

ÉRIK ORSENA

DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE

JULIEN  
DENORMANDIE



# Nourrir sans dévaster

PETIT PRÉCIS DE MONDIALISATION - VIII

Flammarion



Nourrir sans dévaster



ÉRIK ORSENNA  
de l'Académie française  
JULIEN DENORMANDIE

Nourrir sans dévaster  
Petit précis de mondialisation VIII

Flammarion

978-2-0804-3344-2  
© Flammarion, 2024

Pour Martine Denormandie, ma grand-mère (Julien).

Pour Loïc Esun, mon oncle bien aimé (Érik),  
vendeur et réparateur de machines agricoles  
à Quimper (Finistère).



## Introduction

Il était une fois deux amis.

Séparés par une grande différence d'âge (trois décennies) mais unis par une passion commune : l'activité qui consiste, depuis dix mille ans, à faire pousser des plantes et à élever des animaux pour que vive l'espèce humaine.

Personnalités logiques, les deux amis avaient choisi des études en rapport avec leur passion.

Le premier, prénommons-le Érik, en apprenant l'économie des matières premières.

Le second, Julien, en devenant ingénieur agronome.

Chère lectrice, cher lecteur, pour ne pas vous faire perdre votre temps, allons à l'essentiel et apprenez qu'Érik nourrissait envers Julien une jalousie tenace. De leur passion commune, l'agriculture, Julien avait été le ministre. Alors qu'à Érik des présidents successifs n'avaient jamais, malgré ses protestations et de solides références, proposé « que » le portefeuille de la Culture.

*Nourrir sans dévaster*

Est-ce pour calmer la blessure d'Érik que Julien lui offrit d'écrire ensemble un livre ? Ce cadeau est bien dans sa nature généreuse.

Toujours est-il qu'Érik (le jaloux) accepta, d'enthousiasme.

En participant à cette enquête, Érik se guérirait (peut-être) de sa frustration. Après tout, n'était-il pas, aussi, romancier ? Une activité d'accord aussi pauvre en voiture de fonction qu'en possibilité d'action directe, mais riche en curiosité, capacité d'exploration, pouvoir d'alerte et prise de conscience.

Autre cadeau de Julien, sa proposition d'inclure notre futur livre dans mon projet fou d'exploration, cette collection de petits précis de mondialisation (sept tomes parus à ce jour) :

— Érik, regarde ! Depuis près de vingt ans, en étudiant l'eau, le papier, les cochons, les moustiques... tu tournes autour de l'agriculture. C'est le moment de t'y plonger !

Nous nous étions rencontrés, Julien et moi (Érik), au tout début d'une espérance. Un quinquennat venait de passer sans que la France sorte de son sommeil. Nous étions nombreux à nous demander comment mobiliser dans notre pays les forces du Possible. Et voici qu'un jeune homme se présentait, avec un slogan simple, *Révolution*, titre de son livre, qui, au soulagement des raisonnables (et des connaisseurs de l'Histoire), ne proposait que des réformes.

## *Introduction*

Bref, nous nous étions engagés derrière ce jeune homme.

Six ans plus tard, été 2022, Emmanuel Macron venait d'être réélu président de la République.

C'est alors que Julien et moi avons décidé d'écrire ensemble.

Entre-temps, nos appréciations de la politique menée par les divers gouvernements depuis 2017 avaient divergé. L'un restait confiant. L'autre se faisait, au fil des mois, de plus en plus critique. Et finit par retrouver une famille bien mal en point, mais qui était sa famille, celle qu'on appelle Social-Démocratie.

C'est sur la base de ce franc, profond, croissant, fertile car très assumé désaccord politique (la croyance en la possibilité d'un *En même temps* ou la conviction que seule *l'Alternance Droite / Gauche* permet à une société de rester unie) que nous avons pris la route. Pour un voyage au cœur de cette activité qui s'appelle... nourrir. Activité essentielle s'il en est (privé d'aliment, qui survit ?) et pourtant source de toutes les contradictions, la plupart du temps mortifères.

Quelle plus insupportable réalité que la nécessité, de plus en plus aiguë, dans la sixième puissance économique mondiale, de « Restos du cœur » ? Comment est-il possible que tant de gens aient faim, chez nous, au milieu de tant de richesses... et de tant de gaspillage ? Pourquoi, sur notre planète, la plupart des affamés sont-ils des... agriculteurs, c'est-à-dire des producteurs de nourriture, mais privés de

## *Nourrir sans dévaster*

terres ou contraints de sacrifier les cultures vivrières pour développer l'exportation ?

Autant de révoltants paradoxes, qui ne sont pas les seuls.

Nous aimons le pain, mais ne chérissons guère les céréaliers.

Nous aimons les vaches, mais condamnons les éleveurs.

Nous répétons adorer manger, mais accordons de moins en moins de temps et d'attention à notre alimentation, comme en témoigne l'augmentation en flèche de l'obésité et du diabète.

Ce matin de la fin mai 2023, je (Érik) accompagnais Philippe, mon voisin agriculteur. Régulièrement, adepte des « circuits courts », il livre ses légumes à quelques habitués. Une femme nous attendait sur le pas de sa porte. Enceinte, la trentaine, clope au bec. Elle pointa son index droit vers les artichauts de mon ami : « Tu me jures qu'ils ne sont pas traités et que tu ne vas pas m'empoisonner ? »

L'agriculture se trouve au cœur de ces contradictions, qui, ne nous le cachons pas, sont aussi les nôtres car, tant bien que mal, elle s'efforce de répondre à nos attentes. Oui, l'agriculture, ou si vous préférez « les agricultures » tant diverses sont les manières de nourrir, oui l'agriculture se trouve confrontée à toutes sortes d'injonctions contradictoires, à commencer par celle-ci, la première et qui va décider de notre avenir : comment nourrir (de plus en plus d'êtres

## *Introduction*

humains) sans dévaster (une planète, la nôtre, de plus en plus fragilisée) ?

Pour comprendre, au plus près, les choix, souvent douloureux, auxquels se confrontent quotidiennement les agriculteurs, nous avons pris le train, le bateau, et, pardon pour notre bilan carbone, parfois aussi quelques avions.

Bons voyages !

Voici l'Ukraine et ses immensités, l'Égypte et sa passion millénaire pour le pain, le Brésil et sa sauvagerie, la Chine et sa folie des grandeurs. Voici aussi l'Eure-et-Loir, le Cantal, la Bretagne et notre Vendée profonde pour visiter certaines fermes du possible et un lycée magique où se préparent les générations futures. Bienvenue aux pays de la Recherche où vous attendent certains robots vraiment serviables et de nouvelles espèces végétales bien moins gourmandes en eau. Salut à la viande de synthèse, au risque de vous en déguster à tout jamais. Et tendez bien l'oreille, des penseurs de légende vont vous parler : Maximilien de Béthune, alias duc de Sully (1560-1641), Turgot (1727-1871), le Contrôleur général des finances, Ricardo (1772-1823), l'économiste et théoricien du Grand Commerce, Robert Schuman (1886-1963), le père de l'Europe, et notre centenaire bien aimé, Edgar Morin, explorateur, implacable et malicieux, de la complexité.

Quelle personne mal informée a décrit un jour la Vie comme un long fleuve tranquille ? À tous les

*Nourrir sans dévaster*

niveaux, celui de notre existence personnelle comme celui des sociétés, la Vie n'est que déséquilibre, précaires compromis, accords provisoires, croisée des chemins.

# I

ACCORDER DE MOINS EN MOINS  
DE VALEUR À L'ESSENTIEL,  
LE MOTEUR MÊME DE NOTRE VIE :  
L'ALIMENTATION



De même que l'amour se nourrit des histoires d'amour et se dessèche et meurt sitôt qu'il en est privé, de même l'alimentation n'est plus que triste chimie dès que s'oublie son histoire et sa géographie.

Impossible d'inventorier nos contradictions sans nous rappeler quelques-unes des belles histoires d'avant le temps de la discorde, le temps où l'alimentation était l'élément central de notre vie, le temps où les aliments façonnaient nos civilisations.



## La force de la vie

Petit, j'ai (Julien) passé de longs moments chez mes grands-parents, dans leur maison en Normandie, près d'Argentan, dans l'Orne. Ils avaient connu les drames d'une vie marquée par la guerre, la perte d'un père mort au combat, celle d'une fille emportée par la maladie. Une vie pourtant heureuse qui trouvait souvent le réconfort dans la religion. Ma grand-mère, en me couchant, me proposait toujours « la prière du soir ». Je m'exécutais autant pour ne pas la contrarier que par curiosité : du haut de mes sept ans, je ne savais ni de près ni de loin si Dieu existait – je ne suis du reste pas sûr de le savoir plus aujourd'hui.

Les messes du dimanche dans l'église de ce petit village de 2 000 âmes m'ont marqué à jamais. Bailleul portait encore les stigmates de la Seconde Guerre mondiale. Dans les forêts, il était courant de retrouver obus et munitions laissés là par la bataille de Falaise, quelques jours après le débarquement de juin 1944.

## *Nourrir sans dévaster*

L'église semblait immense par rapport à la maigre foule qui s'y retrouvait. Le renouvellement était pauvre, le vieillissement certain. Comme tous les dimanches, avant de rejoindre, moi aussi, la communauté des communiants, j'observais avec jalousie ceux qui pouvaient aller manger le corps du Christ, l'hostie. Une jalousie certainement mêlée de gourmandise, tant la messe peut paraître longue pour un jeune garçon, surtout à l'approche du déjeuner.

Cette hostie, c'est du pain. Une recette ancestrale, issue de la tradition juive, un pain sans levain. C'est ce pain que le Christ partagea lors de son dernier repas avec ses douze apôtres, à la veille de sa crucifixion, ce pain qu'il donna à ses disciples, en disant : « Prenez, mangez, ceci est mon corps », ce pain qui est devenu l'élément central de l'un des sept sacrements de l'Église catholique : l'Eucharistie. Le pain a pris alors une dimension culturelle dans nos sociétés. Il y a peu, il était encore courant d'y dessiner une croix avant de le manger.

Quand je demandais à ma grand-mère si Dieu existait, elle me répondait : « Oui, c'est cette force de la vie que tu ressens en toi. »

J'avais beau reposer soir après soir, prière après prière, la même question, j'avais toujours la même réponse : « Il existe ! Cette force de la vie... » Je ne comprenais pas.

Alors, un soir ma grand-mère m'emmena dans la cave, où le soleil parvenait juste à se faufiler entre

*Accorder de moins en moins de valeur à l'essentiel...*

les planches de bois. Elle se pencha vers le bac à pommes de terre ramassées dans les champs.

Ma grand-mère en prit une : « Regarde-la. Avec peu de lumière et un peu d'humidité, elle est en train de germer et de se transformer en plante. C'est cela, la force de la vie. Germer à partir de presque rien. »

Depuis lors, je repense à ma grand-mère. Je ne suis pas sûr que sa leçon m'ait donné une véritable réponse à la question de l'existence de Dieu. Ce qui est certain, c'est que la germination m'a appris la Vie.

## L'histoire du blé ou celle des origines

La « mondialisation » est une invention ni récente ni humaine. Bien avant l'arrivée des bipèdes sur notre planète, les plantes avaient montré l'exemple. Êtres *vivants*, tout comme nous, elles n'étaient pas plus capables que nous de résister à l'appel, irrésistible, du voyage.

Ingénieur horticole, paysagiste et jardinier, le grand Gilles Clément a relaté leurs parcours dans un livre magnifique, digne de l'*Odyssée* : *Éloge des vagabondes*<sup>1</sup>. Vous y trouverez racontées, par exemple, la dérive des cocotiers, l'invasion des ajoncs en Nouvelle-Zélande, l'implantation européenne de l'arbre à papillons (*buddleia davidii*, du nom de l'abbé l'ayant rapporté de Chine)... Portées par le vent, entraînées par les rivières ou les courants marins, collées aux sabots ou transportées par des amateurs de

---

1. Gilles Clément, *Éloge des vagabondes. Herbes, arbres et fleurs à la conquête du monde*, NiL Éditions, Paris, 2002.

*Accorder de moins en moins de valeur à l'essentiel...*

nouveautés botaniques, les graines ont franchi toutes les frontières.

Non seulement celles qui n'existaient pas encore (entre les territoires), mais celles, aussi, qui séparent les espèces.

Qu'est-ce qu'une *hybridation naturelle* ? La fécondation de l'ovule d'une plante par le pollen d'une autre. Il suffit d'un souffle, la plus légère des rafales. Le rendez-vous du hasard.

Si les deux plantes appartiennent à deux espèces différentes mais compatibles, il est donné naissance à une nouvelle espèce. Alléluia, jouez hautbois, résonnez musettes, la Vie vient de gagner en diversité.

C'est ainsi que ne cessa de se multiplier, au long de temps infinis, l'immense famille du blé.

Quel est l'ancêtre premier, le créateur qui fit souche ? Difficile de remonter jusqu'à lui. Réponse elle aussi incertaine. À l'exemple du Nil et du Niger, les sources gardent jalousement leurs mystères.

D'après les dernières découvertes, il s'agirait de l'*engrain sauvage*.

Arrêtons-nous un instant sur ce mot, le plus pertinent qui soit : cette plante porte des grains, on l'appellera donc *engrain*. Les engrains ne se ressemblent pas tous, certains de leurs épis portent un grain, les autres deux.

Par une belle journée d'il y a cinq cent mille ans, un petit coup de vent transporte le pollen d'un engrain jusqu'à l'une de ses cousines jusqu'alors rétive à tout rapprochement. De cette *hybridation*

*naturelle* naît une autre espèce, l'*amidonnier sauvage*, qui va se développer parallèlement à l'engrain.

Et ainsi de suite, d'autres espèces vont apparaître ici et là.

« L'Histoire célèbre les champs de bataille sur lesquels nous trouvons la mort, mais elle ne daigne pas parler des champs cultivés grâce auxquels nous prospérons ; elle mentionne le nom de tous les bâtards des rois mais elle ne peut même pas enseigner l'origine du froment ! Telle est l'inconscience de l'Homme. » Depuis cette colère de l'entomologiste Jean-Henri Fabre (1823-1915), nous avons heureusement progressé. Pour découvrir les origines de cette famille, bien plus riche et complexe que les nôtres, lisez *Le Blé*, l'ouvrage de référence dirigé par Hervé Le Stum <sup>1</sup> !

### *Un Croissant fertile*

Voilà une bonne vingtaine de milliers d'années, lorsque nos ancêtres nomades arrivent au Proche-Orient, dans une zone comprise entre le Delta égyptien au sud-ouest, la Turquie au nord et le golfe Persique à l'est, ils s'émerveillent d'immenses champs de plantes dont les grains calment la faim et sont aussi faciles à cueillir qu'à conserver et stocker. Pourquoi aller plus loin ? Installons-nous dans cette région bénie des dieux.

---

1. Hervé Le Stum (dir.), *Le Blé*, Éditions France Agricole, Paris, 2017.

*Accorder de moins en moins de valeur à l'essentiel...*

Les dernières recherches archéologiques ont réduit ce « Croissant fertile » à la zone comprise entre les deux grands fleuves, le Tigre et l'Euphrate (cadeau supplémentaire de la Nature). C'est là, et là seulement, que l'on trouve trace des sept cultures fondatrices de l'Agriculture : orge, lentille, pois chiches, pois, vesce et les deux ancêtres de notre blé, l'engrain et l'amidonnier.

C'est là que les nouveaux arrivants ne vont plus se contenter de *cueillir*, ils vont avoir l'idée de *sem*er. Pourquoi chercher d'autres plantes alors que celle-ci me convient ? Choisissons celle dont la tige est la plus solide (pour éviter de perdre les épis) et dont le grain est le plus facilement séparable de son enveloppe.

La *sélection* vient de commencer.

En même temps naît l'*élevage*. Pour de semblables raisons de réduction des efforts inutiles : pourquoi s'épuiser à chasser alors qu'on peut réunir près de soi les bêtes dont nous avons besoin ?

Ainsi, on *domestiquera* les animaux tout autant que les végétaux.

Pourquoi a-t-on baptisé cette période charnière *néolithique*, étymologiquement « âge de la pierre nouvelle », alors qu'elle voit d'abord une double révolution dans la manière de se nourrir et d'utiliser l'espace (s'arrêter, au lieu de toujours courir) ?

## Le maïs : un autre grain, qui a changé nos têtes

La Mésopotamie proche-orientale n'a pas le monopole de la révolution agricole. À l'autre bout du monde, au sud-ouest du Mexique, on a retrouvé la preuve d'une domestication botanique vieille de neuf mille ans. Là-bas aussi, des chasseurs-cueilleurs se sont un beau jour arrêtés le long du fleuve Balsas et ont commencé à cultiver une certaine plante miracle nommée téosinte, aïeule du maïs. Son efficacité nutritive exceptionnelle permit, quelques milliers d'années plus tard, l'essor de la formidable civilisation maya. Quand on n'a plus trop à se soucier de sa nourriture, on peut inventer une écriture et regarder chaque nuit le ciel pour y dessiner la carte des étoiles.

Ces Mayas avaient leur Bible, une très ancienne tradition orale transcrite peu après l'arrivée des Espagnols, vers 1550. On l'appelle, en langue quiché, *Popol Vuh*, le « Livre de la natte » ou « Livre du Conseil ». Il y est raconté l'origine du monde.

*Accorder de moins en moins de valeur à l'essentiel...*

Au tout début des temps n'existaient que les Dieux. Se sentant seuls, manquant périr d'ennui et envahis soudain par un étrange et pressant besoin de se faire adorer, ils décidèrent de créer la Terre et de l'emplir d'êtres, végétaux et animaux. Parmi lesquels, on ne sait pourquoi, ils voulurent des Hommes.

Trois essais leur furent nécessaires. Déçus par les premiers, façonnés à partir de la glaise, ils tentèrent de les construire en bois. Pour un résultat guère plus satisfaisant : ils n'obtenaient que des créatures paresseuses et vaniteuses. Mieux valait s'en débarrasser en les engloutissant toutes dans un Déluge, hormis quelques survivantes, changées en singes. La bonne idée vint enfin aux Dieux d'utiliser le maïs. Qu'on se le dise, ces « Hommes de maïs » sont nos ancêtres ! Hommes de maïs ! Une appellation reprise pour titre par l'écrivain guatémaltèque Miguel Angel Asturias (1899-1974, prix Nobel de littérature).

Constitués de maïs, les Hommes étaient si parfaits que les dieux craignirent d'être un jour supplantés. Pour plus de sûreté, ils retirèrent à leurs créatures une bonne moitié de leur intelligence et les rendirent fragiles, puisque mortelles.

Ce mythe du maïs, matière première de l'humanité et preuve de son essence divine, conduisit à de nombreuses pratiques. Dont celle d'entourer, dès la naissance, la tête des bébés de lamelles de bois fermement entourées de bandelettes. Ainsi entravés dans leur développement, les crânes des enfants mayas

## *Nourrir sans dévaster*

prenaient peu à peu la forme oblongue... d'un grain de maïs.

De même que la tomate et la pomme de terre, le maïs vient du Nouveau Monde.

Ce serait Christophe Colomb qui l'aurait importé de l'Amérique Centrale.

Comme le rappelle Jean-Paul Renoux<sup>1</sup> dans sa somme incontournable sur cette plante magique, « dans le calendrier aztèque, Chicometoacl, le dieu du maïs, auquel le mois d'avril est consacré, célèbre l'alliance du Soleil, de la Terre et de l'Eau... ». Cette alliance, symbole de la Vie au cœur de l'été desséché, est aujourd'hui encore ce qui frappe le plus quand on regarde un champ de maïs. L'imaginaire rejoint ainsi la biologie, puisque le maïs est l'une des « machines » végétales les plus performantes pour transformer l'énergie solaire au grand bénéfice de l'alimentation animale et humaine.

---

1. Jean-Paul Renoux, *Le Maïs. Une plante pour l'intensification écologique*, France Agricole, Paris, 2014.

## Un lien perdu

En rappelant plus souvent ces belles histoires (parmi tant d'autres), nous garderions en mémoire ceux à qui nous devons la Vie, nous reconnâtrions que nos civilisations et notre humanité se sont aussi forgées dans leur rapport aux aliments.

Après le *Contrat social* de Jean-Jacques Rousseau à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui structure les droits de chaque humain en société, le philosophe Michel Serres introduit en 1990 la notion de « Contrat naturel ». Partant d'un constat (« la Nature nous conditionne et désormais nous la conditionnons en la dominant et en la réduisant au statut d'objet »), il propose « un droit nouveau en offrant une dignité juridique à la Nature et en définissant les devoirs de l'humanité envers elle ». Sans mieux respecter notre Planète, l'humanité s'éteindra. La menace se rapproche.

### *Les toilettes ou la cuisine ?*

Autrefois, lorsqu'un besoin urgent vous prenait, il fallait le plus souvent marcher jusqu'au fond du

couloir ou jusqu'au bout du jardin : c'est là que se trouvaient les toilettes. Pour plus de confort, on les intégra dans les logements.

Aujourd'hui, pour « gagner de la place » dans les appartements, ce sont les cuisines qu'on exile. Aux États-Unis, nombre d'architectes proposent ce genre d'« aménagements fonctionnels ». À quoi bon les avoir chez soi, puisqu'on s'active de moins en moins aux fourneaux ? La nourriture toute préparée par les industriels nous est livrée en trente minutes garanties.

Toilettes et cuisines se sont croisées en chemin.

Progrès, croyez-vous ?

Point du tout ! Prenons garde que la défécation ne l'emporte sur notre alimentation.

Trois lois nous gouvernent et nous font tels que nous sommes :

1) Dis-moi *ce que* tu manges, je te dirai qui tu es. Cet aphorisme nous vient du grand Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826), avocat, écrivain, homme politique et critique culinaire tout à la fois. S'il a donné son nom à un savoureux fromage, c'est surtout cette vérité essentielle qu'il nous a enseignée.

2) Dis-moi *comment* tu manges, seul ou en compagnie, avachi dans un canapé ou bien assis à table, attentif à tes voisins ou obnubilé par un écran, je te dirai à quelle société (ou non-société) tu appartiens.

*Accorder de moins en moins de valeur à l'essentiel...*

3) Conséquence : Dis-moi quelle *éducation alimentaire* tu donneras à tes enfants, et je te dirai qui ils seront et quelle société (ou non-société) ils bâtiront.

Aujourd'hui, notre alimentation a perdu sa valeur. S'il y en a un qui doit se retourner dans sa tombe, c'est bien Hippocrate.

Philosophe et médecin grec, né vers 460 avant Jésus-Christ, il est considéré comme le père de la médecine moderne. Sa vie est mal connue, mais son héritage n'en reste pas moins d'une incroyable richesse. C'est lui qui, il y a plus de deux mille cinq cents ans, mit la rationalité au centre de toute décision médicale, chassant aussi bien la main du Divin que celle des magiciens. Hippocrate n'était pas nutritionniste, mais il avait très vite perçu l'impact de l'alimentation sur la santé de l'Homme : « Que ton alimentation soit ta première médecine. »

Les chiffres, tous inquiétants, nous rappellent à l'évidence : l'alimentation est, pour notre santé, la mère des batailles. Aux États-Unis, pourtant première puissance économique du monde, l'espérance de vie... diminue. En 2021 : elle était de 76,1 ans, quatre de moins qu'en Europe. Certes, différentes causes expliquent ce déclin : mauvaise gestion de la Covid, absence d'un système généralisé de protection sociale, explosion de la drogue (plus de 100 000 décès par overdose chaque année),

agressions par armes à feu... Mais la responsabilité de la « malbouffe » est de plus en plus pointée du doigt : aliments trop riches en graisse, en sucre, en sel. De plus en plus d'adultes doivent être considérés comme obèses (déjà 43 % de la population), avec pour conséquence un diabète qui monte en flèche et une multiplication des accidents cardiovasculaires.

D'ici à 2035, les spécialistes estiment que près d'un Terrien sur deux pourrait être en surpoids ou franchement obèse...

L'intitulé du ministère dont j'avais (Julien) la charge était celui de « l'Agriculture et l'Alimentation ». Probablement, l'expérience aidant, aurions-nous dû l'appeler le ministère de la « Nutrition, de l'Alimentation et de l'Agriculture ».

Souvent on me demandait s'il ne faudrait pas relier le ministère de l'Agriculture à celui de l'Environnement. Question évidemment fort pertinente tant les enjeux sont liés. Mais il me semble que le ministère le plus proche est celui de la Santé.

La nutrition comme boussole : c'est ainsi que l'on protégerait le mieux l'environnement.

*Cordon bleu, cordon bleu,  
comment en es-tu arrivé là ?*

C'est au rayon frais, dans ce supermarché d'Eure-et-Loir, que nous le retrouvons. À ses côtés, nuggets, escalopes milanaises et autres préparations à base de

*Accorder de moins en moins de valeur à l'essentiel...*

panure. Contrairement à eux, cordon bleu a un nom et une histoire qui lui permettent de se tenir crânement. S'il est aujourd'hui cette tranche de filet de volaille au fromage fondant, enrobée de panure éclatante, il fut d'abord symbole de grandeur et de prestige. Tout simplement la plus illustre décoration de la monarchie française : celle de l'ordre du Saint-Esprit.

Fondé en 1578 par le roi Henri III et destiné à lutter contre les protestants, cet ordre était composé de nobles et d'aristocrates catholiques qui portaient autour du cou la croix de Malte (ou croix de Saint Jean) accrochée à un ruban bleu. Ce « Cordon bleu » ne cessa de vivre qu'en 1802, remplacé par la Légion d'Honneur, créée, comme l'on sait, par Napoléon Bonaparte.

Lorsqu'en 1662 le poète et homme de lettres, Jean Regnault de Segrais, fit acte de candidature à l'Académie française, il tint ce langage : « Vous êtes les cordons bleus des beaux esprits. » Flattés, les Immortels l'accueillirent aussitôt. Le renard sachant parler aux corbeaux.

« Être un cordon bleu », ce qualificatif n'est mérité que par les très bons cuisiniers. Pourtant, rien de complexe pour faire un cordon bleu. Il suffit de cinq ingrédients : une escalope, du fromage, du bacon, de la chapelure et un œuf. Une vingtaine de minutes de préparation. Mais qui aujourd'hui prépare soi-même des cordons bleus ?

Souvenez-vous de cette publicité du Père Dodu : le loup de Tex Avery tirant la langue car tombé fou

d'amour pour un cordon bleu ? Cette publicité du milieu des années 1980 commençait ainsi : « Papa perdait son temps avec la cuisine traditionnelle. » Tout était dit.

Le cordon bleu est aujourd'hui l'un de ces aliments ultra-transformés. Savez-vous combien d'ingrédients sont utilisés pour le fabriquer industriellement ? Non pas cinq, comme le veut la « cuisine traditionnelle », mais près d'une trentaine ! Sur le paquet du supermarché d'Eure-et-Loir, nous pouvons lire : « Viande de volaille traitée en salaison : 54 % (viande de dinde : 24 %, viande de poulet : 20 % , eau, fibres de blé, sel, dextrose, extrait de levure, arômes naturels), panure : 26 % (farine de blé, eau, levure, sel, épices), jambon de dinde cuit standard fumé : 10 % (viande de dinde : 8 %, eau, fibre de blé, dextrose, protéine de blé, arômes naturels, sel, ferments, gélifiant : carraghénanes), fromage fondu à l'emmental : 10 % (fromages, eau, amidons modifiés, protéines de lait, lait écrémé en poudre, sels de fonte : citrates de sodium). Huile de tournesol. » Bon appétit.

Sa viande n'est qu'un agrégat de découpes de volailles broyées puis agglomérées. On y ajoute des fibres de blé pour éviter qu'à la cuisson l'agrégat ne se désagrège. Ces fibres permettent également de retenir l'eau (de l'eau vendue au prix de la viande, quelle bonne affaire !). Son fromage contient de l'amidon modifié, pour changer la texture, mais aussi des sels de fonte, qui servent à le faire briller ! Tellement plus agréable de déguster un fromage

*Accorder de moins en moins de valeur à l'essentiel...*

jaune et fondant. Ces sels de fonte font partie de la famille des additifs. Sont-ils dangereux ? Les scientifiques s'accordent à dire qu'un doute réel existe. Ils parlent de l'« effet cocktail », c'est-à-dire des conséquences de l'interaction de tant d'additifs ingurgités.

Certains cordons bleus peuvent contenir plus d'une dizaine d'additifs, parmi les 320 aujourd'hui autorisés en Europe. Ces additifs, on les qualifie de « cosmétiques ». Quel joli terme, et tellement bien employé : ils rendent appétissants des produits qui, sans eux, ne donneraient pas envie. Les publicitaires se frottent les mains. L'un des plus connus d'entre eux est le nitrite, qui offre au jambon cette couleur rose alors que sa couleur naturelle est le gris. Certains de ces additifs peuvent être utiles, pour accroître, par exemple, la durée de vie des aliments, mais avec quelles conséquences ? L'amidon est, quant à lui, extrait du blé par la méthode dite de *cracking*. On décompose l'aliment de base (le blé) en une somme d'éléments (dont l'amidon). Tout l'intérêt nutritionnel se trouve ainsi dégradé.

Ces aliments ultra-transformés sont vecteurs de maladies chroniques : obésité, diabète de type 2, côlon irritable, maladie cardiovasculaire, cancer... toutes les études en témoignent. Dernièrement, l'INSERM, institut français de la santé et de la recherche médicale, a même montré que leur surconsommation semble associée à des troubles de la santé mentale. Or ils représentent aujourd'hui près de 30 % de

notre apport énergétique, allant jusqu'à 40 % en Allemagne et même 50 % aux États Unis...

*Notre espèce va-t-elle perdre ses dents ?*

Chantal, ma voisine en Bretagne (c'est Érik qui raconte), accompagna son marin de mari dans ses affectations lointaines, Antilles, Réunion. Et puis tous deux revinrent s'installer dans une presqu'île du nord Bretagne, toujours face à la mer, mais entre deux petits fleuves côtiers. C'est là, dans le petit village où je vis une bonne part de l'année (400 habitants), que le maire lui proposa de s'occuper de la cantine scolaire : « J'ai entendu dire qu'on mange toujours bien chez vous, et que vous aimez cuisiner pour les grandes tablées. » Chantal demanda juste le nombre d'enfants à nourrir chaque jour, quatre fois par semaine. À peine plus de vingt, lui fut-il répondu. Et c'est ainsi qu'elle se mit au travail.

Pour le bonheur de chacun.

Chantal en est bien consciente. Sa situation « campagnarde » est très privilégiée. D'une part, en liaison avec une autre école de la presqu'île, elle peut se fournir, en grande majorité, auprès de producteurs *locaux*. D'autre part, grâce aussi aux grandes surfaces qui transmettent leurs invendus, le prix de chaque repas est modeste : 1,50 euro, le même pour tous, inchangé depuis des années. Enfin, le très petit nombre d'enfants qu'elle nourrit est également un formidable atout : « Les élèves, je les connais tous,