

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés [OK](#)

Affaire Lactalis : « L'alimentation industrielle est tout sauf saine »

13 janvier 2018 / Entretien avec Marie-Claire Frédéric



L'affaire Lactalis aurait-elle pu arriver dans un fromage au lait cru ? Probablement pas, assure à Reporterre une spécialiste de la fermentation. Elle défend les bonnes bactéries qui, à force d'être combattues, laissent la place aux mauvaises. Elle indique des pistes pour mieux s'alimenter, notamment les enfants.

Finalement, Lactalis reprendra toutes les boîtes de lait infantile produites dans son usine de Craon (Mayenne). Le ministre de l'Économie, Bruno Le Maire, l'a annoncé vendredi 12 janvier dans l'après-midi, après une rencontre avec le PDG du groupe,

Emmanuel Besnier.

Ce rebondissement est le dernier d'une longue série, depuis l'alerte gouvernementale lancée le 2 décembre dernier, demandant le retrait du marché de 12 lots de lait infantile fabriqués dans cette usine, et possiblement contaminés aux salmonelles. Deux autres retraits ont suivi, le 10 décembre et le 21 décembre. En tout, des millions de boîtes commercialisées dans une soixantaine de pays ont dû être rappelées, selon les chiffres de Bercy.

Scandales dans le scandale, on a appris ensuite, par *le Canard enchaîné*, que l'industriel avait déjà repéré des salmonelles en février et en août dernier, que les services sanitaires de l'État eux-mêmes, en septembre, avaient contrôlé l'usine, et que personne n'avait rien vu — ou rien voulu voir. Puis en ce début janvier, cela a été au tour de la grande distribution d'admettre qu'elle avait failli, Leclerc puis Casino, Intermarché, Cora, Auchan, reconnaissant qu'ils avaient continué de vendre, malgré les rappels, des boîtes de lait à risque. En tout, en France, au moins 36 nourrissons ont été touchés par la salmonelle, et ont finalement pu rentrer chez eux sains et saufs, la bactérie ne présentant « *pas de résistance antibiotique particulière* ».

Ouf ! Mais cette croisade contre une méchante bactérie nous en ferait presque oublier les gentilles. Cette histoire aurait-elle pu arriver avec un fromage au lait cru ? Marie-Claire Frédéric, une grande copine de ces habitantes de l'infiniment petit, exploratrice de la fermentation autant dans les livres et les articles scientifiques que dans sa cuisine, répond à *Reporterre*.

Marie-Claire Frédéric est journaliste culinaire et historienne de l'alimentation. Elle est notamment l'auteure de Ni cru, ni cuit (Alma Éditeur), et tient un blog du même nom.



Marie-Claire Frédéric.

Reporterre — Tout d'abord, que vous inspire l'affaire Lactalis ?

Marie-Claire Frédéric — J'ai repensé à une histoire : Lactalis avait accusé un producteur artisanal de camemberts au lait cru d'avoir des fromages contaminés. Ce producteur avait dû retirer tout un stock de la vente. Ensuite, on a fait des analyses, et il s'est avéré que c'était faux. Mais le mal était fait. Le gars avait perdu plein de camemberts, et sa réputation était atteinte. C'est interpellant.

Vous travaillez sur la fermentation, due à de « bonnes » bactéries. Mais comment expliquez-vous les contaminations aux mauvaises bactéries, ici dans le cas de Lactalis, aux salmonelles ?

D'une certaine manière, c'est le résultat de 150 ans d'hygiénisme à outrance. Pour vivre, on a absolument besoin des bactéries. Il y en a beaucoup de bonnes, qui nous sont utiles, et il y en a quelques-unes qui sont pathogènes, comme la listeria, les salmonelles, etc. Dans l'ensemble du vivant, ces bactéries s'équilibrent les unes les autres.

Mais, quand on éradique les bactéries, quand on utilise des produits, comme on dit dans les publicités, qui tuent 99 % des bactéries, cela éradique toutes les bonnes et celles qui restent, généralement, ce sont les pathogènes, justement. Plus on va faire la guerre aux bactéries, plus c'est dangereux, parce qu'on va sélectionner des souches résistantes aux bactéricides ou aux antibiotiques.



Un coulommiers, fromage au lait cru originaire de la ville éponyme de Seine-et-Marne.

On imagine que, quand on fabrique du lait infantile, on tue de façon assez certaine toutes les « bonnes » bactéries pouvant être présentes dans le lait au départ. Cela entraîne-t-il plus de risques de contaminations ?

Le lait infantile n'a plus rien à voir avec ce qui sort du pis d'une vache. C'est un produit qui est complètement craqué. On part d'un lait dont on sépare tous les composants et ensuite on recombine cela différemment. Et il n'y a pas que du lait, d'autres matières grasses sont soumises à cette même méthode. Je me demande comment cela a le droit de s'appeler lait, d'ailleurs.

Donc je pense que oui, on crée plus de risques. Lactalis travaille dans le lait et les fromages, alors prenons l'exemple des fromages au lait cru, fabriqués de façon artisanale : il a été [prouvé par l'Inra](#) qu'un consortium de bactéries se crée sur la croûte du fromage et qu'il va le protéger naturellement de toutes les bactéries pathogènes. Les fromages pasteurisés, eux, n'ont plus du tout cette barrière naturelle. Donc, la moindre bactérie extérieure qui arrive gagne la partie et contamine le produit.

Pourquoi passer par des processus de pasteurisation et de désinfection alors ?

Je pense que c'est le résultat d'une conception de la microbiologie qui date de Pasteur et qui n'a pas évolué depuis. Pasteur, quand il a découvert les bactéries, ce monde microscopique de choses qui grouillaient et causaient des maladies, cela lui a fait vraiment peur. Il n'a retenu que le côté mauvais du monde microbien. Or, on sait maintenant qu'il y a dans ce monde beaucoup plus de bon que de mauvais. La perception commence à changer dans le milieu médical, mais les industriels n'ont pas encore compris cette évolution nécessaire. Il se prétendent fournisseurs d'une alimentation saine, propre, sans risque par rapport aux productions artisanales. Les faits montrent que c'est faux. L'alimentation industrielle est tout sauf saine.



Louis Pasteur (1822-1895).

Y a-t-il un intérêt économique à éliminer les bactéries ?

Sans doute que cela coûte plus cher de respecter les bactéries. Cela demande de la surveillance, des contrôles, plus de temps. En plus, le monde des bactéries est le contraire de la standardisation. Le camembert Président a le même goût tout au long de l'année, quelle que soit l'usine où il est produit. Tandis qu'un fromage artisanal fabriqué avec les vraies bactéries issues du lait sera différent selon la saison, le lieu, etc. Maîtriser ces aléas coûte cher.

Mais alors, on a l'impression que ce choix crée un cercle vicieux, d'une course sans fin contre les bactéries...

Oui, et c'est mortifère, parce que pour en revenir à l'alimentation, on a besoin de bactéries. Notre corps, quand on consomme des aliments, s'attend à en recevoir. Or, la nourriture industrielle est forcément morte, puisque tout est aseptisé. Notre corps est en manque de vivant. D'où la montée des allergies et d'autres maladies qui n'existaient pas avant. Cela renforce l'idée que l'alimentation fondée sur des produits industriels est vraiment synonyme de mauvaise santé. Cela ne va pas pouvoir durer encore

longtemps !

Si l'on en revient à cette affaire, qui concerne du lait infantile, après tout ce que vous venez d'expliquer, on se dit comment faire, que dire aux parents, sans pour autant culpabiliser les femmes qui n'allaitent pas ?

C'est très compliqué. Le meilleur pour le bébé, c'est d'être allaité, mais ce n'est pas toujours possible, et puis les mères font ce qu'elles veulent. Le problème, c'est que les industriels ont pris les clés de l'alimentation des enfants. On leur donne des choses complètement artificielles, comme sorties de laboratoire. Cela me dérange beaucoup.

Pour en sortir, il existe des pistes. Les aliments fermentés en sont une. Dans les pays en développement où l'on ne peut pas se procurer de lait infantile industriel, notamment ceux où la chaleur peut causer des problèmes d'hygiène, une des recommandations de la FAO est de faire fermenter les bouillies pour les enfants. On observe que les enfants qui en mangent sont beaucoup moins malades. Cela permet d'avoir des aliments sains, sans risques.



Des légumes fermentés.

Vous avez justement un blog pour inciter tout un chacun à préparer lui-même des aliments fermentés chez lui. Dans les commentaires, on constate que vos lecteurs vous posent beaucoup de questions, notamment sur les risques de contamination. Les gens ont-ils du mal à renouer une relation avec les

bactéries ?

La plupart des gens ont peur de se lancer. On leur a tellement dit qu'il fallait tout mettre au frigo, jeter au bout de quelques jours, etc. Par exemple, j'ai quelques articles sur le fromage, et je recommande de laisser le lait cru 24 heures à température ambiante, pour qu'il mature. Les gens disent « *Comment ? On m'a toujours dit qu'il ne fallait jamais laisser le lait à température ambiante, que j'allais mourir si je buvais ça.* » En fait, non, de bonnes bactéries se développent. Mais cent cinquante ans d'hygiénisme ont modifié le « bon sens » des gens. Pareil pour fabriquer de la choucroute, je mets le chou dans un bocal, je ferme, et je le laisse à température ambiante, je ne stérilise pas. Ce sont ces réticences qu'il faut combattre, expliquer aux gens que ce sont même ces préparations qui ont permis aux humains de survivre à des périodes de guerre, d'épidémie, de pénurie, de famine, etc.

En lisant votre ouvrage, on apprend que les aliments fermentés étaient sans doute antérieurs à la découverte de la cuisson...

C'est pratiquement certain. Le premier acte culturel de l'homme vis-à-vis de son alimentation, c'était la fermentation. On a plusieurs indices. Par exemple, dans certaines cultures, on mange des végétaux qui ne sont pas comestibles à l'état cru. Le fait de les fermenter leur enlève leur toxicité. Ces aliments existent depuis la plus lointaine préhistoire. C'est logique, parce que les hommes de la préhistoire, pour garder des aliments, les ont enterrés dans une fosse. Quand ils sont revenus, cela avait fermenté dans la fosse, c'était parfaitement conservé. Ils ont goûté, et il s'est avéré que ceux qui mangeaient cela vivaient en meilleure santé que ceux qui n'en mangeaient pas, notamment parce que la fermentation augmente les qualités nutritionnelles des aliments. C'est comme cela que le goût du fermenté s'est propagé au fil des générations.

- *Propos recueillis par Marie Astier*



- **Ni cru, ni cuit**, de Marie-Claire Frédéric, Alma éditeur, avril 2014, 350 p., 29 euros.

Vous avez aimé cet article ? Soutenez Reporterre.

Lire aussi : Lait contaminé par des salmonelles : Lactalis savait... et n'a rien dit

Source : Marie Astier pour *Reporterre*

Photos :

- . chapô : des fromages de chèvre. [Pxhere](#) (CC0)
- . portrait : DR
- . coulommiers : [Wikimedia](#) (Thesupermat/CC BY-SA 4.0)
- . Pasteur : [Wikipedia](#) (Nadar/CC0)
- . fermentés : [Pxhere](#) (CC0)