

Wuidart Gustave
Au Pairon, 61
4831 Bilstain
Tél. 087/762929
Courriel: wuidartge@infonie.be

Bilstain, le 31/3/2006

Le lait : cet élixir assassiné

Mesdames et Messieurs, je voudrais vous parler de l'influence des normes, dites de qualité, sur la vraie qualité du lait.

Au début de ma carrière le lait était payé sur base de sa teneur en matière grasse et de la réductase.

La réductase permettait de mesurer l'acidité du lait. Un lait acide est un lait caillé ou sur le point de cailler. Ce type d'analyse était parfaitement objectif.

Quant à la teneur en matière grasse, elle permettait de calculer les kilos de beurre que l'on pouvait tirer du lait. Comme le prix du lait dépendait de sa teneur en graisse, le fermier, via la sélection et aidé par les centres d'insémination artificielle ainsi que par les organismes de contrôle, s'est mis à sélectionner des vaches à haut taux butyrique. En une cinquantaine d'année, le taux moyen de la graisse dans le lait a été multiplié par 1,5. Le lait étant écrémé à son arrivée à la laiterie et les taux butyreux réajustés, l'excédent de crème, départ ferme, ne pose donc aucun problème au consommateur. Par contre, pour le veau, la graisse étant laxative, la mortalité par diarrhée a augmenté, ce qui a permis la commercialisation de différents types de « laits » en poudre homogénéisés, ainsi que celle de différents types de médicaments. C'était le début de l'assassinat du lait naturel.

Actuellement si la réductase a disparu, remplacée par le comptage des germes, la teneur en matière grasse continue à être contrôlée à chaque pompage.

La qualité à la sauce industrielle

Commençons par l'analyse, toute à fait objective, elle aussi, de filtration qui contrôle les impuretés qui pourraient souiller le lait. Cette analyse est complétée par le comptage des germes, qui, sans cesse renforcé se situe, aujourd'hui à moins de 100.000 germes par millilitre. Le problème est qu'on compte les germes totaux et pas spécifiquement les pathogènes, or la grande majorité des germes sont des germes biogènes. « Bios », en grec, veut dire « vie », il s'agit donc principalement, voire exclusivement, de germes indispensables à la vie qu'on limite ou plus grave encore, que l'on détruit avec certains inhibiteurs illicites.

Le lait actuel est également payé sur base de sa teneur en protéine, ainsi que de la cryoscopie, cette dernière permet de voir si de l'eau n'est pas mêlée au lait :

- le comptage des cellules (moins de 400.000 par millilitre), révélerait l'état sanitaire du troupeau. J'insiste sur le conditionnel de « révélerait », mais je développerai ce sujet plus loin ;

- les inhibiteurs sont également recherchés, ils permettent de trouver la moindre trace d'antibiotiques ;
- quant à la présence accidentelle de détergent, elle est repérée via l'analyse des oxydants ;
- la lipolyse, quant à elle, définit la structure des molécules de la graisse du lait ;
- les coliformes sont contrôlés aussi ainsi que les spores butyriques. Ces dernières sont des spores de champignons issues principalement des silos, leur présence dans le lait fait gonfler et dégénérer les fromages ;
- et enfin la teneur en milligramme au litre de l'urée, permet au fermier de contrôler l'équilibre alimentaire de ses vaches.

Autres contraintes crispantes, humiliantes et sclérosantes pour le producteur

Toutes ces contraintes sont apparues en moins de 20 ans. A cela il faut encore ajouter la guidance vétérinaire, le registre des médicaments, la notification obligatoire, les contrôles de l'AFSCA, la fameuse QFL (Qualité Filière Lait) comportant 126 points qui, au départ imposaient 47 signatures d'engagement de la part du producteur. Signature du style : « je me lave les mains avant de traire ou je coupe les poils superflus sur le pis de mes vaches, etc... »

Je m'excuse mais pour ne pas y passer la journée, je ne décortiquerais pas les contrôle bio, les labels, les mesures agro-environnementales, le bien-être animal, le permis d'environnement, la mise aux normes, les capacités de stockage, Sanitel, l'écoconditionalité, j'en passe et des meilleures comme le découplage, le module de transport et autre joyeusetés.

Chacune de ces mesures mériterait une journée d'explication.

Toutes ces contraintes seraient justifiées si elle contribuaient à améliorer la qualité nutritionnelle du lait, or, nous l'avons déjà vu pour les veaux, un lait trop riche en crème pose problème. Mais il n'y a pas que ça ! Les normes actuelles n'ont jamais été aussi fortes et cependant, le lait que vous buvez n'a jamais été aussi malsain. Pas malsain du point de vue hygiénique, mais malsain du point de vue nutritionnel, du point de vue santé.

Chaque nouveau type de contrôle engendre une déformation du produit, cela pour répondre à l'exigence de ce contrôle induit par les besoins industriels. Et pour finir, le lait n'est plus du tout un aliment naturel.

Effets contestables des normes industrielles et magouilles à la fabrication

Le paiement à la matière grasse, je l'ai déjà dit, a engendré l'augmentation de celle-ci de près de 50% en 50 ans.

Depuis que l'on paie la protéine d'après sa teneur, elle a augmenté de plus de 10%. Dans ma laiterie, le dosage moyen annuel de la protéine est de 3,5 %. Pour le lait de consommation le taux minimum doit être de 2,9 %. Depuis 1994, la législation européenne interdit le réajustage de la protéine, dès lors, paradoxe : comment font les laiteries pour payer de la protéine qu'elles ne peuvent valoriser ?

Pour comprendre, il faut savoir que le lait est constitué de 2 types de protéines. La première, appelée caséine, sert, par caillage, à faire du yaourt ou du fromage. Quand vous faites du fromage de façon traditionnelle, vous obtenez du caillé et un jus verdâtre, le petit lait ou lactosérum. Le caillé c'est la fameuse caséine, soit 80% de la protéine. Les 20% restants constituent la protéine soluble contenue dans le petit lait.

Pour le fromage industriel, à partir de lait écrémé, par ultrafiltration, on sépare le petit lait, donc la protéine soluble de la caséine à laquelle on ajoute des ferments puis de la présure en les injectant directement dans le moule, ce sans égouttage puisque ce petit lait, appelé dans ce cas-ci « perméat sérique » est extrait avant caillage.

Avantages du système : plus besoin d'égouttage, on a un fromage homogène, plus onctueux. Le résidu de l'ultrafiltration est un lait (si on peut encore appeler lait ce perméat sérique!). Sans crème et ne contenant que 1/5 des protéines, celles qui sont solubles, ce perméat sérique est facturé sous l'appellation anodine de LEP, Lait Ecrémé Pauvre, pauvre en protéine donc. Ce lait est commercialisé entre les laiteries qui font du fromage et celles qui font du lait de bouche, au prix de +/- 1 FB du litre (2,4 eurocents). Il sert, en toute illégalité, et j'insiste sur le mot illégalité, à réajuster la protéine du lait de bouche vers le bas. Vous comprendrez aisément qu'un mélange avec du lait écrémé pauvre à 1FB permet d'être très concurrentiel au niveau prix dans la grande surface (voir annexe 1).

Si l'industrie mélangeait le petit lait, donc le lactosérum, séparé de la caséine lors du caillage traditionnel du fromage, avec du lait de bouche, elle ferait tourner ce dernier car ce lactosérum est chargé en ferments et présure ce qui n'est pas le cas pour le LEP (lait écrémé pauvre).

Au niveau contrôle de l'AFSCA, le risque est nul, l'AFSCA, n'ayant pas mission de contrôler la qualité structurelle du lait, c'est à dire d'analyser que le lait soit bien du lait. Eh oui ! On en est là ! Résultat : on trouve parfois du lait contenant de l'huile végétale au lieu de crème. Une beurrerie de ma commune reste pendante devant la justice depuis bientôt 8 ans, elle avait en ses dépôts du beurre constitué d'huile végétale et de graisse de clos d'équarrissage (voir annexe 2).

Quand donc le consommateur comprendra-t-il qu'il n'est pas logique de vendre l'eau plate plus cher que le lait, ou alors, il doit bien se rendre compte que ce n'est pas vraiment du lait.

Indispensables cellules somatiques

C'est en 1987 que les premières pénalités pour les cellules furent appliquées. Un taux supérieur à 750 000 cellules en moyenne, par millilitre de lait, 3 mois en suivant, entraînait une pénalité de 25 centimes de FB sur le lait fourni le troisième mois.

A l'heure actuelle, si le lait dépasse 400 000 cellules pendant 3 mois, il est déclaré impropre à la consommation humaine par la législation européenne et n'est plus récolté pendant les 15 premiers jours du quatrième mois et ce, même s'il est redescendu à 100 000 cellules.

Première aberration constatée : si le lait est impropre à la consommation humaine au-delà de 400 0000 cellules, pourquoi le laisser fournir pendant 3 mois puis l'interdire quand il est redevenu sain ? Avouez que ça ne fait pas très sérieux !

Deuxième aberration, qui explique peut-être la première : l'Europe impose le terme « impropre à la consommation humaine », cela sans aucun résultat de test ou d'étude de mortalité ou maladie due aux cellules. Cela est encore moins sérieux!

Depuis 1985, je me suis cassé la tête pour savoir quel dommage causent ces foutues cellules somatiques. On m'a répondu « c'est quand le troupeau est malade, ou alors quand les vaches ont des mammites ». Or ceci est loin d'être exact, je connais des agriculteurs qui ont jusque 95% de vaches ayant eu une mammite sur l'hiver et qui ne dépassent jamais les 120 000 cellules.

L'homme fabrique, via sa moelle osseuse, +/- 70 000 globules blancs à la minute, ces globules blancs, qui ne vivent en moyenne que trois jours, participent à la défense du corps humain. Analogues à ces globules blancs, les cellules du pis de la vache se multiplient en cas d'agression. Parmi ces cellules, on trouve les phagocytes (macrophages) qui mangent les agresseurs du pis de la vache, ou alors les neutrophiles, qui eux, véritables petits kamikazes, se font sauter avec la bactérie qu'ils veulent détruire. Il en existe bien d'autres encore dont l'action serait trop longue à développer ici. Sachez seulement, qu'en cas d'agression virale, bactérienne, physique ou même sur un simple stress, leur nombre augmente brusquement pour résorber cette agression. Quand, dans les années '90, la vaccination pour la fièvre aphteuse était encore obligatoire, le vétérinaire donnait un certificat pour la laiterie car, en réaction au vaccin, les cellules bondissaient à des taux très élevés et le lait risquait le déclassement en cas d'analyse. C'est ce qui a fait conclure, assez hypocritement, à l'industrie laitière qu'un lait riche en cellules ne peut être issu que d'un troupeau malade, donc impropre à la consommation !

Or comme je vais vous le démontrer, ce raisonnement un peu court est remis complètement en question par une série d'études scientifiques sur le sujet.

Critère cellules = une qualité nuisible pour la santé !

En 1995 mes étables ont brûlé, on a pu, *in extremis* lâcher les vaches. Résultat, pour la traite du soir de l'incendie et celle du matin suivant, j'avais un million de cellules et pour le soir suivant, la troisième traite après l'incendie donc, j'étais redescendu sous les 400 000 cellules. Que s'était-il passé? Les bêtes effrayées, sentant venir les blessures, avaient immédiatement commencé à préparer leurs défenses immunitaires. Ce réflexe sanitaire provient de la nuit des temps. Quand un prédateur attaquait le troupeau, la vache multipliait immédiatement ses globules blancs, mais aussi les cellules de son lait. Mais pourquoi de son lait et pas seulement les globules blancs de son corps? Simplement parce que la vache réagit également pour soigner son veau, elle fabrique une sorte de médicament naturel qu'elle distille dans son lait, cet élixir de vie.

Depuis la première pénalité « cellules » en 1987, beaucoup d'agriculteurs analysent individuellement leurs vaches pour repérer et éliminer celles à trop haut taux cellulaire. Dès réception des résultats, ils traitent la ou les vache(s) millionnaire(s) en cellules à part, et donnent ce lait aux veaux et là surprise si un veau est malade, il va mieux ! Ceci est donc un autre paradoxe des normes dites de qualité. Le lait qui guérit est déclaré impropre à la consommation.

Depuis plus de 10 ans je suis membre du jury, pour les oraux de fin d'études à La Reid. J'en ai vu défiler des bilans d'exploitation dans les mémoires présentés, et, à chaque fois c'est la même

chose, les exploitations qui frisent avec les 400 000 cellules ont peu ou pas de mammite tandis que celles qui se tiennent sous les 150 000 ont des problèmes à répétitions.

Parallèlement à ces constats, un des gros problèmes de la reconversion en bio est un problème de déclassement, suivi d'une période d'interdiction de ramassage, pour cause d'excès de cellules. Les agriculteurs catastrophés me téléphonent « *Mes vaches pêtent la santé, comme elles ne l'ont jamais fait en conventionnel, je n'ai pas une mammite, mais je suis dans le rouge pour les cellules* ».

Par expérience, je leur explique qu'en bio, les vaches, n'étant plus assistées par les antibiotiques, doivent se défendre immunitairement elles-mêmes, elle se refont une musculature immunitaire et, en général la situation est normalisée sur une petite année. Le problème est à ce point aigu, que les organismes de certification biologique, via leurs services techniques, ont proposé d'avoir un critère « cellule » plus élevé pour le bio. L'Europe, qui ne veut pas perdre la face, a refusé. Vous imaginez cela d'ici « Haute qualité bio 600 000 cellules mais impropre à la consommation humaine si conventionnel ». Les fermiers qui font du beurre, savent très bien qu'un lait pauvre en cellules donnera un beurre vite rance, tandis qu'un haut taux cellulaire, provenant d'un troupeau sain, donnera un merveilleux beurre, au délicieux goût de noisette et à longue conservation. C'est pareil pour les succulents fromages artisanaux.

Les cellules : Une qualité pour le consommateur. Une malédiction pour l'industrie

Le 16 mars 1995, à Henri-Chapelle, des agriculteurs et des écologistes donnaient une conférence de presse au nom prédestiné « l'or blanc à l'aube des années noires ». Renaud Klée, qui venait de terminer une licence en nutrition alimentaire nous y a appris, pour la première fois, ce que cachait ce terme « impropre à la consommation humaine » : le lait à haut taux cellulaire, engrassait les conduites de l'industrie de transformation.

Que se passait-il ? Un lait trop riche en cellules, traité thermiquement, peut brusquement cailler sous l'effet de la chaleur et de ce fait, boucher les conduites et donc être perdu pour la commercialisation.

La pénalisation « cellules » a donc pour but de supprimer le lait qui risque de cailler. Or pour le digérer, le lait doit cailler dans l'acidité de notre estomac. Le veau a même une caillette pour cailler le lait, cette caillette diffuse une enzyme appelée présure, cette présure est utilisée pour fabriquer le fromage. Si le lait ne caille pas, le veau démarre une diarrhée.

Un bon colostrum titre plusieurs millions de cellules au millilitre, ces dernières sont indispensables à la constitution de l'immunité du veau.

Dans les jours qui suivent, pour savoir si le taux cellulaire est redescendu, le fermier cuit un peu de lait. S'il monte il peut le fournir ; s'il caille, il peut en faire un excellent flan pas du tout impropre à la consommation. Que du contraire, il contient des enzymes et protéines rares et précieuses.

Où une qualité engendre la décadence sanitaire du bétail

Les années passant, les fermiers sélectionnèrent des vaches à faible taux cellulaire, l'insémination choisissait des reproducteurs abaissant encore ces taux. Pour l'industrie

agroalimentaire, la qualité s'améliorait, personne ne voulait se rendre compte qu'on sélectionnait des bêtes sans immunité. En janvier 1996, j'écrivais au Ministre de l'Agriculture, Monsieur Pixten : « *Au niveau cellules, nous constatons un effet des plus pervers, un nombre croissant de cheptels présentent des symptômes sanitaires immunodépresseurs* ». Il me répondit laconiquement que les cellules étaient un indicateur de mammite, sans plus approfondir la question. Mais il était déjà trop tard, la machine était enclenchée, beaucoup de cheptels devenait immuno-assistés par des cocktails d'antibiotiques en tout genre. A l'heure actuelle, les vaches, en conventionnel, sont systématiquement tarées avec des tubes de tarissement. Elles restent donc, deux mois par ans sous antibiotique. Comment s'étonner dès lors de l'apparition de souches de plus en plus vicieuses de bactéries antibiorésistantes?

Problèmes aux Pays Bas

C'étaient les Hollandais qui devenaient les meilleurs du point de vue faible taux cellulaire. Leurs laiteries payaient mieux ceux qui descendaient le plus bas. Mais l'orage couvrait : brusquement, pendant l'hiver '98-'99, coup de tonnerre dans ce ciel hollandais, les bêtes mourraient comme des mouches, on avait atteint le sommet de la débilité immunitaire, 6 500 exploitations atteintes, un simple vaccin tuait tout un troupeau en trois jours. On parla de « sida de la vache », quelques entrefilets parurent dans les journaux agricoles. Les consommateurs furent maintenus dans l'ignorance. C'était facile, les problèmes immunitaires sont infiniment complexes. Et depuis ce fut le silence radio. (Voir annexe 3).

Preuves de l'utilité des cellules pour la santé du consommateur

De 2001 à 2003, à quatre reprises, à l'université de Liège, en compagnie de quelques agriculteurs, de Françoise Ansay et même une fois de Renaud Klée, j'ai rencontré le professeur Lekeu, devenu, entre temps Doyen de la Faculté vétérinaire de Liège. Nous nous battions pour que l'industrie ne descende pas les taux cellulaires à 250 000 cellules par millilitres. Nous avons étudié et polémique sur la problématique. En février 2004, Monsieur le Doyen Lekeu et son équipe, publiaient une étude comparative entre les filières conventionnelles et biologiques sur la problématique des hauts taux cellulaires dans le lait. Cette étude révèle des choses extrêmement intéressantes, comme par exemple, le fait que les mêmes bactéries résistent beaucoup moins aux antibiotiques chez les vaches bio que chez les conventionnelles. Ce qui veut dire que la consommation de lait biologique est beaucoup moins dangereuse pour l'homme en cas de maladie, que celle du lait conventionnel.

Pour ce qui est des cellules je vous cite deux passages de cette étude :

1) « *Il est étonnant de remarquer qu'en ce qui concerne les quartiers (un quartier est un quart du pis, il dépend d'une mamelle) considérés comme négatif d'un point de vue bactériologique pour 3 prélèvements à 15 jours d'intervalle, et donc normalement sains, la moyenne cellulaire s'élève à 734 000 cellules/ml. La littérature scientifique s'accorde pourtant à fixer à 200 000 cellules le seuil tolérable pour un quartier exempt d'infection* ».

2) « *Dès lors, soit l'analyse n'est pas assez sensible, soit ces nombreuses cellules jouent leur effet protecteur préventif* ».

Surprenant, n'est-ce pas, cela voudrait dire que les vaches à haut taux cellulaire savent se guérir elles-mêmes. Autrement dit, qu'elles développent une bonne musculature immunitaire.

Inutile d'ajouter que, probablement sous la pression des lobbys agroalimentaires et pharmaceutiques, cette étude en ma possession, est introuvable et bloquée du point de vue de son approfondissement. Comme pour le prétendu « sida de la vache », il faut endormir le consommateur.

Les cellules ne sont pas une tare, mais bien un précieux médicament naturel

Quant au fait que les veaux malades guérissent quand on leur donne un lait à haut taux cellulaire, le professeur Lekeu m'a confirmé que les cellules franchissent la barrière de l'estomac et vont renforcer la santé du veau jusque dans la lumière de son intestin.

Plus intéressant encore, Carol Vachon, éminent médecin nutritionniste du Québec, a écrit dans son livre « *Pour l'amour du bon lait* » où il déplore la dégradation du lait, qu'un lait à taux cellulaire élevé stimulerait l'immunité, non seulement du veau mais également celle de l'homme.

Conclusion : le lait dit impropre à la consommation humaine, est probablement le plus sain du point de vue antibiorésistance et stimulation de l'immunité. Mieux même, il est possible que ce lait soit un désensibilisant naturel aux allergies. N'oublions pas que ces dernières ont augmenté de 600% depuis que l'on diminue les taux cellulaires !

Bétonnage du lait industriel

Puisque nous parlons des allergies, analysons l'influence du choix de la fabrication, parlons donc lait UHT (ultra haute température). Pour fabriquer du lait UHT, on chauffe ce dernier pendant 2 secondes à des températures de l'ordre de 135 à 155°C, puis on le refroidit brusquement, ce qui permet de lui garder son goût. A 140°C, les protéines du lait, enroulées comme l'ADN, se déroulent brusquement et exposent leurs acides aminés, ici de la lysine, qui se combine instantanément avec le lactose, formant une nouvelle molécule, la lactulosilysine. Nous sommes au début de la réaction de Maillard. Ceci est un véritable bétonnage du lait, car la lactulosilysine est inassimilable par notre organisme, mais, merveille des merveilles, on obtient un lait qui, en conditionnement scellé, se conserve à température ambiante pendant trois mois, faisant, de ce fait, le bonheur des fabricants, transporteurs et revendeurs.

Pour le consommateur, là où deux personnes sur mille, développaient une allergie au lait cru, avec le lait UHT, on monte à 20%, soit 100 fois plus et, de nouveau, on fait le bonheur de l'industrie transformatrice, qui répond au consommateur : « *C'est une allergie au lactose du lait, je vais résoudre le problème !* ».

Un problème rentabilisé, mais pas rectifié

Quand vous mêlez du sable et du ciment à de l'eau, vous obtenez du béton. Si vous retirez le ciment, après séchage, le sable retournera en poussière. Et bien pour le lait UHT, c'est pareil, l'industrie retire le lactose (qui est le sucre du lait) et la protéine redevient digestible. L'industrie obtient un lait diététique à haute valeur ajoutée et, en plus, elle commercialise le lactose, extrait qui est fort demandé dans l'industrie agroalimentaire.

Pour prouver que c'est le lait UHT et non le lactose qui est allergisant, il vous suffit de constater que les consommateurs ne sont plus allergiques à ce lactose quand il est présent dans de multiples aliments, aussi différent que le chocolat, la charcuterie ou même les produits de boulangerie. Ce qui n'est pas le cas pour les particules d'arachide par exemple, qui elles, restent allergènes.

Autre intoxication générée par l'industrie

Autre problème lié au « bétonnage » du lait par la lactulosylsine, ce lait se déstructure mais ne caille plus, ce qui est très grave, car de minuscules parcelles de lait arrivent à franchir la barrière de l'intestin et se retrouvent directement dans le sang qui les concentre en différents endroits de notre organisme où elles provoquent des inflammations.

Quand vous achetez du lait dans une ferme, après 24 heures, vous constatez que la crème est montée à la surface. Pour éviter cet inconvénient dans les laiteries, des machines éclatent, micronisent la matière grasse du lait, qui dès, lors reste prisonnière de la tension superficielle de ce liquide. L'avez-vous déjà remarqué, dans un verre d'eau gazeuse, les bulles se forment contre la paroi du verre et quand elles ont atteint une taille suffisante, elles se libèrent de la tension superficielle du liquide et remontent en surface? C'est ce même principe qui prévaut pour la crème du lait. Le problème au niveau de la santé est le même que pour le lait UHT, mais ici ce sont, en plus, de fines molécules de graisse qui passent directement dans le sang.

Ce problème est également analogue à certaines pseudos-intolérances au gluten qui elles aussi sont induites par des sélections industrielles, mensongèrement appelées de qualité. Je m'explique. Depuis longtemps, les chercheurs ont remarqué que les céréales contiennent deux types d'amidons : l'amylose et l'amylopectine. L'amylose se dégrade facilement et se digère donc bien. L'amylopectine se conserve longtemps mais, de ce fait, se digère mal. Sous la pression de l'industrie agroalimentaire qui cherche des aliments sûrs et sains (entendez : bétonnés comme le lait UHT !), les scientifiques ont sélectionné certaines céréales qui contiennent jusqu'à 99% d'amylopectine. Résultat, comme pour le lait UHT et la crème micronisée cités plus haut, de minuscules particules d'amidon non digérées franchissent la barrière de l'intestin, circulent dans le sang et vont se concentrer sur des inflammations très douloureuses.

Invalidants bénéfiques

D'un strict point de vue économique, ces problèmes engendrent de gros bénéfices pour ceux qui les gèrent. Nous obtenons :

1) une farine qui ne moisit plus évitant ainsi tout risque d'aflatoxine et permettant d'aller intoxiquer le monde d'un bout à l'autre ;

2) chez le consommateur, une intolérance au gluten multipliée par 10 en moins de dix ans, et comme la maladie coeliaque et ses corollaires (fatigues, migraines, alternance de diarrhées et constipations, spasmes, digestions difficiles, nausées, crises d'eczéma, inflammations, maux de ventre, frilosités etc.), sont des maladies très invalidantes, elles font la fortune de l'industrie pharmaceutique (*Voir « Et si c'était le gluten? » de Philippe Barraqué*).

En bref, l'économie industrielle fabrique des maladies pour pouvoir vendre des médicaments et a le culot de nous dire que la qualité n'a jamais été aussi stricte. C'est de la qualité industrielle, de la malbouffe, mais certainement pas de la qualité nutritionnelle ou de l'alimentation pour la santé, ça non !

Pour revenir au lait, l'intolérance au gluten induit l'intolérance au lactose, car la lactase, l'enzyme qui permet de l'assimiler, se trouve dans les villosités intestinales détruites par la maladie coeliaque.

Dans les faits, un nombre sans cesse croissant de médecins et de diététiciens recommande de ne plus boire du lait de vache. Ce serait un poison pour l'homme, il est impliqué dans des dermatoses, du diabète juvénile, des allergies, le cancer, etc... L'affirmation qu'aucun animal ne boit le lait d'une autre espèce est purement fantaisiste, les exemples prouvant le contraire sont légion, depuis la mythologique louve qui allaita Romulus et Remus à Rome, en passant par les chats et chiens qui vont lécher le lait s'égouttant des mamelles des vaches sur les litières, dans les étables, ou les renard et hérissons qui font de même dans les pâtures. Quand j'étais jeune on soignait les cochons avec une bouillie d'orge et de lait écrémé, les poules et les moineaux, qui ne sont pas des mammifères se précipitaient pour boire les éclaboussures de cette boisson. Même les mouches sont folles du lait au point de s'y noyer !

Le lait serait juste bon pour le veau, prétendent de nombreux médecins. Pour le lait actuel, complètement dénaturé, c'est faux, je vous l'ai démontré au début de mon intervention, et j'en donne pour preuve, le fait que les laiteries nous informent régulièrement du danger du lait de la vache, donc de la mère, pour son propre veau. Il vaut mieux acheter du lait reconstitué qui est bien plus sain pour le veau. Mais voilà, la plupart des diététiciens et autres spécialistes de la nutrition constatent des problèmes liés à la consommation du lait de vache, ils ne se posent pas la bonne question, à savoir si le lait est encore un aliment naturel. Ils gomment des millénaires, où nos ancêtres n'ont pu que constater les bienfaits sur la santé d'un élixir comme le lait naturel.

L'elixir décomposé

Le lait naturel, non soumis à la déformation par des normes imposées par l'industrie de la malbouffe, est constitué de plus de 2 000 composants divers, qui interagissent entre eux. Comme un cadenas à chiffres, modifiez un seul de ces chiffres et vous bouleversez allègrement, une série de résultats. Voulez-vous un exemple ? Beaucoup de dames souffrant d'ostéoporose, consomment du lait pour reconstituer leur calcium. Le lait est très riche en calcium, mais comme les consommateurs actuels ont la phobie de la graisse, ces dames n'achètent que du lait écrémé.

Pour fixer le calcium dans leur os, ces dames ont besoin de la vitamine D3, appelée cholécalciférol. Cette vitamine D3 est liposoluble, donc présente exclusivement dans la crème du lait dont elles se privent. Résultat : sans commande de fixation, le calcium ne fait que transiter sans rien apporter.

L'elixir altéré

De toute façon, le lait est un aliment vivant, destiné à être consommé frais, après quelques jours les vitamines meurent, disparaissent. L'industrie rajoute 11 vitamines différentes au lait, des synthétiques celle-là, qui durent bien plus longtemps.

Tous les systèmes de conservation du lait ont leur défaut, le refroidissement trop long finit par favoriser l'apparition de bactéries cryo-résistantes, c'est à dire, qui résistent et se développent au froid, comme la *listéria monocytogenes*, très dangereuse.

La pasteurisation sélectionne des bactéries thermo-résistantes et, cette même pasteurisation, détruit de précieuses enzymes qui combattent les fameuses *listérias monocytogenes* que je viens de citer.

L'élixir magouillé

Les laiteries sont terriblement bien équipées, du point de vue technique, outils et connaissances, pour résoudre les problèmes qui se posent et ce, parfois en toute illégalité. Exemples : il fait très chaud et orageux, des citernes traînent en plein soleil sur un parking, aucune, n'est équipée d'un système de refroidissement, certaines ne sont pas isolées. Malgré la carence en cellules somatiques, il arrive, dans ces conditions, que le lait parvienne à destination, complètement caillé. Impossible de le sortir du camion, les vannes sont bouchées, un technicien arrive, il vide des seaux de soude caustique dans ce yaourt et ce dernier redevient du lait. Par réaction chimique, la soude caustique s'est transformée en lactate de sodium et en eau ! Donc en sel et en eau, et le caillé est redevenu du lait.

Pour les transports de longue durée vers les pays chauds, l'industrie utilise un autre procédé illicite. Elle ajoute de l'eau oxygénée au lait (**voir annexe 1**), ce qui détruit et empêche les bactéries de proliférer. A l'arrivée, 3 ou 4 jours plus tard, l'eau oxygénée s'est transformée en eau et en oxygène qui, lui s'est dispersé dans l'atmosphère. Néanmoins ce dernier procédé pose problème au client qui veut fermenter la matière : le lait est mort, il ne réagit plus. Qu'à cela ne tienne, la recherche a mis au point de délicieux procédés, les yaourts sont épaissis avec de la gélatine industrielle et de l'amidon de maïs, bien plus stable qu'un caillage qui évolue au gré des variations climatiques ce qui rend la date de péremption parfois plus aléatoire.

Pour les fraises on y ajoutera les copeaux du bois d'un arbre australien que l'on aura ramolli en les laissant macérer dans de l'alcool, ce qui permet d'ajouter sur l'étiquette : « Fraise, arôme naturel ». Le bois australien est bien naturel, n'est-ce pas? (*Voir « Arômes dans notre assiette » de Hans-Ulrich Grimm*).

La responsabilité du consommateur

L'industrie est-elle foncièrement malhonnête?

Etudions le problème. Pour fabriquer une tonne de glace à la vanille, l'industrie a besoin de 2 kg de gousses de vanille (coût 780 euros), ou de 300 g de vanilline (coût 42 euros) ou de 25 g d'éthyl-vanilline synthétique (coût 2 euros). Ramené en franc belge, rien que l'arôme vanille de la glace peut coûter de 31,50 FB au kg à 0,08 FB, 8 centimes de francs pour un goût identique.

C'est le consommateur qui choisit sa glace. En général, à goût égal, il choisit la moins chère. Conclusion : à force d'acheter moins cher que bon marché, le consommateur se rend-il compte qu'il sélectionne ses producteurs, ses fabricants et ses revendeurs, éliminant les plus honnêtes ? Il finit par jouer à qui gagne perd !

Par manipulation et ajout d'arômes, on trompe les moyens de défense du consommateur que sont les sens. On nous trompe sur le goût, l'odeur, le toucher, la vue et pour l'ouïe, ... La publicité s'en charge.

L'AFSCA : Police sanitaire, ou sécurité de la malbouffe ?

Face à ces multiples aberrations, que fait l'AFSCA ?

Tout d'abord, l'AFSCA, est l'Agence fédérale de la Sécurité de la **Chaîne** alimentaire et pas l'agence de la santé par l'alimentaire. Prenons un exemple : début septembre 2005, à Valériane, elle n'hésita pas à détruire la production d'un petit producteur fermier comme Michel Pâque, qui est bien connu pour la qualité, l'amour et les soins portés à ses aliments. Cela sans analyse ou prélèvement, sous le simple prétexte que le frigo a 3°C de trop avec 30°C à l'extérieur. Si Michel avait triché, il aurait eu droit à la présomption d'innocence. Non ! Michel a commis un crime bien plus grave, il a permis au consommateur de comparer un aliment artisanal incomparable à la malbouffe industrielle et cela pour un prix plus que démocratique.

Il faut savoir que depuis le début du millénaire, près de 60% des ventes directes, de la ferme au consommateur ont disparu. L'industrie agroalimentaire, via l'AFSCA, élimine sans vergogne, non pas une concurrence mais une comparaison.

L'AFSCA agit selon la loi et pas selon le bon sens. Mais qui fait ces lois ?

En bonne démocratie, ce sont les parlementaires qui définissent la législation alimentaire. Oui, mais il faut savoir que Bruxelles est, après New York, la deuxième ville au monde, pour la densité des lobbyistes. Le parlement européen en recense 4 913 accrédités, soit 7 lobbyistes par député : *« Les parlementaires souvent dépassés par la complexité des dossiers à traiter, sont aidés par les lobbyistes qui s'empressent de leur suggérer les bonnes décisions... qui vont, naturellement, dans l'intérêt des groupes agroalimentaires dont ils dépendent! »*, dicit Charles Wart dans son livre « L'envers des étiquettes ».

Quelques pistes de réflexion pour inverser la détérioration de l'alimentation

1. Créer un organisme de « Consom'acteurs », totalement indépendant, qui se financerait par des cotisations à une revue, qui comme Test-Achats définirait des maîtres-achats, définirait des critères objectifs, concrets et testés pour chaque type d'aliment, qui mettrait les aberrations qualitatives au pilori, qui remettrait à leur place les critères de qualité légaux en définissant la qualité industrielle par rapport à la qualité nutritionnelle et qui finalement, en mettant le politique face à ses responsabilités, imposerait à l'industrie de mettre sa technique au service de l'aliment et pas l'aliment au service de sa technique comme cela se fait beaucoup trop souvent à l'heure actuelle.

2. Fixer des prix minimum non seulement pour le lait, mais pour tous les produits alimentaires. Vous ne pouvez pas vous imaginer le nombre d'intrants à coût positif que l'on trouve dans les aliments composés. La poule a un estomac simpliste, de ce fait elle rejette dans ses fientes du non digéré. La vache a 4 estomacs qui digèrent, ruminent et redigèrent la matière. C'est dans les années '55, qu'Israël a mis au point le recyclage des fientes de volailles via des silos d'herbe, une couche d'herbe, une couche de fiente et bâchez le tout. Cet aliment était très appétant.

Les mesures environnementales actuelles engendrent des coûts de traitement considérable, l'industrie trie ses déchets et ce qui est encore comestible, comme les boues d'épuration (interdites maintenant) ou les vieilles huiles de cuisson, ou les plumes de volailles, etc., se retrouvent dans l'alimentation du bétail.

Deux phénomènes conduisent à ces pratiques : en premier lieu le coût du recyclage du déchet nettement supérieur au coût payé pour l'incorporer aux aliments du bétail où ils se retrouvent en coût positif, c'est-à-dire que l'aliment est moins cher en les y ajoutant, puisque le producteur de ces aliments déchets, paie jusqu'à 5 €, voire 6 € les 100 kg pour les incorporer dans les concentrés pour le bétail ce qui diminue d'autant le prix de revient de ce concentré. Voilà pourquoi je parle d'aliment à coûts positifs. Deuxièmement, la pression sur les prix du lait et des autres aliments, exercée par les grandes chaînes de distribution, ce pour attirer les plus « *cons des somateurs* ». Résultat : quand le producteur vend à perte, il cesse sa production et quand le meunier ne sait plus vendre, il cherche à baisser ses prix. Tout ce passe dans la plus grande opacité, hormis les critères nutritionnels (protéines, graisses, cendres, fibres, etc.), le meunier ne sait pas ce que sont les éléments nutritifs fournis par les grand groupes de la minoterie. Le fermier retrouve un semblant de revenu qui lui permet de faire face à ses dettes et le consommateur, avec ce qu'il économise sur sa malbouffe peut se payer un bon docteur. En chiffrant les coûts de production, on pourrait donc définir le prix de revient d'un litre de lait et partant de là, définir son prix minimum à la vente et calculer de la même manière pour les autres aliments. Cette façon de procéder n'éliminera pas les malhonnêtes, mais au moins aura-t-elle le mérite de ne pas pousser les acteurs de terrain à la magouille.

3. Imposer les mêmes critères de qualité aux produits finis qu'aux produits départ ferme. Qu'importe au consommateur de savoir que ce qu'il mange a subi 12 analyses départ ferme, s'il n'est plus contrôlé sur base des mêmes critères à la transformation et à la distribution.
4. Définir objectivement ce qu'est un produit frais (exemple pour le lait frais, ce devrait être du lait départ à la ferme, point c'est tout). Or, pour l'industrie laitière, un produit extra frais c'est moins de 17 jours !
5. Expliquer l'intérêt des produits évolués comme le fromage ou les yaourts. Encore faut-il faire la distinction entre un produit vivant ou mort, exemple : les yaourts aux épaississants (amidons et gélatine industrielle) ou les yaourts caillés, de plus en plus rares.

6. Remettre les choses à leur place : l'hygiénisme actuel devient excessif, sur dix millions de bactéries, 9 999 998 sont biogènes, donc bonnes pour la vie. Ce n'est pas parce qu'en Belgique, il y a deux pathogènes nommés Dutroux et Fourniret, qu'on doit exterminer dix millions de belges.

Soyons objectif, si un médecin conseillait à la maman d'un enfant turbulent s'étant cassé une jambe, d'attacher son petit pendant quelques années sur son lit pour éviter qu'il ne se blesse, vous diriez « *Quel sot celui là ! Dans un mois l'enfant va faire de l'atrophie musculaire s'il n'a pas un kiné* ». Et pour les bactéries dans votre maison, on vous présente des nettoyeurs désinfectants. Vous n'hésitez pas à les utiliser, et dès que l'enfant arrive en maternelle, il ramasse toutes les maladies que lui passent ses copains. Cela pour la simple raison qu'il est atrophié du point de vue musculature immunitaire. Que fait un bambin quand il commence à ramper sur le sol, il ramasse tous les objets, les porte à la bouche, puis les rejette. La salive est légèrement antiseptique, l'oesophage reconnaît les bactéries qui sont détruites dans l'acidité de l'estomac et l'enfant muscle son immunité.

Voilà quelques éléments non exhaustifs sur la qualité alimentaire dans le secteur laitier, pour moi, au rythme où cela va, on ne dégustera bientôt plus la vraie qualité que dans la clandestinité.

Lors d'une soirée sur la qualité alimentaire, une dame m'a demandé s'il était possible, vu les contraintes, de fabriquer encore de la qualité honnêtement aujourd'hui, j'ai répondu « *Honnêtement oui ! Légalement non !* ».

Pour changer les choses, consommateurs et producteurs doivent s'unir, analyser les problèmes et dénoncer les erreurs. Pensons à nos enfants, à leur santé. Personnellement j'incite régulièrement les agriculteurs à se désolidariser des critères de la malbouffe. J'ai proposé entre autres, de faire un panneau à afficher au dessus du certificat QFL (qualité filière lait à la sauce industrielle), sur ce panneau il serait écrit quelque chose du genre : « *Cher consommateur, pour survivre économiquement, j'ai le regret de t'avouer que j'en suis réduit à me prostituer à la QFL de l'industrie de la malbouffe* ».

Outre le fait que nous montrerions notre réprobation à l'égard de certaines fausses normes de qualité, nous ferions réfléchir le consommateur avec lequel nous pourrions par ailleurs discuter, élaborer des parades, interpeller le politique et, à tout le moins, informer le consommateur.

Critiquer le fruit de son travail est un exercice pénible, qui risque d'altérer la rentabilité déjà précaire du lait. D'un autre côté, la politique de l'autruche ne peut que conduire à un mur. Voilà pourquoi j'ai décidé de dénoncer ces problèmes.

J'en termine ici et je vous remercie pour votre bonne attention.

G. Wuidart