



Extrait du Association pour l'Économie Distributive

<http://www.economiedistributive.fr/Battre-le-fer-pendant-qu-il-est>

Témoignages

# Battre le fer pendant qu'il est chaud

- La Grande Relève - N° de 1935 à nos jours... - De 1998 à 2009 - Année 2000 - N° 1004 à€" novembre 2000 -

Date de mise en ligne : jeudi 26 mars 2009

Date de parution : novembre 2000

## **Description :**

À propos de la listériose et de la maladie de la vache folle.

---

**Copyright © Association pour l'Économie Distributive - Tous droits réservés**

---

**D'un autre horizon, le témoignage suivant nous est parvenu d'une lectrice qui se présente comme paysanne et pour qui « la santé paraît une priorité en face de la finance... j'ai noté, dit-elle, pour tenter de sortir la masse de son individualisme, quelques unes de mes interrogations sur des sujets actuels évoqués, sans vraie clarté, par trop de médias. Car j'ai de la peine à faire admettre que nos campagnes sont le vase d'expansion de la ville et que la terre est un ultime recours possible... comme l'escalier, quand l'ascenseur est en panne. »**

Dans un monde déjà sciemment dépolitisé par le bruit fait autour des scandales financiers (sans faire, d'ailleurs, la distinction entre l'enrichissement personnel et le financement des partis politiques, longtemps non réglementé) les médias éloignent encore le peuple de la réflexion profonde sur ses graves problèmes actuels.

À se pencher sur l'ignorance populaire généralisée, vis à vis d'une action comme celle de José Bové et de ses partenaires, en face du délire national suscité par la victoire française à la finale du foot, on peut craindre revenir à l'aberration des Romains ne demandant que "du pain et des jeux" à la veille de l'effondrement de leur empire !

Bon psychologue, José Bové a pourtant trouvé un sujet susceptible de réveiller les Français : la bouffe. Son livre connaît un succès que nous devons encourager... Il faut profiter de sa lutte écologiste - mais aussi politique - pour la valorisation d'une nourriture saine, produite par une agriculture échappant à l'industrialisation, au productivisme à tout prix (au mépris de la santé, parfois de la vie) pour montrer qu'une autre économie est possible. Au travers de la défense des marchés (tués par les grandes surfaces), de la vente directe, ou en circuit court, des produits alimentaires, il faut prouver qu'une autre société peut naître. échappant à la main mise totale de la grande distribution (en aval sur la consommation, et en amont sur la production, sur le revenu des producteurs, sur les salaires...), cette société, plus saine physiquement, pourrait aussi être plus conviviale. On a mangé, bu de bonnes choses à Millau, mais il n'y a pas eu de hooligans ; on ne s'est pas battu : on a ri, on a chanté !

Je connais bien, à la fois, la ville (j'y ai vécu le temps de mes études) et le milieu rural pour avoir exploité une très modeste ferme (toujours financièrement sur la brèche) avec mon mari. Celui-ci a participé longtemps, et avec beaucoup d'intérêt, aux travaux de la Commission nationale agricole du PS, que j'ai suivis à travers lui. Et je dois dire que les solutions gouvernementales envisagées pour rassurer la clientèle sur les dangers présentés par exemple par la listériose ou par l'encéphalite spongéiforme... me laissent parfois sceptique quant à leur efficacité mais aussi sur les répercussions qu'elles peuvent avoir sur la petite agriculture.

## La listériose

A) Problème de l'alimentation animale chez les producteurs de lait.

Dans un élevage intensif, tenaillé par la concurrence et la compétitivité, la distribution importante d'ensilage est indispensable pour atteindre les performances recherchées. Or, s'il n'est pas d'une qualité parfaite (très difficile à obtenir), le fourrage ensilé offre un terrain très favorable au développement de la listéria. Il n'en faut pour preuve que l'expérience de M. L. Rochet, à Valencin (Isère), il y a une vingtaine d'années, dont toutes les chèvres sont mortes ou ont dû être abattues, pour cause de listériose, après avoir consommé de l'ensilage. Celui-ci était bien supporté par les vaches, sans pour autant que leur lait soit indemne de germes, en très faible quantité, le laissant normalement commercialisable, mais prêts à se développer rapidement, dans les produits laitiers transformés.

B) Problème de la température à laquelle doivent être conservés les produits laitiers.

a) Chez nous, le lait de vache, réfrigéré à la traite dans un tank unique, n'est ramassé, par économie de transport, que tous les trois jours. Après une collecte, dès la deuxième traite, du lait sorti à 38° du pis de la vache, est donc mélangé, automatiquement, à du lait ramené à 4°. N'y a-t-il pas, ainsi qu'aux deux traites suivantes, rupture de la chaîne du froid ?

Les services compétents se seraient penchés sur ce problème et envisageraient d'imposer l'utilisation de tanks réfrigérateurs à deux cuves communicantes, pour ne mélanger le lait qu'au moment où le dernier obtenu serait à 4°. Mais qui paiera ce coûteux équipement ?

Si les pouvoirs publics continuent à accorder, sans plafonnement, des aides (50 milliards) dont bénéficient essentiellement de riches propriétaires terriens, plutôt que d'accorder des subventions à de petits exploitants pour s'adapter, à travers les contrats territoriaux d'exploitation, aux exigences nouvelles de la production, de la transformation, de la distribution, ce sera une fois de plus le triomphe de l'agriculture industrielle avec ses dangers !

Soumis, comme le reste de notre production, à une concurrence européenne et même mondiale, totalement déréglementée, le lait, ainsi que ses dérivés, est consommé souvent à des milliers de km et après moult échanges. Pourquoi ? Et si son prix moyen est fixé, comme en 2000, à 1,80 F le litre, les petits producteurs des zones défavorisées n'auront qu'à se retirer et leur village se transformera en désert !

b) D'ailleurs, même si l'on refroidit convenablement le lait, même si les usines qui l'utilisent, les magasins de vente et les réfrigérateurs familiaux remplissent toutes les conditions sanitaires imposées ... comment ne jamais rompre la chaîne du froid ? Comment préserver totalement des produits dits stériles, mais dépourvus d'anticorps naturels, donc particulièrement sensibles à la contamination ? Les ménagères auront-elles un sac, un petit caddie et une malle d'auto à la fois frigorifiques et cloisonnés hermétiquement pour passer, parfois après un très long trajet, du point de vente à leur frigo ultra-sûr ?

c) Que penser, également, si elle est encore pratiquée, comme je le crains, de la surgélation suivie de décongélation en vue d'une consommation largement retardée ? Je l'ai vue pratiquer il y a une vingtaine d'années dans une fromagerie industrielle, assurant le débouché d'un élevage, industriel lui aussi, de 500 chèvres, installé dans le centre de la France. En période de surplus, le caillé était congelé, puis, au moment où la production laitière diminuait (normalement) il était décongelé et mélangé à du caillé frais pour confectionner des fromages dont certains étaient consommés environ deux semaines après. Où était alors la sécurité alimentaire ?

Les grandes firmes agro-alimentaires ont trouvé la solution capable de les débarrasser de la concurrence des petits producteurs en s'assurant le monopole de la fabrication et de la distribution des produits laitiers : faire interdire à travers l'Europe les fromages fabriqués avec du lait cru, yaourts compris.

En arrivera-t-on là un jour ?

## Les problèmes de la viande

Ces problèmes se posent pour moi depuis l'apparition des cas de "vache folle". La maladie chez les bovins a été attribuée, uniquement d'abord, à l'alimentation carnée de certains ruminants pour augmenter leurs performances (laitières notamment). C'est possible... Mais :

## Battre le fer pendant qu'il est chaud

---

â€” Pourquoi a-t-on fait le silence sur les marques d'aliments utilisés en Angleterre, d'où semble partie la maladie, comme en France où elle a suivi ? Alors que, chez nous du moins, les propriétaires de troupeaux atteints ont été photographiés, montrés à la télé, cités par la radio et les journaux.

â€” Pourquoi n'a-t-on pas été surpris par le nombre stupéfiant de cadavres (laissant supposer de "big" épidémies dans de "big" élevages) utilisés pour enrichir des tonnes et des tonnes de granulés pour des bovins, des porcs, des volailles, des poissons dans de nouveaux "big" élevages ? Alors que depuis le XVIIIème siècle (et peut-être avant) on sait que des troupeaux de moutons sont décimés par des maladies neurologiques transmissibles, pourquoi l'idée n'est-elle venue à personne que des tonnes de viande séchée, provenant d'animaux morts ou malades, aient pu être fournies au Royaume-Uni, au titre du Commonwealth, par un pays tel que l'Australie, pour entrer ensuite sur le continent européen et, au titre du marché commun, en France ?

Et si ce trafic a existé, a-t-il pris fin ?

Pour rassurer la clientèle sur la qualité de la viande, on insiste sur la "traçabilité", sur l'affichage de sa provenance, de sa race... Or, si chez nous (il n'y a pas de règlement sanitaire commun à l'Europe et encore moins à l'Amérique d'où nous sont importées d'importantes cargaisons de viande), une carcasse est relativement facile à suivre grâce au marquage des animaux (imposé par les services vétérinaires et les groupements de défense sanitaire du bétail, mais malheureusement parfois encore truqué), il n'en est pas de même quand il s'agit de la découpe. Comment distinguer, contrôler sur l'étal la provenance de deux petits morceaux de viande de même catégorie, absolument semblables ?

â€” Que dire aussi de la sécurité des produits, notamment en charcuterie, portant la mention "transformé en France" ? D'où vient cette viande, quelles transformations sécurisantes a-t-elle subies ?

J'ai bien conscience de la difficulté, dans certains ministères, celui de l'agriculture en particulier, d'agir avec un esprit vraiment social, car des intérêts diamétralement opposés s'affrontent, et les puissants achètent souvent les plus pauvres avec les miettes de la table (à travers le mammoth FNSEA), tandis que s'opposent les remèdes aux dangers de la grande production et de la grande consommation. Sinon, je serais tentée de dire : Mais de qui se moque-t-on ?

Finalement les meilleurs produits alimentaires restent ceux offerts sur des marchés par de petits producteurs locaux ou distribués par de petits commerçants s'approvisionnant autant que possible sur place, et ceux achetés directement et fidèlement par des restaurateurs à des producteurs connus, déclarés et sérieusement contrôlés.

Pourquoi alors cette série de mesures prises récemment dont l'application stricte aurait pour conséquence la disparition des marchés et des petites boutiques (déjà rares) au profit des grandes surfaces, qui bénéficient déjà d'inexplicables et injustes privilèges (en particulier, celui du paiement des produits avec un crédit de 90 jours, sans intérêt) ? Au siècle passé on a construit des halles (seulement couvertes comme à La Mure, parfois fermées, comme à Grenoble). Les marchands de plein air étaient, avec les petits magasins, des lieux de convivialité. Cela est si vrai qu'actuellement les habitants du quartier de l'île verte à Grenoble s'insurgent contre l'implantation d'une simple superette ! Le marché Hoche, à Grenoble, essentiellement "bio", connaît un vrai succès !

Au moment où la convivialité est ce qui manque le plus à notre société, surtout dans les banlieues surpeuplées, pourquoi, lors d'aménagements territoriaux, n'y conserve-t-on pas une large Place du marché, avec prises de courant électrique, points d'eau, sanitaires pouvant être utilisés, même en début de soirée, sous protection et surveillance adéquates ? Cela sauverait beaucoup de petites fermes qui ne peuvent survivre qu'en vendant directement des produits de qualité. Pourquoi notre tourisme ne se mettrait-il pas à la portée de "ceux qui ne partent jamais" en aménageant dans nos villages de nombreux espaces de pique-nique ? N'a-t-on pas été sainement

heureux le long de la "Méridienne Verte" et cela malgré un ciel qui n'a pas voulu se mettre de la partie ?

*Post-scriptum :*

### **... et falsifications chez Lactalis ?**

Tandis que Marguerite Laurent nous envoyait ses remarques, on apprenait qu'un rapport de gendarmerie, à l'autre bout de la France, avait conduit à la mise en examen de Lactalis pour falsification du lait que lui livrent les agriculteurs de la Mayenne. Lactalis est le premier groupe laitier européen qui vend ses produits sous les noms de marque Lactel pour le lait, Bridel pour le beurre, Président, Lepetit, Lanquetot, Roquefort Société pour différents fromages. L'enquête aurait établi en mai 1999 que 684 millions de litres de lait avaient été trafiqués en 1997, soit une fraude portant sur 70 % de la production du groupe. Des techniques modernes de fractionnement moléculaire étaient utilisées pour extraire du lait de consommation certaines protéines - dites nobles - et les utiliser dans la fabrication industrielle de fromages. Comme les agriculteurs-fournisseurs du lait reçoivent une plus value en fonction du taux de protéines, cette falsification les a sérieusement lésés et ils ont porté plainte. Mais cette dilution fut une tout aussi sérieuse baisse de qualité pour les consommateurs de lait... et ceux ci n'ont pas porté plainte. Manque d'information, d'organisation ? Ou démission ?

Encore un exemple qui montre que la vigilance des citoyens, telle celle dont fait preuve ici Mme Laurent, est absolument nécessaire. Mais il faut aussi que les citoyens s'organisent pour s'informer, dénoncer et combattre ces pratiques.