

Bois et aliments : amis ou ennemis ?

Séance présentée par les sections 2 et 8

INTRODUCTION

par **Bernard ROMAN-AMAT**¹

C'est un plaisir pour moi d'ouvrir cette séance publique préparée en commun par les sections « Forêts et filière bois » et « alimentation humaine ».

Le titre, que nous devons à notre consœur **Sophie VILLERS**, exprime une perplexité. D'un côté quoi de plus habituel, et de plus naturel, que le bois pour contenir des fruits, des légumes, des fromages, des alcools, pour fournir des surfaces de découpe de la viande ? De l'autre, ne faut-il pas écouter les autorités sanitaires qui nous alertent sur les risques que de tels contacts feraient courir à notre santé, en raison des produits avec lesquels le bois a pu être traité, ou du support favorable qu'il offre au développement de bactéries pathogènes ?

Nous allons tâcher d'y voir plus clair grâce à nos intervenants de cet après-midi.

- Notre confrère **Bernard THIBAUT** qui nous présentera en introduction :
Les atouts du bois en matière de contenant et de support des aliments.
- Puis trois intervenants que je remercie d'avoir répondu à notre invitation, aborderont trois secteurs très différents :
 - **Olivier de LAGAUSIE** Délégué général du Syndicat des industries de l'emballage léger en bois (SIEL) (en 2016 une entreprise de ce secteur dans les 2 Sèvres s'est vu remettre le trophée LANLY notre Académie) traitera de
L'emballage léger en bois pour les fruits et légumes : une réponse à plusieurs enjeux,
 - Ensuite **Eric NOTZ**, Directeur du Centre technique des fromages Comtois (CTFC) présentera
L'utilisation des planches d'affinage en bois : un savoir-faire ancien mais soumis à dérogation,
 - Enfin **Nicolas VIVAS**, Directeur du Centre de recherche Demptos (CRD) de la tonnellerie Demptos abordera
Le chêne et le vin, une association séculaire.

La Conclusion générale sera tirée par notre confrère Hervé THIS, secrétaire de la section « Alimentation humaine ».

¹ Secrétaire de la section « Forêts et filière bois ».