

VIDÉO - Pain, jambon et saucisson : la face cachée du sandwich

8 mars 2018 / Entretien entre Marie Astier et Guillaume Coudray



La charcuterie et la boulangerie descendent une pente inquiétante depuis qu'elles sont passées sous la coupe de l'industrie. Pour ce premier rendez-vous des « Entretiens de Reporterre », deux connaisseurs de ces filières échangent autour de l'avenir de ces aliments du quotidien.

La charcuterie a été classée en 2015 cancérogène certain par le Centre international de recherche sur le cancer. Partout où elle passe, l'épidémie de cancers colorectaux sévit. La faute aux additifs nitrés, adoptés par l'immense majorité des fabricants depuis plus d'un siècle. Pourquoi sont-ils malgré tout toujours autorisés ? Guillaume Coudray a mené l'enquête en France, aux États-Unis, en Allemagne et ailleurs, dans les archives de l'industrie et de l'administration, afin de comprendre comment un mur de mensonges a été assemblé depuis des dizaines d'années, afin d'éviter que ces additifs soient interdits. Son ouvrage, *Cochonneries. Comment la charcuterie est devenue un poison*, a été publié en septembre 2017 aux éditions La Découverte.

Il est également devenu très rare, dans notre pays aux 30.000 boulangeries, de trouver un pain qui ne soit pas « amélioré » à l'aide d'adjuvants, additifs, auxiliaires technologiques et autres produits destinés à faire en sorte que la fournée sorte belle, gonflée et croustillante à tous les coups. Les conséquences en matière de santé sont moins cruciales que pour la charcuterie — le pain nous nourrit mal mais ne nous tue pas — mais les conséquences environnementales dans les champs et économiques dans la filière sont bien là : désormais, quatre géants se partagent la majorité du marché de la farine en France. Certains contrôlent la filière du grain jusqu'au pain. Marie Astier, à travers une série de reportages, le raconte dans *Quel pain voulons-nous ?*, paru aux éditions du Seuil en septembre 2016.

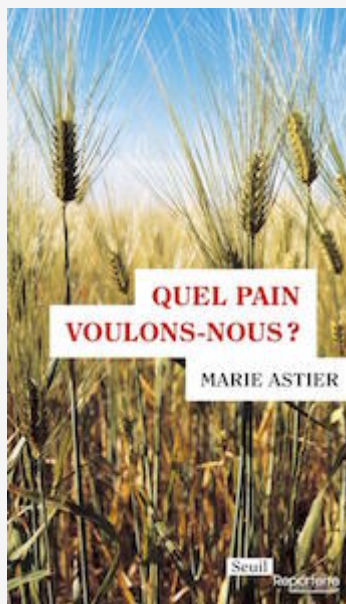
Pain et charcuterie, de nombreux parallèles peuvent être faits entre ces deux filières : la volonté de faire vite et rentable grâce à des produits miracles dont on n'arrive plus à se passer, le fait que les artisans n'aient pas échappé à l'industrialisation, l'accentuation des inégalités face à l'alimentation, etc. Charcutiers et boulangers sont aujourd'hui à la croisée des chemins : continuer vers toujours plus d'industrialisation ou préserver et redévelopper les savoir-faire qui permettent de faire sans produits miracles.

Ce premier numéro des « Entretien de Reporterre » vous offre donc une conversation entre deux enquêteurs des aliments de notre quotidien.

-
- **Cochonneries. Comment la charcuterie est devenue un poison**, de Guillaume Coudray, éditions **La Découverte**, septembre 2017, 224 p., 18 €.



- **Quel pain voulons-nous ?**, de Marie Astier, éditions **Seuil-Reporterre**, septembre 2016, 128 p., 12 €.



Lire aussi : [L'abominable histoire de la bouffe industrielle](#)

Source : Marie Astier pour *Reporterre*

Réalisation et photo : Fanny Dollberg pour *Reporterre*

Cet article a été réalisé avec le soutien de la **Fondation Ekibio**



- **Emplacement :** Accueil > Entretien >
- **Adresse de cet article :** <https://reporterre.net/VIDEO-Pain-jambon-et-saucisson-la-face-cachee-du-sandwich>