

VI. LA CATASTROPHE DU TOUT-STÉRILE ALIMENTAIRE

«Mais ce n'est pas en un jour que l'on fait régner l'ordre là où pullulait le chaos. Et il n'en était pas de plus pullulant, varié, durement ruiniforme, miné de fissures moisies de tous les verts et bleus, affaissé en coulées plus ou moins fluides, et de toutes sortes d'odeurs. L'on comprend que les pouvoirs publics doivent intervenir pour aider Peugeot-Danone à rationaliser - donc moraliser - la production. (...) Le Brie se laissait aller sur son lit de paille, le Cantal, tranché sans que Polytechnique en eut calculé l'angle, était jeté à poil dans un torchon de papier. Et s'il n'y avait eu qu'un Cantal défini par l'Afnor, mais il y en avait mille! Il était temps de faire des fromages français du fromage, carré dans son brillant smoking (...). Il fallait rendre celui-ci compétitif, sinon consommable. (...) Désormais, plus de ce brie sur paille évoquant l'étable, il se civilise et se tient mieux, il tend au coulommiers blanc d'hôpital en attendant d'atteindre l'idéal, qui est le but suprême de l'industrie fromagère: ce degré zéro du fromage, le gruyère d'Australie.»
(Bernard Charbonneau, op. cit.)

Le lait cru pâtit d'une réputation de dangerosité qui n'a pas grand fondement scientifique. Le sujet est si complexe qu'il mérite des livres entiers, tels L'Histoire Cachée du Lait du docteur Ron Schmid¹ ou Pour l'Amour du Bon Lait du chercheur Carol Vachon². Je me contente ici de résumer ce qui peut être utile au cuisinier lambda qui veut profiter des bienfaits du lait cru et de ses dérivés.

Au nom de l'hygiène, de formidables atouts disparaissent

J'emprunte son titre à l'étude de Michel Nejszaten³, où il évalue les paramètres qui nous permettraient de redresser la barre en matière d'hygiène alimentaire excessive, si pas biocide. Selon ses propres termes, «une norme d'hygiène utilisée pour transporter sans danger des produits sur toute la planète et jusque sur la Lune est-elle applicable à un petit producteur qui vend du fromage sur un marché local ?»

Ce sont les normes d'hygiène et l'apprentissage de réflexes de propreté ménagère qui ont permis de mettre fin aux dégâts que certains germes pouvaient occasionner en santé publique. Merci aux hygiénistes de la

¹ op.cit.

² op.cit.

³ Michel Nejszaten: *La catastrophe du tout-stérile alimentaire*, 2003, asbl Vivre...S ancien titre: *Au nom de l'hygiène, de formidables atouts disparaissent*, brochure de 27 pages de format A4. Édit.: asbl Vivre...S, place Cardinal Mercier 16, BE-4102 Seraing. Tél. 04/336 60 17. TABLE DES MATIÈRES. L'effet de l'hygiène mal comprise. Quelques exemples de producteurs en difficulté. Historique de l'hygiénisme. Évolution actuelle des épidémies et intoxications alimentaires. Principaux agents d'intoxications alimentaires. Agriculture intensive et contaminations. Microbes et infections. Irradiation des aliments. Les grands crus de fromage disparaissent. etc.