

Y-a-t-il péril dans nos assiettes ?

Ce mardi, sept enfants ont été contaminés après avoir mangé des steaks hachés contaminés à Lille, le pronostic vitale de l'un d'entre eux est engagé. Comment être sûr de ce que nous avons dans nos assiettes ?

Avec Patrick Tounian

Quel est ce type de contamination ?

Quelques éclaircissements sur ces bactéries : d'abord, ces *Escherichia coli* qui donnent des problèmes rénaux sont connues depuis des décennies. Rien n'est nouveau. On retrouve ces bactéries sur la surface de la viande. Elles sont fragiles à la cuisson. Il faut cuire la viande. Même quand elle est bleue, c'est-à-dire quand l'intérieur de la viande est encore cru, il n'existe aucun risque parce que les bactéries sont à la surface. En revanche pour la viande hachée, les bactéries se trouvent à l'intérieur et lorsqu'elle est mal cuite elle peut alors transmettre des bactéries. Il n'y a pas de psychose à avoir. Depuis des décennies, on recommande aux enfants et notamment aux enfants de moins de 5 ans de consommer la viande hachée très bien cuite. Cela a succédé à une autre contamination par des germes similaires, en Allemagne, et on fait l'amalgame entre les deux. Mais les symptômes survenus à Lille sont les mêmes que les 300 cas par an, dont on n'entend absolument pas parler. C'est-à-dire presque un cas par jour. Il n'y a rien d'extraordinaire.

Le tout est de savoir d'où vient la contamination. Soit c'est à l'abattage, soit elle peut se faire après. Une fois que la viande est prête, toute bactérie amenée sur cette viande peut être à l'origine de la contamination. Ça peut donc être lors de l'abattage, du transport, de la conservation ou de la congélation. Tout peut arriver, et cela peut arriver à tout le monde. Mais des contrôles sont faits au moment de la mise en boîte La législation est là pour diminuer au minimum les risques mais malheureusement ne peut pas les annuler.

La viande hachée doit absolument être cuite jusqu'au cœur, donc il ne doit y avoir aucune zones rosées. Dans certains pays où la législation est moins draconienne, il faut aussi avoir un minimum de précautions. Il faut donc éviter les légumes non-pelés et non-cuits, les fruits non-pelés, l'eau non-embouteillée et la glace.

Faut-il blâmer les hard discounters ?

Je ne pense pas. Ils sont soumis à la législation européenne, ils ne sont pas au-dessus des lois. Ils ont la même législation. Il s'avère que, dans ce cas-là, ça s'est passé chez les hard discounters, soit. Mais la viande hachée et achetée chez le boucher pourrait aussi être contaminée. C'est à l'origine que la contamination se fait, c'est-à-dire chez l'éleveur, dans la chaîne de l'abattoir ou lors de la préparation. Tout ce circuit est soumis à une législation. Il a pu y avoir une erreur, comme cela peut-être une contamination accidentelle.

Faut-il avoir peur ?

Sur ce qui vient d'arriver, absolument pas. Encore une fois, il n'y a rien de nouveau. De plus, il y a des personnes dont c'est le métier de vivre en faisant peur, mais il faut raison gardée. Il existe beaucoup de peurs alimentaires injustifiées comme l'huile de palme, le sucre. Tout cela est entretenu et enrobé de lobbies qui prétendent que les industriels qui privilégient leurs profits à la santé des gens. Bien évidemment, il y a toujours des moutons, mais pour beaucoup de peurs propagées par ces vendeurs de cauchemars, on est dans le domaine de l'arnaque.

Tout a commencé avec le sang contaminé où les gens n'ont plus fait confiance. Il y a ensuite eu la vache folle qui a concentré la psychose sur l'alimentation. Il existe beaucoup de sectes avec des gourous qui entretiennent cette peur alimentaire. Les gens ont peur. Mais il faut savoir que nous sommes dans un pays où l'alimentation est particulièrement surveillée et ce qui s'est passé est exceptionnel et ne concerne qu'un lot de steak haché. Il faut au contraire être rassurant. Les contaminations dans notre pays sont extrêmement rares. Après on peut dévier sur tout ce qu'on entend, les OGM, les pesticides, de l'huile de palme, là, on rentre dans de l'arnaque scientifique.

Que doit-on faire pour savoir ce que l'on peut manger en toute sécurité ?

Je crois qu'il faut écouter les instances officielles. Tout le monde n'est pas corrompu, il existe des organismes vertueux qui s'occupent de cela. La grande majorité de mes collègues, moi y compris, travaillons avec des industriels. On est tous honnêtes. Mais, bien évidemment, quand on a travaillé sur un sujet on est tellement persuadé d'avoir raison qu'on peut émettre des conclusions qui par la suite ne sont pas scientifiquement confirmées.. Sincèrement, je ne connais pas de collègue qui, sous prétexte de gagner un peu plus d'argent, va mentir et mettre les gens en danger. On entend beaucoup et certains de mes collègues l'écrivent que l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique achètent les scientifiques aux dépens de la santé de nos concitoyens, mais personnellement, je ne le crois pas.