà des taches brunes, je ne la mange plus.

Manuela: Le lait qui a des grumeaux, je ne le bois plus.

Marco S.: Dans le doute, c'est ma grand-mère qui goûte. A sa mine, on voit tout de suite ce qu'il en est!

Lisez-vous la composition des denrées inscrite sur l'emballage?

Claudia: Je la lis toujours.

Janine: Je regarde s'il y a des oignons dedans. Si oui, je n'achète pas.

Marco M.: Dans le «Red Bull», il y a de la taurine. Je ne sais pas ce que c'est, mais j'en bois quand même.

Manuela: Celui qui cultive ses légumes et fabrique ses aliments peut être sûr de ce qu'il mange. Mais même en ce cas il y a des risques.



Marco S.

Andreia
Giovanni

Manuella



Santé

Le risque subsiste

Famine: en Suisse, le risque de famine n'existe plus depuis longtemps. Avec l'arrivée des machines, il y a plus d'un siècle, la recherche et le développement des techniques ont assuré la production des denrées alimentaires. Les réglementations, les contrôles et la concurrence garantissent aujourd'hui un approvisionnement sûr et une qualité élevée des produits.

Notre pays de Cocagne cache toutefois de nouveaux risques, tels que manger trop et toujours les mêmes aliments, et détériorer ainsi notre santé. Si ces risques peuvent être évités avec un peu de bonne volonté, il n'en va pas de même de ceux qui surgissent lors de la production ou de la transformation des denrées. Engrais et additifs dans les fourrages sont certes utiles en agriculture, mais peuvent représenter un risque pour l'environnement et la santé.

Sécurité et risques restent des défis à relever. Pour améliorer la production animale, les instituts de recherche et la biotechnologie modifient aujourd'hui les caractéristiques génétiques des animaux. Nous savons toutefois que, lorsque l'homme intervient massivement dans la nature, le succès obtenu s'accompagne d'une réaction en chaîne d'effets négatifs et de corrections... Les risques sont-ils suffisamment pris en considération?

Aujourd' hui, nous trouvons de quoi nous nourrir suffisamment et de manière variée, grâce à l'agriculture et à l'industrie alimentaire. Mais cette sécurité a aussi ses revers: de nouveaux risques sont apparus.

8

La presse fait périodiquement ses gros titres avec des scandales alimentaires (pages 4 et 5). Mais en Suisse, aussi bien le commerce que l'agriculture sont convaincus de la qualité irréprochable des denrées alimentaires «made in Switzerland». Comment le consommateur – que nous sommes tous – réagit-il?

Génie génétique,

La sécurité et les risques.

La production de denrées alimentaires s'est intensifiée au cours des dernières décennies. Les rendements augmentent et l'approvisionnement en denrées alimentaires devient plus sûr. Avantage: nous disposons toujours de suffisamment de nourriture extrêmement variée. Inconvénient: la recherche, l'industrie et l'agriculture inter-fèrent de plus en plus dans les processus naturels – élevage, affouragement des animaux, culture des végétaux. Les conséquences sont souvent imprévisibles. La plupart du temps, les explications des spécialistes sont contradictoires ou difficiles à comprendre.

Les scientifiques transplantent des gènes et modifient les denrées alimentaires

Choc allergique. Voici l'histoire de Grace Booth, une Américaine âgée de 35 ans: à peine venait-elle d'achever son repas de midi, composé de tortillas au poulet, qu'elle se sentit devenir brûlante tandis qu'apparaissaient démangeaisons, enflure des lèvres, diarrhée et difficultés respiratoires. Transportée à l'hôpital le plus proche pour choc anaphylactique présumé, elle y reçut un antiallergique. Cinq heures plus tard, elle put rentrer chez elle.

L'erreur. Quelques jours plus tard, il apparut que les tortillas avaient été confectionnées avec du maïs génétiquement modifié. Bien qu'admis uniquement comme aliment

quait des allergies. Heureusement, le problème a été détecté avant que ce soja ne parvienne sur le marché.

La Suisse fait bande à part. Dans le monde entier, environ 40 millions d'hectares de terres sont ensemencés de plantes utiles génétiquement modifiées. A l'échelle planétaire, près de 50% des champs de maïs sont ensemencés avec des semis génétiquement modifiés. En Suisse, on ne cultive pas de plantes génétiquement modifiées et les agriculteurs entendent en rester là. Peut-être, un jour ils pourraient cultiver des plantes génétiquement modifiées, mais les autorités devraient approuver et

Les entreprises de production doivent donc séparer les matières premières «naturelles» de celles qui sont génétiquement modifiées et contrôler les produits, ce qui représente jusqu'à 20% du coût de production!

ESB

antibiotiques & Cie.

pour animaux, ce maïs était donc malgré tout parvenu dans l'alimentation humaine. Quant à savoir si c'est le maïs génétiquement modifié qui avait déclenché l'allergie, ce ne fut pas prouvé, mais c'est théoriquement possible.

Noix du Brésil et soja. Dans le génie génétique, on introduit un gène provenant d'un organisme vivant dans l'ADN (programme génétique) d'un autre organisme. Exemple: un gène d'une noix du Brésil (noix d'Amazonie) est greffé dans l'ADN du soja. Un homme allergique aux noix du Brésil peut donc réagir de manière allergique s'il mange du soja génétiquement modifié. Cet exemple est devenu réalité: en 1995, on a découvert qu'un gène de noix du Brésil injecté dans une fève de soja provo-

contrôler les cultures.

Ce que veulent les consommateurs. En Suisse – comme en Autriche et en Grèce –, on ne trouve encore guère de denrées alimentaires génétiquement modifiées dans le commerce. Migros, Coop et les petits détaillants ont banni de leurs étalages les aliments contenant des OGM car les consommateurs les refusent.

ESB: l'encéphalopathie spongiforme bovine pourrait-elle affecter l'être humain?

La maladie. Ces dernières années, l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) a suscité l'inquiétude de nombreux Suisses. L'ESB, mieux connue sous le terme de «maladie de la vache folle», détruit certaines parties du cerveau des bovins. Selon certains chercheurs, une infection par des agents pathogènes de l'ESB pourrait être la cause de «la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob», dit nvMCI.

Difficile à éliminer. Les agents pathogènes de l'ESB sont des protéines modifiées appelées «prions».

démie d'ESB en Angleterre, déclenchée par les farines animales ovines utilisées pour nourrir les bovins. Considérée aujourd'hui comme une menace pour l'homme, l'ESB est rapidement devenue un thème politique.

Recyclage. Pourquoi des animaux ont-ils été nourris avec des farines animales? Nous, consommateurs, demandons de plus en plus de produits bon marché mais de qualité élevée, y compris la viande. Pour obtenir ce résultat, les vaches reçoivent, en plus des fourrages verts, des compléments riches

minimum absolu. Depuis 1996 les organes à risque des bovins tels que cerveau, moëlle épinière, yeux et amygdales doivent être incinérés.

Les contrôles. Depuis ces dernières années, des tests fiables permettent de déterminer si un animal est porteur de l'agent de l'ESB. Depuis 1999, la Suisse contrôle tous les animaux périssables ou abattus d'urgence. En outre, des échantillons sont prélevés et soumis à des contrôles lors d'abattages normaux. Les grands distributeurs, tels Migros et

Lesquels ne sont pas des organismes vivants comme les bactéries, mais des chaînes de molécules extrêmement résistantes à la cuisson, à la congélation et aux micro-ondes. Pour les détruire, il faut les exposer pendant 20 minutes à une température d'au moins 133° C et à une pression supérieure à 3 bars.

Epidémie. Chez les moutons, l'encéphalite spongiforme est connue depuis 200 ans, mais c'est seulement dans les années 1990 que s'est déclarée la première épi-

en amidon et en protéines. Le produit protéique le meilleur marché est la farine animale, principalement composée de déchets d'abattoir produits en grandes quantités. En utilisant la chaleur et la pression, on empêche les risques d'infection dans la production. Ces procédés permettent d'éliminer la plupart des agents pathogènes.

Qualité suisse. En promulguant des lois exemplaires, la Suisse a réussi à réduire le risque d'ESB à un

Coop, contrôlent de leur côté tous les bovins abattus à l'âge de 20 mois ou plus.

9

Les antibiotiques stimulent la croissance des animaux et rendent les bactéries résistantes

Médicaments et aliments

fourragers. Nous avons probablement déjà tous consommé un jour ou l'autre de la viande contenant des antibiotiques, utilisés comme médicament par les éleveurs. Dans de nombreux pays, ils servent également d'additifs au fourrage, parce qu'ils accélèrent la croissance des animaux. Administrés à haute dose, les antibiotiques tuent les bactéries pathogènes présentes dans l'organisme. En revanche, mélangés au fourrage à faible dose et utilisés comme activateurs de croissance, ils stimulent certaines bactéries de la flore intestinale. Les animaux à l'engrais digèrent donc mieux le fourrage et se développent plus rapidement.

Médecine. La résistance des bactéries est dangereuse, car la médecine utilise les antibiotiques pour les hommes avec

les mêmes effets. Si une maladie infectieuse grave chez l'homme est soignée avec des antibiotiques, ceux-ci n'agissent peut-être plus parce que les bactéries sont devenues résistantes. Ce danger a augmenté ces dernières années, notamment à cause de l'utilisation irréfléchie des antibiotiques par la médecine.

Augmentation de la résistance

tance. Lorsque les animaux absorbent des antibiotiques en petites quantités pendant plusieurs mois, les bactéries contenues dans l'intestin et dans le reste de l'organisme s'y habituent et développent une résistance croissante à ces produits, même administrés en grandes quantités. En Suisse, les antibioti-

ques mélangés au fourrage en guise d'additifs sont interdits depuis 1999. A juste titre!

Alimentation.

L'homme peut absorber des bactéries résistantes en consommant de la

viande crue, du lait cru ou du fromage au lait cru. Si les denrées alimentaires ne sont pas suffisamment cuites, les bactéries parviennent vivantes dans le corps humain. Mais des bactéries résistantes aux antibiotiques peuvent également se trouver dans l'eau ou les légumes. Elles y parviennent notamment via les boues d'épuration répandues sur les champs.

Importations. En Suisse, l'utilisation d'antibiotiques comme stimulateurs de croissance des animaux de rente est interdite. Cependant, par le biais d'importations provenant de pays où l'engraissement des animaux avec des antibiotiques est autorisé, il peut arriver que de la viande contenant des antibiotiques arrive sur le marché. Leur utilisation comme stimulateurs de croissance des animaux de rente devrait

donc être totalement interdite.

Quel est votre avis sur la maladie de la vache folle, les manipulations génétiques, l'emploi d'antibiotiques dans l'élevage des animaux de rente? Ces thèmes sont-ils d'actualité selon vous?

Ueli et Lydia Unternährer-Frey

«Nous faisons au mieux, pour nos clients comme pour nous»

Nous produisons du Natura Beef et travaillons selon les directives de Bio Suisse. Nous agissons ainsi au mieux des intérêts du consommateur et du nôtre. Même avant la crise de la vache folle, il n'a jamais été question de nourrir nos bêtes avec de la farine animale. Nous sommes situés à proximité de la ville et donc particulièrement exposés au regard des consommateurs; nous vendons directement à la ferme une partie croissante de notre production de bœuf bio.

Le génie génétique fait de nous des pantins

La recherche promet d'améliorer la production alimentaire grâce au génie génétique. Mais il n'y a pas que des avantages; il y a aussi des risques, difficilement estimables. Le génie génétique va rendre les agriculteurs dépendants de l'industrie; nous serons leurs marionnettes. Même en tant que paysan bio, je suis concerné par cette technologie: il suffirait qu'un agriculteur voisin sème des plantes génétiquement modifiées pour que mes terres soient contaminées.

Provenance suisse: une alimentation cinq étoiles

Cependant, le génie génétique peut également représenter une chance pour les paysans suisses: nous pourrions continuer à produire des produits non modifiés génétiquement et serions ainsi en mesure de proposer sur le marché des produits

naturels et une alimentation cinq étoiles, tant du point de vue gustatif qu'environnemental. En rassemblant producteurs, consommateurs et organisations de protection de l'environnement, nous pourrions contrer un développement inquiétant; l'importance de l'agriculture deviendrait également plus évidente.

Le bien-être des animaux est une priorité

Nous, les humains, ne faisons que passer sur cette terre. Nous avons une grande responsabilité envers elle et les espèces vivantes. Il est de notre devoir de transmettre à nos descendants un environnement naturel intact, de façon qu'ils puissent eux aussi en profiter. Ethique et économie ne sont pas antagonistes. Pour se nourrir, les êtres humains ont le droit de tirer parti de la terre et de gérer les richesses qu'elle offre. Pour moi, paysan, il est clair que la rentabilité a son importance. Cependant, en cas de doute, le bien-être des animaux reste toujours une priorité.



Dans leur exploitation bio de St. Niklausen, à Lucerne, Lydia et Ueli Unternährer élèvent 35 vaches-mères allaitant quelque 40 veaux. Huit truies, quelques porcs de boucherie, 11 poules, 2 ânes, 2 chèvres, le chien de la ferme et quelques chats complètent la ménagerie.

Franzsepp Flury

«En tant que paysan, je vois quelles sont nos limites»

Nous ne pouvons pas stocker les céréales destinées à l'alimentation des vaches sur notre exploitation. Nous sommes obligés de confier

Dans son exploitation d'Oekingen ISO, Franzsepp Flury élève 35 vaches-mères et à peu près autant de veaux et de bœufs. Sur ses terres, il plante de quoi nourrir ses bêtes: maïs et orge, luzerne et trèfle.

cette tâche aux moulins, et en recevons une alimentation mélangée. A certaines époques, des farines animales se sont certainement retrouvées dans ce mélange, à mon insu. Je trouve absolument juste que nous ne nourrissions plus les ruminants avec de la farine animale. Il nous faut regagner la confiance du consommateur.



Antibiotiques, oui. Mais seulement pour soigner

Les antibiotiques ne doivent pas être utilisés pour améliorer les performances. C'est clair. Mais nous en dépendons en tant que médicaments, par exemple pour soigner les mammites (inflammation infectieuse de la mamelle des vaches). Sans antibiotique, on peut mettre des pommades pendant un moment, mais cela ne suffira pas à juguler l'infection et, contaminé par les germes, le lait ne pourrait être vendu.

Le génie génétique est une atteinte à la création

Je ne veux pas de génie génétique, comme dans le maïs transgénique. En Suisse les paysans, avec leurs exploitations de petite taille, n'ont de chance sur le grand marché européen que s'ils produisent une alimentation aussi naturelle que

possible. Dans le cas des animaux, je suis également contre le génie génétique pour des raisons éthiques: qu'est-ce que nous ferons de tous ces animaux génétiquement modifiés s'ils ne répondent pas à notre attente? – Le génie génétique est une atteinte à la création.

Heureusement que nous ne sommes pas tout-puissants

Quand on est paysan, on apprend la modestie. On peut fonder beaucoup d'espoir sur la fécondation d'une bête: mais si le veau ne survit pas, on se trouve tout de suite face à nos limites. Alors qu'on voit nos plantes pousser, la grêle peut les faucher en quelques minutes. Les paysans peuvent protéger, aider, mais ne contrôlent pas tout.

Ce qu'en disent les élèves

4. Real Kriens



Antibiotiques, manipulations génétiques, crise de la vache folle: qu'en pensent les élèves?

«Je regarde toujours la provenance des produits» (Danjela)
«Ça m'est relativement égal... ma mère fait en sorte que nous ne mangions pas des choses qui ne sont pas saines» (Giovanni)

«Je pense qu'on court toujours un risque, même quand on ne

le sait pas.» (Claudia)
«Je continue de manger du poulet. C'est la première fois que j'entends parler de cette histoire d'antibiotiques... J'aime beaucoup le poulet!» (Simona)

«J'ai continué à manger de la viande malgré la maladie de

la vache folle, parce que j'ai pensé qu'il ne pouvait rien m'arriver» (Nita)

«Je ne savais pas du tout qu'on nourrissait les poulets avec des antibiotiques. Je ne mange pas de poulet étranger, nous avons assez de poules chez nous!» (Sahra)

Ce soir, tu organises une fête. La stéréo et les CD sont prêts. Mais tu n'as pas encore acheté la nourriture. Tes moyens sont modestes. Tu as prévu des tortillas farcies à la viande de bœuf et un produit laitier en guise de dessert.

Comment fais-tu tes achats? Commence au Départ et lis la rubrique d'aide.
Si tu réponds OUI, suis les flèches vertes!
Si tu réponds NON, suis les flèches rouges!

Départ

Un de tes amis revient de ses vacances, passées dans un pays voisin. Il a acheté de la viande congelée et propose de te la vendre pour 7 francs le kg. Acceptes-tu sa proposition?

Que la fête commence!



Halte, stop! Des produits moisis ne doivent en aucun cas être consommés.
Retour départ d'étape 2

Tu ôtes la moisis-sure avec une cuillère et tu sers le dessert quand même.

Si tu as toujours acheté aussi cher, tu vas avoir un trou dans ton porte-monnaie. Le dessert proposé était vraiment une affaire. Les produits lactés, lorsqu'ils sont correctement réfrigérés, peuvent être conservés généralement un ou deux jours après la date de péremption.

Avant de les manger, tous les produits devraient être contrôlés pour vérifier qu'ils sont encore propres à la consommation. La date de péremption n'est qu'une indication parmi d'autres de la fraîcheur d'un produit. La viande est un produit particulièrement délicat. Pour les desserts au yoghourt, tu t'es montré (e) suffisamment prudent (e).

Tu jettes tous les desserts sans les contrôler un par un, car on ne sait jamais.

Tu choisis la voie de la sécurité maximale. Tu as fait un bon choix. L'achat du dessert ne devrait pas être un problème pour toi.

En préparant le dessert, tu constates une couche suspecte légèrement verdâtre sur l'une des 30 portions. Tu jettes ce dessert-là, mais vous mangez les autres.

La culture de maïs exige souvent l'usage d'insecticides. Mais cela n'est pas un problème pour toi, car tu sais aussi que les paysans suisses n'ont le droit d'utiliser que des insecticides testés et ne présentant aucun danger.

Le bien-être de tes amis est aussi important pour toi que celui des animaux. Mais attention, tu as une somme d'argent limitée! Passe maintenant à l'achat des tortillas!

Tu as trouvé chez un boucher de ta localité de la viande importée d'un pays non européen, qui coûte 15 francs le kg. Tu réfléchis.

Il est possible que la viande soit avariée puisqu'elle a été importée de façon incorrecte et qu'elle a probablement été décongelée entre-temps. Le risque existe, mais le prix te convainc.

Tu sais que la viande très bon marché provient souvent d'élevages de masse, et que ceux-ci gardent leurs animaux en bonne santé à coup de fortes doses d'antibiotiques. Tu achètes tout de même.

Tu as trouvé chez un grand distributeur une viande suisse qui coûte 25 francs le kg. Tu décides de l'acheter.

Tu n'es pas très sûr(e) de toi: cette viande pourrait-elle être contaminée par l'ESB? Mais tu te souviens d'un article que tu as lu dans Pick Up, et tu achètes la viande.

Aucune de ces possibilités ne t'a convaincu(e). Tu renonces complètement à la viande.

Le copain qui t'a proposé la viande a également ramené des tortillas de maïs de ses vacances, et il te les vend 8 francs le kg. Tu veux saisir cette occasion.

Dans un magasin spécialisé, tu trouves des tortillas confectionnées avec du maïs bio. Elles coûtent 21 francs le kg. Après mûre réflexion, tu achètes ces tortillas.

Dans un magasin, tu trouves des tortillas de provenance suisse au prix de 15 francs le kg. Tu veux saisir cette occasion.

Tu te souviens de ce que tu as lu dans Pick Up en page 8, et tu sais ce que signifie OGM. Mais cela ne te dérange pas, et tu achètes tout de même les tortillas.

Dans les indications de composition inscrites sur le paquet, l'abréviation OGM suit le mot «maïs». Tu ne sais pas ce que cette abréviation signifie, et cela ne te préoccupe pas outre mesure. Tu achètes les tortillas.

Dans un autre magasin, tu trouves de la viande bio à 30 francs le kg. Après mûre réflexion, tu l'achètes.

Retour à la case Départ

La date de péremption de ces desserts à base de lait est limitée à trois jours. Selon la date limite, il aurait même fallu consommer les produits lactés hier au plus tard. Tu prends tout de même les desserts.

Les parents d'une de tes amies tiennent un magasin spécialisé dans les produits laitiers. Cette amie te propose gratuitement 30 portions d'un dessert au yoghourt. Tu acceptes la proposition.

Départ d'étape 2

Aucune de ces possibilités ne t'a convaincu(e). Tu décides de renoncer aux tortillas.

On ne connaît pas encore tous les risques liés aux organismes génétiquement modifiés. On pense par exemple que ces organismes pourraient déclencher certaines allergies. Mais pour toi, il n'y a que le prix qui compte. Décision discutable! Comment vas-tu t'en sortir avec le dessert?

Tu sembles quelque peu petit-bourgeois! Mais tu as encore une chance de te rattraper en achetant les tortillas.

C'est sûr que le prix peu élevé a de quoi te séduire, mais l'assurance d'une meilleure qualité de vie pour les animaux ou les humains devrait également faire partie de ta fête. Peut-être ton achat de tortillas sera-t-il plus convaincant...

Ta fête va être un flop! Recommence au début!

Retour départ d'étape 1

Photo: RDB/Reuters

Lexique

Additifs alimentaires

Antioxydants: substances qui empêchent ou retardent l'altération des aliments provoquée par l'oxydation au contact de l'air. Même s'il existe des **antioxydants** naturels, la plupart de ces substances sont artificielles: E300 acide ascorbique (vitamine C); E302 ascorbate de calcium⁺; E330 acide citrique^{*}; E331 citrate de

sodium^{*}. De nombreux antioxydants sont simultanément des acidifiants; en d'autres termes, ils permettent d'acidifier les aliments.

Colorants: ce sont des substances ajoutées en vue de souligner ou de restaurer la couleur des aliments. Une quarantaine de groupes de colorants sont autorisés, parmi lesquels le carotène bien connu, mais également l'or et l'argent, E445 esters glycérique^{**}, E110 jaune orangé S^{*} et E150d caramel au sulfite d'ammonium⁺.

Functional Food

aliments fonctionnels ou aliments: ce sont des aliments auxquels ont été ajoutées des substances qui exercent une certaine fonction dans le corps humain, renforçant

par exemple des processus naturels. Ces aliments peuvent ainsi améliorer la constitution physique et psychique, renforcer les défenses naturelles et avoir une action préventive, voire curative. Les substances fonctionnelles sont, par exemple, des probiotiques, des prébiotiques, des symbiotiques ou des antioxydants. Si la consommation d'aliments peut se justifier pour certains groupes de consommateurs (sportifs de pointe, personnes âgées), elle n'est pas nécessaire à la majorité de la population. Une alimentation équilibrée permet de couvrir tous les besoins.

Numéros E: numéros de code sous lesquels sont classés les additifs utilisés dans l'industrie alimentaire. La Suisse utilise les mêmes numéros de code que l'Union européenne; ceux-ci sont composés de trois chiffres dont le premier désigne la catégorie. Par exemple:

- 1 = colorants
- 2 = agents de conservation
- 3 = antioxydants
- 4 = émulsifiants et stabilisateurs.

D'autres additifs portent des numéros plus élevés, par exemple E504 carbonate de ma-

gnésium^{*} (régulateur de l'acidité) et E904 shellac (traitement des surfaces).

Emulsifiants: ce sont des substances qui rendent possible le mélange homogène de deux constituants qui, dans leur état naturel, ne sont pas miscibles (par ex.: eau et huile).

Agents de conservation: empêchent le développement des micro-organismes (p. ex. bactéries, moisissures) sur les denrées alimentaires. Ils protègent ainsi les aliments de la détérioration et leur assurent une plus longue conservation. D'importants agents conservateurs sont E251 nitrate de sodium, E214 p-hydroxybenzoate d'éthyle et E340 orthophosphates de potassium^{*}. Quelque 60 agents conservateurs sont autorisés en Suisse.

Additifs alimentaires: on entend sous ce terme des substances qui, ajoutées aux aliments, en modifient certaines caractéristiques. Il s'agit notamment des agents de conservation, des émulsifiants, des prébiotiques et des édulcorants.

Probiotiques: ce sont des bactéries nouvelles, protégées par des brevets, qui ont une action bénéfique sur la santé, par exemple en facilitant l'absorption des substances nutritives dans l'intestin. Les **bactéries lactiques**^{*} (*Lactobacillus*^{**}, p. ex) ou les bifidobactéries (*bifidus*) sont par exemple présentes dans un aliment probiotique tel que le yoghourt.

Prébiotiques: ce sont des substances alimentaires non digestibles, comme l'**oligofructose**^{*}, qui favorisent le développement des bactéries et, par conséquent, leur activité dans l'intestin.

Agents stabilisateurs: substances qui empêchent que les composants d'un produit alimentaire ne se dissocient; ils stabilisent par conséquent les émulsions. Les émulsifiants, agents gélifiants et épaississants font, par exemple, partie des stabilisateurs. L'agent stabilisateur naturel le plus connu est la lécithine. L'industrie alimentaire, quant à elle, utilise plus de 40 agents émulsifiants et stabilisants⁺. Au titre des stabilisants naturels, on compte notamment E440 pectine⁺, E445 esters glycériques^{*} de résine de bois et E407 carraghénanes.

Symbiotiques: les symbiotiques sont des denrées ou des substances alimentaires qui associent des probiotiques et les prébiotiques correspondants^{*}. Certaines préparations pour le petit-déjeuner sont, par exemple, des symbiotiques.

Les Labels

dans la production alimentaire

Les labels permettent de distinguer les produits alimentaires issus de modes de production écologiques et respectueux des besoins des animaux. Ils informent sur la provenance du produit et sur son mode de production.



SUISSE QUALITE désigne la qualité élevée des denrées alimentaires suisses qui n'ont pas de labels biologiques ou écologiques particuliers. Les différentes organisations suisses de produits (lait, viande, légumes, céréales, pommes de terre, etc.), réunies au sein d'Agro-Marketing Suisse/AMS, ont créé ce label en septembre 2002.

Les produits portant cette désignation

- sont de provenance suisse et élaborés en Suisse
- sont issus pour la moitié au moins de l'agriculture
- répondent à la sévérité de la législation helvétique en matière de production de denrées alimentaires et d'exigences écologiques
- ne sont pas modifiés génétiquement
- contiennent le minimum d'additifs nécessaire
- correspondent à des prescriptions spécifiques définies par les différentes organisations
- sont régulièrement contrôlés



Le label **Max Havelaar** est octroyé à des produits provenant de l'hémisphère sud, commercialisés conformément à des critères sociaux et économiques correspondant aux principes du développement durable: des bananes, du miel, du chocolat, du riz, etc.



Le label **Bourgeon BIO-SUISSE** distingue les denrées alimentaires produites en Suisse conformément aux directives de l'agriculture biologique définies par l'Association faitière Bio-Suisse.



Les produits étrangers conformes aux directives BIO-SUISSE portent le label du **Bourgeon BIO**.



Le label **Migros-Bio** soumet les produits suisses aux mêmes critères que BIO-SUISSE et les produits étrangers à la législation suisse et à celle de l'Union Européenne.



Avec sa **Garantie M-7**, Migros désigne la viande provenant d'animaux suisses élevés selon les besoins de l'espèce et respectant un cahier des charges en 7 points.



Coop NATURAplan distingue les produits végétaux et laitiers issus de l'agriculture biologique contrôlée, conforme aux directives de BIO-SUISSE. Les œufs et la viande Coop NATURAplan doivent être issus de la ponte au sol et d'un élevage adapté à l'espèce.



La marque **Bio Domaine** réunit divers produits portant le label Bourgeon Bio et commercialisés dans le négoce de détail, p. ex. Primo, Visavis, Perry-Markt, Waro ou Volg.



Le label **Demeter** distingue les produits issus du mode de production bio-dynamique; les exigences de ces directives vont plus loin que celles de BIO-SUISSE.



Le soleil **KAGfreiland** est le label du Groupe de travail des consommateurs pour un élevage respectueux des animaux de rente; il exige un élevage en plein air pour tous les animaux.



La viande vendue sous le label **fidelio** respecte les directives BIO SUISSE et KAG.



La cochenille **IP-Suisse** est un label qui désigne des produits indigènes de haute qualité (pommes de terre, colza et productions animales) provenant d'exploitations régulièrement contrôlées respectant des directives sévères et les Prestations Ecologiques Requises (PER).



Le label **AGRI NATURA** identifie la viande et les oeufs issus d'animaux élevés dans des systèmes de stabulation particulièrement respectueux de l'espèce: sorties régulières en plein air et affouragement adapté.



Natura Beef distingue la viande provenant de veaux élevés sous la mère ou sous une vache nourrice; le lait, l'herbe et le foin forment la part prépondérante de leur alimentation.

Trois exemples d'aliments fonctionnels. Comprends-tu ce qui est écrit en petits caractères sans l'aide d'un dictionnaire?



Boisson électrolytique
Ingrédients: eau, sirop de glucose, saccharose, correcteur d'acidité: acide citrique, arômes, citrate de sodium, chlorure de sodium, phosphate de magnésium, carbonate de magnésium, stabilisateurs: E445 colorants E112 + E110.

Nestlé LC'go
Ingrédients: lait partiellement écrémé (1,1% M.G.), sucre (9,2%), ferments lactiques (*Lactobacillus johnsonii* La1 inclus), stabilisant: pectine, arôme, antioxydant: ascorbate de calcium, colorants: E150d, E110.

Boisson probiotique enrichie de cultures spéciales d'acide lactique (Lactobacillus Gorbach et Goldin) et d'acide folique.
Ingrédients: lait partiellement écrémé avec 1,8% lipides et cultures (*Lactobacillus GG*, *Streptococcus thermophilus*), fructose, glucose, 3% sucre caramélisé, citron, épaisissant: pectine, vitamines



Vous avez quelque chose à dire ?



Rédiger un Pick up: à qui le tour?

Souhaitez-vous participer à l'élaboration du prochain numéro? A quel titre: conseiller, photographe, rédacteur, reporter, groupe de discussion? Jetez-vous à l'eau, annoncez-vous!

Complète ta lecture!

Les sujets et articles de ce Pick up ne sont pas écrits pour être parcourus en vitesse, mais pour provoquer réflexions et réactions.

Ton avis. Il est très important pour nous de connaître l'avis de nos lecteurs. Ecris-nous une lettre pour nous informer de ce qui t'a plu ou déplu dans ce numéro.

Image de mots. En page 2, tu trouveras une image-poème illustrant le thème «Alimentation – sécurité». Veux-tu aussi créer des images-poèmes? Jette tes idées spontanées sur le papier, regroupe librement les mots pour en faire une image et... envoie le tout à Pick up!

Discussion. Avez-vous, comme les élèves de 4e, discuté en classe sur le thème de la sécurité et des risques alimentaires? Faites-nous savoir ce qui s'est dit, et faites-le savoir aux lecteurs de Pick up!

Voyage dans le monde des denrées alimentaires

L'Alimentarium

L'Alimentarium, musée de l'alimentation de Vevey, emmène le visiteur à la découverte de l'univers des produits alimentaires, de manière simple et attrayante. Il présente les divers aspects de l'alimentation: CUISINER, MANGER, ACHETER, DIGÉRER. Ouvert de jeudi à dimanche, de 10h à 18h. www.alimentarium.ch

<http://europe.eu.int/>

[comm/food/index_fr.html](http://europe.eu.int/) est le nom d'un site de l'Union Européenne consacré à «La sécurité alimentaire, de la ferme à la table».

www.agirinfo.com

est un site proposant des articles de presse concernant l'actualité agricole; il permet de commander des brochures traitant des différents secteurs de l'agriculture. De multiples liens permettent d'accéder aux diverses organisations agricoles de Suisse.

Vidéo: «La clé du sol»

Ce film de Jacqueline Veuve, cinéaste romande, présente les travaux et les jours d'une famille paysanne vaudoise en mettant l'accent sur les méthodes de production du lait, de la viande et des cultures maraîchères. Cette vidéo, court-métrage de 25 minutes, est à disposition auprès de l'Agence AGIR.

Pick up Nr. 11 paraîtra au printemps 2003 sur le thème de l'eau

Les numéros suivants sont encore disponibles:

- ___ No. 1 (130508): **Le marché des produits alimentaires**
- ___ No. 2 (130516): **Nature et agriculture**
- ___ No. 3 (130524): **Tourisme et agriculture**
- ___ No. 4 (130532): **Les professions liées à l'agriculture**
- ___ No. 5 (130540): **Les plantes dans l'agriculture**
- ___ No. 6 (130559): **L'agriculture et l'Europe**
- ___ No. 7 (130567): **Les animaux dans l'agriculture**
- ___ No. 8 (130575): **La technique dans l'agriculture**
- ___ No. 9 (130583): **S&WICH.02**
- ___ No.10 (130591): **Manger en toute sécurité**

Adresser vos commandes à: Agence d'information agricole romande (AGIR), case postale 128, 1000 Lausanne 6, tél. 021 / 613 11 31, fax 021 / 613 11 30, e-mail agir@worldcom.ch

