

Faux et usage de faux

Si on aime la cuisine et ses plaisirs, autour du fourneau ou les pieds sous la table, il vaut parfois la peine de regarder les magazines d'enquête TV. Ils voient les choses sous un tout autre angle que les émissions culinaires à grand succès. Car la cuisine, même sans parler de gastronomie, c'est d'abord le produit. Tous les chefs qui se respectent le disent. Les recettes, le tour de main, la créativité viennent après. Seulement voilà, en matière de produits, notre société fabrique plutôt qu'elle ne cultive et engraisse le bétail au lieu de l'élever. Le résultat est certes à la hauteur des espérances financières des chaînes d'agroalimentaire et des grands distributeurs. Mais pour le cuisinier ou la cuisinière maison, surtout si le temps ou les moyens lui font un peu défaut, c'est « Cauchemar en cuisine », comme dirait Philippe Etchebest.

TEXTE : FABIEN DUNAND

PHOTOS : SP

Mardi 18 juin 2019. Le magazine *Cash Investigation* sur France 2. Stupeur. En près de 60 ans, les fruits et légumes, dont la consommation quotidienne nous est tant vantée pour notre santé, ont beaucoup perdu de leur valeur nutritive. C'est le résultat obtenu en comparant leur composition établie en 1960 par l'Académie d'agriculture de France et la même analyse effectuée désormais par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation en 2017.

Pendant cette période, les 70 fruits et légumes les plus consommés par les Français ont perdu en moyenne 16 % de leur teneur en calcium, 27 % de leur teneur en vitamine C et 48 % de leur teneur en fer. Pour les tomates, la perte en vitamine C atteint même 50 %.

C'est la même déconfiture sur la base des données américaines et anglaises, analysées par Donald Davis, directeur de recherche en biochimie de l'Université du Texas.

NUTRIMENT	EVOLUTION ENTRE 1950 ET 1999
Phosphore	- 09 %
Fer	- 13 %
Calcium	- 16 %
Vitamine C	- 14 %
Vitamine A	- 19 %
Vitamine B2	- 38 %

Cette régression spectaculaire est due à la conjonction de deux facteurs. Le premier: la culture hors sol et sous serre, où les fruits et légumes sont nourris par un substrat artificiel. Dans ces conditions, ils poussent trop et trop vite. Le second: l'hypersélection des variétés produites pour donner des fruits et légumes calibrés et impeccables à l'œil. Il paraît que c'est un impératif catégorique pour le consommateur. En fait, ces variétés hybrides sont également conçues pour résister aux chocs et à leur pourrissement de manière à prolonger leur durée de vente. Les tomates traditionnelles, par exemple, ne peuvent se conserver que trois à quatre jours maximum. Aujourd'hui, la «tomate longue durée» peut tenir jusqu'à trois semaines. Ce n'est qu'à partir du vingt-cinquième jour que les variétés hybrides ont une peau moins tendue et commencent à présenter des moisissures. C'est tout bénéfique pour le commerce et, sur ce point au moins, le consommateur a bon dos.

Pour vérifier l'impact de la culture hors sol, les enquêteurs de France 2 ont comparé la composition nutritionnelle de la même variété de tomates produites de manière traditionnelle et hors sol.

COMPOSITION DES TOMATES CULTIVÉES HORS SOL EN BRETAGNE ET VENDUES EN SUPERMARCHÉ PAR RAPPORT À CELLES CULTIVÉES PAR UN ARTISAN SEMENCIER DANS L'AUDE

Vitamine C	- 72 %
Calcium	- 63 %
Lycopène (antioxydant)	- 58 %
Polyphénol (antioxydant)	- 56 %
Magnésium	- 29 %

Contrairement à ce que vous pourriez penser, 90 % des tomates françaises sont produites en Bretagne!

TANT PIS POUR LE GOÛT

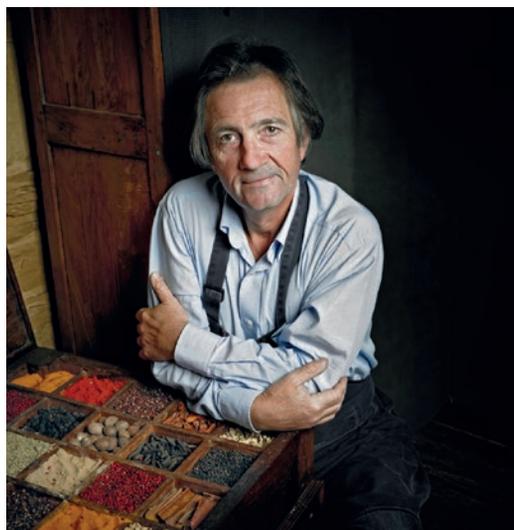
Sélection à outrance et culture hors sol ne sont pas seulement dommageables pour la valeur nutritive des fruits et légumes et notre santé. Elles sont aussi responsables de leur perte de goût. Car les composés importants



du goût sont dérivés des nutriments essentiels. Mais les grosses légumes de la production alimentaire n'en ont cure. Dans *Cash Investigation*, on entend même le chef de produit international de l'entreprise Hazera, filiale du groupe semencier français Limagrain, dire exactement ceci: «Toutes les tomates n'ont pas besoin d'avoir du goût parce que si vous ajoutez du sel et de l'huile d'olive, vous n'en avez pas besoin (...) On ne regarde pas les nutriments. Ce n'est pas un enjeu économique pour nous.» On ne peut imaginer propos plus cash.

Culture hors sol de fraises.





Olivier Roellinger.

L'enjeu économique est totalement ailleurs. Car le même groupe, Limagrain, paie 100 euros le kg de graines de tomates standardisées récoltées en Inde alors qu'il le vend en moyenne 60 000 euros en Europe, plus cher qu'un kilo d'or fin. Le prix de certaines graines grimpe même jusqu'à 400 000 euros le kilo¹.

Le chef Olivier Roellinger s'indigne de ces pratiques. Lui qui fut triplement étoilé dans son restaurant «Maison de Bricourt», à Cancale, dans la région de Saint-Malo², produit aujourd'hui ses propres semences et ses propres mélanges d'épices, huiles et aromates. «En un siècle, dit-il, nous avons perdu trois quarts des plantes cultivées. Si nous, entre guillemets les cuisiniers les plus connus, nous ne sauvegardons pas le garde-manger de l'humanité, mais qui va le faire, qui va le faire? Ce n'est pas la grande surface qui va le faire, ce ne sont pas ces semenciers qui vont le faire.»

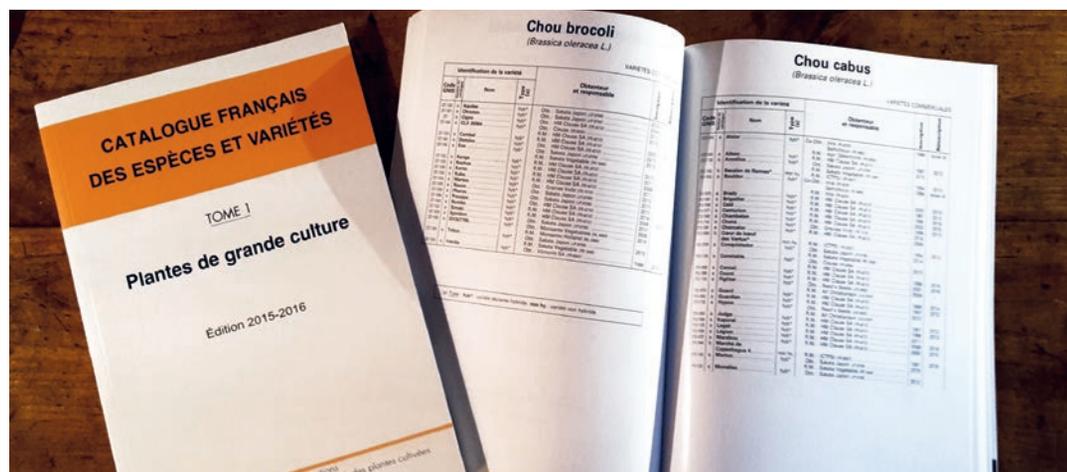
Il met en cause le catalogue officiel des semences qui verrouille le végétal vivant au profit des géants de l'agro-industrie en n'autorisant que les semences qui donnent des produits homogènes et stables, comprenez calibrés et de longue durée de conservation: «Ils se sont approprié le vivant végétal, explique-t-il. (...) Si vous n'êtes pas dans ce catalogue, vous ne pouvez pas vendre la semence. (...) Je n'arrive même pas à comprendre comment on a pu se faire spolier ce droit de planter ce que la nature a donné.»

Encore ne s'agit-il ici que des fruits et légumes et non des produits transformés par l'agroalimentaire. Des produits de plus en plus consommés dans notre société pressée mais qui défrayent régulièrement la chronique.

SCANDALES À RÉPÉTITION

2013. Scandale des lasagnes à la viande de cheval importée de Roumanie. Le procès s'est déroulé début 2019. 2017. Scandale des salmonelles retrouvées dans des laits pour nourrissons produits par Lactalis. Malgré les 11 000 tests que l'entreprise affirme avoir effectués pendant l'année³. Mais dans les deux cas de multiples défaillances et négligences des entreprises concernées ont été découvertes lors de l'enquête.

Début 2019. Treize pays européens, dont l'Allemagne et la France, sont victimes d'importation frauduleuse de viande de bœuf en provenance de Pologne. Cette viande provenait de bêtes potentiellement malades abattues de nuit par quelques employés «de confiance» pour éviter les contrôles vétérinaires effectués





Minerai à base de rebus des abattoirs.

de jour. Aussitôt, la Pologne déclare avoir diligemment une enquête et une équipe d'experts européens est envoyée sur place. Promis, juré : cela ne se reproduira pas.

Mais le problème, c'est que les services de contrôle européens sont inopérants. C'est une chaîne de télévision polonaise, TVN24, qui a révélé l'affaire. Elle avait fait embaucher l'un de ses journalistes par l'abattoir de Kalinovo, situé aux confins de la Lituanie et de la Biélorussie. (*24 heures*, 28 janvier, *ATS*, 2 février 2019). Il y avait manifestement un soupçon d'irrégularités dont l'officialité ne se souciait guère.

L'OUBLI VOLONTAIRE DE LA LOI

Ce type de trafic a d'ailleurs une origine plus profonde. Il tient au refus obstiné de la Commission européenne d'exiger la traçabilité des ingrédients utilisés dans les produits transformés, sous prétexte que cette traçabilité viendrait entraver la libre concurrence... Cela permet au contraire à des entreprises

LE PLASTIQUE EN ASSAISONNEMENT

Sel, poivre et autres épices ne sont plus seuls à faire partie de notre quotidien culinaire. Un autre ingrédient s'en mêle, bien qu'il soit invisible, inodore et sans saveur. Nous avalons, sans le vouloir vraiment, jusqu'à 5 grammes de microparticules de plastique par semaine. Ce plastique est contenu dans certains aliments, comme le sel, les mollusques et les crustacés, et surtout dans l'eau, que ce soit l'eau du robinet ou en bouteilles. Ce constat est le « fruit » d'un rapport commandé par le WWF à l'Université de Newcastle, en Australie. Les chercheurs ont compilé les résultats d'une cinquantaine d'études scientifiques qui ont permis de déterminer le taux moyen de microparticules de plastique qui se retrouve dans nos verres et dans nos assiettes.

Selon une étude canadienne parue par ailleurs le 5 juin dernier, dans *Environmental Science and Technology*, un Américain moyen ingère jusqu'à 52 000 microparticules de plastique par an, auxquelles s'ajoutent 90 000



microparticules supplémentaires s'il boit seulement de l'eau en bouteille.

Cet assaisonnement intégré à notre alimentation vient de la dégradation des plastiques en tout genre dont on peut désormais suivre la trace partout sur la planète, des glaciers aux fonds sous-marins. (*FranceInfo*, 12 juin 2019). Et ne croyez pas que la Suisse est protégée. Des

prélèvements effectués à la fin de l'année 2018, sur l'ensemble du Léman, ont révélé la présence en surface de morceaux de plastique de 1 mm à 20 cm. Plus de 14 millions de particules de plastique flotteraient dans le lac, selon l'étude réalisée par l'Association genevoise Oceaneye. Une pollution identique à celle des océans (*24 heures et Tribune de Genève*, 17 juillet 2019).



sans scrupule de produire du «minerai» de viande. Quel joli nom. Du minerai à base de rebus des abattoirs : déchets de graisse et résidus de carcasse –, dont le seul rapport avec les métaux précieux est d'être une mine d'or. Car ces ratissures se retrouvent ensuite dans certains plats pré-cuisinés de toutes sortes : lasagnes, hachis parmentier, moussaka ou raviolis industriels. Comme l'écrit un hebdomadaire, «le minerai a beau être de la m..., son usage demeure tout ce qu'il y a de plus légal dans l'UE, où il engendre des fortunes.» (*Marianne*, 8-14 février 2019).

6 juillet 2019. TF1 consacre l'un de ses docs du week-end aux plats préparés. Question posée : qu'y a-t-il vraiment dans nos assiettes ?
4. La réponse n'est pas triste. Comme il n'y

- 1 Les femmes qui récoltent ces graines sont payées 2 euros 50 par journée de 8 h de travail, les hommes 3 euros 80.
- 2 Il a abandonné ses trois étoiles en 2008 pour poursuivre son aventure culinaire autrement.
- 3 En avril 2019, une filiale de Lactalis, L'Étoile du Vercors, a écopé d'une amende de 50 000 euros à Grenoble pour avoir rejeté ses effluents toxiques dans une rivière. Une autre filiale du groupe, la Société laitière de Retiers en Ille-et-Vilaine, a été condamnée en mai 2019, à une amende de 250 000 euros après la pollution d'une rivière à l'été 2017.
- 4 Comme si les chaînes TV s'étaient donné le mot, le 18 juin 2019, Arte diffuse un reportage intitulé «Pauvre cochon, riche affaire : le vrai coût de la viande pas chère». L'émission ausculte les élevages intensifs de porc développés en Allemagne depuis 2005 grâce à de confortables subventions fédérales.

a pas d'obligation d'indiquer l'origine de la viande dans les produits transformés, cette indication fait défaut, en toute légalité européenne, dans 74 % des plats cuisinés contenant du poulet, dans 57 % des plats préparés contenant du porc, et dans 30 % des produits contenant du bœuf.

Autre information ragoûtante : des produits français labellisés «Pur bœuf» contiennent en fait une portion de buffle. Mais pas n'importe lequel puisqu'il provient d'Italie, de la région de Naples, où les animaux sont élevés sur des terres polluées par les décharges sauvages qui ont fait le bonheur de la mafia.

Petite couche de couleur supplémentaire. La merguez, devenue la saucisse préférée des Français, devrait en principe contenir $\frac{2}{3}$ de bœuf et $\frac{1}{3}$ de mouton. En fait, les fraudes sont courantes, plus courantes même chez certains petits bouchers. Ce sont alors des déchets, des raclures de billot, de la graisse, qui sont utilisés et artificiellement colorés pour leur donner l'apparence de viande. Certaines de ces merguez contiennent en outre jusqu'à 20 % d'eau, sans parler d'un peu d'acide sulfurique qui permet de prolonger leur durée de vie.

Il est plus que temps de songer à sauver nos assiettes. Et nous pouvons y participer personnellement en respectant et en favorisant tous les professionnels qui sont attachés aux produits naturels tout au long de la chaîne alimentaire. • FD

Le pays en compte aujourd'hui plus de 900 dont la plupart sont installés en Basse-Saxe, dans l'ancienne Allemagne de l'Est. Certains de ces élevages, propriétés de sociétés d'investissements, ont une capacité de 10 000 bêtes. Inséminées artificiellement et nourries d'aliments concentrés, les truies sont enfermées dans des cages la moitié de leur vie pour éviter qu'elles écrasent leurs petits – une vingtaine par portée – et que ceux-ci aient en permanence accès leurs mamelles. Les porcelets ne sont pas mieux traités. C'est l'optimisation forcée de l'investissement et de l'espace, qui permet de produire 60 millions de cochons par an et d'inonder le marché européen. D'énormes quantités de lisier, impossibles à épandre normalement sur place, viennent polluer les champs et les nappes phréatiques. Mais tout va bien : l'Allemagne est aujourd'hui le plus gros exportateur de viande de porc de l'UE.

UN PETIT PLUS POUR LE MÊME PRIX

Des anomalies sont régulièrement constatées dans la composition de produits alimentaires qui parviennent jusqu'au consommateur.

En voici quelques exemples répertoriés depuis le début de l'année 2019. La plupart concernent directement la Suisse.

- **De l'arsenic dans les filets de perche.**

Des échantillons de filets de perche provenant d'Estonie, de Pologne et de Russie contenaient des taux d'arsenic de 0,04 à 0,25 mg par kilo. La loi ne prévoit pas de valeur maximale de teneur en arsenic pour ce type de produit alors qu'elle en fixe pour l'eau: 0,01 mg par litre. (*24 heures*, 13-14 juillet 2019).



- **Du sucre de betteraves dans le miel.** 10% des miels testés dans un laboratoire français n'étaient pas conformes à la réglementation. Ils contenaient du sirop de sucre industriel fabriqué à partir de betteraves ou de céréales. (*France 2*, 20 heures, 4 juillet 2019).

- **Des listérias dans des morceaux de noix de coco.** Elles ont été décelées dans des morceaux de noix de coco frais du producteur Sylvain & Co, vendus exclusivement par Manor. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire a recommandé de ne pas consommer le produit, dont le grand distributeur a ordonné le retrait des rayons et le rappel dans les filiales concernées. (*ATS*, 15 juin 2019).

- **Du saumon dans les lasagnes.** La Migros rappelle les lasagnes Fiorentina M-Classic dans les filiales de six cantons, dont Genève, Neuchâtel et Fribourg. Elles

contenaient du saumon à la suite d'une erreur de conditionnement. (*ATS*, 7 mai 2019).

- **De l'ail des ours contaminé par une plante toxique.**

De l'ail des ours en provenance d'Autriche, et distribué par le grossiste Aligro, a été contaminé par une plante toxique, l'Arum tacheté. Le produit a été retiré des rayons et rappelé. En cas de suspicion d'empoisonnement à la suite de la consommation de cet ail d'ours, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire recommande de prendre contact avec Tox Info. (*ATS*, 2 avril 2019).

- **Du poulet pané sans gluten avec gluten.**

Migros rappelle deux produits surgelés à base de poulet pané. Des contrôles ont montré qu'ils peuvent contenir du blé et du gluten, contrairement à ce qui est écrit sur l'emballage. (*Tribune de Genève*, 28 mars 2019).

- **Des listérias dans du saumon.**

Ospel Food SA qui fournit Coop, Migros et Volg a détecté des bactéries de type listéria dans des produits au saumon. Les clients sont priés de ne pas les consommer et de les rapporter au magasin. (*20 minutes*, 9 mars 2019).

- **Du plastique dans des zwieback.**

Migros rappelle les biscottes de la marque Zwieback Original vitamines B + fer en raison de morceaux de plastique se trouvant à l'intérieur. (*20 minutes*, 7 mars 2019).

- **Un cancérigène dans des produits pour bébés.**

Les valeurs limites d'acrylamide, une substance cancérigène, ont été dépassées dans plusieurs produits alimentaires pour bébés selon un test organisé par le Bureau européen des unions de consommateurs. Ce taux excessif a été décelé dans 13% des produits comme les bouillies et les petits pots, et dans 6.3% des biscuits pour bébés. (*ATS*, 6 mars 2019).

- **Des listérias dans 3% des aliments contrôlés par les chimistes cantonaux.**

Les chimistes cantonaux ont découvert des bactéries de type listéria dans 3% de près d'un millier d'échantillons de denrées alimentaires prêtes à consommer en 2018: salades parées et lavées, fruits en morceaux, salades traiteur et autres produits similaires. (*Tribune de Genève*, 22 janvier 2019).