

# Et le bio, je vous l'emballe ?

\* \* \*

*Nous sommes dans l'ère du tout emballé, sensé garantir l'hygiène et la fraîcheur des aliments. C'est le symbole de la société du jetable. Malheureusement, la bio n'y échappe pas.*

Le tri doit s'effectuer avant l'achat d'un produit et non après : le seul déchet qui ne pollue pas, est celui que l'on ne produit pas. Une première alternative est de partir faire ses courses avec son panier, des sacs en tissu, etc. Bannir tous les emballages en plastique : les yaourts, crèmes dessert, gâteaux et autres produits transformés seront choisis en privilégiant les marques faisant l'effort de choisir des emballages en verre ou d'en limiter les épaisseurs. Les Biocoops proposent un large choix de produits en vrac et il est même possible d'y amener ses propres poches papier. Certains points de vente proposent des fruits et légumes en vrac mais, hélas, avec des poches plastiques pour le service. Faites-leur part de votre souci de réduction des emballages à la source.

Pour les produits transformés, la meilleure option reste la fabrication maison.

Pas d'additifs, pas d'emballages et la garantie de qualité des constituants sont des arguments qui peuvent nous convaincre de consacrer un peu de temps à une alimentation de qualité et de faire quelques économies.

## **Des sacs faussement bio**

Les sacs plastiques à base d'amidon de maïs font leur apparition.. Il est fort séduisant d'utiliser un plastique "propre",

et surtout jetable, sans avoir à changer ses habitudes... Malheureusement, ces plastiques "organiques" ne sont qu'une "fausse bonne solution". Ils ne contiennent que 40 % d'amidon de maïs, de pomme de terre ou de betterave sucrière et les 60 % restants sont des dérivés du pétrole et des additifs. L'utilisation d'ingrédients alimentaires issus de l'agriculture industrielle génère aussi des pollutions lors de la culture et du transport que cela implique. Certains produits sont appelés à tort les "bioplastiques", (tout comme les "biocarburants"), alors qu'ils ne résultent pas d'une culture en bio. Il est aujourd'hui insensé d'occuper des terres pour la fabrication de sacs plastiques inutiles. Et ceux qui proposent ces sacs plastiques sont les mêmes qui promeuvent les OGM !

## **L'hérésie de l'eau en bouteille**

C'est la goutte de pétrole<sup>1</sup> qui fait déborder le vase !

La clé de son succès est d'avoir réussi à nous persuader des effets bénéfiques de ces eaux sur la santé, alors qu'elles sont jusqu'à 600 fois plus chères que celle du robinet. Deux grands groupes multinationaux détiennent le principal de

---

<sup>1</sup> Rappelons que le plastique est un dérivé du pétrole.

la production, engrangeant les bénéfices de cette eau vendue à prix d'or, profitant de la peur légitime des pollutions agricoles.

Toutes les étapes de production sont génératrices de gaz à effet de serre.

De la zone d'extraction du pétrole et de la matière première, de l'usine de fabrication des bouteilles jusqu'au lieu d'embouteillage, puis au lieu de vente et de consommation, des milliers de kilomètres sont parcourus sur route – ou dans les airs, puisque les eaux françaises sont distribuées sur de nombreux continents. Aux nuisances écologiques du transport des bouteilles, il faut encore ajouter celles des déchets générés après usage. Seulement la moitié des bouteilles est recyclée, soit 198 000 tonnes en 2005... Leur transformation en textiles polaires, piquets, pare-chocs, etc. déculpabilise certains usagers mais il n'y a pas que du plastique recyclé dans ces produits<sup>2</sup>... Les autres bouteilles (et plastique divers) finissent en centre d'incinération, et qui dit incinération dit dioxine...

### **L'eau en bouteille, la grande arnaque ?**

Mises à part les eaux minérales, pour lesquelles les normes de potabilité ne s'imposent pas, les eaux de source embouteillées relèvent exactement de la même réglementation que l'eau du robinet.

La qualité réelle de l'eau en bouteille est parfois très loin de celle recherchée par le consommateur. Il suffit de passer à côté d'une usine d'embouteillage en été et de voir ces milliers de bouteilles en plein soleil pour comprendre que la qualité des

eaux achetées n'est pas garantie.

Renoncer à l'achat d'eau en bouteille, un acte citoyen...

Les alternatives à l'eau en bouteille :

- Ne diabolisez pas l'eau du robinet. Elle est un des aliments les plus contrôlés.
- Remplissez un pichet d'eau quelques heures avant pour que le chlore s'évapore. C'est plus efficace au frais.
- Filtrez l'eau pour obtenir un goût agréable. (Un filtre à charbon doit être changé régulièrement mais son prix est au moins 100 fois inférieur à celui de l'eau sous plastique.)
- Si votre eau est de mauvaise qualité, parlez-en à votre maire, qui a le devoir légal de fournir une eau de qualité.
- Allez chercher l'eau à la source si vous en avez une près de chez vous.
- Poser un osmoseur est également une solution intéressante mais non sans inconvénient puisque l'entretien nécessite beaucoup d'eau.
- En déplacement, prenez une gourde. Ajoutez un peu de citron contre les bactéries et le mauvais goût.

Si vous devez acheter une bouteille d'eau, préférez celle produite au plus près du lieu d'achat. Le système de consigne des bouteilles en verre, abandonné en France, est encore appliqué dans les pays nordiques, mais la problématique des transports reste présente.

Bannir également la vaisselle en plastique, le papier d'aluminium et le film étirable : aucune loi n'oblige l'usage du plastique lors de manifestations, concerts publics, etc. L'une des raisons majeures du caractère non durable de notre civilisation actuelle est d'avoir remplacé des gestes simples, qui n'avaient que l'inconvénient de prendre un peu de temps, par des achats générant transports et déchets (vaisselle jetable, eau en bouteille, gâteaux suremballés). Il y a là un gisement de gestes quotidiens peu coûteux et à la

---

<sup>2</sup> Dans la mesure où presque aucune bouteille n'est recyclée en bouteille, il s'agit d'ailleurs plus d'une réutilisation que d'un recyclage. Les nouveaux produits finiront un jour aussi à la poubelle (note de la rédaction).

portée de tous pour améliorer la santé de notre planète.

Le papier alu demande une quantité énorme d'eau et d'énergie à la fabrication (20 kWh par kilo), génère des émissions gazeuses et des déchets en quantité importante aussi bien avant qu'après l'utilisation. Il nécessite une grande quantité de bauxite responsable de la déforestation. De plus, ni papier ni les barquettes en alu ne se recyclent ; les cannettes pourraient être recyclées, mais elles ne le sont que très rarement.

Le film étirable lui, contient des phtalates soupçonnés d'être cancérigènes qui, lorsque le film est en contact direct avec des corps gras (fromage, viandes, gâteaux), migrent dans les graisses. Son usage doit d'autant plus être évité qu'il dégage lors de son incinération de l'acide chlorhydrique, qui sera transformé en dioxines.

**M et PP**

## **Le temps des cerises**

L'importance du rythme des saisons conditionne tout l'arsenal chimique qui est mis en place pour la conservation des aliments qui sont transportés à travers les continents.

La circulation des produits à travers la planète nous permet de trouver tous les fruits et légumes à n'importe quelle époque de l'année. Les consommateurs en oublieraient que les tomates sont des légumes d'été, tout comme les aubergines, les courgettes et les poivrons, que le raisin est un fruit d'automne et l'asperge un délice de printemps. Outre les gaz à effet de serre que génère le transport des marchandises, on peut rajouter le traitement des cagettes de bois, l'utilisation de conservateurs, fongicides et retardateurs de mûrissement, l'ionisation, la culture sous serre chauffée et tout l'arsenal chimique que cela induit puisque ces légumes fragilisés sont facilement malades,

Reprendre contact avec le calendrier des saisons est une nécessité tout autant écologique que culturelle. En voici quelques exemples :

### **Printemps**

artichaut, cerise, oignon blancs, petits pois, fèves, radis, salade verte, pousses d'ortie, pissenlit, pâquerette

### **Eté**

aubergine, carotte, concombre, courgette, haricots verts, melon, oignon, pêche, pomme de terre, prune, tomate, salade, fleur de capucine

### **Automne**

tomates, chou fleur, pomme de terre, citrouille, mais, orange, poire, pomme, poireau, pomme de terre, prune, raisin, figues, oignons rouges, échalotes, ail

### **Hiver**

endives, navet, radis noir, panais, poireau, betteraves, choux, racines de plantes (pissenlit, bardane), pomme de terre, mâche, oignons jaune, échalotes, ail

## Cet article est extrait de la revue mensuelle Silence



La revue S!lence est publiée depuis 1982. Elle se veut un lien entre toutes celles et ceux qui pensent qu'aujourd'hui il est possible de vivre autrement sans accepter ce que les médias et le pouvoir nous présentent comme une fatalité.

S!lence est gérée par une association indépendante de tout autre mouvement.

### Où trouver la revue S!lence ?

La revue S!lence n'est pas diffusée en kiosque, elle est diffusée uniquement par abonnement et dans un certain nombre de lieux en dépôt. Si vous connaissez un lieu de dépôt possible (magasins bio, librairies, lieux associatifs...), signalez-le-nous par téléphone ou courrier postal et nous ferons les démarches nécessaires.

Si vous n'avez jamais été abonné, vous pouvez bénéficier d'un abonnement découverte de 20 Euros pour les 6 premiers numéros.

Les anciens numéros peuvent être commandés pour 4 Euros l'exemplaire plus 2 Euros de port pour 1 numéro, 3 Euros de ports pour 2 numéros et 4 Euros de port pour 3 numéros et plus.

Vous pouvez recevoir un numéro découverte gratuit sur simple demande par courrier ou par téléphone.

### Revue Silence

**9, rue Dumenge,  
69317 LYON Cedex 04  
04 78 39 55 33 (du lundi au jeudi, 10 à 12h, 14 à 17h)**

[www.revuesilence.net](http://www.revuesilence.net)