

Sommaire

Pour une alimentation durable	2
Les plus des techniques bio	3
La qualité des aliments, un concept aux multiples facettes	4
Etudes de la littérature scientifique	6
Les constituants bénéfiques	8
Protéines	8
Glucides	8
Lipides	8
Vitamines	8
Minéraux	9
Métabolites secondaires	9
Matière sèche	10
Les substances indésirables	11
Résidus de pesticides	11
Mycotoxines	11
Métaux lourds et autres contaminants de l'environnement	12
Nitrates	12
Résidus de médicaments vétérinaires	12
Germes pathogènes et parasites	12
Bio et santé	13
Qualité organoleptique	14
Qualité d'usage et conservation	15
Méthodes globales	16
Méthodes basées sur la création de formes	17
Spectroscopie par stimulation de la fluorescence	17
Mesures bioélectroniques	17
La transformation	18
La qualité environnementale	20
En résumé	22
Références	23



Pour une alimentation durable *Le bio, base d'une alimentation saine*

Manger bio ne suffit pas pour manger sain. Mais les produits bio sont un élément important d'un mode d'alimentation sain et durable. Ce dossier fait le point sur la qualité des produits bio et montre en quoi ils se distinguent, en matière de qualité nutritionnelle et sanitaire, de ceux de l'agriculture conventionnelle.

« Pas de résidus de pesticides, plus de goût, un impact favorable sur la santé et l'environnement ». Telles sont les principales attentes des consommateurs de produits biologiques. A la place des pesticides de synthèse et des engrais minéraux rapidement assimilables, les agriculteurs bio utilisent des produits de traitement naturels et des fertilisants organiques. Les différences dans les modes de production et de transformation conduisent à des produits d'une autre qualité que celle des produits conventionnels.

Manger bio ne suffit pas en soi pour être en meilleure santé. Mais cela fait partie d'un mode d'alimentation favorable à notre santé et à l'environnement. Nos choix alimentaires ont de multiples conséquences sanitaires, écologiques, économiques et sociales. Manger des produits locaux et de saison, transformés sans les dénaturer et emballés en respectant l'environnement fait partie d'un mode d'alimentation durable et respectueux de la santé,

le plaisir de manger n'étant pas pour autant oublié.

De nombreuses études ont été consacrées à l'impact du mode de production biologique sur la qualité des produits, en comparaison avec celui des méthodes conventionnelles. Toutefois, les résultats d'études isolées ne peuvent guère être généralisés, car la qualité des produits dépend non seulement du mode de culture, mais aussi du choix des variétés, du terroir, du climat et des conditions de récolte. D'où l'intérêt des études qui font le bilan de l'ensemble des différents travaux de recherche effectués. Du fait de l'importance croissante de l'agriculture biologique, de tels bilans de la littérature scientifique ont été réalisés dans plusieurs pays européens.

Le présent dossier met en lumière les différents aspects de la qualité et fait le point sur les connaissances scientifiques, principalement celles concernant la qualité des produits.