

- L'attitude de l'UIB sur l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés

Pour traiter cette question, l'UIB se base sur la prise de position de l'association suisse:

«Génie génétique: halte devant le laboratoire»

«L'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries a pris la position suivante sur la question de l'autorisation de la commercialisation de soja génétiquement modifié en Suisse: la fabrication artisanale de pain se base sur l'utilisation de produits de mouture issus de variétés de céréales provenant de sélections traditionnelles et de cultures contrôlées. L'artisan n'utilise pas de matières premières, ni d'auxiliaires technologiques génétiquement modifiés, ce qui vaut aussi pour la levure boulangère. Les fournisseurs de la boulangerie-pâtisserie artisanale se sont engagés par une déclaration exhaustive envers l'économie privée de ne pas utiliser d'OGM, ce qui permet de rassurer la clientèle. Grâce à ses collaborateurs dotés d'une bonne formation, la boulangerie spécialisée a la possibilité de procéder à des adaptations d'assurance-qualité lors de la fabrication et de la conduite de la pâte et lors du processus de cuisson. Elle est en mesure de compenser les fluctuations liées aux matières premières sans dépendre de l'utilisation de soja génétiquement modifié ni de celle de préparations enzymatiques. Le pain doit rester un aliment de base naturel grâce au savoir-faire artisanal,. En notre qualité d'organisation de la boulangerie-pâtisserie artisanale, nous refusons strictement le recours au soja génétiquement modifié et nous opposons fermement à cette évolution, que d'ailleurs les consommateurs sont majoritaires à rejeter.»

Décision: le comité directeur emboîte le pas à l'attitude du Bureau: information, sans prise de position commune officielle. Les spécificités des différents pays ne permettent pas de faire front commun, car les législations sont trop divergentes et certaines décisions sur l'utilisation des OGM ont déjà été prises dans certains pays. L'UIB prône cependant la transparence dans la déclaration de la composition des produits et dans l'information des consommateurs. Là aussi, c'est le point de vue suivant qui prévaut: des produits purs et sains à partir de matières premières reconnues, contrôlées et de qualité. Ce texte peut être repris par les pays membres.

- Attitude de l'UIB sur la problématique de l'ESB

Les produits contenant de l'ESB ne doivent pas entrer dans le circuit de l'alimentation. L'objectif de cette mesure est d'empêcher que de la viande infectée par le virus de l'ESB, qui peut conduire à la maladie mortelle de dégénérescence du cerveau vCJD (variante Creutzfeld-Jakob), ne parvienne dans l'alimentation humaine. Les conditions en sont une politique d'information et de transparence des autorités, des mesures de protection adéquates et l'élimination de tous les éléments à risques de la chaîne alimentaire. Les artisans boulangers doivent conserver et promouvoir l'alimentation saine.

Décision: vu le caractère brûlant de ce problème et la participation «indirecte» de la boulangerie-pâtisserie (seuls quelques rares produits sont directement touchés), l'UIB renonce à une résolution commune. Le consommateur est déjà sensibilisé par d'autres produits. Le texte ci-dessus peut être repris par les pays membres.

- Attitude de l'UIB sur les critères de qualité spécifiques aux pays

L'UIB se base sur l'interrogation et la prise de position de l'association suisse:

«La qualité du pain va-t-elle baisser pour les consommateurs?»

«L'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries ASPBP s'oppose avec véhémence au projet d'autorisation des émulsifiants autres que la lécithine dans le pain mi-blanc et bis. En outre, les pains spéciaux, qui portent le nom d'une variété de céréale comme le maïs, l'orge ou l'avoine, voient réduire la part minimale de cette variété à 10 %. L'ASPBP s'élève également là-contre et se prononce pour que cette part minimale ne soit pas inférieure à 30 %. C'est la seule manière de conserver la saveur typique de ces pains spéciaux. L'ASPBP est d'avis que ces nouvelles réglementations n'auront pour effet que de baisser la qualité légendaire du pain suisse et qu'elles risquent de tromper les consommateurs, ce qu'il faut éviter à tout prix.»

Décision: la documentation et les faits sur ce thème important, en particulier le papier de l'association suisse, sont à la disposition des membres. Chaque pays devrait exploiter ces excellents principes dans la mesure du possible.