

BERNARD CHARBONNEAU

Chroniques du terrain vague, 3

(La Gueule ouverte, n° 5, mars 1973)

Dans le terrain vague tout est vague, les mots n'ont plus de sens précis. Et pas seulement les grandes entités : la Liberté, la Paix, la Justice, mais ceux qui désignaient les objets les plus concrets : le poulet, la pêche, le pain. On est en train de nous l'ôter de la bouche pour la bourrer de plastique ; il faut le crier sur les toits.

La Gueule bourrée (de quoi au juste ?)

AU RAYON DES FRUITS ET LÉGUMES

La production – de bagnoles, d'acier et de plastique – augmente. En vertu de quoi celle d'arbres, de maisons et de nourritures dignes de leur nom, diminue. La quantité progresse, donc (qu'on excuse ce donc, mais dans notre système il en est ainsi) la qualité régresse. On le sait et on le dit maintenant de « l'environnement », mais guère encore des aliments. Et pourtant la mainmise de l'industrie sur l'agriculture, autant que par le ravage des paysages, se traduit par la disparition des nourritures qui, tout en nourrissant le corps sont une délectation pour les sens et une joie pour l'esprit. Ah ! Tous les jours casser la croûte ! Essayez donc avec l'étron blanchâtre qui sort de « l'usine à pain » ! Certes, si l'on s'en tient à la taille, à la forme et à la couleur, nos fruits sont beaux, mais si l'on s'en réfère au goût, il détecte vite que le spectacle de la pêche est gonflé d'eau et de chimie. On produit, paraît-il, du poulet en un mois, mais ce n'est plus du poulet, c'est son cadavre, son fantôme. Les

mots trompent : la miche, la fraise... Tentés par la couleur, nous y mordons à pleines dents, mais pouah ! ce n'est plus de la fraise, c'est du vermillon de la Badische Anilin. Ces fruits de cire ne sont pas faits pour les dents, mais pour les yeux. Sous prétexte de nourrir le peuple, on le soumet au supplice de Tantale : ces raisins d'Espagne sont trop beaux, ce n'est plus du malaga. mais du dattier. Et pour l'eau c'est pareil : crevant de soif, vous vous précipitez vers le robinet : ce n'est plus de l'eau, mais de l'eau lourde, du protoxyde d'azote qui gonfle votre estomac. Au lieu d'étancher, on étouffe notre soif.

Et ne l'oublions jamais, cette société se développe. Sans cesse, il lui faut plus de fric, sans cesse l'impérialisme industriel cherche de nouveaux domaines à conquérir. Hier c'était la pomme, demain, ce sera la patate, et après le poulet, le bœuf sera mis en batterie ; restent le mouton et la crevette qui se baladent encore dans la nature et prétendent y trouver leur provende. Mais bientôt ce sera leur tour, et nous n'aurons plus qu'un plat au menu quotidien : du plastique, de toutes sortes de formes et de couleurs. Et un beau jour, quand le dernier mitron aura disparu, les Français ayant perdu le goût du pain, il n'y aura plus de problème.

En attendant il faut réagir, et d'abord s'informer.

Si vous voulez avoir les dernières nouvelles de l'encerclement alimentaire. je vous conseille de consulter *Le Figaro agricole*, la rubrique agronomique du *Monde* ou celle des quotidiens de province : elles sont écrites par des spécialistes pour des spécialistes, et par conséquent n'ont rien à cacher. Pour ce qui est des fruits, à peu près alignés, *Le Figaro agrochimique* nous apprend que le Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, sans doute ainsi désigné par antiphrase, est en train de s'en occuper. « Jusqu'à maintenant la législation interdisait sur les fruits tout traitement fongique après la cueillette. Depuis le 2 août 1972, une circulaire du Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité autorise

le traitement des pommes et des poires par trempage ou aspersion au moyen d'une suspension de thiabendazole dans l'eau. Cette circulaire autorise également le recouvrement du fruit au moyen d'une pellicule de cire à laquelle est incorporé ce même fongicide... Une société installée en France est en train d'étudier ses possibilités de mise en œuvre dans la pratique (1). » « Que le public ne s'inquiète pas. Il ne doit pas y avoir plus de 6 mg de thiabendazole par kilo de fruits entiers. » De plus, pour le commerce de gros, la mention « conservé au moyen de thiabendazole » doit être portée sur les factures et sur une face extérieure des emballages Pour le commerce de détail, le vendeur doit porter de façon visible sur son étalage « conservé au moyen de substance agréée ». Cela rentre dans le train de mesures destinées à une meilleure information du public. On remarquera qu'informer le public consiste à lui cacher le nom des produits chimiques qu'on lui fait avaler. Il le faut, c'est pour son bien. « Dans l'objectif actuel, qui est de promouvoir au niveau agricole une politique de qualité et de garantie de la santé du consommateur, cette nouvelle disposition prise sur décision du Conseil supérieur de l'hygiène publique après une étude très sérieuse des conséquences que pourrait entraîner un tel traitement permettra d'améliorer la qualité des pommes et des poires que nous serons amenés à consommer tout le long de l'hiver. Quoi de plus désagréable que de voir ses fruits se couvrir de taches brunes qui évoluent en pourriture ou qui se couvrent de moisissures qui font que le chemin obligatoire de notre dessert est celui de la poubelle. »

Mais, si j'en crois les avalanches d'impeccable plastique fruitier que les camions dégueulent sur certaines berges de nos rivières, cet accident arrive aussi aux fruits « de qualité ».

Remercions *Le Figaro* soi-disant *agricole*. Grâce à lui nous voyons ici marcher la main dans la main la Sainte-Trinité de la société néo-industrielle : la science d'État (ici le

Contrôle des fraudes (?) et de la qualité (?) et le Conseil supérieur de l'hygiène (?), la Chimie et l'Épicerie en gros). Avec de telles autorités, le consommateur n'a rien à craindre. Il n'a qu'à se munir d'un trébuchet pour vérifier si son kilo de Golden insipidous ne contient pas plus de 6 mg d'un produit certainement inoffensif, puisqu'on peut atteindre de telles doses. Assurez-vous aussi que votre épicier a placé bien en vue sur le cageot « conservé au moyen d'une substance agréée ». C'est essentiel. Sur ce, bon appétit, et après votre poulet fondant cuit dans son Pechiney, dégustez sans crainte votre momie de poire enrobée dans de la paraffine au thiababagogo. etc. N'oubliez pas, c'est une poire de qualité enrobée de substance agréée. Elle a l'agrément des autorités, si elle ne fait pas celui de votre palais ou de votre estomac. Demain, c'est l'Inra qui dira au peuple si la williams qu'il mange est mûre ou blette.

PROTÉINES À GOGO OU POUR GOGOS ?

Si pour les fruits l'encerclement de l'omnivore est terminé, et s'il est en bonne voie pour les légumes, cultivés, défendus, colorés et conservés à force de chimie, par contre il reste à faire pour intégrer les viandes et les fromages dans le système. Heureusement qu'on travaille à l'Inra, et que la pintade calibrée, ronde ou cubique, est pour demain. L'enfermement de la volaille chassée des routes par les bagnoles est maintenant un fait accompli. Le poulet (?) vit désormais la vie rêvée, concentré en masse dans sa propre merde saupoudrée d'antibiotiques. On peut imaginer quels gaz puants dégagent cet étouffoir grouillant de protéines à plumes. Mais l'industrie, toujours prête à combattre les nuisances de l'industrie moyennant finances, s'est préoccupée du sort des travailleurs de l'élevage ou de l'agriculture « sans sol ». « C'est pour remédier à ces inconvénients que la firme allemande Dragerwerke (représentée en France par Brandt SA, 9 quai Jacques-Sturm, Strasbourg) vient

de présenter le filtre auto-sauveteur Dräger Parat... Le masque protège contre les gaz acides (chlorure, phosgène, acide cyanhydrique, hydrogène sulfuré, etc., les vapeurs des monomères de résine synthétique crocyanate, etc.), les produits réfrigérants (ammoniac), les produits antiparasitaires (bromure de méthyle) (2). Vous pouvez même le mettre pour vous défendre des vapeurs douteuses qu'exhale votre rôti. Mais gavée de granulés dont la composition (chut!) remontée à coups de comprimés de... (chut!), la volaille peut se consacrer au grand œuvre de toute société de production/consommation : prendre du kilo. Comme le cadavre dans son caveau, le poulet blême dans son enfer enfle et devient mou. Le granulé de maïs chimique, le tourteau de soya des Maidiver ou d'anchois pourri du Pérou, ça engraisse. Mais quel est son goût? Je vous laisse la surprise de le découvrir le jour où vous tirerez ce cadavre de coquelet noyé dans son pus hors de votre four Cadillac. Le veau de cave est encore plus blême – pardon, blanc – que le poulet du même. Lui aussi enfle immobile, concentré dans sa merde, ou plutôt son « lisier ». Si vous aimez l'odeur de merde futuriste, reniflez-le : cela sent le veau drogué qui fait pipi dans ses culottes. Lui aussi est heureux puisqu'on l'engraisse, on lui fout soif pour qu'il boive son lait au thiababa etc. (CH6 WCX47...). Ne le répétez pas, chut! c'est secret. Et pour lui remonter le moral on le bourre d'œstrogènes, avec les conséquences que l'on sait pour certains travailleurs ou consommateurs de poulet de qualité. C'est puni par la loi, comme la pollution des rivières. Ainsi dans le Sud-Ouest, nous apprend le grand journal local : « L'on ne saurait ignorer que les éleveurs pourraient céder quelquefois à la tentation de l'utilisation des œstrogènes parce qu'elle présente un double avantage : les implantations ou bien encore les injections de tels produits diminuent en effet nettement la mortalité d'animaux particulièrement menacés par les conditions dans lesquelles leur élevage est mené... » (3) D'où la dé-

couverte en Lot-et-Garonne d'un vaste trafic de produits pharmaceutiques à usage vétérinaire. Des inspecteurs de la PJ, en enquêtant sur la faillite frauduleuse d'une société agenaise de produits vétérinaires, constatèrent certaines anomalies au niveau des œstrogènes de synthèse, produits dont la vente est strictement réglementée par un décret ministériel d'août 1965... Il apparaît que ce laboratoire distribuait des produits à usage vétérinaire chez les éleveurs de veaux en batterie du Lot-et-Garonne (qui est le deuxième département producteur sur le plan français) et aussi du Sud-Ouest. *Le Monde* nous apprend par ailleurs qu'à la même époque un vétérinaire a été inculpé et un éleveur de Lauzun écroué sous l'inculpation de détention et d'utilisation illégale de produits œstrogènes. « Le jour de son arrestation, M. Laval devait, avec une délégation d'éleveurs de veaux en batterie du département, rencontrer le ministre de l'Agriculture afin de lui demander une aide financière (4). »

Car le veau rentable ne peut survivre que s'il est dopé, outre d'hormones, de subventions. Ceci dit, si vous aimez l'émincé bleuâtre farci d'œstrogènes, demandez à votre boucher si ces protéines douteuses sont garanties fabriquées en batterie, notamment si elles proviennent des élevages de telle région pilote.

Plus de veau « sous la mère », ce n'est pas rentable, c'est antihygiénique et probablement immoral. Plus de bœuf et de mouton dans un pré, cela gaspille du kilo, de la seconde et du mètre carré. L'avenir de l'élevage c'est la « zéro pâture », productrice de zéro bœuf pour le zéro consommateur. De même qu'il n'y aura plus que l'agriculture sans ager, c'est-à-dire sans sol : la salade ou la tomate sous nylon, il n'y aura plus que de l'ersatz de viande produit en usine. On commencera par le « baby bœuf » aux protéines de pétrole, dont BP vient de mettre la production en train. N'ayez pas peur, c'est pour alimenter le bétail, et on le fera en douce. Puis, une fois le public habitué au rumsteck Esso

Standard, l'on supprimera cet intermédiaire et l'on gavera directement l'homme d'hydrocarbures de qualité. Le steak de beef n'est qu'un préjugé dépassé par l'histoire, une hérésie économique qu'il faut dénoncer. L'avenir, c'est le sojasteak. Comme nous l'enseigne la presse, il est en effet beaucoup plus démocratique et hygiénique : « Cette protéine de substitution, trois fois moins chère que la viande de bœuf, parfaitement digestible et non porteuse de germes (à la différence de la viande de bœuf), peut aider à compenser le déficit mondial en viande rouge. C'est ce qui ressort d'un exposé qu'à fait hier un ingénieur agronome, M. Dominique Gubler, au Matic (salon du matériel et des techniques pour la viande). C'est en effet une production de 300 000 à 600 000 tonnes de viande-soja qui est escomptée en 1980 dans le monde par les experts... » Une réglementation va bientôt être arrêtée en France concernant l'utilisation de protéines dans l'alimentation humaine, a indiqué un représentant du ministère de l'Agriculture. Pour le moment, leur emploi est autorisé pour la cuisine des collectivités et pour les préparations à base de viande dans une proportion qui ne doit pas dépasser 30 % (5). On n'arrête pas le progrès; il n'y a plus de fraude, seulement une industrie des ersatz. Heureux peuple qui va pouvoir se gaver de viande (?) dans ses cantines! Comme me le disait l'illustre professeur V... qui venait de présider une commission de l'Unesco sur la faim dans le monde: « Elle est vaincue... Mais excusez-moi si je vous quitte, mon appétit me réveille, et le PDG de BP vient justement de m'inviter chez Lasserre où il y a un de ces pavés de charolais... »

LE DERNIER CARRÉ...

Reste le dernier carré de la bidoche, cramponné à ses prés-salés ou à ses causses et ses alpages du Sud: les ovins. Jusqu'ici la côtelette reste la côtelette, et le gigot du gigot. Et du même coup, le pré reste le pré, et la vallée d'Ossau, la val-

lée d'Ossau. Mais ne vous affolez pas, l'on s'en occupe, car le système de la chimie ne saurait tolérer l'exception. Jusqu'ici, le Béarn des montagnes et le Pays basque intérieur vivaient de l'élevage des ovins, notamment du fromage de brebis. Le plus réputé était celui que produisait l'herbe des replats glaciaires ossalois, dont le plus beau de la basse vallée est celui du Benou. Ce vaste plateau de gazon semé de granges était resté jusqu'ici intact grâce à la présence des bergers et de leurs troupeaux : un tel scandale ne pouvait durer, au moment où la création du parc inaugurerait le lancement des Pyrénées sur le marché. Un ami du peuple, soutenu par un maire compétitif, proposa la création au Benou d'un VVF (8) de style, assorti de tous les parkings nécessaires. Mais du coup, les bergers et leurs moutons devenaient encombrants, d'autant plus qu'ils trouvaient un scientifique parisien marié à une fille du pays pour les défendre. Comment dégager le terrain pour les bagnoles et leurs touristes ? Un autre philanthrope apporte la solution : « Une quarantaine de bergers de la vallée d'Ossau ont écouté avec intérêt M. Struyven, ingénieur agronome, dans une maison d'alimentation pour bétail leur vanter les bienfaits d'une méthode quelque peu révolutionnaire pour certains puisqu'elle anéantit les coutumes ancestrales dans l'alimentation de leur cheptel ovine. Grâce à une alimentation minérale bien équilibrée, constituée par un produit présenté sous forme de granulés, 90 % des problèmes sont résolus dans l'alimentation ovine... le lait de la mère est lui-même remplacé avantageusement par un lait artificiel (7). » Mais, comme le remarque justement le journaliste de *Sud-Ouest* : « Au moment où l'on mène campagne pour la reconnaissance comme produit de qualité du fromage fabriqué dans les pâturages d'été, il faudra toujours distinguer clairement l'élevage extensif en montagne et l'élevage intensif en batterie. » Ainsi, le gavage du touriste de batterie pourra compléter celui de l'agneau ; mais je crains que la banlieue qu'on donnera à voir ne vaudra pas beaucoup plus cher que les protéines Sanders dont on rem-

plira son auge. Plus de viande, plus de pré, plus d'Ossalois, donc d'Ossau : le gigot rentable va nous coûter cher.

L'agriculture « sans sol », la « zéro pâture », c'est la clôture du système industriel, qui peut ainsi étendre son contrôle à ce qui restait des campagnes, c'est-à-dire 80 % de l'espace français. C'est la fin des dernières nourritures, des derniers bocages remplacés par la chienlit du plastique et de la tôle dans les ruines et les ronces, car la loi de l'industrie veut que tôt ou tard l'on substitue à l'entreprise indépendante des ensembles automatisés et intégrés, gérés par ordinateur. À vrai dire, pour un peuple de paysans nourris de pinard et de beefsteak frites monté à la ville, un tel changement est si prodigieux qu'il ne peut l'imaginer ; et quand il le verra, ce sera trop tard, ce sera un « fait » comme on dit. Mais ce ne sera pas un fait pour tout le monde, car l'élite échappera à cette grande mue opérée pour le bonheur du peuple. Tant qu'il y aura du paysage et du poulet de grain, vous pourrez toujours vous caser dans votre chalet alpin directorial du parc national pyrénéen, et vous payer un gigot d'isard en surnombre. Le temps de l'ersatz est celui du produit « naturel ». Les mêmes spécialistes distingués (cf. Mansholt) qui ont organisé la liquidation de l'agriculture commencent à parler d'agriculture ou d'élevage de « luxe », notamment dans les alpages qui ont besoin d'être tondus pour les skieurs. Quand la production paysanne sera à peu près liquidée et qu'il n'y aura plus de concurrence déloyale à craindre de ce côté-là, on organisera un marché des produits plus naturels que nature, garantis tels par la Science et par l'État. Si vous en avez marre du yaourt Danone, vous pourrez en acheter à Danone Méssegué, qui vous le vendra trois fois plus cher.

Autrefois, quand le peuple n'avait pas la famine, il avait du pain, tandis qu'on nous délivre à la fois de l'une et de l'autre. Pourtant la première révolution agricole (la vraie, celle de l'assolement, de l'association de l'élevage et de l'agriculture) aurait pu faire croire qu'on pouvait avoir le

beefsteak et le prébois sans la disette. Tandis qu'on voit où nous allons dans tous les domaines : vers une stricte dichotomie de la quantité et de la qualité. La société assurant au peuple la quantité par la surabondance des ersatz (alimentaires, touristiques, culturels, etc.). Ce désir, à la fois comblé et écœuré de plastique, va se porter sur les produits de qualité, dont la valeur deviendra d'autant plus grande qu'on aura méthodiquement exclu toute qualité des produits de base. Et une fois la famine de qualité organisée, c'est le marché des produits de luxe qui devient l'essentiel. Car dans ce système le produit de « luxe » n'est rien d'autre que l'ancien produit agricole : on le voit pour le vin où tout ce qui est vin de qualité, qu'on trouvait autrefois au litre à l'auberge ou à la cave, est maintenant intégré dans le système de l'appellation contrôlée, du VDQS ou même, du « vin de pays ». Le reste n'étant plus que l'ombre rougie du vin à 10-11-12°, strictement dépourvue de toute qualité, bonne ou mauvaise. Et là encore, si vous pouvez boire encore de temps à autre un petit vin qui a son goût à lui, bon et nouveau, ce sera aux derniers paysans que vous le devrez.

PAYSAN, ÉCOLOGISTE : MÊME COMBAT !

La liquidation des nourritures, qui est celle du paysage et des paysans, qui s'opère sous nos yeux et dans notre assiette, est un changement d'une portée incalculable. Allons-nous nous laisser faire ? D'autant plus que tant qu'il y aura encore des campagnes habitées – et ce n'est pas pour longtemps – nous disposons de moyens de nous défendre. Le premier consiste à crier la vérité sur les toits, et à dégueuler le plastique dont on nous bourre la gueule. Pour juger et nous défendre, nous disposons d'une arme qui appartient encore à tout le monde : le goût. Même pas besoin de consulter la faculté pour savoir si notre golden au diphényle est conforme à l'hygiène, elle ne vaut pas tripette, elle n'a aucun goût. Criez, écrivez, publiez partout ce que tout

le monde pense : le poulet industriel, c'est ignoble, c'est suspect, c'est mou, d'une insipidité infâme. La couleur bleuâtre du veau aux hormones est celle du fœtus pourri ; le yaourt à la fraise, on dirait qu'une machine l'a dégueulé. Quel culot de nous vendre au prix de la viande et du laitage ces placebos qui ne valent rien. Et cette vérité, vous pouvez la clamer à l'instant même : à table ou chez l'épicer, en la sanctionnant aussitôt par un acte, le refus public. Vous tapez dans le mille, vous le verrez à la réaction des intéressés, le jour où il sera dit partout sur les toits que la pêche du bas Languedoc c'est de la pêche bidon : n'oubliez pas qu'ainsi vous vous attaquez directement au portefeuille de Sanders ou de Lever. Français, l'agrochimie fait mieux que vous empoisonner, elle trompe votre faim, elle mystifie votre estomac. En vous privant de boudin, elle vous prive d'hiver, en vous privant de griottes, de printemps. En faisant du repas la corvée qui annonce la pilule alimentaire, elle vous interdit de communier avec les copains verre en main devant la soupière fumante. Quel tyran s'est jamais avisé de traquer la liberté jusque-là ? Tant qu'il y en aura d'autres, dites bien haut que la fraise des Kerguelen c'est de la flotte au DDT peinte en rouge. Mais par ailleurs, proclamez la gloire de la fraise tout court, celle qui n'annonce pas la couleur, mais qui sent la fraise : pas besoin d'analyse, votre nez vous dira ce qu'elle vaut : fourrez-le dans la barquette ! Servez-vous des armes qui restent : de votre gourmandise bien française qui va devenir une vertu. Cultivez dans votre potager, ou votre verger, les trésors de la table que vous ne trouvez plus dans le commerce. Et surtout achetez-les au paysan qui pratique encore l'agriculture ; si elle n'est pas parfaitement biologique, peu importe. L'essentiel, c'est qu'elle ne soit pas encore parfaitement agrochimique. Donnez-lui bonne conscience. Il en a besoin ; félicitez-le sur la qualité de ses produits : œufs, cochonnailles ou pré. S'il taille sa haie et conserve ses chênes, dites-lui que la science agronomique enseigne que les bêtes

aiment se mettre à l'ombre en été; et que s'il veut jouer au plus fin le jeu de l'élevage industriel avec Sanders, il se réveillera un beau matin foutu à la porte de la campagne qu'il aura dévastée. Achetez-lui ses produits, groupez-vous avec des amis pour le faire; si vous avez le temps, organisez un pèle-porc. Et s'il vous fait payer plus cher, ce qui n'est pas encore le cas, rappelez-vous que le jambon de batterie ne vaut rien, et que chaque paysan qui part rapproche le moment où vous irez chercher vos charcutailles garanties naturelles, dans un « reform-haus » de la chaîne Sanders où vous les paierez cette fois le triple. Entre l'industrie et la banlieue totale et la nature de luxe sous vitrine il y a encore des campagnes; mais ce n'est pas pour longtemps. Dépassant les diverses illusions naturistes que cultive le totalitarisme industriel, le mouvement écologique saura-t-il faire alliance avec la campagne: rencontrer les paysans qui sont encore des agriculteurs, les aider à découvrir la valeur de ce qu'ils sont et de ce qu'ils font? Son succès dans les années qui viennent dépendra largement de son aptitude à poser et à résoudre ce problème.

Notes

1. *Le Figaro agricole*, janvier 1973.
2. *Ibid.*
3. *Sud-Ouest*, 10 novembre 1972.
4. *Le Monde*, 11 novembre 1972
5. *Le Figaro agricole*.
6. Village Vacances Famille.
7. Cf. *Sud-Ouest*. Un groupement d'éleveur ovins est peut-être né à Bielle.

La Gueule ouverte, n° 5, mars 1973

La Grande Mue, décembre 2016

lagrandemue.wordpress.com