

entaires,
fe, bon-
ses hui-
ux: que
mettre,
otre as-
et inter-
modéra-
e.



La phrase

“
Bannir la viande
rouge de l'assiette?
La question n'est pas
vraiment là.»

Le chiffre

34.000

On estime à 34.000 le nombre des décès annuels par cancer dans le monde imputables à la consommation de charcuterie. On est donc loin des 600.000 morts dues à l'alcool, ou des

200.000 causées par la pollution atmosphérique. Et on ne parle même pas du tabac... L'attitude des autorités, au Luxembourg, est donc de relayer les mises en garde concernant viande ou charcuterie... mais on n'est pas près de voir proscrits saucisses de veau ou jambons fumés.



Photos: Alain Rischard

COMMENTAIRE

Il paraît qu'on sous-estime les risques de cancer provoqués par la nourriture. Et que, a fortiori, une saine alimentation préserve de la funeste maladie. De récentes études tendraient à disqualifier la viande et ses dérivés. Parfait. On sait bien que les soucis de développement durable réduiront de toute façon les tendances carnivores de l'homme. De là à bannir toutes les gourmandises de son assiette, il y a de la marge.

Et, à force de se faire balader d'un conseil judicieux à l'autre, d'un régime idéal à son contraire tout aussi (in)efficace, de se rendre compte que le temps peut à lui seul changer les vertus d'un aliment, il y a de quoi prendre avec des pincettes cette fameuse hygiène alimentaire qui doit engendrer des centenaires par millions. Le poisson, si fondamentalement sain, n'est-il pas une vraie infection quand il est élevé en groupe, à

grand renfort de farines douteuses? Il n'est de semaine, sinon de jour, où tombe une nouvelle étude concernant ce qu'il y a lieu d'ingurgiter ou de proscrire radicalement. Et si le seul vrai conseil à donner était de reprendre la notion de «juste milieu», essorée, frite et recuite par les penseurs antiques? Car ce qui nuit, c'est évidemment l'excès. Bien sûr, des balises raisonnables doivent inciter le consommateur à bannir les nourritures industrielles, à se défier de tout ce qu'on sait fondamentalement nocif pour la santé. Et commencer par réduire fortement l'alcool, tant qu'on y est, puisqu'il est le premier à faire des ravages, culturels il est vrai... Il y a aujourd'hui un vrai retour vers les produits authentiques, vers les circuits courts. Les privilégier constitue déjà un bon pas.

THIERRY NELISSEN

HARO SUR LA MALBOUFFE

De nombreux scandales se sont succédé à un rythme soutenu depuis une trentaine d'années. On pense à la vache folle (encéphalopathie spongiforme bovine), sans contester l'un des plus inquiétants. Elle aurait pu, si l'on ose dire, célébrer son vingtième anniversaire. En mars 1996, on apprenait qu'une dizaine de Britanniques étaient décédés d'une forme inhabituelle de la maladie de Creutzfeldt-Jakob. La dégénérescence du cerveau était imputée à la consommation de viande bovine. L'enquête sanitaire mit en cause les farines alimentaires du bétail. La maladie a touché une centaine de personnes en Europe. Puis ce fut le scandale de la dioxine (le poulet à la dioxine, source de cancers et de troubles hormonaux) découverte dans des farines fabriquées en Belgique. A l'époque, les éleveurs nourrissaient les cheptels, végétariens par essence, avec de la farine issue de la

transformation du poisson. On ne déplore pas de décès.

Début des années 2000, la chaîne Buffalo Grill est épinglée pour avoir importé des viandes interdites en France.

En 2011, l'Escherichia coli contamine les steaks hachés et provoque la mort d'une quarantaine de personnes en Europe. Peu après, ce sera la viande de cheval qui sera vendue comme viande de bœuf pour la préparation de plats cuisinés.

Une instruction se poursuit en France et en Belgique suite à l'introduction dans la chaîne alimentaire de chevaux (de laboratoire, et d'anciens chevaux de compétition destinés aux abattoirs) impropres à la consommation.

Il y eut aussi, scandale révélé en 2008, la poudre de lait chinoise coupée à la mélamine (10.000 bébés touchés) ou encore l'huile frelatée en Espagne (années 80).

ENTRE CONFIANCE ET VIGILANCE

Dans les coupables de la détérioration de la qualité des produits alimentaires, il est logique de laisser dos à dos le couple vendeur-consommateur. Les acheteurs veulent payer moins, la concurrence dans la grande distribution fait rage, les producteurs sont étranglés... et l'on part dans des systèmes de production à grande échelle où la qualité du produit n'a plus rien à voir avec l'idée qu'on s'en faisait à l'origine. La plupart des perversions dans le secteur de l'alimentation proviennent du désir de comprimer les coûts à tout prix. Et l'appât du gain pousse même certains producteurs à plonger dans l'illégalité pour soigner leurs marges.

Le consommateur qui, pour maîtriser son budget, a été au moins complice de la dérive, prend de plus en plus conscience que c'est de lui que doit venir un renversement du paradigme. Même si cela doit lui coûter.

Et de fait: «On a remarqué un changement de consommation depuis deux ou trois ans, surtout chez les jeunes couples et les familles, constate Karin Pütz, responsable des relations publiques chez Cactus. Les consommateurs achètent moins de viande. Le bio est en forte croissance, et il y a une tendance très sensible aux produits végétariens. Les substituts aux viandes ou aux produits laitiers sont également de plus en

plus prisés. Nous ne cherchons pas à précéder la demande, mais notre assortiment s'adapte évidemment aux désirs des clients. Même dans les produits plus traditionnels, l'acheteur est attentif. Il cherche des produits locaux, dans lesquels il a plus confiance. C'est la tendance que nous suivons depuis une vingtaine d'années avec notre propre label de viande de bœuf.

Mais la viande n'est pas la seule concernée: nous nous rendons compte qu'il est important de mettre en avant tous les producteurs locaux. Nous considérons que notre boulot, c'est d'offrir des produits de qualité, et nous sommes d'autant plus concernés que nous sommes aussi traiteurs et restaurateurs.

Ceci dit, les fêtes de fin d'année approchent... je suis prête à parier que les gens vont faire de sérieuses entorses et choisir une nourriture un peu plus riche.»

Méfiant, le consommateur se tourne donc de plus en plus vers les produits locaux, qui lui paraissent moins suspects, sinon plus contrôlables. Reste aux convaincus à transmettre cette quête du produit sain aux plus jeunes, à les faire maîtriser sucre, sel et autres pièges. L'initiative du ministère de la Santé d'éditer un classeur de recommandations alimentaires à destination des maisons relais mérite déjà d'être saluée.

«La joie de déguster»

Trois questions à Frank Steffen

Chez les Steffen, on est dans la viande depuis presque la nuit des temps. Peut-être six générations. Le groupe occupe désormais 150 personnes. Et sait ce que viande veut dire.

Le Jeudi: «Le rapport de l'OMS, un sale coup pour la boucherie?»

Frank Steffen: «Une telle analyse me paraît impossible tant une multitude de facteurs entrent en jeu. Les résultats sont toujours incertains. Mais il me paraît clair qu'une trop grande consommation génère des risques, comme pour beaucoup d'aliments, le lait par exemple. L'alimentation, c'est un tout. Elle dépend aussi de la façon dont on vit. Je dis moi-même que manger un steak trois fois par semaine, c'est trop. Et je ne l'ai jamais recommandé, même si nos produits sont sains et irréprochables au niveau nutritif et de l'hygiène. Je déconseille aussi de man-

ger trop de charcuterie, qui est moins digeste. Je serai plus inquiet lorsque l'Europe importera des USA de la viande hormonée. Je me demande ce que cela va nous apporter?»

Equilibre sans monotonie

Le Jeudi: «Les clients réagissent-ils au rapport de l'OMS?»

F. S.: «Il n'y a pas encore de réaction de leur part, pas de changement de comportement. Le client est aujourd'hui bien informé. Il s'intéresse à sa santé et ne veut pas n'importe quoi. Le bio a du succès. De notre côté, nous fournissons 70 à 78% de nourriture bio à la cantine.

Nous avons tout intérêt à ce que notre clientèle reste en bonne santé. Nous lui disons qu'il faut une alimentation équilibrée, mais une alimentation produite dans de bonnes conditions. Equilibre ne veut pas dire monotonie. Il faut de la viande, du poisson, des crustacés, des légumes... On est un peu ce qu'on mange. A l'égard de nos clients, nous sommes des conseillers et des spécialistes. En tout cas, je vois que le commerce continue.

Le client sait lire entre les lignes. Il fait très bien la part des choses. Il a déjà une vie équilibrée.»

Le Jeudi: «Comment augmenter encore la qualité?»

F. S.: «La qualité sanitaire est excellente au Luxembourg. L'Inspection sanitaire fait bien son travail. Nous avons la dignité de proposer un bon produit, ce qui a un prix. C'est plus cher? OK, mais dans l'assiette, c'est le jour et la nuit. De mon côté, je diversifie encore la viande. Depuis quelques semaines, je propose des viandes issues de vieilles races françaises ainsi qu'une autre de Flandre. Ces races nous permettent de laisser rassir la viande plus longtemps au crochet, de 5 à 7 semaines contre, souvent, 2 à 3 semaines pour les races communes.

C'est ce qui donne au produit un meilleur goût, un arôme, une viande plus sèche. C'est comme le vin, qui vieillit, ou le fromage, qui subit un long affinage. A chaque situation plus difficile, nous voyons une opportunité. Il ne faut pas se priver de la joie de déguster.»

PROPOS RECUEILLIS
PAR M. P.