

entaires,  
fe, bon-  
ses hui-  
ux: que  
mettre,  
otre as-  
et inter-  
modéra-  
e.



La phrase

“  
Bannir la viande  
rouge de l'assiette?  
La question n'est pas  
vraiment là.»

Le chiffre

34.000  
On estime à 34.000 le nombre  
des décès annuels par cancer  
dans le monde imputables à la  
consommation de charcuterie.  
On est donc loin des 600.000  
morts dues à l'alcool, ou des

200.000 causées par la pollu-  
tion atmosphérique. Et on ne  
parle même pas du tabac...  
L'attitude des autorités, au  
Luxembourg, est donc de re-  
layer les mises en garde  
concernant viande ou charcu-  
terie... mais on n'est pas près  
de voir proscrits saucisses de  
veau ou jambons fumés.



Photos: Alain Rischard

## COMMENTAIRE

Il paraît qu'on sous-estime les risques de cancer pro-  
voqués par la nourriture. Et que, a fortiori, une  
saine alimentation préserve de la funeste maladie. De  
récentes études tendraient à disqualifier la viande et  
ses dérivés. Parfait. On sait bien que les soucis de dé-  
veloppement durable réduiront de toute façon les  
tendances carnivores de l'homme. De là à bannir tou-  
tes les gourmandises de son assiette, il y a de la marge.

Et, à force de se faire balader d'un conseil judicieux  
à l'autre, d'un régime idéal à son contraire tout aussi  
(in)efficace, de se rendre compte que le temps peut à  
lui seul changer les vertus d'un aliment, il y a de quoi  
prendre avec des pincettes cette fameuse hygiène ali-  
mentaire qui doit engendrer des centaines par mil-  
lions. Le poisson, si fondamentalement sain, n'est-il  
pas une vraie infection quand il est élevé en groupe, à

grand renfort de farines douteuses? Il n'est de se-  
maine, sinon de jour, où tombe une nouvelle étude  
concernant ce qu'il y a lieu d'ingurgiter ou de pros-  
crire radicalement. Et si le seul vrai conseil à donner  
était de reprendre la notion de «juste milieu», essor-  
rée, frite et recuite par les penseurs antiques? Car ce  
qui nuit, c'est évidemment l'excès. Bien sûr, des balises  
raisonnables doivent inciter le consommateur à ban-  
nier les nourritures industrielles, à se défier de tout ce  
qu'on sait fondamentalement nocif pour la santé. Et  
commencer par réduire fortement l'alcool, tant qu'on  
y est, puisqu'il est le premier à faire des ravages, cultu-  
rels il est vrai... Il y a aujourd'hui un vrai retour vers les  
produits authentiques, vers les circuits courts. Les pri-  
vilégier constitue déjà un bon pas.

THIERRY NELISSEN

### HARO SUR LA MALBOUFFE

De nombreux scandales se sont succédé à un rythme  
soutenu depuis une trentaine d'années. On pense à  
la vache folle (encéphalopathie spongiforme bo-  
vine), sans contester l'un des plus inquiétants. Elle  
aurait pu, si l'on ose dire, célébrer son vingtième an-  
niversaire. En mars 1996, on apprenait qu'une di-  
zaine de Britanniques étaient décédés d'une forme  
inhabituelle de la maladie de Creutzfeldt-Jakob. La  
dégénérescence du cerveau était imputée à la  
consommation de viande bovine. L'enquête sanitaire  
mit en cause les farines alimentaires du bétail. La  
maladie a touché une centaine de personnes en Eu-  
rope. Puis ce fut le scandale de la dioxine (le poulet à la  
dioxine, source de cancers et de troubles hormo-  
naux) découverte dans des farines fabriquées en Bel-  
gique. A l'époque, les éleveurs nourrissaient les cheptels,  
végétariens par essence, avec de la farine issue de la

transformation du poisson. On ne déplore pas de dé-  
cès.

Début des années 2000, la chaîne Buffalo Grill est  
épinglée pour avoir importé des viandes interdites  
en France.

En 2011, l'Escherichia coli contamine les steaks ha-  
chés et provoque la mort d'une quarantaine de per-  
sonnes en Europe. Peu après, ce sera la viande de  
cheval qui sera vendue comme viande de bœuf pour  
la préparation de plats cuisinés.

Une instruction se poursuit en France et en Belgique  
suite à l'introduction dans la chaîne alimentaire de  
chevaux (de laboratoire, et d'anciens chevaux de  
compétition destinés aux abattoirs) impropres à la  
consommation.

Il y eut aussi, scandale révélé en 2008, la poudre de  
lait chinoise coupée à la mélamine (10.000 bébés  
touchés) ou encore l'huile frelatée en Espagne (an-  
nées 80).

### ENTRE CONFIANCE ET VIGILANCE

Dans les coupables de la détério-  
ration de la qualité des produits  
alimentaires, il est logique de  
laisser dos à dos le couple ven-  
deur-consommateur. Les acheteurs veulent payer  
moins, la concurrence dans la  
grande distribution fait rage, les  
producteurs sont étranglés... et  
l'on part dans des systèmes de  
production à grande échelle où la  
qualité du produit n'a plus rien à  
voir avec l'idée qu'on s'en faisait  
à l'origine. La plupart des pervers-  
ions dans le secteur de l'alimen-  
tation proviennent du désir de  
compresser les coûts à tout prix.  
Et l'appât du gain pousse même  
certains producteurs à plonger  
dans l'illégalité pour soigner  
leurs marges.

Le consommateur qui, pour maî-  
triser son budget, a été au moins  
complice de la dérive, prend de  
plus en plus conscience que c'est  
de lui que doit venir un renverse-  
ment du paradigme. Même si  
cela doit lui coûter.

Et de fait: «On a remarqué un  
changement de consommation  
depuis deux ou trois ans, surtout  
chez les jeunes couples et les fa-  
milles, constate Karin Pütz, res-  
ponsable des relations publiques  
chez Cactus. Les consommateurs  
achètent moins de viande. Le bio  
est en forte croissance, et il y a  
une tendance très sensible aux  
produits végétariens. Les substi-  
tuts aux viandes ou aux produits  
laitiers sont également de plus en

plus prisés. Nous ne cherchons pas  
à précéder la demande, mais notre  
assortiment s'adapte évidem-  
ment aux désirs des clients.  
Même dans les produits plus tra-  
ditionnels, l'acheteur est attentif.  
Il cherche des produits locaux,  
dans lesquels il a plus confiance.  
C'est la tendance que nous sui-  
vons depuis une vingtaine d'an-  
nées avec notre propre label de  
viande de bœuf.

Mais la viande n'est pas la seule  
concernée: nous nous rendons  
compte qu'il est important de  
mettre en avant tous les produc-  
teurs locaux. Nous considérons  
que notre boulot, c'est d'offrir des  
produits de qualité, et nous som-  
mes d'autant plus concernés que  
nous sommes aussi traiteurs et  
restaurateurs.

Ceci dit, les fêtes de fin d'année  
approchent... je suis prête à parier  
que les gens vont faire de sérieux  
entorses et choisir une nourri-  
ture un peu plus riche.»

Méfiant, le consommateur se  
tourne donc de plus en plus vers  
les produits locaux, qui lui pa-  
raissent moins suspects, sinon  
plus contrôlables. Reste aux convaincus à trans-  
mettre cette quête du produit  
sain aux plus jeunes, à les faire  
maîtriser sucre, sel et autres piè-  
ges. L'initiative du ministère de la  
Santé d'éditer un classeur de re-  
commandations alimentaires à  
destination des maisons relais  
mérite déjà d'être saluée.

## «La joie de déguster»

### Trois questions à Frank Steffen

Chez les Steffen, on  
est dans la viande  
depuis presque la nuit  
des temps. Peut-être  
six générations. Le  
groupe occupe  
désormais 150  
personnes. Et sait ce  
que viande veut dire.

Le Jeudi: «Le rapport de l'OMS, un  
sale coup pour la boucherie?»

Frank Steffen: «Une telle ana-  
lyse me paraît impossible tant une  
multitude de facteurs entrent en  
jeu. Les résultats sont toujours in-  
certains. Mais il me paraît clair  
qu'une trop grande consommation  
génère des risques, comme pour  
beaucoup d'aliments, le lait par  
exemple. L'alimentation, c'est un  
tout. Elle dépend aussi de la façon  
dont on vit. Je dis moi-même que  
manger un steak trois fois par se-  
maine, c'est trop. Et je ne l'ai ja-  
mais recommandé, même si nos  
produits sont sains et irréprocha-  
bles au niveau nutritif et de l'hy-  
giène. Je déconseille aussi de man-

ger trop de charcuterie, qui est  
moins digeste. Je serai plus inquiet  
lorsque l'Europe importera des  
USA de la viande hormonée. Je me  
demande ce que cela va nous ap-  
porter?»

#### Equilibre sans monotonie

Le Jeudi: «Les clients réagissent-ils  
au rapport de l'OMS?»

F. S.: «Il n'y a pas encore de  
réaction de leur part, pas de chan-  
gement de comportement. Le  
client est aujourd'hui bien in-  
formé. Il s'intéresse à sa santé et ne  
veut pas n'importe quoi. Le bio a  
du succès. De notre côté, nous  
fournissons 70 à 78% de nourri-  
ture bio à la cantine.

Nous avons tout intérêt à ce que  
notre clientèle reste en bonne  
santé. Nous lui disons qu'il faut  
une alimentation équilibrée, mais  
une alimentation produite dans de  
bonnes conditions. Equilibre ne  
veut pas dire monotonie. Il faut de  
la viande, du poisson, des crusta-  
cés, des légumes... On est un peu ce  
qu'on mange. A l'égard de nos  
clients, nous sommes des conseil-  
lers et des spécialistes. En tout cas,  
je vois que le commerce continue.

Le client sait lire entre les lignes. Il  
fait très bien la part des choses. Il a  
déjà une vie équilibrée.»

Le Jeudi: «Comment augmenter  
encore la qualité?»

F. S.: «La qualité sanitaire est  
excellente au Luxembourg. L'Ins-  
pection sanitaire fait bien son tra-  
vail. Nous avons la dignité de pro-  
poser un bon produit, ce qui a un  
prix. C'est plus cher? OK, mais  
dans l'assiette, c'est le jour et la  
nuit. De mon côté, je diversifie en-  
core la viande. Depuis quelques se-  
maines, je propose des viandes is-  
sues de vieilles races françaises  
ainsi qu'une autre de Flandre. Ces  
races nous permettent de laisser  
rassir la viande plus longtemps au  
crochet, de 5 à 7 semaines contre,  
souvent, 2 à 3 semaines pour les ra-  
ces communes.

C'est ce qui donne au produit un  
meilleur goût, un arôme, une  
viande plus sèche. C'est comme le  
vin, qui vieillit, ou le fromage, qui  
subit un long affinage. A chaque  
situation plus difficile, nous  
voyons une opportunité. Il ne faut  
pas se priver de la joie de dégus-  
ter.»

PROPOS RECUEILLIS  
PAR M. P.