

# Quelle cote, la compote!

*Douce au palais, idéale pour la ligne, riche en fibres et en vitamines, la compote a tout pour plaire.*

*Deux ou trois fruits qui risquent de s'ennuyer dans la corbeille, et hop, une compote maison : facile, de saison, économique. Pas toujours le temps? Ouf, il en existe de prêtes à déguster.*

dossier ■ hop, une compote !

Plus 23 % de chiffre d'affaires en 2004 : les compotes ont la cote! Pourquoi? Parce qu'elles sont saines. Elles sont composées de fruits, peu de sucre ajouté, pas de graisses. Voilà qui permet de se régaler tout en ayant la conscience tranquille. Elles plaisent aux enfants : c'est une façon simple de leur faire apprécier des fruits. Enfin, elles sont pratiques, sans problème de conservation à court terme. Les amateurs de bio ont la chance de se voir proposer une gamme plus large que celle des rayons de commerces conventionnels : bien sûr beaucoup de produits à base de pomme, parfumés avec d'autres fruits, mais aussi d'autres sans pomme.

Selon les modes de fabrication, on distingue en fait trois grands types de desserts à base de fruits : la compote, la purée de fruits, et le dessert de fruits.

Une compote contient au minimum 85 % de fruits. Sa teneur totale en sucres après cuisson (sucre des fruits + sucre ajouté) varie entre 24 et 40 g pour 100 g.

La purée de fruits, comme son nom l'indique, est la partie comestible du fruit, cuite et écrasée. C'est en quelque sorte une compote, mais sans aucun sucre ajouté.

Le dessert de fruits est l'intermédiaire entre la compote et la purée : sa teneur totale en sucres peut être moindre que celle de la compote (de 16 à 40 g pour 100 g), celle en fruits doit être d'au moins 75 %.

Connaissez-vous la différence entre une compote et une purée de fruits ? C'est le sucre ajouté. La première en a mais pas la seconde.





Les vergers des Côteaux Nantais en fleurs et en fruits. Les 33 variétés de pommiers font l'admiration des visiteurs.

## Bio, pas bio, quelle différence ?

Bio ou non, une compote ne contient ni conservateurs, ni colorants, ni arômes artificiels. C'est la loi ! Il ne devrait donc pas s'agir d'un argument publicitaire pour les compotiers conventionnels...

La qualité des matières premières est en revanche bien différente. Les fruits certifiés Agriculture biologique n'ont subi aucun traitement chimique. N'oublions pas qu'en conventionnel, la pomme est un des aliments les plus traités : elle reçoit en moyenne 27 traitements chimiques chaque année ! (source Mouvement pour le droit des générations futures). Voilà donc une excellente raison de choisir pour ses enfants des compotes de pommes biologiques !

De plus, les fruits bio sont généralement plus riches en matières sèches, en vitamines, oligo-éléments, antioxydants...

En bio, on utilise un sucre de canne n'ayant non seulement pas reçu de traitements chimiques, mais qui plus est non raffiné, et donc riche en minéraux et oligo-éléments, contrairement au sucre « classique », de canne comme de betterave, pur saccharose, raffiné au moyen d'auxiliaires technologiques.

La plupart des compotes conventionnelles contiennent de la vitamine C, ajoutée pour son pouvoir antioxydant et/ou nutritionnel. En bio, si le transformateur en met, il la choisit d'origine naturelle (acerola par exemple).

Enfin, les procédés de transformation sont différents : moins de chauffage, parfois tamisage sans broyage, en bio on cherche à préserver au maximum les qualités nutritionnelles de beaux fruits, choisis non abîmés pour

éviter les contaminations par des moisissures (notamment la patuline). Les fongicides de synthèse n'étant pas même permis pour sauver une récolte, mieux vaut écarter tout risque en amont.

## Les pionniers

Les Côteaux Nantais sont parmi les premiers arboriculteurs français à avoir passé en bio leurs vergers de Vertou, en Loire-Atlantique, dans les années 1970. « Cela ne s'est pas fait sans difficulté ! », assure Benoît Van Ossel, le P-DG, car cela signifiait s'exposer à des maladies qu'on ne savait pas maîtriser... » Aujourd'hui, les 33 variétés de pommiers des Côteaux Nantais font l'admiration des visiteurs. « Nous sommes passés en biodynamie en 1997, raconte ce pionnier, nous pulvérisons des essences végétales sur nos arbres, leur apportons des oligo-éléments, notamment de la silice sur le feuillage pour améliorer la photosynthèse et du com-

### En résumé

- Une compote ? C'est une purée de fruits + un peu de sucre.
- Une purée ? C'est du fruit cuit, écrasé, sans sucre ajouté.
- Un dessert de fruits ? C'est une purée + des jus de fruits concentrés.
- Les fruits non bio, notamment les pommes, étant beaucoup traités chimiquement, seules les compotes et purées biologiques garantissent une origine vraiment naturelle.
- Peu caloriques, peu sucrés, sans graisses, riches en fibres, vitamines, minéraux, ce sont des desserts sains.
- Tous les fruits ou presque se prêtent à la compote.

post pour conserver un sous-sol de très grande qualité. »

Ce qui lui importe, c'est d'apporter « d'autres saveurs, d'autres goûts... » Dans sa petite entreprise de 54 salariés, on utilise entre six et douze variétés de pommes différentes pour les compotes et purées, dont certaines très anciennes, et d'autres plus récentes, bien adaptées au bio. Il s'agit principalement de la récolte des 64 hectares de vergers, tout comme pour les poires, les fraises, les prunes, les pêches de vigne, les coings, les kiwis et la rhubarbe. « Mais nous n'avons pas toujours les quantités suffisantes sur certains fruits. Pour les abricots, notre climat ne nous permet pas d'atteindre l'excellence, je préfère donc me les procurer dans le sud-est de la France, là où ils sont les meilleurs. »

Benoît Van Ossel est très exigeant sur ses fournisseurs. « Je les connais tous, je vais régulièrement visiter leurs exploitations... » Pour la production des Côteaux Nantais, il « essaie de faire travailler le personnel toute l'année. Nous congelons par exemple une partie de notre récolte de fraises, cueillies au meilleur moment de la saison. » Les diverses variétés de pommes, en revanche, permettent d'étaler les utilisations de la fin août à la mi-mai. « Nous avons décidé de laisser faire la nature, nos consommateurs acceptent que selon la saison, nos compotes et purées soient plus claires, ou plus foncées... Les variations de goût ne sont pas très grandes, et de toute façon, ils s'y retrouvent, car nous avons un savoir-faire particulier. »

## La qualité, sans concession

Ainsi, ils n'utilisent que de bons fruits. « On choisit ceux qui sont trop petits ou trop gros pour être vendus frais, mais pas question de faire passer ceux qui sont abîmés. Ils sont coupés en morceaux, et cuits à la vapeur avec leur peau. C'est une cuisson à l'étouffée, qui dure une vingtaine de minutes. On garde dedans des morceaux un peu moins cuits, cela procure un goût, une texture spécifiques. » Le mélange est ensuite passé à la raffineuse, une sorte de tamis doux qui va donner son onctuosité à la compote ou à la purée. « Pour la com-

pote, on ajoute 7 à 12 % de sucre roux bio, un peu plus évidemment pour les fruits acides comme la rhubarbe ou les abricots.» Benoît Van Ossel précise que ses compotes contiennent « jusqu'à 80 à 90 % de fruits frais au final. Notre coût au kilo est plus élevé qu'une compote sucrée avec du concentré de jus de raisins, qui affichera parfois 100 % fruits bien qu'elle ne contienne en réalité que 50 à 55 % de fruits frais!» Par contre les purées contiennent, elles, 100 % de fruits frais.

Les purées et compotes sont ensuite pasteurisées à 80 °C, puis empotées en bocaux de verre. Pas question de se lancer dans les gourdes. « Pour nous, l'important, c'est de fabriquer nous-mêmes un produit de très bonne qualité, pas de répondre à certaines modes!, explique Benoît Van Ossel. Nous avons préféré travailler avec Biocoop sur la mise en place de grands conditionnements familiaux, bien plus écologiques et économiques... »

## Petites purées de fruits

Chez Danival, pas de compotes au sens strict du terme (avec sucre ajouté), simplement des purées. La gamme historique, Dani'pom, a une texture plus fine que les compotes et purées classiques. Une gamme plus récente, Desserts de fruits, propose aussi des purées, donc sans sucres ajoutés, mais avec une texture plus épaisse.

« Notre société est une petite structure, nous n'avons pas l'outillage pour transformer les pommes, explique Grégory Poeydomenge, assistant-chef de produit chez Danival. Et puis les approvisionnements sont compliqués : la faible quantité de pommes bio françaises fait qu'elles restent en circuits courts, ou sont destinées essentiellement à la consommation au couteau. Pour garantir une qualité régulière d'une année sur l'autre, nous avons donc fait le choix de passer par un partenaire italien. » Suivant un cahier des charges défini en collaboration, ce transformateur sélectionne un mélange de trois variétés, qui permettent à la fois d'avoir un goût typique, et de garantir une certaine homogénéité. « La purée de pommes est faite sur place, en Italie, et nous arrive en containers aseptiques, qui permettent de conserver toutes les qualités gustatives et nutritionnelles des fruits jusqu'à la prochaine récolte. Selon les assemblages qui sont faits, la

purée est plus ou moins fine, et permettra de faire soit les Dani'pom, soit les Desserts de fruits. »

Danival se charge d'associer la purée de pommes aux autres fruits rigoureusement sélectionnés, reçus frais ou surgelés. « Nous préférons cuisiner des fruits frais en pleine saison, juste après la cueillette à maturité, c'est pour nous la meilleure façon de préserver leurs qualités. » La cuisson de ces autres fruits se fait sur place, avant de les mélanger à la purée de pommes « dans une proportion qui permet de bien mettre en valeur le goût ».

L'arboriculture bio nécessite beaucoup de surveillance. Avec une culture pérenne, il faut être encore plus réactif, et au bon moment.



Si les Dani'pom sont vendues en verrines, les Desserts de fruits sont dans des coupelles en plastique équipées d'un opercule et regroupées par quatre. « Il s'agit de répondre à une consommation plus nomade. Les pots en verre sont moins pratiques ! Lors du développement de produits, nous tenons compte de leur cycle de vie en réfléchissant à des moyens de limiter ou diminuer les suremballages en carton. »

## Ne pas se méprendre

Le sens des mots n'est pas le même selon tel ou tel fabricant. Ainsi, les « purées de fruits » de Vitagermine (basé à Cestas, près de Bordeaux) sont en fait proches des confitures, dont

elles ont la texture, et quant à l'utilisation. Mais elles n'en ont pas la dénomination, puisqu'elles ne contiennent pas de saccharose, simplement du jus de fruits concentré.

Leurs desserts de fruits en mini-gourdes sous l'appellation « Cool fruits » de la gamme Kalibio sont des purées sucrées au concentré de citron et raisin, et enrichies en vitamine C avec de l'acerola.

Chez Vitagermine, les pommes arrivent d'Italie déjà en purée. « Nous avons sélectionné un groupement de producteurs d'Emilie-Romagne, et établi avec eux un mélange de cinq à dix variétés, explique Cédric Lisoie, responsable de la qualité.

Les pommes sont lavées et pelées, pour éviter les éventuels problèmes de moisissures. Elles sont ensuite passées à la vapeur, broyées, et tamisées, avant d'être mises dans les fûts aseptiques qui nous sont livrés. »

Même traitement pour les abricots frais et les poires William. Les fraises arrivent surgelées d'Espagne, les myrtilles sauvages surgelées de Suède. La cuisson des billes surgelées et leur broyage se fait chez Vitagermine, tout comme les mélanges et le conditionnement.

Ce sont essentiellement les décalages entre les volumes de fruits recherchés et l'offre bio existant en France qui conduisent Vitagermine ou Danival à s'approvisionner à l'étranger. Ensuite, il leur faut s'adapter à cette réalité, et déterminer des processus de fabrication qui préservent au mieux les qualités organoleptiques et nutritionnelles des fruits.

Si le goût de la compote de votre grand-mère vous semble loin, il vous suffit de quelques bons fruits bio coupés grossièrement, d'une casserole, d'une cuillère en bois, et de juste un peu de temps et d'imagination... Ces desserts maison 100 % naturels feront les délices des enfants, surtout s'ils y ont été habitués dès le plus jeune âge. Ils sont aussi plus économiques ! Mais bien évidemment, pour les jours où l'on est pressé, les compotes biologiques toutes prêtes sont garantes de qualité.

Véronique Bourfe-Rivière

# La compote est un jeu d'enfant

Aurions-nous oublié à quel point préparer une compote est facile et même amusant ? C'est ce que Manuel Laguens, inconditionnel de cette exquise gourmandise, explique.

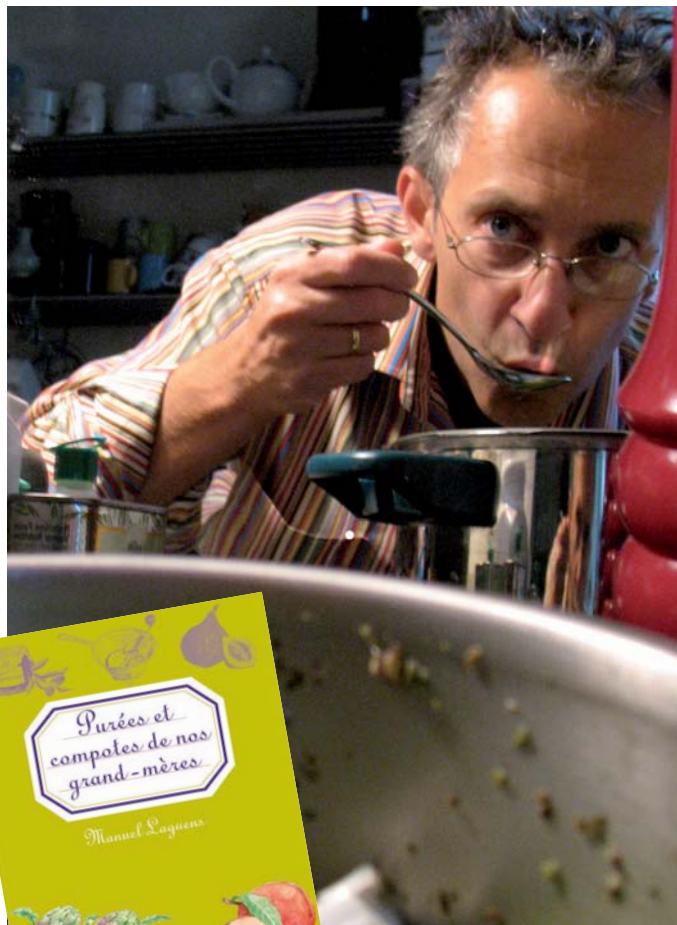
Créateur culinaire, Manuel Laguens écrit des livres de cuisine et s'improvise chef cuisinier à la demande. Son credo : les bons produits, authentiques, non trafiqués, de saison, biologiques si possible, ceux qui ont du goût ! Il publie un livre consacré aux purées et compotes, avec pas moins d'une centaine de recettes !

**Un livre entier consacré aux purées et compotes... C'est une idée un peu étrange, comment cela vous est-il venu ?**

C'est une façon de rendre hommage aux femmes de ma famille, ma mère, mes grands-mères, et mon arrière-grand-mère que j'ai la chance d'avoir connue quand j'étais enfant. J'ai repris les recettes de leurs cahiers, je les ai réinterprétées, actualisées. Et puis il y a aussi des créations personnelles ! La compote, c'est une cuisine de famille : on la fait en pleine saison avec des fruits du jardin, très mûrs et qui risquent de s'abîmer... Que peut-on faire avec ? Il y a ceux qui les jettent, ceux qui en font des confitures. Dans ma famille, de toute façon il est hors de question de jeter, mais nous on est plutôt compotes...

**Est-ce que cela veut dire que l'on peut tout mettre dedans ?**

Pour moi, la base doit être composée principalement de fruits. Mais évidemment, après, on peut rajouter plein d'autres choses pour parfumer, des épices, des aromates, voire des légumes... Il y a vraiment matière à faire des essais, à



s'amuser...

C'est comme ça que j'ai imaginé une recette aux pommes et aux betteraves. C'est une compote de pommes normale, dans laquelle je rajoute des betteraves cuites écrasées, de la cannelle, et un peu de poivre. Si on met juste la bonne quantité de betterave, on obtient une superbe couleur rose clair, c'est très appétissant pour les enfants !

**Quel est le principe de base de la compote ?**

C'est très simple ! on prend des fruits, on les lave, éventuellement on les pèle, puis on les cuit dans une casserole. Selon les fruits, on récupère le jus qui fait un délicieux sirop. Et on broie la chair, ou bien on la malaxe, on la tamise, cela dépend de ce que l'on a mis dedans, et de la texture que l'on veut obtenir.

**Quelles sont vos astuces personnelles ?**

J'aime bien démarrer la cuisson dans des casseroles à confiture en cuivre, pour

que la chaleur soit répartie uniformément. Sinon je ne suis pas un maniaque d'écraser, au contraire, je préfère quand il reste de la texture. Encore que cela dépend... Par exemple je propose une recette « Rhubarbe à la pistache », eh bien les pistaches sont écrasées au mortier, la rhubarbe au presse-purée, pour que les goûts ressortent vraiment et se mélangent bien... C'est ce que je trouve le plus amusant : oser les associations, trouver le bon accord, le meilleur équilibre, la texture qui convient !

**C'est le plaisir du cuisinier que vous décrivez... Mais pour les convives, en quoi est-ce que cette préparation vous semble intéressante ?**

D'abord, ça plaît à tout le monde, des plus petits aux personnes âgées. Et puis c'est facile à manger. Une compote, c'est avant tout une texture en bouche. Tous les arômes sont mêlés. Cela évite aux gens de faire un effort de réflexion sur ce qu'ils mangent, ce que ça leur fait. Là, on met sa cuillerée en bouche, on ferme les yeux, on laisse fondre, et hum... Tout le travail d'association des goûts est déjà fait ! Et puis ça rappelle l'enfance, cette douceur... Tous les bébés ont été élevés à ça, non ? !

■ *Purées et compotes de nos grand-mères*, recettes de Manuel Laguens, illustrations de Jean-Dominique Longubardo. Éd. Ouest-France, 124 p., 12,90 €.

# ■ A vous de faire !

Des fruits lavés, coupés, mis à cuire doucement dans une casserole, quelques épices ou arômes, selon... laissez votre créativité s'exprimer !

Outre le plaisir pris à sa préparation, le fait maison, réalisé avec des produits de saison, est très avantageux au plan économique!

En novembre par exemple, les pommes bio coûtaient en moyenne 3,30 €/kg. Ajoutez un soupçon de sucre, enlevez quelques trognons, et le prix de revient est inférieur à 4 €/kg.

Le kilo de compote de pommes bio coûte en moyenne 5,08 € en pot de 600 g, et jusqu'à 8,44 €/kg pour les gourdes. Seuls les grands pots de 1,7 kg lancés par Biocoop et Côteaux Nantais soutiennent la comparaison (environ 3,90 €/kg), mis à part le coût écologique des conditionnements.

## Ne pas peler

N'oubliez pas que la peau des végétaux est riche en vitamines. Si vos fruits sont

biologiques et que la peau est fine, mieux vaut simplement les laver, et les cuire tels quels. Une fois le tout réduit en purée, si les petites peaux vous semblent gênantes, il suffira d'utiliser un chinois pour les retenir... mais elles auront donné du goût et certains de leurs bienfaits à la compote !

## Ecraser

Dans la mesure du possible, évitez le mixeur qui broie et accélère l'oxydation. Certains fruits comme les abricots, les prunes, certaines variétés de pommes se mettent en purée tout seuls, il n'y a rien à y faire de plus ! Pour d'autres, quelques coups de fourchette suffisent. Si vous voulez une texture onctueuse, préférez le bon vieux presse-purée, ou bien un chinois ou un tamis, dans lequel vous écrasez les fruits

à la fourchette. C'est plus long, mais le résultat est tellement meilleur !

## Parfumer

N'hésitez pas à utiliser les épices. Bien sûr, il y a les traditionnelles cannelle et vanille, mais avez-vous déjà testé la cardamome ? L'huile essentielle d'orange ? Le zeste de citron ? Le tour de moulin à poivre ou la pincée de piment d'Espelette ? La feuille de menthe ? Vous pouvez aussi utiliser toutes vos plantes déshydratées à tisane (verveine, camomille, lavande, réglisse...) en les faisant infuser dans un sachet plongé dans la compote, ou bien à pulvériser directement dans le mélange. Un filet d'huile de noix ou d'olive après la cuisson peut aussi ajouter un parfum délicat, tout en adoucissant la texture en bouche... Ou bien une cuillerée de crème fraîche...

## A croquer

Parfois, une compote trop lisse peut être triste. Réveillez-la avec des morceaux de fruits secs, amandes, noix, noisettes grossièrement concassées et rapidement torréfiées à la poêle pour en rehausser le goût. Pensez aussi aux petites graines typiques de la bio (pavot, sésame, courge, tournesol). Mélangez-les avec un peu de sucre et d'épices en poudre de votre choix, et jetez le tout dans une poêle chaude, remuer quelques minutes jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Débarrassez sur une assiette, laissez refroidir. Vous obtenez une sorte de praliné maison, à parsemer dans ou sur la compote. N'oubliez pas non plus les fruits en tout petits morceaux à rajouter après l'écrasement, les dés de marrons cuits, les raisins secs, les petites baies fraîches qui éclateront sous la dent.

### Compote d'agrumes aux raisins secs

(recette proposée par Manuel Laguens)

Préparation : 15 mn + 20 mn de trempage des raisins  
Cuisson : 13 mn

6 oranges, 10 clémentines, 4 mandarines, 1 pamplemousse, 2 citrons jaunes, 1 citron vert, 150 g de raisins secs blonds, 150 g de sucre en poudre.

Peler les oranges et garder une peau pour faire un zeste. Eplucher les mandarines et les clémentines. Peler le pamplemousse et garder une demi-peau pour un zeste. Presser les citrons et garder une demi-peau de citron jaune pour un zeste. Faire tremper les raisins dans un grand bol d'eau. Détacher les fruits en quartiers, les faire réduire 10 minutes à feu doux dans une casserole en y ajoutant le sucre en poudre. Couper les zestes en petits morceaux, les mélanger, les plonger dans une casserole d'eau bouillante trois minutes. Egoutter. Ajouter les raisins à la compote d'agrumes, verser les zestes. Laisser refroidir. Servir dans des coupes en nappant du sirop de fruits. Cette compote se mange froide avec des biscuits à la cuillère.

### Compote de pommes et poires à la réglisse

(recette proposée par Manuel Laguens)

Préparation : 10 mn  
Cuisson : 25 mn

6 poires, 4 pommes reinettes, 150 g de sucre, 1 cuillerée à café de réglisse en poudre, 6 feuilles de menthe.

Porter à ébullition une grande casserole d'eau, et y plonger les poires, puis les pommes (environ 10 minutes pour chaque fruit). Retirer et peler les fruits, puis les plonger dans un récipient d'eau froide. Les épépiner et les couper en morceaux. Faire un sirop : faire fondre le sucre dans un fond d'eau et y ajouter la réglisse. Une fois le sirop prêt, y plonger les fruits. Cuire à petit feu dix bonnes minutes. Retirer du feu la compote et la laisser refroidir à température ambiante. Hacher les feuilles de menthe et en décorer la compote avant de servir.



### Aux légumes

Avez-vous déjà testé la compote de pommes et carottes à l'orange ? De betteraves aux pommes ? De tomates vertes et rouges ? De courge ? Alors dès la saison du fruit ou du légume venue, c'est le moment d'essayer. Pour les courges, le mélange potimarron-pommes convient très bien, à moins que vous ne préféreriez butternut-coings. Pas besoin d'éplucher la courge, il suffit de la brosser, de la couper en deux, l'épépiner, puis faire des morceaux, que vous cuisez à la vapeur jusqu'à ce que la chair et la peau soient bien tendres. Si la peau reste dure, décollez-la de la chair cuite et jetez-la. Cuisez les pommes ou les coings à l'étouffée. Ecrasez la courge à la fourchette, et goûtez. Ajoutez les fruits, des raisins secs, des épices (par exemple cannelle et cardamome), quelques gouttes d'huile essentielle d'orange douce. Mélangez. Servez bien frais...

### Aux fruits secs

Faites tremper des fruits secs en mélange (figues, abricots, raisins) pendant une dizaine d'heures. Versez-les dans une

casserole avec leur eau, faites cuire environ dix minutes, jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Ajoutez une bonne cuillerée à soupe de miel, quelques graines croquantes (amandes, sésame, noix), un peu de piment, et quelques autres épices bien chaleureuses (cannelle, muscade, cardamome). A déguster tiède ou froid, éventuellement avec quelques quartiers de pommes cuites, ou pour accompagner un gâteau sec.

### Avec ou sans sucre

Des fruits mûrs à point peuvent facilement se passer de sucre. En tout cas, ne sucrez pas sans avoir goûté ! Si cela vous semble insuffisant, sachez que le rapadura risque de trop masquer le goût des fruits, préférez un sucre plus clair. Ou bien optez pour un sucre liquide (sirop de blé, d'agave, d'érable) que vous verserez en filet au dernier moment sur la compote, avant d'ajouter quelques graines, quelques flocons de céréales, une petite feuille de menthe, un biscuit émietté...

Véronique Bourfe-Rivière

## Et Biocoop ?

Le réseau Biocoop est particulièrement vigilant sur le conditionnement. « Nous essayons de limiter les emballages non recyclables ou individuels, et privilégions le verre le plus possible », explique Philippe Jouin, chef de marché épicerie chez Biocoop. « Nous avons notamment mené un travail avec Côteaux Nantais pour proposer de très grands conditionnements, en bocaux de 1 kg et 1,7 kg. C'est à la fois bien plus économique pour les familles, et bien sûr plus écologique ! »

Ces dernières années sont apparus de nouveaux emballages y compris en bio : des petites gourdes. Très pratiques pour glisser au fond du cartable, il faut l'avouer, et plébiscitées par les consommateurs. Mais elles contiennent du plastique et de l'aluminium, ce qui est peu écologique, surtout lorsque ce n'est pas recyclable car multimatériaux. Biocoop a donc volontairement limité leur référencement à quelques variétés. « Nous avons entamé une large réflexion sur le coût écologique des emballages » poursuit Philippe Jouin. Biocoop mène en effet actuellement une étude approfondie sur le sujet, à partir de laquelle sera fixé un cadre pour les produits vendus dans les magasins du réseau. « Lorsque nous aurons déterminé notre stratégie globale, nous appuyant sur des données très objectives utiles aux fournisseurs comme aux consommateurs, nous adapterons nos choix. Et s'il le faut, nous déréférencerons en effet certains produits, comme nous avons pu le faire par exemple pour que les arômes des produits bio soient bio et pas seulement naturels... » Une exigence qui va au-delà des cahiers des charges bio.

