

« Mais ce n'est pas en un jour que l'on fait régner l'ordre là où pullulait le chaos. Et il n'en était pas de plus pullulant, varié, durement ruiniforme, miné de fissures moisies de tous les verts et bleus, affaissé en coulées plus ou moins fluides, et de toutes sortes d'odeurs. L'on comprend que les pouvoirs publics doivent intervenir pour aider Peugeot-Danone à rationaliser - donc moraliser - la production. (...) Le Brie se laissait aller sur son lit de paille, le Cantal, tranché sans que Polytechnique en eut calculé l'angle, était jeté à poil dans un torchon de papier. Et s'il n'y avait eu qu'un Cantal défini par l'Afnor, mais il y en avait mille! Il était temps de faire des fromages français un fromage carré dans son brillant smoking (...). Il fallait rendre celui-ci compétitif, sinon consommable. (...) Désormais, plus de ce brie sur paille évoquant l'étable, il se civilise et se tient mieux, il tend au coulommiers blanc d'hôpital en attendant d'atteindre l'idéal, qui est le but suprême de l'industrie fromagère: ce degré zéro du fromage, le gruyère d'Australie. »

Bernard Charbonneau (p. 29)

Au nom de l'hygiène, de formidables atouts disparaissent

Le lait cru pâtit d'une réputation de dangerosité qui n'a pas grand fondement scientifique. Le sujet est si complexe qu'il mérite des livres entiers, tels « *L'histoire cachée du lait* » du docteur Ron Schmid (p. 55) ou « *Pour l'amour du bon lait* » du chercheur Carol Vachon (p. 28). Je me contente ici de résumer ce qui peut être utile au cuisinier lambda qui veut profiter des bienfaits du lait cru et de ses dérivés.

Dans son étude parue en 2003 chez l'asbl Vivre...S (p. 75) « *La catastrophe du tout-stérile alimentaire* » de Michel Nesjszaten évalue les paramètres qui nous permettraient de redresser la barre en matière d'hygiène alimentaire excessive, si pas biocide : « *une norme d'hygiène utilisée pour transporter sans danger des produits sur toute la planète et jusque sur la lune est-elle applicable à un petit producteur qui vend du fromage sur un marché local ?* »

Ce sont les normes d'hygiène et l'apprentissage de réflexes de propreté ménagère qui ont permis de mettre fin aux dégâts que certains germes pouvaient occasionner en santé publique. Merci aux hygiénistes de la première heure d'avoir sauvé quantité de vies humaines et d'avoir patiemment formé des générations de fermiers et de ménagères. Hélas ! l'hygiénisme ne s'est pas adapté aux nouvelles conditions de vie. Alors que les risques bactériologiques ont considérablement diminué, nous sommes entraînés à conserver des réflexes essentiellement surhygiénistes, quasi obsessionnels.

Nous sommes endoctrinés — le terme n'est pas trop fort — à nous surprotéger contre des risques bactériologiques qui sont devenus infiniment moindres que du temps de nos grands-parents. Illustrons par l'exemple des œufs, vendus en étalage en grande surface mais que vous