



## DIFALUX : «La fraîcheur avant toutes choses»

Dix ans d'existence, 100.000.000 FB de chiffres d'affaires par an, un patron breton au parler franc et intarissable : la société Difalux est installée dans la zone industrielle de Naninne, distribue sa production des Ardennes jusqu'à Bruxelles et se prépare actuellement pour l'exportation. Obnubilé par le produit frais, M. Bertrand est en recherche perpétuelle de produits impeccables : pour les poissons, c'est, tous les lundis, la route vers la Bretagne : des petits bateaux amènent des poissons



**LA REVOLUTION  
DANS VOTRE  
ASSIETTE (suite)**

ses, le poisson ne perd rien de sa qualité. Il a fallu une éducation des professionnels, un renforcement des précautions hygiéniques, mais aussi

un équipement adéquat. Une vraie chaîne du froid depuis le bateau de pêche jusqu'à la table du consommateur.

*- Le froid domine-t-il, selon vous, les techniques modernes de conservation?*

- C'est une technique parmi d'autres. Les procédés traditionnels, comme le séchage, le fumage, la salaison - qu'on pratiquait déjà au moyen âge -, la stérilisation - chère à nos grands-mères -, la conserverie, la fabrication de concentrés et de confits n'ont rien perdu de leur importance, même s'ils ne sont plus les seuls. D'autres techniques sont apparues, comme la lyophilisation de produits végétaux, la pasteurisation du lait, la déshydratation des légumes, l'emploi d'agents conservateurs dans les préparations. Aujourd'hui l'irradiation, plus prudemment appelée l'ionisation des aliments, fait une percée extraordinaire.

*- Comment l'expliquez-vous?*

- On a découvert que l'exposition durant une durée très limitée de produits alimentaires à un bombardement d'énergie de faible intensité avait pour effet de détruire les germes, bactéries et moisissures qui les corrompent rapidement, de même que les larves, oeufs et insectes qui les parasitent. Cette technique, absolument inoffensive

pour le consommateur, ne modifie en rien la structure, la saveur et la qualité nutritive des aliments. Par contre, elle en assure la conservation durant une période relativement longue. A la différence de la surgélation, qui bloque le développement des cellules malsaines jusqu'au moment du réchauffement, l'irradiation les détruit. Pour une série de produits fragiles, pour lesquels la surgélation n'est pas indiquée (épices, viande et poisson frais, fruits, ...), cette technique a donc un bel avenir.

*- Et la cuisine sous vide, comment expliquez-vous son succès?*

- C'est la combinaison de la vraie cuisine et de la facilité. Avant son apparition, la population était divisée en deux catégories: celle qui aimait bien manger et prenait le temps nécessaire pour préparer le dîner et celle qui ne prenait pas le temps et acceptait de mal manger. La cuisine sous vide réconcilie les deux exigences. Vous pouvez acheter chez le traiteur des plats entiers tout préparés, souvent même par de grands chefs, il vous suffit de les passer au four et vous voilà servi. On peut ajouter que dans les chaînes de restaurants, les plats cuisinés sous vide sont une merveille: réchauffés à la demande du client, ils ne le font pas attendre et ce dernier ne voit pas la différence avec un travail artisanal. Quant aux cuisines de collectivités, elles gagnent à la fois sur la qualité de la main-d'oeuvre (il suffit d'un ouvrier qualifié pour réchauffer des plats) et sur la qualité des menus servis, beaucoup plus diversifiés.

*- Dans ce panorama de la cuisine d'aujourd'hui, quelle place faut-il attribuer au «fast-food»?*

- C'est un phénomène de société surprenant. On nous prédisait: le «fast-food» ne progressera jamais beaucoup en Belgique, car les Belges aiment trop bien manger. C'est le contraire qui se produit. Le «fast-food» s'y développe plus vite qu'ailleurs, sous l'impulsion surtout de GB-Quick, qui a très vite occupé le créneau.

*- A quoi l'expliquez-vous?*

- Au changement de la vie sociale. C'est surtout un phénomène de jeunes. Ils ne rentrent plus chez eux à midi, ils n'aiment pas le réfectoire de l'école, ils cherchent une ambiance conviviale. Vite fait, bien fait et pas cher, le dîner quick tranche avec la table familiale, parfois elle la compense, car tous les jeunes n'ont pas un repas chaud qui les attend à la maison.

*- N'est-ce pas pour eux manger n'importe quoi, pourvu que ça bourre et qu'on puisse se le payer?*

- Ici aussi, les responsables font très attention à leur réputation. Ils savent qu'ils seront vite critiqués et sans doute concurrencés s'ils ne sont pas à la hauteur de leur prétention de vraiment nourrir le jeune. C'est ainsi que Quick a écouté la remarque d'un diététicien, qu'un pain de son avec un hamburger et quelques crudités ferait un repas complet, et il a proposé ce type de pain plutôt que le traditionnel pain de mie. Quant à la viande des hamburgers, contrairement à ce que l'on croit, ce ne sont pas les bas morceaux dont personne ne veut: le

du jour, aucune crainte à avoir. Pour les cailles, elles sont élevées à terre, plumées à sec, c'est parfait. Les pintadeaux, on les tue le jour même; plus frais... tu meurs !

### Et le sous vide arriva...

Depuis un mois, nous dit M. Bertrand, *tout le monde fonce, ça me fout la trouille; il va y avoir des dégâts. Si le produit mis sous vide n'est pas impeccable, si le processus connaît la moindre faille, c'est la catastrophe. D'où l'impérieuse nécessité de réglementer ce procédé qui, je l'avoue, présente des avantages indiscutables : maintien de la texture et des saveurs des aliments, facilité de conditionnement, une conservation pouvant aller jusqu'à 1 ou 2 mois (actuellement 12 jours pour les salades, par exemple, mises sous plastique et azote).*

M. Bertrand ne compte pas investir dans le sous vide actuellement mais travaille déjà avec des entreprises spécialisées dans le domaine. L'échéance '92 ne lui fait pas peur : des regroupements sont prévus.

Ses origines bretonnes ne l'empêchent pas, avec l'aide de producteurs wallons, de promouvoir à l'étranger toute une série de produits du terroir qui rencontrent déjà un franc succès, notamment à Paris.

Reste à éduquer la clientèle qui viendra bientôt acheter un sac en plastique contenant la pièce de viande ou de poisson et 3 ou 4 autres sachets avec les sauces prêtes à l'emploi.

L'imagination, elle, restera malgré tout au pouvoir : l'art de la table n'est pas un vain mot. Et si la qualité des mets suit... ■

E.B.



marché est si vaste que des animaux sélectionnés sont abattus pour servir principalement de viande à hamburger...

- Vous décrivez le business de l'alimentation et de la restauration comme en évolution technologique rapide, soucieux du consommateur puisque c'est sa vocation et... son intérêt, et très attentif à l'hygiène, puisqu'il manipule en grandes quantités un produit éminemment fragile. Mais n'avez-vous pas le sentiment que cette évolution rend ce consommateur de moins en moins conscient et responsable, et de plus en plus dépendant?

- Bien entendu. Le consommateur est choyé, il en oublie que c'est lui le dernier utilisateur du produit alimentaire et qu'en définitive le produit acheminé jusqu'à lui fera ou non un bon plat selon la façon dont il le manipule, le réchauffe, l'assaisonne. Je constate que de moins en moins de gens savent cuisiner. Les jeunes, qui vont à l'école, ne l'apprennent même plus. Les gestes simples de la vie, comme se préparer sa nourriture, ils ne savent plus les poser. Aussi se nourrissent-ils de plus en plus mal.

- C'est là un paradoxe, puisque jamais nous n'avons connu une telle abondance et de telles facilités!

- La diététique, qui explique comment se nourrir de manière équilibrée, devrait être enseignée dans les écoles. C'est devenu très urgent. Les gens veulent aujourd'hui manger «light». Ce concept, lié à l'idée qu'il faut être maigre à tout prix, fait le succès de marques de produits les plus



Jean-Marie Paquot : les gens savent de moins en moins cuisiner.

divers. Mais c'est un concept idiot. A chacun selon ses besoins devrait être la règle. L'étudiant qui prépare ses examens ne peut se contenter d'un dagobert et d'un yaourt pour tout repas. C'est un exemple. Car de la privation naît le déséquilibre, avec ses conséquences sur les nerfs et le caractère, ou tout à coup sur la fringale ou la boulimie, qui fait passer le système digestif par des soubresauts alimentaires qu'il supporte mal.

- Et pour conclure?

- Nous sommes devenus des consommateurs inconstants. Tantôt rêvant de repas festifs, que nous ne savons d'ailleurs plus préparer - ce qui fait le succès extraordinaire des restaurants de qualité -, tantôt prêts à bouffer n'importe quoi pourvu que ça aille vite. Nous sommes aussi des con-

sommateurs inconscients. Nous voulons un régime pour notre santé, et nous avalons ce que la première publicité venue nous met en tête. Et surtout nous sommes des consommateurs exigeants. Et malgré cela la machine économique se plie en quatre pour nous satisfaire. Elle invente des produits, des technologies, des circuits de distribution. Alors ne crions pas trop vite haro! sur le boudet quand ça dérape. Par exemple sur le plan écologique ou des échanges internationaux, où il y aurait beaucoup à dire sur les conséquences que le système de production agro-alimentaire mondial a sur le sous-développement des pays du tiers monde et sur les équilibres naturels. C'est à notre inconscience qu'il faut d'abord nous en prendre. ■

Propos recueillis par Pierre Dulieu.