

Conserver et développer les connaissances anciennes

«De la pratique pour la pratique»: tel est l'intitulé du nouveau cours de galénique dispensé à l'ESD. L'objectif est d'intéresser et de sensibiliser les étudiants à la fabrication de «véritables» spécialités maison.

Des bocaux à couvercle vissé trônent sur les pupitres des élèves de la classe IB. Certains contiennent des liquides où flottent des moisissures, d'autres un gel jaunâtre, d'autres encore un gel clair rempli de petites bulles. C'est ce dernier, le gel de carbomer, qui remporte les faveurs des étudiants. «Il a peut-être même un peu trop de bulles, remarque une jeune femme. Mais le problème serait résolu si on présentait le produit en tube.» Pour qu'un gel reste longtemps clair et odorant, il faut choisir le bon type et la bonne dose de produit conservateur. «Produit conservateur»: ce terme permet à Julian Stoob, qui dispense la leçon, de faire un petit aparté sur l'éthique à l'intention de son jeune auditoire (voir encadré).

De véritables spécialités maison

Apprendre à fabriquer soi-même des remèdes et des produits de soin – telle est l'idée de base du nouveau cours consacré à la galénique. Les quatre professeurs, Severin Frei, Rahel Böhi, Raffael Gmünder et Julian Stoob, tous des droguistes expérimentés et bien installés dans la pratique, veulent donner de nouvelles ailes à ces anciennes méthodes. «Bon nombre de droguistes travaillent encore avec d'anciennes recettes», explique Julian Stoob. «Ce savoir risque de tomber dans l'oubli.» Ces 20 ou 30 dernières années, les droguistes n'ont pas eu besoin de se profiler en proposant de «véritables spécialités maison» car l'industrie mettait constamment de nouveaux produits intéressants sur le marché.

Actuellement, la situation est telle que de nombreuses possibilités offertes par les spécialités maison sont très mal exploitées. Raison pour laquelle Julian Stoob et ses trois collègues souhaitent motiver les futurs droguistes ES à miser sur les spécialités maison, à entreprendre des recherches en la matière et à faire preuve de créativité en imaginant de nouvelles recettes. Selon Julian Stoob, les spécialités maison représentent un bon moyen de se positionner et de se profiler. «Nous ne pouvons pas survivre autrement sur le marché», estime notre interlocuteur. Il peut aussi imaginer que différentes drogueries se réunissent au niveau régional pour exploiter ensemble un laboratoire bien équipé.

Des procédures modernes

Le nouveau cours de galénique tient compte des nouvelles directives inscrites dans la révision de Loi sur les produits thérapeutiques (LPTh), tant en ce qui concerne les composants que les procédures de fabrication. Pour ce faire, l'ESD a d'ailleurs fait l'acquisition d'un mélangeur ultramoderne pour la fabrication de pommades («Unguator»). Il est ainsi possible de fabriquer des onguents et des pommades d'excellente qualité, de manière stérile et précise, conformément aux BPF.

C'est justement sur quoi se penche la deuxième après-midi de cours: la fabrication de crèmes, traditionnelles, riches, douces et sensuelles. Les étudiants enfilent leur blouse blanche, nettoient leur table de travail, savonnent leurs mains, enfilent un bonnet et des gants et... c'est parti!

Katharina Rederer / trad: cs

La nature a de l'avenir

Selon Julian Stoob, à l'avenir les produits et les modes de fabrication naturels et respectueux de l'environnement constituent un segment intéressant et fiable du marché pour l'avenir. Dans ce contexte, il a discuté du label BDIH avec les étudiants et du label qui l'accompagne. (BDIH étant l'appellation pour le Bundesverband Deutscher Industrie- und Handelsunternehmen). L'association regroupe des entreprises qui s'engagent à fabriquer des produits exclusivement à base de produits respectueux de l'environnement et inoffensifs pour l'être humain. Les produits qui portent le label BDIH ne contiennent pas non plus de substances animales. Les produits cosmétiques BDIH ne sont plus testés sur des animaux depuis au moins 20 ans.