

cahier central

été

Série: les tabous
Ressusciter les espèces disparues
Et aussi
Les reliques sacrées, la BD, le quiz...

Libération

En juin 1984, lors de la demi-finale de l'Euro gagnée face au Portugal à Marseille (3-2). PHOTO MICHEL BARRAULT. ICON SPORT

PLATINI À LA FIFA ? SON BUT EN OR

L'ancien numéro 10 mythique des Bleus a annoncé hier sa candidature à la tête du foot mondial. Il est le grandissime favori pour accéder à un poste pas forcément fait pour lui.

PAGES 2-5



Libération



M 00135 - 730 - F - 2,00 €

On remarque que certains s'en sortent mieux, les producteurs en signes de qualité, en AOP, en agriculture biologique, en circuits de proximité. Et pour ces paysans, souvent le déclic a été... une crise justement.

François Hollande en tête, pour une vaste opération de communication.

Si notre agriculture ne marche plus, c'est par manque de compétitivité. Il nous faut donc grossir encore et encore, il faut moderniser, il faut exporter, il faut manger français partout : en France, mais aussi à Taiwan, en Chine, au Vietnam, au Maghreb. Bref... exporter, et favoriser une préférence française dans les grandes surfaces et la restauration collective.

Ces gens-là se moquent de nous ! Alors qu'ils négocient Tafta (Transatlantic Free Trade Area ou grand marché transatlantique) et Ceta (Canada-EU Trade Agreement), accords de libre-échange qui vont détruire à jamais la production de viande bovine en France, et mettre à rude épreuve les autres filières d'élevage. Après des décennies à sacrifier l'agriculture, à la pousser dans le mur de crise en crise, on va sauver l'élevage en mangeant français... sérieusement ? Le plan d'urgence proposé par le gouvernement peut être au mieux considéré comme une rustine, un placebo pour traiter un mal très profond, au pire un plan de licenciement des petites et moyennes exploitations. Dans les deux cas, le compte n'y est pas. Pire, dans le deuxième on met un grand coup d'accélérateur juste avant de sauter dans le vide. Alors aujourd'hui, il y a urgence. Urgence à agir pour sauver les paysans ; urgence à agir pour arrêter de porter atteinte à la santé de ces femmes et de ces hommes, travailleurs de la terre ; urgence de prendre en compte les signaux alarmants que nous envoient la planète, le climat,

l'environnement, les sols et l'eau, tous ces facteurs sans lesquels nous ne pourrions plus être paysans demain. Les agriculteurs sont les premiers écologistes, claironne Manuel Valls. Certes, mais quand va-t-on voir venir une politique digne de ce nom pour préserver notre socle de vie, notre environnement naturel, cette nature dont nous sommes si proches au point d'avoir choisi d'y vivre et d'y exercer notre métier !

On remarque cependant que certains systèmes agricoles sont touchés très durement par la crise, d'autres moins, voire pas du tout. Les producteurs en signes de qualité, en AOP, en agriculture biologique, en circuits de proximité. Ces paysans-là s'en sortent mieux. Et souvent le déclic a été... une crise justement. Et puisque les pouvoirs publics ont continué à entraîner la grande majorité des agriculteurs dans le mur, ils se sont pris en charge, souvent par le biais de projets collectifs, avec l'aide des élus locaux. Et ces paysans s'en sortent, parfois ignorés des subventions et des aides qui continuent de primer les volumes, les hectares, le nombre d'animaux, plutôt que de primer la qualité. Et pourquoi ne prendrait-on pas le chemin qu'ils ont parcouru comme boussole des politiques publiques ?

L'agriculture trop intensive est dans le mur. Les éleveurs, coincés dans ce système de développement, n'arrivent plus à s'en sortir, alors... il faut changer le système, il faut changer notre logiciel. Il faut réorienter notre agriculture vers les systèmes qui ont fait leurs preuves. Il faut faire le choix d'une agriculture d'avenir, compatible avec les enjeux climatiques, qui valorise l'environnement plutôt que de l'exploiter et le détruire, une agriculture qui crée de l'emploi, beaucoup d'emplois, qui vivifie les territoires, qui relocalise la valeur ajoutée accaparée par les multinationales et les milieux financiers. Il faut faire le choix de cette agriculture sophistiquée, qui œuvre avec le vivant, avec l'agronomie plus qu'avec la pétrochimie. Il nous faut renouer avec l'intelligence et le bon sens et surtout, surtout, il nous faut retrouver du sens !

Devant le manque d'audace, devant ce rendez-vous manqué, la Confédération paysanne se bat, et continuera à se battre pour une autre agriculture, pour défendre et sauver les paysans. Et non pas les multinationales de l'agroalimentaire !

Le sel et le gras, ou le sens de la mesure

Inutile pour les artisans charcutiers d'inscrire dans le code des usages de la charcuterie une baisse du sel et du gras, l'équilibre entre les produits fait déjà partie de leurs traditions.

Sous l'autorité du ministre Stéphane Le Foll, en charge de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, des représentants de l'industrie alimentaire et certains artisans charcutiers ont décidé, au printemps, d'inscrire dans le code des usages de la charcuterie une baisse de 5 % du sel et du gras dans douze produits de consommation courante.

Mais ces deux aliments sont le sel de la terre et le beurre de la viande. Depuis des millénaires, depuis Apicius au moins, la gastronomie gauloise est charcutière. Notre sens de la mesure, nous l'exerçons depuis toujours : mon père et mon grand-père avant lui étaient charcutiers à Saint-Etienne. Je ne pèse pas le sel, je n'écarte pas le gras, je les marie dans la terrine. Je parcours la France pour trouver la bonne race à travailler chez tel éleveur du Perche ou d'ailleurs.

La France, donc, ce pays que notre tradition gastronomique, reconnue par l'Unesco, place dans une situation d'exception. Si l'on parle de tourisme gastronomique, fait-on référence à l'industrie de masse, aux

Par

GILLES VEROT



Artisan charcutier

OGM, à la nourriture élaborée en série, consommée à toute vitesse ? Non. Tous nos amis étrangers qui ont visité la France ont, je le souhaite de tout cœur, piqué-niqué au jardin du Luxembourg avec un mâchon de rosette de Lyon et un verre (ou deux) de saint-amour. Nous dépendons beaucoup d'énergie et vivons dans la passion pour conserver le meilleur de notre patrimoine culinaire et charcutier, afin de le faire découvrir, de le faire goûter et de le partager. Ne serait-il pas dommage que par un nouvel avatar de la crise des «Freedom Fries», franco-français cette fois, les gastronomes étrangers soient privés de fromage de tête ? C'est pourtant de cela qu'il s'agit. Car l'accord en question porte la marque d'une démagogie. Le plus grand nombre des consommateurs ne se rapprochera pas du produit charcutier. Mais nos produits deviendront plus coûteux si nous devons peser au lieu de mesurer. Guerre de mots ? Pas seulement. Je pratique, comme tant d'autres en France, une mesure dans laquelle l'homme se mesure aussi à la matière qu'il façonne. Dans nos ateliers, salaison devient saison. Entre le sel et la transformation de la viande, une course est ouverte. Trop de sel, et le produit est «brûlé». Pas assez, et il est dangereux. La juste mesure entre ce qui annule le risque et ce qui préserve le goût, c'est le secret du charcutier. Depuis la saline jusqu'au jambon, le sel élabore les saveurs.

Le gras, c'est l'autre nom de la viande. C'est la viande onctueuse qui va laisser s'exprimer les goûts. Je ne parle pas de bonnes ou de mauvaises graisses. Je veux souligner ce que certains oublient. La table de charcuterie n'est grasse que par abus. Le fond du métier, c'est de trouver l'équilibre entre toutes les sortes de viandes. Une préoccupation résolument actuelle, qui devrait commenter, ainsi que nous le savons

tous, dès les cantines scolaires, lieux de nos premiers banquets républicains. Dans cette recherche de l'équilibre, la charcuterie est une alliée : contrairement à nombre d'idées reçues, la charcuterie consommée avec modération est une source d'aliments équilibrés. Mais cela va plus loin. Car la table charcutière à la française se déguste et s'apprécie en mesure de la variété des produits qu'elle propose. D'ailleurs, la meilleure façon de se rendre compte de l'équilibre, celui qui s'installe entre le plaisir et la santé,

Trop de sel, et le produit est «brûlé». Pas assez, et il est dangereux. La juste mesure est le secret du charcutier.

c'est de goûter à la charcuterie. C'est alors toujours l'occasion d'un échange, d'un plaisir mutuel à s'étonner des mets et à s'étonner des mots : le tablier de sapeur, les fricandeaux, les rillons, les ficassées, les Morteau, les boudins et la truffe. Je ne réclame finalement qu'une chose : laissez-nous poursuivre une tradition deux fois millénaire. Une tradition nationale ouverte sur tous les pays, une tradition qui s'appelle jambon blanc, pâté en croûte et saucisson sec. A cette table charcutière fièrement dressée, nous vous convions, cousins étrangers. Inutile cette fois de libérer la France. Venez tout simplement goûter à ce que nous vous en offrons de meilleur. Mangeons, buvons, déplaçons le monde et refaisons-le (uné autre de nos spécialités, paraît-il) autour d'un pot de rillettes, une tartine à la main et la fourchette plongée dans un bocal à cornichons.