

# Manifester pour le bien-manger, le nouveau combat de Véronique Richez-Lerouge, la passionaria des fromages

---

 [le-quotidien-du-patient.fr/article/au-vert/culture/livres/2018/03/01/manifester-pour-le-bien-manger](http://le-quotidien-du-patient.fr/article/au-vert/culture/livres/2018/03/01/manifester-pour-le-bien-manger)

March 1, 2018

Bien manger possède-t-il encore une signification aujourd'hui ? À l'ère de l'écrasante domination des géants de l'industrie agroalimentaire, est-ce encore possible ? Ces interrogations ne laissent pas de marbrer Véronique Richez-Lerouge qui reprend son épatante plume après *Main basse sur les fromages AOP* pour nous livrer *Le manifeste du bien-manger*.



Le petit paysan, victime de l'agriculture intensive

---

L'alimentation a toujours été associée à la terre, nombre de familles possédaient leur parcelle où ils étaient libres de cultiver ce qui terminerait dans leur assiette. De solides liens existaient entre ces familles et les agriculteurs alentours. Et puis un jour, tout a basculé. À la fin des années 70, la France a décidé de se lancer dans l'agriculture industrielle, de renoncer à ce savoir-faire ancestral pour une industrie de pointe, défiant toute concurrence.

La course à la productivité était lancée. Incapables de s'aligner sur les nouvelles normes, les agriculteurs ont progressivement péri. Un par un, implacablement. L'arrêt de mort du bien-manger ?

Les supermarchés se sont ensuite multipliés et ont écrasé les petits commerces. D'une production raisonnée, nous sommes passés à une production massive pauvre en nutriments, au nom du progrès. La gastronomie française – malgré les apparences – a suivi le mouvement. L'auteure ne rejette pas uniquement la faute sur les grands industriels et évoque une « *faute collective* ». Tout le monde a cru dur comme fer au paradis du progrès agroalimentaire.

## Le temps des faux-semblants

---

Et après ? Ce mode de consommation s'est installé dans les mentalités, dans les foyers où nulle remise en question ne germait dans les esprits face à ces conserves et ces surgelés. Puis vint le temps des scandales alimentaires répétés, qui ne semblent pouvoir cesser.

Ces scandales ont donné naissance à une remise en question, les consommateurs ont alors commencé à se demander ce qu'ils ingurgitaient. Véronique Richez-Lerouge le souligne à merveille, « *la nourriture n'est plus innocente. Chaque choix alimentaire entraîne légitimement un cortège de questionnements et de risques. En comparaison, la pomme empoisonnée de Blanche-Neige était une friandise.* »

Les géants de l'agroalimentaire ont alors pris le taureau par les cornes et se sont positionnés sur ce terrain qu'est le bien-manger, « *parés du masque de la vertu, [ils] ont instrumentalisé le territoire du mieux-manger, ils parlent de nutrition, naturalité, terroir, gommant ainsi le caractère industriel de leurs produits pauvres en nutriments.* »

## Le bio, à quel prix ?

---

L'alimentation issue de l'agriculture biologique possède nombre de bienfaits et contient approximativement cinq fois moins de pesticides et deux fois moins de molécules soupçonnées d'être cancérigènes que l'agriculture dite conventionnelle.

Les consommateurs l'ont bien compris, les industriels également. Le marché du bio explose, la demande ne cesse de croître et l'offre semble illimitée. Mais il convient de distinguer bio et bio, le bio des circuits courts – les AMAP – et celui auquel des rayons entiers sont consacrés dans les hypermarchés. Vous pouvez trouver tous les aliments possibles et imaginables vendus par les marques des distributeurs. Mais avez-vous déjà songé à regarder la provenance de votre poêlée de légumes bio surgelée ? Des milliers de kilomètres sont effectués entre la terre et notre assiette, mais puisque c'est bio, c'est

forcément bon, non ? Le bio ne serait-il pas tout simplement un prétexte pour vendre plus cher ? La méfiance est croissante, palpable : l'agriculture biologique est elle aussi devenue une agriculture intensive.

« *Aujourd'hui, le bio est devenu un marché, pas une dimension écologique .* »

## Et après ?

---

L'alliance Slow Food fait ses premiers pas sur la scène culinaire française. Cette alliance regroupe plus de mille cuisiniers d'une quinzaine de pays qui souhaitent se battre pour des produits locaux, au service de la biodiversité agro-alimentaire, usant de savoirs issus de notre culture et de notre gastronomie. Pour que l'on retrouve enfin le goût du bien-manger.

« *Quand on parle du bien-manger, j'entends tout et son contraire. Bien manger, c'est se faire plaisir, ne se priver de rien ; bien manger induit le mieux-manger, bon pour la santé et la planète ; ou alors, bien manger amène à moins manger, voire à se priver. Manger ceci mais pas cela, manger bio, vegan, supprimer les produits laitiers, le gluten, le sucre, le sel, le gras... le calcium, stop ou encore ?* »

Véronique Richez-Lerouge, *Le manifeste du bien-manger*, Erick Bonnier Editions, 2018, 120 pages, 9,50 €. Disponible sur le site de l'éditeur.

Dans la même collection, découvrez *Le manifeste des pauvres* mais aussi *Le manifeste contre les accords transatlantiques*.

Jonathan Epailard