



# Pour des produits bio emballés: 3 bonnes raisons.

## Pour le bio sans compromis – depuis plus de 15 ans

Première entreprise du commerce de détail de Suisse à avoir misé sur le bio, Coop s'attache depuis 1993 à promouvoir une agriculture bio respectueuse de l'environnement et des animaux et à soutenir durablement les paysans bio suisses.

Coop a donc clairement privilégié la qualité en s'engageant voilà plus de 15 ans aux côtés du label du bourgeon Bio Suisse, l'un des labels bio les plus exigeants au monde.

Pour le bio sans compromis – pour les emballages aussi.

Pour en savoir plus sur Naturaplan et l'emballage des fruits et légumes bio: [www.coop.ch/naturaplan](http://www.coop.ch/naturaplan)

Lisez cette  
brochure et gagnez!  
3 x un week-end dans un  
hôtel bio d'une valeur de  
CHF 1'000.– chacun



## 3 bonnes raisons Pourquoi emballer les fruits et légumes bio?



### 1. Plus de clarté

Lorsque le label bio apparaît sur un emballage, le produit à l'intérieur est garanti bio! C'est non seulement prescrit par la loi, mais c'est aussi ce qu'exigent les directives strictes du bio. Ainsi, vous savez toujours ce que vous achetez. Et ce, même lorsqu'un citron de culture conventionnelle est déposé par mégarde dans la corbeille réservée aux citrons bio.

Parce que les autocollants n'adhèrent pas sur tous les produits – par exemple le céleri-rave – il faut parfois recourir à un emballage plus volumineux. Dans ce cas, Coop utilise le film plastique le plus fin possible pour limiter au maximum les déchets d'emballage.

### Plus d'informations

Coop utilise l'emballage pour fournir des informations supplémentaires sur les produits. Le producteur ou l'exploitation est ainsi indiqué pour chaque fruit et légume bio. La date de récolte ou d'emballage permet en outre de connaître la fraîcheur du produit.

### Plus d'écologie

Coop conçoit les emballages des produits bio en tenant compte des dernières avancées dans le domaine de l'écologie. Cela signifie que les produits sont vendus sans emballage chaque fois que c'est possible ou, dans le cas contraire, que leur conditionnement est réduit au strict minimum et fabriqué avec les matériaux les plus écologiques possible.



Pour en savoir plus sur Naturaplan et le thème des emballages:  
[www.coop.ch/naturaplan](http://www.coop.ch/naturaplan)



### 2. Moins de déchets

Si les emballages protègent les fruits et les légumes lors du transport, ils les protègent aussi du dessèchement dans le magasin puisqu'ils ralentissent l'évaporation naturelle de l'eau. Les fruits et les légumes bio emballés restent donc frais plus longtemps.

### Moins de dépenses énergétiques

Pour les fruits et légumes, c'est la production elle-même, autrement dit la culture dans les champs, qui requiert le plus d'énergie. Les emballages, quant à eux, contribuent à prolonger la durée de vie des aliments et à réduire ainsi les invendus. L'énergie dépensée pour la fabrication de l'emballage est donc en fin de compte inférieure à celle dépensée pour la production de denrées alimentaires.



### 3. Pas d'emballage trompeur

Les nouveaux emballages biodégradables ne sont pas toujours à la hauteur de leur réputation: leur écobilan est souvent plus mauvais que celui des emballages en plastique conventionnels. A l'heure actuelle, Coop renonce donc sciemment aux emballages fabriqués avec des aliments, par exemple l'amidon de froment ou le maïs, afin de ne pas accentuer la pénurie alimentaire mondiale et faire augmenter le prix des denrées dans les pays du tiers-monde. A noter que les emballages biodégradables sont fabriqués à partir de plantes modifiées génétiquement, issues de monocultures intensives.

