

## L'étrange complaisance de *Que Choisir* à l'égard de l'industrie alimentaire

L'objectivité du mensuel *Que Choisir* (450000 abonnés) a récemment été mise en cause par Hervé Berbille sur le site *lanutrition.fr*. Précisons que Hervé Berbille est ingénieur agroalimentaire et consultant en nutrition ; le site *lanutrition.fr* - créé par Thierry Souccar - étant l'un des sites français les plus connus en matière de nutrition. [Thierry Souccar est auteur et éditeur de livres à succès dans le domaine de la nutrition, comme « Lait, mensonges et propagande » (2008).]

Le scandale a débuté suite à un article de 4 pages publié dans le numéro de mars 2012 de *Que Choisir* et intitulé « **Il faut sauver le bœuf** ». Effectivement, ce vivant plaidoyer en faveur de la viande bovine française m'avait laissé perplexe. Est-ce vraiment le rôle de l'organe de presse d'une organisation de consommateurs (UFC) supposée indépendante de promouvoir la consommation de viande, afin de sauver l'économie française ? L'article donne en effet la parole à Pierre Chevallier, président de la Fédération Nationale Bovine (FNB), qui déclare : « Si l'élevage venait à disparaître, c'est tout un pan de notre économie qui serait mis à mal et, avec lui, notre indépendance dans les futures décennies ». En somme, *Que Choisir* demande implicitement à ses lecteurs de sacrifier leur santé, ainsi que l'environnement, afin de permettre à l'élevage industriel de perdurer. Ce n'est pas vraiment ce que l'on attend du magazine !

## Viande bovine

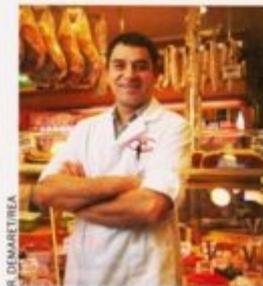
# Il faut sauver le bœuf!



**Nouvel orage dans le monde agricole. De plus en plus d'éleveurs, las d'un combat sans fin avec la grande distribution et les industriels de la viande, menacent de mettre la clé sous la porte. Un danger grave pour notre indépendance alimentaire et la survie de nos campagnes.**



La boucherie, un métier de tradition, de transmission, maillon essentiel de notre culture alimentaire (ici en 1960).



Hugo Desnoyer, dans sa boutique parisienne aujourd'hui.

28 - Que Choisir 501 - mars 2012

Comme chaque année, les plus beaux spécimens des races charolaises, limousines et autres blondes d'Aquitaine, lavées et parées pour le concours, joueront les stars au Salon de l'agriculture de Paris. Mais on a peu de chances de retrouver ces produits haut de gamme dans nos assiettes. Car force est de constater que la très « bonne » viande est devenue un luxe. « *Le problème est toujours le même*, explique Hugo Desnoyer, l'un des plus célèbres bouchers parisiens. *La grande distribution et les centrales d'achat des grandes enseignes mettent la pression pour tirer les prix vers le bas. Les groupes industriels de la viande (Socopa, Bigard, etc.) sont obligés de suivre. Et tout naturellement, ce sont les plus gros acheteurs qui font la loi. Le kilo carcasse est négocié autour de 3 € le kilo, autant dire rien quand, pour ma part, je l'achète plus du double.* »

### Dictature de la rentabilité

Race, alimentation, durée de l'élevage, mode d'abattage et de découpe, maturation... autant de critères qui déterminent la qualité finale de la viande, mais vont à l'encontre de l'unique loi du marché: produire le plus vite possible au moindre coût. Une aberration car les races traditionnelles françaises sont constituées d'animaux lourds, qui mettent plusieurs années avant de parvenir à maturité. Ils ont la particularité d'avoir une masse musculaire importante et peu de graisse.

À l'origine, leur finalité principale était de produire du lait et de servir au labour et au travail des champs. La qualité organoleptique de la viande était secondaire, dans la mesure où le bœuf était consommé sous forme de bouilli (pot-au-feu, carbonade, etc.) ou de plats mijotés. Après la Seconde Guerre mondiale, est arrivée l'ère des grillades. Pour répondre à cette nouvelle demande et fournir une viande tendre et goûteuse, la nourriture à l'herbe ne suffit plus, un régime à base de céréales durant la phase de finition est indispensable. « *Une vache développe un gras intramusculaire qui lui confère tout son goût à l'âge de quatre ou cinq ans et après plusieurs vélages. Or, aujourd'hui, on a décidé que les bovins doivent sortir de l'élevage à 28, voire 24 mois, c'est n'importe quoi* », s'insurge Hugo Desnoyer. Là encore, la grande distribution dicte sa loi. « *Depuis plusieurs années, on observe une évolution de l'offre et de la demande en faveur de la vente en libre-service et au détriment de la boucherie traditionnelle. Or les animaux lourds et de très bonne conformation ne peuvent pas s'écouler dans ces rayons* », déplore Dominique Langlois, le directeur d'Interbev (interprofession bovine). Le faux-filet ou l'entrecôte de bœuf (plus de 36 mois) sont trop chers et d'un format trop imposant pour être mis sous blister. Les génisses deviennent majoritaires sur les étals, quand ce ne sont pas les vaches laitières de réforme, des animaux usés auxquels on a fait produire du lait à des taux record. Autre point crucial: la maturation

**Sauvons le bœuf, épargnons-lui l'abattoir !**

Hervé Berbille, lui, n'a pas supporté la prise de position de *Que Choisir* en faveur du nouveau décret rendant la viande obligatoire dans les cantines françaises. Dans un échange de propos acerbes avec la revue, il relève de nombreux exemples d'experts consultés par *Que Choisir* qui

sont étroitement liés aux industries laitière et de la viande, sans qu'il soit jamais fait mention des conflits d'intérêt. Par ailleurs, il note la participation de *Que Choisir* à plusieurs conférences financées par l'industrie laitière (en juin 2006 et juin 2010).

Hervé Berbille s'insurge également contre les propos de *Que Choisir* selon lesquels une alimentation sans viande conduirait à une carence en fer. Cet argument fallacieux serait directement lié à la propagande du Centre d'Information des Viandes (CIV). D'après Hervé Berbille, « le fer présent dans la viande (fer hémitique) n'est pas « mieux assimilé », mais « trop assimilé », l'organisme ne se régulant pas ou peu sur cette forme de fer. Si le fer est nécessaire à la fixation de l'oxygène, ce métal est également pro-oxydant et génère des radicaux libres, mutagènes, expliquant en partie le lien entre consommation de viande et un risque accru de cancer colorectal ».

« Inversement, le fer présent dans les végétaux (phyto-ferritine) ne présente pas l'activité mutagène du fer hémitique, tout en présentant une bonne biodisponibilité ».

Mais Hervé Berbille reproche surtout à *Que Choisir* de donner complaisamment la parole à des pseudo-experts, qui sont en réalité les porte-paroles des industries laitière et de la viande. Ainsi, le Dr Jean-Marie Bourre « un médecin ayant des liens avec divers lobbies agroalimentaires (Centre d'information sur les charcuteries, Comité national pour la promotion de l'œuf etc...) et actuel membre de l'Institut Danone », qui s'était exprimé dans le n° de septembre 2005 de *Que Choisir*. Notons au passage que le site *lanutrition.fr* avait brocardé Jean-Marie Bourre avec beaucoup d'humour en 2006.

Idem pour « le Dr Jean-Michel Lecerf, de l'Institut Pasteur de Lille, un organisme qui conseille plusieurs entreprises de l'agro-alimentaire comme Danone. (Le Dr Jean-Michel Lecerf est par ailleurs surnommé « Docteur Saucisse » par le Canard Enchaîné, en raison des ses accointances avec le Centre d'Information des Charcuteries-produits traiteurs) ».

Le Conseil de l'Ordre des Médecins a tardivement sanctionné le Dr Dukan pour comportement peu déontologique, après que celui-ci ait perdu le procès qu'il avait intenté au Dr Cohen - autre médecin nutritionniste - (l'homme au sourire inoxydable, omniprésent à la télé) lequel avait

ouvertement critiqué sa méthode. Apparemment, il reste quelques brebis galeuses...

Hervé Berbille cite encore plusieurs experts consultés par *Que Choisir* et étroitement liés à l'industrie laitière. C'est notamment le cas - sur le site internet de *Que Choisir* en novembre 2011 - de Patrick Tounian qui, en outre, « défend les sodas et produits sucrés dont la majorité des chercheurs s'accordent à dire qu'ils sont néfastes pour la santé ».

À toutes ces accusations, *Que Choisir* répond en se défendant assez mollement. Il faut dire que le plaidoyer est sans appel.

Figurez-vous que, dans son numéro de mars 2012, *Que Choisir* « interroge aimablement M. Dominique Langlois, de l'Interbev, l'interprofession de la viande de bœuf qui s'est récemment illustrée en traînant devant les tribunaux l'association France Nature Environnement (suite à la campagne d'affichage de France Nature Environnement dénonçant les méfaits de l'élevage). Mais en vain, pour la justice, la liberté d'expression prévaudra sur la défense des intérêts économiques de la filière ». (Hervé Berbille).

Ainsi, le magazine prend clairement position en faveur de la filière bovine, minimisant les nuisances occasionnées par celle-ci à l'environnement. *Que Choisir* illustre ainsi les propos de Nicolas Sarkozy : « L'environnement, ça commence à bien faire ! »

### **À propos du régime Dukan**

Ceci dit, *Que Choisir* a publié en juin 2011 sous la plume de Fabienne Maleysson un dossier de 6 pages consacré aux régimes amaigrissants que nous avons trouvé bien traité. Les dangers du régime Dukan - qui privilégie les protéines carnées - étaient clairement mis en lumière : risque de reprendre tous les kilos perdus en un an avec compulsions alimentaires, toxicité rénale, envolée du taux de cholestérol, syndrome de l'intestin irritable, carences vitaminiques, dépression... Cela n'a pas empêché trois candidats à l'élection présidentielle de se laisser tenter par cette « grande illusion ». Je veux parler de François Hollande, Marine

Le Pen et Jean-Luc Mélanchon (d'après l'hebdomadaire *Marianne*). Effectivement, le candidat du PS a déjà repris une bonne partie des kilos perdus. S'il mène les affaires de l'état comme son régime yo-yo, nous ne sommes pas sortis de l'auberge...

Ainsi que l'écrit la rédactrice de *Que Choisir*, Dukan a été le seul à prescrire du **Médiator** comme coupe-faim à une enquêtrice masquée. En fait, le régime Dukan - qui permet de maigrir rapidement, sans avoir la sensation de faim, mais avec de graves conséquences - est tout à fait représentatif de notre époque, qui sacrifie la planète des générations futures au plaisir sardonique de manger de la viande.

### **Petites précisions**

Question conflits d'intérêt, Hervé Berbille ne serait pas au-dessus de tout soupçon. Quoiqu'il s'en défende, il semble qu'il ait des intérêts dans la filière du soja. Quant'à Thierry Souccar, il a considérablement nuancé ses propos dans ses dernières publications. Par ailleurs, sur son site *lanutrition.fr*, il donne généreusement la parole au Pr Narbonne, un toxicologue hautement suspect de complaisance avec l'industrie agro-alimentaire.

Enfin, nous savons de source sûre que le pouvoir politique est en train d'étendre son emprise sur l'UFC-Que Choisir, organisation supposée défendre les consommateurs de façon indépendante. Avec des agences gouvernementales déjà sous contrôle, c'est la santé des citoyens qui est sacrifiée sur l'hôtel de l'activité économique. Mauvais calcul : si l'on est gravement malade, on n'a plus ni santé ni emploi.

Si vous voulez des informations fiables, relativement indépendantes des lobbies pharmaceutique et agro-alimentaire, allez plutôt sur le site de *Santé-Canada*. En France, l'emprise est trop forte. Les multinationales contrôlent complètement les ministères de l'agriculture et surtout de la santé, et la plupart des médias sont sous influence. Il ne reste qu'Internet, qui est très surveillé mais encore à peu près libre. Pour combien de temps ?

Article de référence :

<http://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-assiette/aliments/viandes/herve-berbille-que-choisir-nous-fait-avalernimporte-quoi.html>