

## HUMEUR

PAR CATHERINE LECARPENTIER

Remplir le panier...

## le casse-tête de la ménagère



J e crois tenir de mes parents le bon sens qui me permet de remplir mon panier avec sagesse.

Par ses activités professionnelles, mon père avait eu des contacts nombreux avec l'industrie alimentaire, et connaissant les modes de conservation et de transformation des produits, il était méfiant envers ce qui sortait des usines. Il nous prédisait des jours à venir aussi tristes pour notre assiette que pour notre santé. Dans les années soixante, je trouvais que c'était un bien vieux monsieur, et que le progrès était une bonne chose. Cependant, j'enregistrais ce qu'il disait et plus encore sa traduction dans notre vie de tous les jours.

C'est comme cela que j'ai appris que les poulets étaient nourris aux farines de poisson, que les animaux de boucherie étaient gonflés aux hormones, que le processus de maturation des bananes était stoppé par des gaz et bien d'autres informations qui se sont révélées non seulement justes, mais pas sans conséquences sur la santé des consommateurs.

Ma mère, femme sensée au budget serré, s'attachait à choisir de bons produits de saison et s'approvisionnait chez les producteurs locaux ou chez des commerçants sérieux. Elle nous servait ainsi

une nourriture, saine, extrêmement variée. Et comme son cœur était resté dans son pays natal, nous avions des menus spécifiques liées aux saisons, aux fêtes et aux traditions d'Europe Centrale. C'est ainsi que nous fêtions le retour des hirondelles avec des galettes de pommes de terre en utilisant celles de la saison passée. Nous fêtions le chant joyeux du rossignol avec une tarte aux fraises prises dans une gelée rose et fruitée. Nous saluons l'été avec une sorte de gnocchi aux prunes, mais dès que paraissaient sur la table la soupe aux poireaux et la tarte aux pommes nous savions que la rentrée des classes était pour le lendemain. L'automne se saluait avec un moka velouté aux noix, et la maison embaumait la pâtisserie à l'approche de Noël quand maman confectionnait une multitude de biscuits aux fruits secs et aux épices.

Les habitudes familiales, bonnes et moins bonnes, se transmettent assez bien. C'est donc avec les bonnes habitudes alimentaires de mes parents que j'ai à mon tour rempli mon panier, mon réfrigérateur et nos assiettes.

Aujourd'hui, je dois dire que la tâche se révèle des plus compliquées. Chaque année éclate un gros scandale qui nous révèle des tromperies de toutes sortes, les marchés se raréfient, les "petits paniers" disparaissent les uns après les autres, les grandes tables et les boutiques de luxe s'annexent les productions de qualité pour la clientèle aisée des grandes agglomérations,

sur les étals se côtoient des produits très honnêtes et d'autres qui le sont moins. Remplir le panier devient un casse-tête.

Ici on trouvera du "vrai" pain, mais une fois par semaine seulement, ici de la viande, là de bons légumes, là des œufs vraiment frais, de poules bien nourries, ailleurs des fruits moins jolis, mais délicieux. Et je comprends les consommateurs pressés ou peu disponibles qui depuis longtemps prennent leur caddie le samedi et le remplissent autant d'épicerie que de produits frais pour toute la semaine. Et ils entassent la salade lavée et conditionnée, les légumes et les fruits qualifiés et flatteurs mais insipides, les steaks hachés et les poissons panés, la purée en flocons et le pain à "cochon", cette baguette chaude et croustillante qui en deux heures se ramollit ou se dessèche. Je fais le rêve que de nouveaux agriculteurs se remettent à produire des nourritures propres et qu'ils les commercialisent eux-mêmes pour leur plus grand profit, pour notre plus grand plaisir et... pour notre santé. Mais tiens, ce n'est pas un rêve, je viens d'apprendre que l'idée a germé dans la tête de certains agriculteurs sensés qui viennent de se regrouper pour vendre leurs produits sous les halles et qu'un éleveur de notre connaissance a fait abattre, découpé, conditionné et vendu une bête entière qui va régaler quelques clients qui faute de trouver de la viande de qualité, n'en consomment plus beaucoup. ▲

