# Après trémolières : la nouvelle bouffe

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Domaine public**

Band (Jahr): **- (1980)**

Heft 544

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1022370

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

APRÈS TRÉMOLIÈRES

# La nouvelle bouffe

On sait deux ou trois choses de la bouffe et la politique: dangers de l'arme alimentaire, développements de la bio-industrie, inégalité devant l'assiette[1], obésité = péril occidental numéro un, dû à une nutrition mal équilibrée.
On sait aussi désormais que, même en dehors des laboratoires de biochimie et des congrès de diététique, l'intérêt s'accroît pour tout ce qui concerne «L'homme et son alimentation» (thème d'un excellent numéro hors-série de «Science et Vie», paru tout récemment). A l'ère de McDonald, du veau blanc, des surgelés, des cantines, des farines sans fibres et très bientôt des aliments irradiés, le problème de la nutrition est trop important pour qu'on le laisse aux charlatans de la protéine, aux apprentis-sorciers de la lutte contre le surpoids ou aux autres prêcheurs de régimes déséquilibrés.

Depuis des années, les spécialistes conscients de leurs responsabilités s'adressent aux autorités et aux consommateurs, non pour les alarmer en vain, mais pour leur rappeler que l'avenir des populations se prépare dans les cuisines, véritables abris de la protection civile contre les maladies cardio-vasculaires, les affections du tube digestif et même contre certains blocages psychosomatiques. Mort en 1976 d'une maladie que ses préceptes auraient dû lui épargner, le célèbre nutritionniste Jean Trémolières a laissé d'innombrables publications dont les échos imprègnent de plus en plus les comportements quotidiens.

Certes, il y a encore de sérieuses erreurs dans les habitudes individuelles et les mentalités collectives. Certes, il y a encore des couacs au niveau même des consignes émanant de gens d'ordinaire raisonnables (voir les incitations récentes à l'augmentation de la consommation de la viande, lancées avec la caution des associations de consommateurs).

Mais, dans l'ensemble, l'alimentation devient sujet de réflexion positive et d'interventions valables. Les producteurs marginaux et les «nouveaux épiciers» ne sont plus seuls à l'avoir compris. Si pour leur part les grands fabricants de l'argo-business n'ont pas encore vu grand-chose, certains distributeurs, plus proches des consommateurs, sont à la recherche d'un nouveau «marketing» alimentaire; pensez aux produits libres de Carrefour et aux assortiments ultraréduits de sa «succursale d'expérimentation», la société Ertéco, qui exploite en France une dizaine de magasins à l'enseigne Ed — comme Epicier et Discount.

Nouvelle sensibilité alimentaire et marketing de crise se rejoignent. Une combinaison à suivre, pour éviter que le second ne neutralise la première, absolument vitale.

[1] Cf Marian Apfelbaum et Raymond Lepoutre: *Les mangeurs inégaux*, Ed. Stock 1978.

DÉBAT

# Culture scolaire et sélection sauvage

*Après un débat au Grand Conseil genevois sur la réforme scolaire, nous publiions (DP 536, 6.3.1980) le courrier d'un lecteur sur le sujet: remise en cause de l'«indifférenciation croissante» qui caractériserait l'organisation actuelle de l'école genevoise.*
*Quelques numéros plus tard (DP 542, 24.4.1980), notre ami J.-J. Schilt posait quelques questions précises à notre correspondant genevois, soulignant que dans le canton de Vaud les partisans du «statu quo» s'étaient emparés de cette contribution au débat pour justifier leur opposition à toute réforme.*

*Aujourd'hui. P.S. (il s'agit toujours d'un pseudonyme; mais — qu'on se rassure! — l'auteur nous est connu) répond à J.-J. Schilt, faisant, à notre avis, progresser un dialogue indispensable (Réd.).*

1. Mettons tout d'abord une chose au point! Il n'a jamais été dans mon intention de défendre le système scolaire secondaire vaudois; mes trois enfants y ont passé et l'ont subi! Je soutiens donc totalement la lutte que les enseignants de ce canton mènent contre la sélection à la fin de la quatrième année et pour l'instauration d'un cycle d'observation en cinquième et en sixième année. Ceci étant, je demande à M. Schilt de considérer que la situation du canton de Vaud n'est pas la même que celle du canton de Genève. C'est plutôt dans cette direction que je lui suggère de répondre à ceux qui se sont emparés de mes arguments pour les utiliser dans un autre contexte.

2. Ce qui me dérange dans les propos de M. Schilt: j'y sens un parti-pris qui consiste à croire que la démocratisation de l'école passe par la formation gymnasiale pour tous. Démocratiser l'école, pour moi, ce n'est pas faire en sorte que toujours plus d'élèves soient contraints de faire une maturité. Tenter cela serait cruel pour bien des élèves et fatal pour la maturité. C'est accorder beaucoup d'importance à la maturité que d'en faire un critère