

# L'affaire de la pizza infanticide

## *Le crime était industriel*

**Au début de l'année 2022, deux enfants de 8 et 2 ans meurent d'un syndrome hémolytique et urémique et une cinquantaine d'autres restent lourdement handicapés. Les services d'hygiène publique remontent la chaîne épidémique jusqu'aux pizzas industrielles de l'usine Buitoni-Nestlé de Caudry, près de Cambrai, contaminées par la bactérie Escherichia coli, dite E. Coli. Bactérie qui prospère dans les matières fécales.**

**Certes, les accidents, ça arrive ; c'est même la seule certitude que l'on ait à leur sujet. Une famille pourrait s'empoisonner avec une pizza aux champignons cueillis dans les bois. Ici, il ne s'agissait pas d'un « risque d'accident » mais d'une certitude d'empoisonnement prochain. Non pas un « accident », mais l'effet certain de la négligence systémique qui déresponsabilise tous les anonymes de la chaîne industrielle, de l'actionnaire à l'ouvrier. Que cette chaîne de production relève du capitalisme privé, de l'entreprise publique ou de l'association coopérative.**

**Dès lors, il ne s'agit plus de savoir s'il va y avoir un coup du sort, mais *sur qui* va tomber ce coup du sort (et quand). Il ne s'agit plus d'« accident », mais d'un pourcentage de dommages collatéraux tacitement toléré, ainsi que le montre la multiplicité d'« affaires » touchant l'industrie agroalimentaire et les marques du groupe Nestlé. Une sorte de sacrifice humain à l'idole Machine. C'est à l'autopsie d'une de ces affaires que se livre cette enquête.**

Depuis le 10 février 2022, Santé publique France (SPF), l'agence du Ministère de la santé dédiée aux épidémies, la Direction de la répression des Fraudes (DGCCRF) et la Direction générale de la Santé enquêtent sur une vague de cas d'insuffisance rénale chez des enfants, d'origine inconnue.

Le 17, Nathan, 8 ans, meurt dans un hôpital parisien. Son père raconte ses derniers instants après une soirée pizzas en famille : « J'ai trouvé mon fils Nathan dans son lit avec une personne debout en train de le masser. Il en était à son deuxième arrêt cardiaque de la soirée. C'est la dernière image que j'ai de mon fils<sup>1</sup>. »

Le 25, Santé Publique France, annonce « 13 cas de SHU, liés à des bactéries Escherichia coli présentant des caractéristiques similaires. Les enfants malades, âgés de 1 à 15 ans avec un âge médian de 8 ans, ont présenté des symptômes entre le 18/01/2022 et le 11/02/2022. Un enfant est décédé. » Les bactéries Escherichia coli prospèrent dans les matières fécales et les produits alimentaires fabriqués dans de mauvaises conditions d'hygiène. Le Syndrome hémolytique et urémique (SHU) désigne un dysfonctionnement du rein dû le plus souvent à une intoxication alimentaire. Le rein ne filtre plus et l'urée, les déchets du sang, s'accumulent (le sens d'« urémique »). Les globules rouges se détruisent prématurément et ne remplissent plus leur rôle d'oxygénation du corps (le sens de « hémolytique »). Ce syndrome particulièrement dangereux pour les jeunes enfants, provoque des crampes d'estomac, des diarrhées sanglantes, et jusqu'à l'hémorragie cérébrale.

Deux semaines plus tard, Kelig, 2 ans, meurt à Brest. Description de sa mère : « Au début, mon fils a présenté des symptômes de diarrhée. » Le diagnostic conclut à une gastro. Mais l'état de Kelig se dégrade. Aux urgences, les médecins le réhydratent à peine. Dès le

---

<sup>1</sup> RMC, 12 mai 2022.

lendemain, « il n'arrivait plus à tenir sa tête ni à tenir assis. Là, le diagnostic du SHU a été vite posé. Il a été admis en réanimation, c'était le 14 février. Ses reins, son cœur et son cerveau avaient été attaqués ». De nouveaux examens indiquent des séquelles sérieuses et irréversibles au cerveau. S'il s'en tire, Kelig restera « probablement handicapé ». Après une opération du cœur, Kelig fait une hémorragie cérébrale et est transféré en réanimation : « Ils nous ont dit qu'ils ne le réanimeraient pas. Il a été mis sous respirateur et débranché le lendemain. C'était le 10 mars. » A cette date la cause de cette épidémie de SHU n'est toujours pas connue.

Le 18 mars 2022, une semaine plus tard, Santé Publique France et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes – la DGCCRF, plus communément désignée comme « L'hygiène » ou « Les fraudes » – identifient la source de l'infection ; les pizzas Buitoni « Fraîch'Up », produites à Caudry. Les clients sont sommés de détruire leurs pizzas et Buitoni de « rappeler » celles en rayon. Sachant que Buitoni peut chier jusqu'à 200 000 pizzas par jour, et que la publicité de cet empoisonnement reste bien moindre que celle d'une Alerte enlèvement 5 (« ambre ») ou d'un Avis de tempête (« orange, rouge, écarlate ... »), pour lesquels nul industriel ne peut être mis en cause. *France bleu Nord* lance pourtant l'alarme :

« Si vous avez acheté une pizza surgelée Fraîch'up de la marque Buitoni (Nestlé), ne la mangez pas et jetez-la directement à la poubelle ! La marque a annoncé vendredi le **rappel immédiat de l'ensemble de la gamme**, soit 16 références différentes, après avoir été informée de la présence de bactéries *Escherichia coli* dans la pâte d'un produit. (...) Pierre-Alexandre Teulié, directeur-général chargé de la communication de Nestlé France, avait pourtant assuré à l'AFP plus tôt qu'il n'existait « aucun lien avéré » entre les produits Nestlé et les « intoxications survenues ». Le rappel est une « initiative de Buitoni au nom du principe de précaution ».

« Nous avons été avertis qu'une pizza non consommée présentait une trace d'*Escherichia coli* au-delà de la limite des normes réglementaires », a détaillé M. Teulié à l'AFP. « Une des caractéristiques des pizzas surgelées, c'est que les *Escherichia coli* disparaissent avec la chaleur, une pizza passée au four ne présente plus de danger si elle est consommée », selon le directeur général de la communication. (...) « Nos procédures de fabrication, nos contrôles qualité et le respect des consignes de conservation, de préparation et de cuisson, garantissent l'hygiène et la sécurité alimentaire de nos pizzas », précise Buitoni dans son communiqué<sup>2</sup>. »

Le Parquet de Paris ouvre une enquête pénale préliminaire quatre jours plus tard, le 22 mars pour « tromperie sur une marchandise, exposition ou vente de produits alimentaires corrompus ou falsifiés et nuisibles pour la santé, mise sur le marché d'un produit préjudiciable à la santé, mise en danger d'autrui, blessures involontaires et homicides involontaires » et L'Hygiène entreprend deux inspections inopinées de l'usine, les 22 et 29 mars. « L'état d'hygiène de l'usine était déplorable », se souvient un des agents dépêchés sur place<sup>3</sup>. Pour un épidémiologiste de Santé Publique France : « C'est l'épidémie de la plus grande ampleur jamais décrite en France<sup>4</sup>. »

A la suite de ces « deux inspections d'hygiène approfondies » qui « ont mis en évidence un niveau dégradé de la maîtrise de l'hygiène alimentaire », un arrêté de la préfecture du Nord

---

<sup>2</sup> *France bleu Nord*, vendredi 18 mars 2022. Jade Psychieras, « Bactérie E.coli : Buitoni rappelle ses pizzas surgelées, un « lien possible » avec des cas graves »

<sup>3</sup> *Disclose*, 15 juin 2022.

<sup>4</sup> *France Info*, 30 mars 2022.

interdit le 1<sup>er</sup> avril la production de pizzas dans l'usine Buitoni de Caudry. Cet arrêté explique que ces anomalies « constituent une source importante de contamination (...) des denrées alimentaires manipulées dans l'établissement, qui dès lors présentent ou sont susceptibles de présenter un danger pour la santé des consommateurs ».

D'autres enfants continuent d'être infectés. Le 6 avril, Santé Publique France dénombre 50 cas dans tout le pays. La préfecture régionale des Hauts-de-France accompagne chacun de ses décomptes de conseils sanitaires à la population, diluant ainsi la responsabilité du producteur dans celle des consommateurs. Voici quelques-uns de ces avis de salubrité publique :

- Le lavage des mains doit être systématique avant la préparation des repas ;
- Les viandes, et surtout la viande hachée de bœuf, mais aussi les préparations à base de viande hachée, doivent être bien cuites à cœur (et non pas rosées à cœur) ;
- Le lait cru, les fromages à base de lait cru et les produits laitiers fabriqués à partir de lait cru ne doivent pas être consommés par les enfants de moins de 5 ans ; préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, gruyère, Beaufort), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé ;
- Les préparations à base de farine (pizza/pâte à cookies/gâteau/à tarte...) ne doivent pas être consommées crues ou peu cuites, etc.

Sinon ce sera de votre faute, parents négligents, si vos enfants meurent d'un syndrome hémolytique et urémique. Cependant la gendarmerie boucle la zone industrielle de Caudry, le 13 avril 2022, pour une perquisition. Une autre a lieu au même moment au Shift, le siège de Nestlé, firme propriétaire de Buitoni, à Issy-les-Moulineaux. C'est embêtant, moins d'un mois après la visite, le 25 mars, par le maire André Santini, de ce splendide édifice de 8 étages et 46 000 m<sup>2</sup>, conçu, d'après ses architectes, « comme un accélérateur de transformation des modes de travail, plus collaboratifs et soucieux de l'épanouissement des collaborateurs » ; un accélérateur tout en façades vitrées habillées de lames verticales, avec terrasses privatives, loggias, balcons, *Welcome bar*, *Beauty room*, son restaurant, son potager urbain (qui alimente le restaurant), son toit végétalisé, sa conciergerie, « incarnant l'architecture végétale de demain, où l'humain se reconnecte à la nature dans un espace de travail inspirant<sup>5</sup> ». Bref, c'est autre chose que le cloaque à pizzas de Caudry.

« Le maire, nous informe le site de Nestlé, a félicité Christophe Cornu, Président de Nestlé France, pour sa décision de regrouper à Issy-les-Moulineaux, dans l'immeuble Shift quatre sites franciliens en se fixant pour objectif d'y créer le premier pôle d'expertise alimentaire en France, avec ses 2300 salariés. » Tant qu'on y est, on apprend que l'entreprise créée il y a plus de 150 ans par le Suisse Henri Nestlé, est aujourd'hui le premier groupe alimentaire mondial, avec plus de 13 000 collaborateurs répartis sur 22 sites industriels – dont Caudry – et a enregistré un chiffre d'affaires annuel de plus de 80 milliards d'euros en 2020. Six marques représentent 70 % des ventes du groupe ; Nestlé, Nescafé, Nestea, Maggi – Buitoni - et Friskies<sup>6</sup>.

80 milliards d'euros. Faut en bouffer des pizzas.

On comprend que les 2300 collaborateurs du « pôle d'expertise alimentaire » de Nestlé aient besoin d'un « espace de travail inspirant » et disposent de leur propres potager et restaurant. Ils ne vont tout de même pas ingurgiter l'ordure qu'ils fourguent au populo.

Début avril, c'est Ferrero qui, sous la pression des autorités sanitaires, doit rappeler de sept pays européens (Grande-Bretagne, Irlande, France, Allemagne, Suède, Pays-Bas, Belgique)

<sup>5</sup> <http://arte-charpentier.com>

<sup>6</sup> Le 22 mai 2022 [www.nestle.fr](http://www.nestle.fr)

ses œufs Kinder, pondus dans l'usine voisine de Caudry, à Arlon, en Belgique. Cette fois pour cause de salmonelles. Les salmonelles... mais non. On ne va pas vous expliquer ce que sont les salmonelles et l'entreprise Ferrero (*Kinder !Nutella !*). Ce n'est pas une révélation, l'industrie agroalimentaire, en 2022, empoisonne les enfants. Revenons à Caudry, chez Buitoni.

Le communiqué de Santé Publique France, en date du 4 mai, comptabilise finalement 56 cas d'infection en France dont 12 dans les Hauts-de-France, région la plus touchée, 9 en Île-de-France, 8 en Nouvelle Aquitaine, etc. Et l'agence de préciser que « Les 55 enfants malades sont âgés de 1 à 17 ans avec un âge médian de 6 ans. » Ces enfants hospitalisés vivent depuis sans rein et sous dialyse, obligés de passer leurs six litres de sang toutes les 48h dans une machine pour filtrage. Ils attendent aujourd'hui une hypothétique greffe de rein. La petite Giulia, 4 ans, a quant à elle perdu la vue et terminera sa vie handicapée à 80 % à cause de séquelles neurologiques. Pardon : à cause d'une pizza. Pardon ! A cause d'une pizza *industrielle*.

RMC recycle des photos publiées en mai 2021 par *Mr Mondialisation*, un site belge plutôt de gauche écolo. Sur ces clichés de l'intérieur de l'usine Buitoni envoyés par un salarié<sup>7</sup> resté anonyme, on voit déborder les cuves de farine grouillantes de vers de farine et de mégots de cigarettes. Les convoyeurs sont encrassés de graisse et d'immondices. Les sols, jonchés de boulettes de viande, de tranches de salami et de fromage. Les poubelles dégueulent de produits « non conformes ». Et cette saleté n'est pas nouvelle d'après les rapports de la Répression des fraudes. En 2012, la DDPP (NdR : la branche locale de la DGCCRF), notait déjà, entre autres, des fils de pyrale en divers endroits. En 2014, elle relève de la moisissure et de la rouille. En septembre 2020, elle découvre des toiles d'araignées au plafond, du matériel gras et huileux<sup>8</sup>. Nous verrons les détails plus loin.

Le directeur général de la communication du groupe Nestlé (propriétaire de Buitoni), Pierre-Alexandre Teulié, après avoir soutenu sans vergogne que « les Escherichia coli disparaissent avec la chaleur<sup>9</sup> » du four, s'empresse encore de garantir la bonne tenue de sa boîte : « Ce que montrent [ces photos] ne représente pas l'état normal, habituel ou acceptable de l'usine<sup>10</sup>. » Puis il prétend que les « 75 prélèvements » réalisés sur les lignes de fabrication sont « tous négatifs ». Enfin, pour garantir sa bonne foi, il mentionne des inspections passées qui n'auraient rien montré d'alarmant. Il ment donc sans vergogne ; avec assurance et compétence – c'est à cela qu'on le paye. Et son CV répandu, ainsi que son portrait, dans nombre d'articles de magazines et de sites professionnels confirme qu'il vaut bien ce qu'on le paye. Voici l'ode *vibrante* (et hilarante) qu'il inspire le 7 février 2022, quelques jours avant le scandale de la pizza infanticide, à un « chasseur de tête », sur le site « Adexis solution<sup>11</sup> » :

« Pierre-Alexandre Teulié  
Une croissance durable est une priorité absolue

De la préfecture au ministère de l'Économie, de Procter & Gamble à Nestlé en passant par Carrefour et la création de start-up, Pierre-Alexandre Teulié n'a cessé de cultiver une indiscutable sensibilité pour la responsabilité sociale. C'est en ce sens qu'il met

---

<sup>7</sup> *Mr Mondialisation*, 31 mars 2022.

<sup>8</sup> Cf. *Le Daubé*, 16 juin 2022

<sup>9</sup> *France Bleu*, 18 mars 2022.

<sup>10</sup> *AFP*, 1<sup>er</sup> avril 2022.

<sup>11</sup> <https://sbertrand.com>

aujourd'hui sa maîtrise des sphères publiques et privées au service de la croissance durable.

S'il ne s'était engagé à la fois sur les chemins de l'entreprise et du service public, Pierre-Alexandre Teulié aurait sans doute fait un malheur à la radio. Dès qu'on l'entend, on imagine sa voix grave et chaude, douce et profonde, glisser sur l'onde tel le surf sur la vague, qui berce et invite à l'abandon de la rêverie. Une voix de porteur d'histoires, de diseur du soir. Mais si les stations périphériques ignorent ce qu'elles ont perdu, les groupes industriels et la haute administration savent la bonne affaire réalisée avec la voie qu'il a choisie. »

Il nous faut, hélas, résumer la suite de ces louanges promotionnelles.

Pierre-Alexandre Teulié a grandi dans une famille qui lui a donné le goût de la culture sous toutes ses formes. Sa soif de connaissances le conduit naturellement à Sciences Po, dont il sort diplômé en 1990 avant de prendre, comme on le subodore, le chemin de l'ENA. Sauf qu'il s'offre d'abord le voyage de Rome où Procter & Gamble, multinationale pharmaco-chimique, organise un séminaire de réflexion stratégique. Séduit par les méthodes de la multinationale et son processus de recrutement, Pierre-Alexandre entame une faste période de huit années et huit postes différents chez Procter & Gamble où il se spécialise dans le domaine financier, se familiarise avec l'international (Espagne, Italie, Belgique...), s'enrichit de l'univers de la grande distribution, du brassage des fonctions, de l'approche des problèmes concrets.

Pour autant, le désir de l'ENA ne l'abandonne pas. En 1999, il est reçu au 3<sup>e</sup> concours. Le voici au service de l'État dans sa version préfectorale ; directeur de cabinet du préfet du Gard, secrétaire général de la préfecture du Lot, c'est Pierre-Alexandre le bienheureux. Encore plus heureux quand *Les Échos* annoncent le 22 novembre 2004 que Pierre-Alexandre, 34 ans, retourne dans le privé, chez Nestlé Waters, pour créer la Direction générale des relations extérieures. Sauf que dix jours plus tôt, sa famille « a été percutée par la bipolarité et emportée dans le tourbillon de cette maladie aussi violente pour les patients que pour les proches », comme le dit lui-même Pierre-Alexandre, lorsqu'il publie, presque vingt ans plus tard, *Abandonné.e.s*<sup>12</sup>. Une « romance noire à la James Elroy » dont voici le *pitch* :

« Camille, mère de trois enfants et en instance de divorce, est retrouvée morte dans son appartement. Tout laisse à penser qu'Arnaud, son mari, l'a assassinée. Pour la justice, c'est le féminicide de trop. L'instruction doit permettre un procès exemplaire. Meurtre de sang-froid ou euthanasie compassionnelle ? Rien ne permet de comprendre un geste dont l'explication semble se nicher dans les tréfonds du parcours psychotique d'une victime aussi attachante qu'éruptive<sup>13</sup>. »

Précisons que l'auteur abandonne la totalité de ses gains à la recherche sur les troubles bipolaires, « un mal qui touche entre 650 000 et 1,6 million de personnes en France ». Ce qui est vraiment chic de sa part. Cependant, *La Dépêche du midi* rapporte sur le vif, le 12 novembre 2004, une version moins elliptique et littéraire de cette « percussion familiale » :

#### « Blessée par un coup de couteau

Cahors. Le calme apparent de la résidence Coty, située en bordure du Lot dans la rue Coty (à Cabessut), a été troublé hier par une altercation qui a failli très mal tourner.

Les faits se sont déroulés peu avant 14 heures au domicile de fonction de Pierre-Alexandre Teulié, secrétaire général à la préfecture du Lot, en partance vers un emploi

<sup>12</sup> Cf. 11 juillet 2023. Corse Net Infos, <https://corsenetinfos.corsica>

<sup>13</sup> *Abandonné.e.s*, au Lys bleu éditions. 21€70, 188 p., 3 avril 2023

dans le privé. Celui-ci a alerté le commissariat de police qui, à son tour, a appelé les pompiers de la ville afin que ces derniers se portent au secours de Mme Teulié, blessée par un coup de couteau au ventre. Elle a été aussitôt transportée au centre hospitalier de Cahors "pour une blessure superficielle", précise Brigitte Pommereau, directrice départementale de la sécurité publique. Cette dernière s'est déplacée en personne au domicile du couple afin de procéder aux premières constatations. Elle qualifie l'événement « d'affaire privée » et met en exergue le contexte conjugal de la situation : « Ce couple est en instance de séparation. Mme Teulié se trouve dans un état dépressif. Rien, pour l'instant, ne nous permet d'indiquer les circonstances précises qui ont entraîné sa blessure. Selon les premiers éléments, elle se serait peut-être elle-même portée le coup de couteau », indique-t-elle. Cette version officielle est confirmée par Jacques Carral, sous-préfet de Figeac, de permanence ce jeudi 11 novembre. Il évoque aussi « une blessure superficielle survenue dans le cadre d'une affaire privée », dit-il. "Aucune plainte n'a encore été déposée et aucune procédure n'a été engagée dans cette affaire", insistait Brigitte Pommereau hier soir. L'épouse du secrétaire général devait quitter l'hôpital en fin de journée. » (*La Dépêche du midi*, 12 novembre 2004)

Selon son thuriféraire de Adexis solutions, la disparition de son épouse amène Pierre-Alexandre à s'interroger sur ce qui est important, et sur le nombre de fois où il a « sacrifié à l'abstraction de mon idéalisme la réalité quotidienne de ceux que j'aimais. » Cette rétrospection l'amène chez Nestlé Waters, à s'ouvrir au développement durable. Mais voilà, on ne se délivre pas si facilement du dévouement à l'intérêt général. Aussi, lorsque moins de trois ans plus tard, en juillet 2007, Christine Lagarde, ministre de l'Économie, l'appelle à Bercy pour superviser les politiques de l'industrie et de l'emploi, Pierre-Alexandre répond présent<sup>14</sup>. « Les premiers mois furent euphoriques » relate notre champion de l'intérêt général. « Et puis la crise des « subprimes » nous est tombée dessus en 2008. » Union sacrée de tous les dirigeants du G20 pour sauver le monde. Pierre-Alexandre fait son devoir à son poste. En septembre 2009, mission accomplie, il part chez Carrefour (100 Mds €/500.000 salariés) qui lui confie son Secrétariat général et sa politique de Responsabilité sociale. Ouaoh. La ministre consultée lui a dit « - Foncez ! ». C'est qu'on a besoin de lui chez Carrefour où un vigoureux plan de réduction des coûts pourrait entraîner des mouvements sociaux. Or Pierre-Alexandre a déjà eu à gérer de fortes tensions chez Nestlé. En tout cas, sa nomination n'a rien à voir avec le fait que Lars Olofsson, le Directeur général de Carrefour, vient comme lui de Nestlé<sup>15</sup>. A l'arrivée de ce dernier, présenté comme un « expert en marketing », en novembre 2008, l'action de Carrefour vaut 31€77. A son éviction en mai 2012, elle est tombée à 14€40. En trois ans, calcule *Le Canard enchaîné*, Lars Olofsson, officier de la légion d'honneur et chevalier du mérite agricole, aura coûté 60 à 70 millions de frais personnels à Carrefour (appartement de fonction et voiture haut de gamme avec chauffeur compris), et lui aura fait perdre près de 7 milliards de valeur boursière<sup>16</sup>.

Cela n'a rien à voir, mais quand Lars Olofsson est contraint à un « départ anticipé », Pierre-Alexandre, son Secrétaire général, est encouragé à le suivre. Loin de se laisser abattre par tant d'ingratitude, il fonde aussitôt Sustain-Able (2012), « entreprise de conseil en stratégie et développement durable, convaincu que la rapidité des évolutions économiques actuelles impose de mieux intégrer les thématiques du développement durable dans les outils de croissance des entreprises. » C'est du moins ce que nous dit la présentation de Pierre-Alexandre sur le site de Speakers Academy, l'agence de conférenciers leader en Europe,

<sup>14</sup> Cf. *Les Échos* du 3 août 2007

<sup>15</sup> Cf. *Les Échos*, 12 octobre 2009

<sup>16</sup> Cf. *Le Canard enchaîné*, 8 avril 2012

depuis 1997 (« conférenciers, présentateurs et modérateurs »)<sup>17</sup>. L'objet de cette « entreprise dans l'industrie des conférenciers » (*sic*) étant d'« apporter le savoir au monde » (*bringing knowledge to the world*), Pierre-Alexandre dispense ses lumières tarifées, tel Jacques Attali ou Isabelle Autissier (mais peut-être pas au même tarif). Suggérons quelques thèmes ; « L'art de bluffer en société », « Vivre sur le pays », ou « J'ai coulé ma boîte ». De son passage à la préfecture du Gard, Pierre-Alexandre a retenu le souvenir des inondations de septembre 2002. 23 morts. 350 communes sur 353 sous l'eau pendant deux jours sans intervention possible des secours. Attendez, attendez, il y a un bon *storytelling* là. Ces calamités résultent de dizaines d'années d'urbanisation et d'artificialisation des sols. Pierre-Alexandre sait comment transformer la conscience en action.

« Les grands groupes industriels ont la puissance nécessaire pour agir en matière de développement durable. Et s'il faut déployer une énergie considérable pour faire bouger un groupe d'un millimètre dans sa stratégie, ses moyens financiers lui permettent d'avoir un impact colossal à l'échelle mondiale. » Pierre-Alexandre « vend » l'objet social de Sustain-Able au nouveau patron de Carrefour : offrir à ses fournisseurs l'évaluation de tous les aspects du développement durable de leur propre entreprise. « Au total, et outre Carrefour, nous avons convaincu de nombreux groupes, dans une douzaine de pays, de faire évaluer ainsi près de 30 000 PME. C'est peut-être une goutte d'eau dans l'océan, mais avec Sustain-Able - qui n'existe plus aujourd'hui - j'ai réalisé l'harmonie avec mes convictions<sup>18</sup>. »

C'est-à-dire que Pierre-Alexandre vend ainsi avec conviction le gâteau qu'on peut manger sans fin, ni jamais le finir. *You can eat your cake and have it*. Mais déjà il est parti aux States où IBM fait campagne depuis un lustre pour une « smart planet » (novembre 2008), et déjà il est revenu, titulaire d'un Executive Education de Harvard Kennedy School of Education, « une sorte d'ENA américaine » (selon son biographe) ; avec en poche, un autre *smart* projet aussitôt lancé fin 2013 ; GOV. « Une application de démocratie participative pour smartphones qui ambitionne de devenir le premier réseau social dédié à la politique en mesurant la météo de l'opinion, et en permettant aux gens de noter les dirigeants en temps réel, parce qu'ils ont envie de simplicité dans un monde complexe. »

A moins qu'il ne s'agisse d'une application permettant aux dirigeants de savoir en permanence ce que pensent les *Smartiens* afin de mieux les diriger. « Succès de l'appli qui fait émerger les tendances des opinions et les espérances des gens bien avant les sondages. » GOV, c'est ce que le gouvernement social-technocrate de Salvador Allende avait lancé, il y a 40 ans, au Chili, avec son projet Cybersin (1973), pour gouverner depuis un ordinateur central relié à des capteurs et des correspondants dans tout le pays. Mais qu'est-ce que Cyberpolis, sinon l'organisation cybernétique de la société, régie par les algorithmes (« IA »), de la Machine à gouverner. Le réglage de ces algorithmes restant tout ce qui oppose la gauche social-technocrate à la droite techno-libérale.

Une fois de plus, ayant simplifié ce monde complexe, Pierre-Alexandre revend la start-up GOV au Boston Consulting Group (« afin de lui permettre de grandir »), et, répondant aux suppliques, retourne faire de la croissance durable à la Direction générale du développement durable, de la communication et des affaires durables de Nestlé-France (2017) ; ainsi qu'au secrétariat général de la Fondation Nestlé qui œuvre à « promouvoir la culture alimentaire

---

<sup>17</sup> [info@speakersacademy.com](mailto:info@speakersacademy.com)

<sup>18</sup> « Pierre-Alexandre Teulié. Une croissance durable est une priorité absolue » <https://sbertrand.com>

française tout en aidant les familles et les enfants à mieux manger<sup>19</sup>... » – des pizza Buitoni, par exemple.

Car Pierre-Alexandre a bon cœur, aussi apprend-t-on qu'il a été le premier président de la Fondation des transitions (« créée en 1993 à l'initiative de 16 grands groupes français, rassemble environ 6000 entreprises, etc... ») ; et qu'il s'intéresse de près à l'application My Planet Care. « Un concept enthousiasmant. La première plateforme interactive personnalisée pour permettre à chacun d'être à la fois acteur de sa santé et de celle de la planète. D'agir pour se protéger et protéger les autres, en lui offrant le moyen d'appréhender les agressions qu'il subit et celles qu'il génère, afin de gérer son environnement et ses impacts sur sa santé. »

Sauf erreur, Pierre-Alexandre n'a pas encore revendu cette start-up. En fait, elle n'existe pas, n'ayant pas à ce jour et à notre connaissance, dépassé le stade du concept enthousiasmant.

Que dire encore de Pierre-Alexandre qui n'ait déjà été dit ? « Ah, si ! Je suis jeune marié... » Tout nos vœux de bonheur à ce battant pour qui l'important reste toujours d'entreprendre et de construire.

Mais revenons à Caudry, en avril 2022, lorsqu'après deux semaines de silence et d'invisibilité, l'apôtre de la croissance durable et Directeur général de la communication de Nestlé France, fait savoir que la meurtrière usine Buitoni, tueuse d'enfants et propriété du groupe Nestlé, ne ressemble en rien à la sale et insalubre bâtisse, montrée par les photos d'un salarié vindicatif<sup>20</sup>.

La préfecture du Nord le contredit dès le lendemain en mettant l'usine à l'arrêt. Ses agents ont constaté lors des deux inspections des 22 et 29 mars « de nombreuses anomalies graves en matière de nettoyage et d'entretien général des locaux et matériels au niveau des deux lignes de production de l'usine (ligne pâtes crues et ligne pâtes cuites), ainsi que la présence de rongeurs au niveau de l'atelier boulangerie. » L'arrêté indique que « l'état général » est « dégradé » et représente « une source importante de contamination microbiologique susceptible de présenter des dangers pour la santé des consommateurs. » Le « communicant » Teulié (Pierre-Alexandre) cesse aussitôt toute communication.

Les « anomalies » sont non seulement « nombreuses » et « graves », mais sources de « danger ». Le Préfet du Nord, Georges-François Leclerc, appuie sa décision d'arrêt du site par des « mots forts », comme on dit. Ces mots suggérant qu'il découvre l'état de l'usine et que cet état le scandalise. - Ou bien qu'il dispose lui aussi d'un service de communication.

Il faut dire que Georges-François, né en 1966, diplômé de science-po (1988) et de l'ENA (1993), est, à quatre années près, l'alter ego de Pierre-Alexandre, né en 1970, et qu'ils pourraient échanger sans dommage leurs casquettes de technocrates. Quand Pierre-Alexandre est *dircab* du préfet du Var, en 2002, Georges-François est chef de cabinet de Roselyne Bachelot, ministre de l'écologie et du développement durable. Quand Pierre-Alexandre, en 2007, supervise les politiques de l'industrie et de l'emploi, au sein du cabinet de Christine Lagarde, ministre de l'économie, Georges-François est *toujours* chef de cabinet de Roselyne Bachelot - mais au ministère de la santé. Même si on n'a pas de photo, Pierre-Alexandre et Georges-François ont fort bien pu se croiser, échanger, lors des multiples séminaires, réceptions et autres événements, auxquels ils étaient tous deux astreints au service de L'État et de l'intérêt général. Par exemple pour gérer la catastrophe, lors des inondations de 2002, dans le Gard (22 morts), quand Pierre-Alexandre était *dircab* du préfet, et Georges-François, chef de cabinet de la ministre de l'écologie et du Développement durable. *Such a small world.*

<sup>19</sup> <https://nestle.fr>la-fondation-nestle-france> , site consulté le 9 janvier 2024

<sup>20</sup> Cf. AFP. 1<sup>er</sup> avril 2022



On n'épluchera pas le CV de Georges-François comme on a épluché celui de Pierre-Alexandre. On ne va pas faire un sort à chacun de ces technocrates. Suffise de dire que Georges-François était le directeur de cabinet de Roselyne Bachelot, alors ministre de la santé, lors de l'élaboration de la désastreuse loi H.S.P.T créant « les Agences Régionales de Santé » et *réformant* « l'hôpital public ainsi que la médecine de ville ». C'est elle également – et lui – qui passent commande en juillet 2009 de 94 millions de doses contre le nouveau virus A (H1N1), repéré au Mexique, et de 195 millions d'euros de masques chirurgicaux et FFP2.

« Bilan final selon la cour des comptes, en septembre 2010 ? « Seulement » 342 décès en France imputés à la grippe A, 5,4 millions de Français vaccinés – soit à peine 8,5 % de la population – 662 millions d'euros dépensés au total. Cinquante millions de doses de vaccins rendues aux laboratoires, qu'il faut dédommager à hauteur de 48 millions d'euros<sup>21</sup>. »

Roselyne Bachelot est exfiltrée du ministère de la santé en novembre 2010, à la faveur d'un remaniement. Georges-François a déjà été exilé dans l'Aube, comme préfet (7 juin 2010) – c'est lui qui avait signé la lettre de commande. Puis il est muté en Haute-Savoie (juillet 2012), dans les Alpes maritimes (novembre 2016) et en Seine-Saint-Denis (avril 2019).

Et là, c'est le miracle de la Covid 19. « Où sont les masques ? Où sont les vaccins ? » *Le Monde* dit que Roselyne Bachelot l'avait bien dit. La voici « réhabilitée », « Roselyne Bachelot, la ministre qui a eu raison trop tôt<sup>22</sup> ». Georges-François aussi, mais *Le Monde* ne réhabilite pas trop ce « serviteur de l'État au plus proche de Gérald Darmanin », d'autant qu'il réprime l'immigration clandestine et le prosélytisme islamiste jusque devant le tribunal administratif<sup>23</sup>. Il est nommé préfet du Nord et de la région Hauts-de-France en juillet 2021, où nous le retrouvons lorsqu'il décide l'arrêt de l'usine Buitoni de Caudry le 1<sup>er</sup> avril 2022.

On ne relève pas de traces d'échanges publics entre Georges-François dans son rôle de préfet de l'État, dans le Nord, et Pierre-Alexandre, dans le sien de directeur général du Développement durable, des affaires publiques et de la communication de Nestlé France. Se sont-ils parlés au téléphone ? En privé ou en petit comité lors de réunions à la préfecture ? Pierre-Alexandre s'est-il simplement *déplacé* de Paris pour traiter cette fâcheuse affaire locale avec les pouvoirs publics, politiques et administratifs, et les responsables de l'usine de Caudry ? Ont-ils juste échangé des mails et des *sms* ? On a beau être tout sauf sanguinaire, on se dit parfois que certaines têtes s'étonneront encore de se retrouver un jour au bout d'une pique.

Car, on l'a vu, le Préfet et ses services n'ont rien découvert à Caudry les 22 et 29 mars 2022 qu'ils n'aient déjà consigné dans leurs rapports d'inspection. Ce que tout le monde sait depuis dix ans au moins ; Buitoni, ses directeurs de la communication et de l'hygiène, et même ses salariés. Seuls les consommateurs ont été tenus hors secret. Ce qu'ils ignorent ne peut leur faire de mal.

Quand la préfecture ordonne la mise à l'arrêt de l'usine, la DGCCRF a déjà procédé à quatre inspections en 2012, 2014, 2020 et 2021, qui ont toutes conclu aux mêmes manques d'hygiène. Prenons celle du 27 mai 2014. Les garants de l'hygiène d'État visitent les lignes de production des pizzas « Four à pierre chorizo », « Four à pierre bolognaise », « Four à pierre gorgonzola », « Fraîch'Up poulet barbecue » et « Fraîch'Up 3 viandes ». Résultat de leur

---

<sup>21</sup> *Le Monde*, 26 mars 2020

<sup>22</sup> Gérard Davet et Fabrice Lhomme. *Le Monde*, 26 mars 2020

<sup>23</sup> Cf. *Le Monde*, 11 décembre 2023. « Le préfet du Nord, Georges-François Leclerc, serviteur de l'Etat au plus proche de Gérald Darmanin » Claire Ané, Julia Pascual, Florence Traullé et Christophe Ayad

inspection : les murs et les plafonds sont rouillés et la salle de garnissage présente de la moisissure. Six ans plus tard, en octobre 2020, la même visite se termine sur les mêmes constats : moisissures, saletés, poussières, rouille, graisse, aussi bien en cuisine qu'en salle de garnissage. En boulangerie par exemple, d'où viendrait l'épidémie :

« Le plafond est malpropre. Des souillures marron sont visibles au niveau des poutres et sur les parois murales. Quelques toiles d'araignées sont présentes. Le poteau à proximité de la presse est sale et noirci. La peinture murale est écaillée ou absente par endroits. Le dessus de la presse est très poussiéreux. Des miettes sont aussi présentes. »

Ces conclusions ne souffrent nulle discussion. Mais alors, entre 2012 et 2021, l'entreprise Buitoni/Nestlé a-t-elle subi les foudres de l'État et de ses services d'hygiène ? A-t-elle reçu des amendes ? Des injonctions de mise aux normes ? Des mises en demeure et menaces de fermeture ? - Non.

Buitoni n'a reçu que des « avertissements ». On apprend d'un témoin que les inspections sont annoncées quarante-huit heures à l'avance – sans que cela n'incite l'industriel à passer, ne serait-ce qu'un petit coup de racleau<sup>24</sup>. Il faut s'imaginer le directeur de l'usine sur son perron, attendant l'inspecteur de l'hygiène avec café et cookies (préparés la veille par sa femme). Guidant la visite sans souci des miettes dans les bacs à fromage. À midi, ils ne s'attablent pas à la cantine pour se régaler d'une pizza tout juste crachée de la chaîne. Ils iraient au restaurant, prendraient un pousse-café – on ne fait qu'imaginer, hein, c'est pour suggérer une ambiance. Et les rapports d'inspection s'empileraient sur les rapports d'inspection.

La lecture d'un rapport de la DGCCRF, rebutante de prime abord, s'avère finalement passionnante. Où et quand lit-on la réalité réelle d'un produit derrière l'écran de fumée publicitaire, les « nutriscores » et les labels embrouilleurs ? Où et quand voyons-nous un service d'État attester que des ingrédients infâmes le sont effectivement, mais dans les normes d'infamie par lui-même fixées ? Alors profitons du régal. Entre des « extraits naturels de poivre » et ce que le rapport nomme encore de « l'ail », on apprend que du « porc jambon 22×9×3 mm » contient de « l'allergène cacahouète » (sic). La DGCCRF nous fait part des fiches techniques des fromages, « edam without nitrate rindless rectangular 15 kg » de chez Friesland Campina (Pays-Bas) et « edam 40 % fiDM » de Sachsen Milch (Allemagne) ; des oignons coupés de chez Gustav Wulf (Allemagne) et des oignons émincés de Gelpass (Italie) ; et puis encore, pour les gourmands, de la « poudre de jus de betterave rouge » de chez Diana naturals (France), de la sauce au gorgonzola et au roquefort de Cap diana (Bretagne), du « frozen cooked chicken breasts 13 mm diced » de chez Cargill (France). On n'oserait à peine jeter ça à la gueule ouverte d'une poubelle affamée.

La littérature de la DGCCRF nous révèle que la viande de porc arrive de l'usine Herta, une autre marque du groupe Nestlé, et le bœuf de chez Bigard. Ces deux immenses boîtes à viande se situent à 100 km de là, à Saint-Pol-sur-Ternoise, 5 000 habitants, un trou du Pas-de-Calais spécialisé dans l'abattage industriel d'animaux engraisés industriellement. Alors tel le mineur suivant sa veine de charbon, suivons le parcours de la bidoche saint-poloise avec un bref arrêt à son McDo.

Les 1 200 ouvriers de Herta régurgitent chaque année 1 700 tonnes de jambon, lardons et saucisses. L'usine vient, en 2020, d'investir 58 millions d'euros dans un vaste et moderne atelier de saucisses Knacki. Une décision saluée par Xavier Bertrand, eul' Président des Hauts de France : « Nous sommes particulièrement fiers de susciter la confiance en l'avenir en

---

<sup>24</sup> *Disclose*, 15 juin 2022.

faisant rayonner un classique de la table des Français<sup>25</sup>. » Notre Président est une fine gueule. Mais attendez, Herta... Herta... Ah oui ! Un petit garçon de deux ans et demi était mort, étouffé par une saucisse Knacki pourtant coupée en rondelles, lors de ses vacances dans un camping des Landes, le 11 août 2014. Bouffe populaire pour populo. Les parents réclamaient un euro d’amende symbolique, reprochant à l’industriel d’avoir mal indiqué les risques liés à l’ingestion de son étron - notamment son diamètre et sa spongiosité – pour les voies digestives d’un enfant. Pauvres gens. Ils ont été déboutés huit ans plus tard, le 11 juillet 2022, par le tribunal de Dax. L’avocat d’Herta a plaidé l’impossibilité de prouver la provenance des saucisses infanticides. Ce n’était pas une saucisse Knacki. D’ailleurs les saucisses Knacki ne sont pas dangereuses. Et puis le mode d’emploi sur l’emballage indiquait de « couper la Knacki en tout petits morceaux pour les plus jeunes ». Il insiste même aujourd’hui et en lettres rouges : « Pour les enfants de moins de 4 ans, couper la saucisse dans le sens de la longueur puis en tout petits morceaux afin de prévenir les risques d’étouffement. »<sup>26</sup>

Juste en face d’Herta et quasiment sur le même parking, se trouve Bigard, usine spécialisée dans le bœuf, dont les steaks de la marque Charal.

En 2014, McDonald’s France construit un restaurant dans une pâture à l’entrée de la ville. Mais un conflit éclate entre divers services politico-administratif, conflit dont on vous épargne les détails – une sombre affaire d’autorisation d’urbanisme accordée préalablement à des « activités industrielles et artisanales » et non à des « activités de services et de commerces » comme c’est ici le cas.

Bref : le restaurant construit ne peut ouvrir. Une pétition « Oui, oui, au MacDo Saint-Pol » recueille mille signatures sur papier et deux mille sur Facebook. Deux cents manifestants se regroupent le 28 mai devant le restaurant fermé en scandant « Oui au McDo ! ». Surtout des lycéens, les plus impatientes de manger des burgers et qui sont à l’initiative de la manif : « McDo c’est aussi un symbole de modernité, c’est une icône pour eux », explique un élu saint-polois. Les élus de la commune et trois délégués CGT sont du défilé. Au localier de *La Voix du Nord*, Pascale témoigne des 40 minutes de voiture qu’elle doit faire une fois par semaine pour offrir un Happy Meal à son chien Jordy<sup>27</sup> au McDonald’s d’Arras<sup>28</sup>. Que d’embêtements. Une autre Saint-Poloise témoigne à la télé régionale *Wéo* (prononcer « Ouais oh ») qu’elle est là avant tout « pour défendre la création des emplois, pas spécifiquement pour McDonald’s. Y’a quand même 30 emplois en jeu. »

Le cortège s’ébranle, passe devant une pizzeria artisanale, une boulangerie artisanale, une brasserie quelconque qui deviendra la Maison du tacos, bifurque avant la Friterie saint-poloise et ses frites fraîches, maison et en double cuisson au gras de bœuf. La manif se termine devant le siège de la Communauté de communes du Ternois, Place François Mitterrand, où le président Marc Bridoux recueille les doléances. Le reportage de *Wéo* se conclut sur l’espoir d’une telle implantation dans une ville à 15 % de chômage : « Quinze ans après les démontages très médiatiques de McDo par José Bové, la situation s’est totalement inversée<sup>29</sup>. » Le 28 mai 2014 à Saint-Pol-sur-Ternoise, dans le Pas-de-Calais, on a manifesté pour son droit à la viande surgelée.

Vous voulez la fin de l’histoire ? En fin d’année 2022, huit ans et deux recours juridiques plus tard, un McDo ouvre enfin à Saint-Pol, mais dans la pâture en face du premier bâtiment désaffecté : « En rachetant et en démolissant la friche Persyn de l’autre côté de la rue, [l’enseigne] a pu y implanter un restaurant de dernière génération équipé de deux pistes de

<sup>25</sup> *Eco121*, 26 novembre 2021.

<sup>26</sup> Rachel Cotte. France 3 Région. <https://france3-regions.francetvinfo.fr/11/07/2022>

<sup>27</sup> Choses vues

<sup>28</sup> *La Voix du nord*, 28 mai 2014.

<sup>29</sup> *Wéo*, 4 juin 2014.

*drive*, deux emplacements pour du *click & collect ready* et, à l'intérieur, de la vaisselle réutilisable, une obligation légale », nous informe avec gourmandise *La Voix du Nord*<sup>30</sup>. Joie, emploi, maxi Coca.

Donc, trois semaines après les inspections de Buitoni et l'ouverture de l'enquête préliminaire, la gendarmerie boucle la zone industrielle de Caudry, le 13 avril 2022, pour une perquisition – en même temps qu'une autre au siège de Nestlé, à Issy-les-Moulineaux. Le maire de Caudry, Frédéric Bricout, s'inquiète davantage du sort de l'usine que des familles des victimes : « C'est une entreprise qui a fait vivre ici des milliers de personnes depuis des années. On ne peut que s'associer à la douleur des familles touchées<sup>31</sup>. » Son père, Guy Bricout, qui lui a laissé le fauteuil de maire en 2017 pour devenir député, n'a pas trouvé à ce jour un mot de compassion envers les victimes – à moins qu'il ne nous ait échappé. C'est lui, en revanche, qui déclare le 6 mai 2022, après un rendez-vous en préfecture :

« Autour de la table [du préfet], on a tous manifesté le souhait que l'usine reparte. On attend toujours les résultats de l'enquête sanitaire pour savoir d'où est venue cette bactérie. Vous savez, beaucoup de personnes sont traumatisées à Caudry<sup>32</sup>. »

Traumatisées par les morts ou par les licenciements ?

Aux élections présidentielles qui se déroulent en ce mois d'avril 2022, Marine Le Pen l'emporte au premier tour à Caudry avec 43,44 % des voix, et au second devant Macron avec 65 %. En 1995, Lionel Jospin arrivait en tête des deux tours, avec 28 % au premier (et un FN à 15 %), et 60 % au second, devant Jacques Chirac. Mais aucun lien avec l'Affaire Buitoni. Le Rassemblement national, comme les autres partis, s'inquiète bien moins des conditions sanitaires de l'usine que de son avenir productif.

« Un autre avocat de familles de victimes, Me Richard Legrand, estime que « d'autres gammes sont concernées », ciblant même une troisième variété de pizzas produites par Buitoni, la « Four à pierre », affirmant qu'elle pourrait être à l'origine de contaminations. Cette dernière gamme de pizzas est produite à Caudry, comme les Fraîch'Up, et uniquement sur ce site, a expliqué de son côté, Maryse Treton de la fédération CGT de l'agroalimentaire<sup>33</sup>. »

Maître Legrand, on va le retrouver plus bas. Bien plus bas d'ailleurs. « Mais n'anticipons pas », comme disent les feuillets radiophoniques.

Le 12 mai 2022, après son enquête préliminaire, le Parquet de Paris ouvre enfin une véritable information judiciaire « pour les chefs d'homicide involontaire à l'égard de deux victimes, de blessures involontaires, à l'égard de 14 victimes, de tromperie sur la marchandises, d'exposition ou vente de produit alimentaire servant à l'alimentation falsifié ou corrompu et de mise sur le marché d'un produit dangereux ». Un juge d'instruction a désormais le temps et les moyens d'une enquête approfondie, interrogatoires et mises en examen des dirigeants. Deux mois après que les services d'hygiène et de répression des fraudes aient repéré l'origine de l'épidémie chez Buitoni Caudry, une journaliste de *BFM TV* interpelle le ministre de la santé, Olivier Véran :

---

<sup>30</sup> *La Voix du nord*, 27 décembre 2022.

<sup>31</sup> *La Voix du nord*, 13 avril 2022.

<sup>32</sup> *France 3*, 6 mai 2022.

<sup>33</sup> *Le Monde*, 5 mai 2022

« Vous ne vous êtes en réalité jamais exprimé sur cette question. Je voudrais que vous puissiez écouter le témoignage de Yohan. Son fils, Nathan, est mort pour avoir mangé une pizza Buitoni. Il avait huit ans.

- Mon fils n'est plus là. C'est le rôle du gouvernement d'interpeller ces sociétés, de faire en sorte qu'elles s'expliquent. Il faut que M. Véran prenne position par des actes forts. Des excuses, ça ne suffit pas. On demande que les choses n'arrivent plus. Quand on voit l'état de l'usine, des cigarettes dans la farine, des champignons partout, une usine insalubre, on ne me fera pas croire que lui ou son cabinet n'étaient pas au courant de tout ça. On est dans un pays où quand des enfants meurent parce que des industriels ne respectent pas les règles, on ne fait rien ! »

Prends ça dans ta gueule, Vérole. Le ministre se dit « dévasté » devant un tel témoignage. C'est la première et dernière fois qu'on l'entendra s'apitoyer sur cette mort. La pudeur sans doute.

Véran croit alors se tirer d'affaire, lui et ses services, en sortant de son chapeau les inspections sanitaires et les avertissements à l'entreprise. La journaliste lui renvoie encore l'affaire du lait infantile Lactalis, produit du groupe Besnier<sup>34</sup>, et qui en 2017 avait fait des dizaines de victimes de salmonellose. Comme Buitoni, l'entreprise avait été inspectée plusieurs fois et dès 2005 interpellée sur la présence de salmonelles.

Puis elle enfonce le clou en rappelant que depuis Lactalis, et malgré les recommandations d'un rapport sénatorial, « le nombre de contrôles de la DGCCRF a diminué de 33 % en cinq ans, et [que] de 2007 à 2020 les services de répression des fraudes sont passés de 3 600 agents à 2 600 agents. » Le Ministre de la santé est plus prompt au contrôle sanitaire de la population, par traçabilité numérique, QR code d'identification et appli StopCovid, qu'à celui des industriels toxiques.

Justification de Véran sur la baisse des effectifs : « Il y a des contrôles qui sont ciblés aujourd'hui, les modalités des contrôles sont différentes. Prévenir une usine deux semaines avant que vous allez passer, c'est moins efficace que faire des contrôles inopinés. C'est plutôt ce type de contrôles-là qui sont effectués actuellement, et qui permettent d'éviter d'autres catastrophes. » Encore un mensonge. Voici pourtant quel genre de scandales sanitaires les agents de la DGCCRF ont eu à gérer depuis trente ans :

- 1996 : des bovins britanniques atteints de la maladie dite de la « vache folle », causée par la consommation de farines animales.
- 1999 : des poulets belges à la dioxine, nourris également aux farines animales (20 000 cancers estimés en Belgique).
- 2011 : des steaks infectés par la bactérie E.coli de la marque Lidl dans les Hauts-de-France. Parmi la quinzaine d'enfants malades, Nolan, resté handicapé, meurt en 2019 à l'âge de 10 ans. Le ministre de la santé de l'époque est un certain Xavier Bertrand.
- 2012 : 6 000 parts de tartes au chocolat Ikea présentant des traces de matières fécales.
- 2013 : 750 tonnes de viande de cheval disséminées dans des lasagnes « pur bœuf » et venues d'un intermédiaire néerlandais.
- 2017 : des millions d'œufs au Fipronil, un acaricide chimique, venus des Pays-Bas, dont certains estampillés « bio ».
- 2017 : du lait infantile Lactalis contaminé aux salmonelles.
- 2022 : des pizzas contaminées à l'E.coli concoctées à Caudry par Buitoni/Nestlé.
- 2022 : des œufs Kinder contaminés à la salmonelle fabriqués à Arlon en Belgique.

---

<sup>34</sup> [https://www.lemonde.fr/economie/article/2018/01/17/le-pdg-de-lactalis-emmanuel-besnier-un-homme-taiseux-constraint-de-sortir-de-l-ombre\\_5242927\\_3234.html](https://www.lemonde.fr/economie/article/2018/01/17/le-pdg-de-lactalis-emmanuel-besnier-un-homme-taiseux-constraint-de-sortir-de-l-ombre_5242927_3234.html)

Le nombre d'agents de la DGCCRF devrait logiquement augmenter avec l'industrialisation de la bouffe, et notamment avec les redoutables épandages commerciaux de la zone flamande-néerlandaise, championne de l'artificialisation des élevages et des cultures. Mais la sécurité sanitaire et alimentaire du populo n'est la priorité de la technocratie dirigeante que lorsqu'elle justifie sa réclusion à domicile durant des mois de *crise* ; afin d'accomplir sans opposition la *mutation forcée* de toute la société en machinerie cybernétique<sup>35</sup>.

Mi-juin 2022, les familles des victimes font savoir qu'elles attendent toujours des excuses de la part de Nestlé. Celles-ci viennent en juillet, cinq mois après le premier décès, de la part du PDG de Nestlé France, Christophe Cornu, qui promet un fonds de soutien. Réponse des familles : « Accepter l'offre de Nestlé, oui. Les pardonner, jamais<sup>36</sup> ! » Délaiées dans leur deuil et face à l'injustice, elles subissent l'été, puis la rentrée, avant que le père de Nathan n'aille de rédaction en plateau télé pour dénoncer l'immobilisme de la justice. Il aura fallu trois mois, dit-il, avant que ne soit nommée une juge d'instruction :

« On est en colère. J'ai appris le nom de la juge d'instruction dans les médias. Je n'ai jamais vu sa tête. Je n'ai jamais entendu le son de sa voix. On laisse [Buitoni] empoisonner et tuer des gens et personne ne réagit. Ce n'est pas considéré comme une situation prioritaire par l'État<sup>37</sup>. »

La tante de Kelig ouvre alors le compte Twitter 'ScandaleNestléBuitoni' pour alerter l'opinion :

« Les choses ne bougent pas, se plaint-elle à *La Voix du Nord*. Pour la plupart des gens, c'est un fait divers. Si la reine d'Angleterre décède ou si la guerre en Ukraine éclate, à l'instant T, des choses prendront le pas dans les titres des infos<sup>38</sup>. »

A la fin d'octobre 2022, l'émission télévisée « Envoyé spécial » leur offre une nouvelle occasion de dénoncer les longueurs de l'enquête. Leur avocat relève que les perquisitions n'ont pas eu lieu quelques heures ni même quelques jours après les résultats des inspections, mais plusieurs semaines après : « Nestlé avait tout le temps de faire le ménage dans les documents compromettants. » Il déplore qu'aucune mise en examen n'ait encore été prononcée, plusieurs mois après les intoxications, alors que dans n'importe quelle affaire la mise en examen survient dans les 48 heures. A l'heure d'écrire ces lignes, deux ans après les faits, et malgré des preuves accablantes, aucun dirigeant de Nestlé n'a été officiellement visé, ni par les représentants de l'État ni par la justice, pour « homicide involontaire » et « mise sur le marché de produits dangereux pour la santé ».

L'enquête d'« Envoyé spécial » est pourtant implacable. Les journalistes confondent l'entreprise en défauts d'hygiène et mensonges répétés. Des salariés racontent à visage couvert comment la direction baisse ses critères d'hygiène afin d'augmenter les profits. Un procès-verbal de comité d'entreprise relate les interpellations du personnel sur l'hygiène. Un ancien chef d'équipe raconte comment les prélèvements envoyés en laboratoire sont faits aux endroits les plus propres de la ligne. Des traces d'E.coli avaient néanmoins été découvertes en 2021 dans la farine sans que l'entreprise ne les ait communiquées aux services d'État. Quelle

---

<sup>35</sup> Cf. Pièces et main d'œuvre, *Le Règne machinal. La crise sanitaire et au-delà*. Service compris, 2021. pp. 49-100

<sup>36</sup> *Le Parisien*, 17 avril 2023.

<sup>37</sup> *France Info*, 24 septembre 2022.

<sup>38</sup> *La Voix du nord*, 1<sup>er</sup> octobre 2022.

réaction des responsables de l'hygiène-qualité ? Deux semaines de vigilance sur le lavage des mains. Les rongeurs courent toujours les bacs de farine.

A la fin de l'année 2022, quelques jours avant Noël, Buitoni relance la production de pizzas surgelées Grandiosa, Four à pierre et Fiesta, sur la ligne 2. La ligne 1, celle des Fraîch'Up, reste à l'arrêt. Mais après trois mois, Nestlé explique que « le tonnage prévu de 3 500 tonnes n'était pas du tout au rendez-vous<sup>39</sup> ». Selon le représentant syndical, « Les distributeurs nous ferment leurs portes, on n'arrive même pas jusqu'aux consommateurs. » L'épidémie a jeté le trouble. Nestlé suspend sa production sans crier gare le 3 mars 2023 et laisse entendre, à mots couverts, la possibilité d'une fermeture du site<sup>40</sup>. Les élus jusqu'alors dans la retenue se ruent avec leurs grosses caisses.

Dès le lendemain, le maire Bricout, le député Bricout, le président d'agglomération, Serge Siméon, et Xavier Bertrand, président de Région, signent une lettre commune dans laquelle ils « exigent » une réunion avec Nestlé. Le maire, Frédéric Bricout demande à Nestlé « de trouver une production de substitution à installer à Caudry ! » Guy Bricout, son député de père, rappelle que « l'enquête sanitaire n'est pas terminée. Nestlé a fait tous les efforts demandés par notre George-François – Leclerc - de préfet. Et [il] déplore ce que vont subir les salariés : du chômage technique, peut-être plus ! » La communauté des notables enterre d'autant plus aisément la santé publique qu'elle ne s'en est jamais souciée.

Le ministre de l'industrie, Roland Lescure, se déplace une première fois en mairie de Caudry dix jours plus tard, le 13 mars 2023, le matin d'une manifestation organisée par le maire Bricout lui-même :

« Les salariés de l'usine ne doivent en aucun cas être les victimes collatérales d'un drame sanitaire dont ils ne sont pas responsables, estime le ministre. Une réduction drastique de la charge [de production], ce serait une mort lente plutôt qu'une mort rapide. Je ne souhaite pas qu'on meure ici. Je souhaite qu'on vive et je souhaite qu'on produise<sup>41</sup>. »

Un mot sur la santé des consommateurs, peut-être, après celle de l'usine ?

« Ça a pris sans doute un peu trop de temps, mais aujourd'hui nous sommes convaincus, et Monsieur le préfet qui a autorisé la réouverture de la ligne de production s'en est assuré avant de signer cette autorisation, que toutes les conditions sont réunies aujourd'hui pour qu'on produise des aliments de qualité dans cette usine. On a eu des exemples dans le passé de groupes agro-alimentaires qui se sont redressés suite à un drame alimentaire...<sup>42</sup> »

Pour le ministre de l'industrie, la santé est d'abord économique. C'est son *job*, dira-t-on. Et peut-être bien plus, d'après son CV qui ouvre une fois de plus des aperçus fascinants sur le personnel de la technocratie dirigeante et ses trajectoires.

Lescure, Roland. Né en 1966 à Paris. Fils de. Frère de. Petit-fils de. Descendant de. En gros, une lignée de notables progressistes qui, en fonction du moment politique, ajoute ou enlève une particule à son patronyme (de) Lescure. Un Jules Lescure, originaire du Lot, s'octroie cette particule avant de la supprimer en 1848 ; « farouche républicain », « Lescure le rouge »

---

<sup>39</sup> *La Voix du nord*, 3 mars 2023.

<sup>40</sup> Cf. Laurence Girard, *Le Monde*, 30 mars 2023. « L'usine Buitoni de Caudry, mise en cause dans l'affaire des pizzas contaminées, fermée par Nestlé »

<sup>41</sup> *La Voix du nord*, 13 mars 2023.

<sup>42</sup> *Idem*.

devient inspecteur des Chemins de fer en Algérie. Un Pierre *de* Lescure, homme de lettres et fils de médecin, né à Oran en 1891, transite des revues catholiques de droite à celles du parti communiste et fonde avec Jean Bruller (Vercors) en 1941 Les éditions de Minuit, vivant dès lors les tribulations du « compagnon de route », jusqu'à sa mort en 1963, à Courbevoie. Son fils, François (de) Lescure (1920-1992), met ses pas dans les pas de son père et adhère en 1938 au parti communiste, où, passé la guerre et la résistance, il mène 46 ans durant une carrière de fonctionnaire fonctionnel en tant que journaliste à *L'Humanité*. La longue période durant laquelle le parti domine à gauche, dans les banlieues et à l'université, procurant des emplois, des postes, des positions, des prébendes, du prestige, à ses fidèles les plus serviles ; soit dans ses multiples sociétés, syndicats, associations et municipalités satellites ; soit dans les services publics qu'il colonise (éducation, transports, électricité, santé, etc.)<sup>43</sup> Ainsi la première épouse de François Lescure, Paulette Baudoin (1920-2009), est-elle journaliste et cadre CGT, mais son fils, Pierre Lescure (1945-), travaille à RTL, RMC, Antenne 2, avant de cofonder Canal + (1984), et de présider le festival de Cannes (2014) ; cependant que ses deux demi-frères, le photographe Jean-François Lescure (1964-), et Roland Lescure (1966-), notre ministre, banquier, polytechnicien, sont les enfants de Jeanne-Catherine Kerneis, syndicaliste CGT, membre du Conseil d'administration de la RATP et deuxième épouse de François Lescure.

Hé oui, *le Mur* (alias « rideau de fer » ou « camp socialiste »), attaqué en 1956 ; fissuré en 68 ; submergé dans les Années 80 ; a fini par s'effondrer en 1989, malgré toutes les menaces et les glissements de sa *nomenklatura* despotique. Cette génération-là d'héritiers Lescure, sans renouer avec la particule postiche et « réactionnaire », s'est fort bien affranchie du cadavre communiste de ses parents pour se recentrer dans le *showbizz* et l'économie *cool*, techno-progressiste et techno-libérale (pub, informatique, *showbizz*, etc.). Trois mots sur Roland, puisqu'il est en visite à Caudry, tirés de son portrait dans *La Jaune et la Rouge*, le magazine des anciens de Polytechnique<sup>44</sup>.

« Il entre à l'école en 1987, dans la section de volley-ball, après un service national dans l'armée de l'air. Durant sa scolarité à Palaiseau, il anime avec Cyrille Sautereau la radio « Jazz à l'X ». Il y goûte les cours, entre autres, de Thierry de Montbrial (X63) en économie et de Jacques Neveu (1932-2016) en mathématiques appliquées. A la sortie de l'X, il opte pour l'Ensaé (École nationale de la statistique et de l'administration économique) (1990-1992) et se perfectionne en économie à la London School of Economics. Fidélité à ses formateurs : il retourne à Palaiseau le vendredi 17 février 2023 (Ndr. Le siège de Polytechnique) et le même jour à l'Ensaé. Il travaille au ministère de l'Économie et des Finances, notamment au moment de la création de l'euro, puis à l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee) et à la Caisse des dépôts et consignations. En 2005, il est nommé directeur général délégué de Natixis Asset Management. En 2006, il devient directeur général adjoint et directeur des gestions de Groupama AM. »

C'est également le moment où il prend sa carte au PS pour soutenir la candidature de Strauss-Kahn, l'apôtre du socialisme boursier, aux primaires en vue de l'élection présidentielle. Mais ce pauvre « militant de base » « découvre qu'il n'a pas beaucoup d'importance dans ce monde ritualisé et hiérarchique<sup>45</sup>. »

---

<sup>43</sup> Pour les amnésiques, lire parmi des dizaines d'ouvrages, *Les Communistes français, essai d'ethnologie politique*, de l'historienne et stalinienne repentie, Annie Kriegel. Le Seuil, 1968

<sup>44</sup> Cf. n° 786, juin 2023. Pierre Laszlo. « Roland Lescure, audace et fidélité ».

<https://www.lajauneetlarouge.com/magazine/786>

<sup>45</sup> Liberation.fr, 12 juin 2017



« Pour Roland Lescure, l’audace consista tout particulièrement, en 2009, à poser sa candidature à un poste majeur, loin de Paris, loin de la France : à un fonds de pension nord-américain, comme vice-président et chef des placements de la Caisse de dépôt et placement du Québec (CDPQ), dont il supervisera 80 % de l’activité, après avoir été choisi parmi trois cents candidats. (...) Elle lui doit son redressement<sup>46</sup>. »

Quelle audace. Huit ans au Québec avec son épouse Susie, une Irlandaise prof de yoga, et leur trois enfants. Rémunération annuelle, 1 million d’euros. « il y goûte professionnellement « une vraie culture entrepreneuriale ». Ses loisirs, outre sa vie familiale, sont occupés par la lecture (romans, dont des polars), l’écoute de la musique (principalement jazz, rap et rock) et le visionnement de films de cinéma (*sic*). » Il y acquiert également la nationalité canadienne, ce qui peut toujours servir dans le cadre de sa mobilité internationale et de son entretang anglo-saxon.

« Pourquoi et comment la France a-t-elle récupéré ce gestionnaire de premier plan ? Du fait de son audace, couplée à son enthousiasme ; et d’une conviction, « je préfère largement le *pragma* des résultats au *dogma* de l’idéologie ».

Nouvelle grande aventure. En 2012, il rencontre Emmanuel Macron, alors secrétaire général adjoint de l’Élysée, lors d’une réunion avec des investisseurs. Il deviendra l’un des premiers contributeurs financiers de sa campagne présidentielle et l’un des premiers adhérents à *En Marche*. C’est avec détermination qu’il décide de changer de vie, de carrière, et de se porter candidat à la députation, comme représentant des Français de l’étranger – en Amérique du Nord donc. Il est élu député (Marcheur) en 2017, avec près de 80 % des voix. « Je suis devenu plus politique dans le sens où j’ai appris à naviguer dans un environnement que je ne maîtrisais pas. J’espère avoir gardé mon ancrage dans le secteur privé – l’efficacité est une valeur cardinale pour moi – et conservé une spontanéité nord-américaine<sup>47</sup>. »

Roland le spontex préside la Commission des affaires économiques de l’Assemblée nationale et *pilote* l’équipe de rapporteurs de la loi Pacte « en partenariat avec Bruno Le Maire, un des meilleurs ministres des finances de la V<sup>e</sup> République ». En vue des élections présidentielles de 2022, c’est « le groupe de travail Économie » qu’il *pilote* avec Alexandre Holroyd (1987-), son double, député franco-britannique d’En Marche (London School of Economics, Sciences Po, consultant) ; ainsi que le groupe des « relais de la société civile », en duo avec Anne de Baysier (1968 – née Marie-Laure Bouniol, Edhec Business School de Lille, 4 enfants), secrétaire générale adjointe de l’Élysée entre autres. Tant de *pilotes*, si peu de gouvernails disponibles. Mais recherchez vous-même les *parcours* balzaciens de tous ces carriéristes, aussi passionnants à découvrir, qu’instructifs dans le cadre de notre affaire de pizza.

Élisabeth Borne, également polytechnicienne (X 1981), nomme Roland Lescure, ministre de l’industrie le 4 juillet 2022. Patrimoine de Lescure, 5 millions d’euros : c’est officiel et déclaré. Notre champion de l’efficacité est chargé de *piloter* la décarbonation des 50 sites industriels les plus émetteurs de l’Hexagone. Non sans risque de dissonance cognitive pour un père de famille dont l’épouse et les trois enfants résident dans le quartier chic d’Outremont, à Montréal, d’où navettes aériennes, le week-end. En semaine, il apporte « le soutien de l’État » à des entreprises méritantes mais un peu gênées en ce moment ; les verriers Arc et Duralex,

---

<sup>46</sup> n° 786, juin 2023. Pierre Laszlo. « Roland Lescure, audace et fidélité ». <https://www.lajauneetlarouge.com/magazine/786>

<sup>47</sup> n° 786, juin 2023. Pierre Laszlo. « Roland Lescure, audace et fidélité ». <https://www.lajauneetlarouge.com/magazine/786>

Aluminium Dunkerque (15 millions d'euros de prêt), Carelide, une boîte pharmaceutique du Nord (25 millions d'euros), et nous le retrouvons enfin à Caudry, chez Buitoni.

600 personnes quittent le centre-ville, ce 13 mars 2023, derrière une centaine d'élus, mines graves et déterminées, écharpes bleu-blanc-rouge en bandoulière. Leur banderole reprend le mot d'ordre général : « Nestlé doit assumer ». L'ensemble du personnel politique, de la France insoumise au Rassemblement national, s'est déplacé, en toute concorde industrielle. Xavier Bertrand est évidemment là, l'éternel agité du Nord et de la Valeur Travail :

« Aujourd'hui, faut se battre pour l'emploi, s'énerve l'ancien candidat à la présidentielle. Nous ce qu'on veut c'est de l'activité, c'est du boulot, c'est de l'emploi sur ce site. Or, Nestlé a vraiment les moyens<sup>48</sup>. »

Et son acolyte, Christian Poiret, président du Département (lui aussi de droite) d'ajouter sa touche patrimoniale : « On est une terre de travail, et c'est cela qu'on souhaite véritablement. » C'est une façon de voir. On est surtout une terre d'exploitation, de dévastations, de pollutions et de maladies associées, qui a plus que payé pour la Grande Industrie et mériterait qu'on la soigne désormais. Même s'il ne s'agit que de soins palliatifs. Un délégué syndical lit sur un ton plaintif, en fin de manifestation, une lettre écrite collectivement. Elle exprime le désarroi des salariés face aux victimes, face à la réaction de Nestlé, face à l'opinion publique, et face à leur licenciement. Prenons le temps de la lire, cette lettre, pour considérer – sans mépris – la déférence avec laquelle ces gens du Nord, dans leur simplicité, après deux siècles de paternalisme pervers, appellent encore leurs maîtres et maltraitants à leur porter secours :

« Le fruit de mon travail aurait tué et handicapé des enfants à vie. Mon entreprise passe sur toutes les chaînes nationales, je me fais démolir, on me dit que je suis sale, que travailler dans des conditions d'hygiène comme ça, ce n'est pas normal. Et j'entends dire que je suis coupable de n'avoir pas remonté les problèmes d'hygiène dans l'usine. Pourtant moi, quand je vois un responsable ou un délégué syndical, je remonte les problèmes que je rencontre, y compris sur l'hygiène. Que fait mon patron Nestlé ? Pourquoi ne prend-il pas ma défense ? Pourquoi ne fait-il pas un communiqué pour expliquer que je ne suis pas responsable d'une telle tragédie ?

Le soir je vais avec mon conjoint au resto du coin, où tout le monde me connaît, pour décompresser. Une personne m'interpelle : « Tiens, voilà l'assassin qui travaille chez Buitoni. » Nous partons, le resto se fera à la maison.

Je tombe sur le témoignage d'une famille dont l'enfant est décédé. Je suis aussi parent, moi. Je suis rempli de honte et je pleure. J'ai beau expliquer à mes proches que je ne suis pas responsable, que l'entreprise où je travaille tous les jours n'est pas comme ça, aussi sale et dégueulasse que les médias le disent, mais rien n'y fait, les images sont plus fortes que les paroles.

Sur les réseaux sociaux, le déchaînement de haine est encore plus fort. Je suis anéanti. Mon patron Nestlé ne prend toujours pas ma défense, il s'en fout que je souffre, ce qui l'intéresse c'est de sauver son image.

J'ai toujours travaillé de la façon que mon patron Nestlé me l'a appris grâce aux process de nettoyage et aux standards de production. Alors je ne suis pas responsable de cette situation catastrophique. Je ne comprends pas ce défolement de haine. Je ne comprends pas pourquoi je devrais perdre mon emploi puisque je n'ai fait qu'appliquer ce que mon patron Nestlé m'a inculqué.

---

<sup>48</sup> *Ibid.*

Je n'ai rien inventé, cette lettre contient des mots, des phrases, que des collègues m'ont confiés. Cela reflète leur souffrance qui dure depuis douze mois. »

*Le Monde* compatit avec « les Buitoni » en mode social-technocrate, rapportant scrupuleusement les paroles ministérielles de Roland Lescure :

« Je souhaite qu'on produise à Caudry. Des pizzas ou autre chose. » Continuer à confectionner des pizzas surgelées sous la marque Buitoni ou sous une autre marque, fabriquer un produit alternatif choisi dans le portefeuille de Nestlé ou céder le site à un autre industriel, toutes les options étaient sur la table. Mais le couperet est tombé.

Le coup est d'autant plus rude pour les employés nordistes que l'usine avait rouvert partiellement mi-décembre 2022 après neuf mois d'arrêt. Toutefois, seule la ligne de pizzas à pâte cuite, non concernée par le scandale sanitaire, avait été autorisée à redémarrer. Un feu vert donné après un investissement de plus de 2 millions d'euros pour remettre l'outil en parfait état de marche. En raison de cette reprise partielle, un plan de 41 départs avait été négocié avec les syndicats, et 10 salariés avaient accepté d'être mutés sur un autre site de Nestlé. « L'effectif de l'usine de Caudry est aujourd'hui de 120 salariés », précise Stéphane Derammelaere, délégué Force ouvrière. La production, elle, était attendue à 3500 tonnes en 2023, contre 8000 tonnes avant la crise. (...)

Le choc est également violent pour le Cambrésis. La société d'origine italienne Buitoni, qui a construit le site de Caudry en 1982, avait été rachetée en 1988 par le groupe helvète, qui n'en a gardé que l'activité de pizzas surgelées. Cette usine était devenue le deuxième employeur de Caudry après l'usine de L'Oréal. Or à une quinzaine de kilomètres de là, à Escaudœuvres, l'usine sucrière de Tereos est aussi sur la sellette. Elle devrait fermer d'ici à mi-juin, 123 postes sont en jeu. Deux mauvaises nouvelles pour un territoire déjà durement touché par le chômage. Frédéric Bricout, le maire de Caudry, compte toutefois sur la promesse que lui a faite Nestlé de trouver un repreneur pour le site et sur l'abondement d'un fonds d'aide à la réindustrialisation du bassin à hauteur de 5 millions d'euros<sup>49</sup>. »

La vérité est que tout le monde savait. Buitoni, l'État, les salariés. Et que tout le monde se taisait. Tout le monde sait depuis la première inspection des services d'hygiène en 2012 jusqu'à ces échantillons de matières fécales découvertes en 2021 et au décès des deux enfants en 2022. Tout le monde savait mais il a fallu des envois anonymes de photos et de vieux rapports d'inspection pour forcer la reconnaissance publique de la dégradation de l'usine.

Qu'on ne se méprenne pas, il est inique que les patrons continuent d'empocher des dividendes quand les ouvriers pointent au chômage. Et cette loi du silence n'est certes pas une spécificité caudrésienne. C'est même un lieu commun de notre modernité industrielle, que le Nord se charge d'incarner trop souvent et trop bien. La première fois qu'un agriculteur eut l'audace, au début des années 1980, de dénoncer le lien entre les cheminées de Metaleurop de Noyelles-Godault, alors la plus grande fonderie de plomb d'Europe, et la mort des troupeaux, la réunion publique s'est terminée en bagarre générale. Parler revenait à précipiter la fermeture du site. De même : quelles montagnes de silence, politiques et syndicales, a-t-il fallu remuer à Dunkerque, dans les années 2000 pour évoquer les morts de l'amiante - ceux des chantiers navals et de la sidérurgie de l'Usine des Dunes. Dix-neuf ans après leur première manif, la centaine de « veuves de l'amiante » défilait encore devant le Palais de justice de Dunkerque, le 15 décembre 2023, pour réclamer l'ouverture d'un procès pénal ! Dunkerque, 14 usines

---

<sup>49</sup> Laurence Girard, *Le Monde*, 30 mars 2023. « L'usine Buitoni de Caudry, mise en cause dans l'affaire des pizzas contaminées, fermée par Nestlé »

Seveso dont la plus polluante d'Europe (Arcelor-Mittal), une centrale atomique, des milliers de maladies professionnelles, et un parquet qui depuis vingt ans refuse d'ouvrir ne serait-ce qu'une enquête. A Dunkerque on crève la gueule fermée.

La justice, un jour lointain, verra sans doute un cas d'école dans l'affaire Buitoni. Une « jurisprudence » comme on dit. Après qu'elle ait contraint Nestlé à verser d'urgence un dédommagement de 200 000 euros, le 28 février 2023, à la famille d'une victime, dans le Var, la multinationale signe le 17 avril 2023 un accord « d'indemnisation amiable » avec 63 familles – deux familles endeuillées et 61 autres s'occupant d'un enfant handicapé. On ignore le montant de cet accord. Combien vaut la vie d'un gosse ? Combien vaut un handicap à vie ? Les services de la Sécurité sociale se chargent de *budgetiser* les dialyses à vie et les greffes de rein. La facture sera-t-elle jamais présentée à Nestlé/Buitoni ? On sait juste que les familles réclamaient en tout 250 millions d'euros et qu'elles ne les réclament plus.

La mort, la maladie, l'infirmité, les « dommages et intérêts », cela peut également rapporter gros en argent et en publicité aux charognards du barreau. Ainsi, l'Ordre des avocats instruit une enquête à l'encontre de l'un des siens, Me Richard Legrand, soupçonné de démarchages frauduleux auprès des familles de victimes et, semble-t-il, incompetent en matière d'hygiène et de sécurité. Il se serait fait passer pour de fausses victimes de Buitoni sur les réseaux sociaux, lui et/ou l'un de ses complices, afin de rabattre de vraies victimes vers son portefeuille de clientèle. L'enquête reste en cours à ce jour<sup>50</sup>.

La transaction entre Nestlé et les familles de victimes met donc fin au contentieux civil alors que la procédure pénale étire son long fleuve tranquille. Aucune d'entre elles, à notre connaissance, n'a mis en cause les négligences de l'État et sa responsabilité dans la mort des enfants. Quatre inspections concluant à des manquements sur l'hygiène n'auront entraîné aucune sanction, ni menace de sanction à l'égard de l'industriel. Et Nestlé a plus de temps qu'il ne lui en faut pour se préparer aux inspections, perquisitions, et fortifier sa défense. - Qui se résumera à renvoyer la responsabilité sur tel ou tel sous-traitant accusé d'avoir fourni des matières contaminées. La multinationale alléguant « plus de 2000 prélèvements sous contrôle d'huissier, en collaboration avec les autorités, des experts et des laboratoires d'analyse indépendants<sup>51</sup>. » La contamination serait venue, selon elle, de la farine et donc d'un fournisseur. Ce que dément bien sûr l'Association nationale de la meunerie française. Quatre jours après son « accord d'indemnisation amiable » avec les familles, le 21 avril 2023, Nestlé a déménagé le siège de sa production de pizzas surgelées, de Issy-les-Moulineaux à Sarrebrück, en Allemagne, sous prétexte d'association avec un nouvel investisseur : Paribas. Buitoni s'est enfui ! Nous, pauvres justiciables ordinaires, on ne sait rien ou presque du droit des empoisonneurs et des empoisonnés, a fortiori quand il oppose une puissante société réfugiée à l'étranger, à des petites gens éparses sur le territoire français. Qui sait si Buitoni – ou plutôt ses dirigeants au moment des méfaits – en répondront jamais devant la justice pénale ?

Restent des familles abandonnées à elles-mêmes, qui n'auront obtenu leurs indemnités qu'au bout d'un an et trois mois, sans intervention d'aucun élu ni responsable politique ni instance judiciaire ni service d'État. La brutalité industrielle en mode passif.

Toutes ces autorités vont pourtant s'activer au sauvetage de l'usine à merde, au sens propre comme au figuré. L'affaire Buitoni, comme les silicoses, les asbestoses, les coups de grisou et les nuages toxiques, relève moins de l'accident que de la fabrication quotidienne de notre

---

<sup>50</sup> Cf. *France info*, 12 septembre 2022

<sup>51</sup> *Le Monde*, 10 mai 2023

poison quotidien, voulue et défendue par la classe dirigeante au nom du profit, et par la classe dirigée au nom de l'emploi. Il faut bien vivre de quelque chose en attendant d'en crever. Quand le conseil d'usine aura collectivisé Buitoni sous forme de scop (société coopérative de production), ou dans le cadre d'une société socialiste, vous pensez bien que l'usine ne produira plus que des pizzas diététiques, sous contrôle du comité hygiène et sécurité, sans nuisance aucune pour les salariés, les consommateurs et l'environnement. De même pour toute la chaîne de fournisseurs en amont et pour toute la chaîne de distributeurs en aval. L'industrie verte ne produira que de la pizza verte (durable, écologique, décarbonée)<sup>52</sup>. De la pizza de synthèse issue d'usines automatisées sous le double signe de la transition numérique et écologique. Mais en attendant, que se passe-t-il à Caudry ?

Nestlé confirme la fermeture définitive de l'usine le 30 mars 2023, un an exactement après la révélation par Santé Publique France que celle-ci est bien à l'origine de l'épidémie mortelle. Les ouvriers avaient beau s'y attendre, l'annonce les assomme. Xavier Bertrand, lui-même ancien ministre de la santé, déjà confronté à une épidémie d'E.coli, en juin-juillet 2011, dans le Nord-Pas de Calais (Souvenez-vous des steaks Lidl. Dix-huit enfants malades, de 6 mois à dix ans, dont quatorze dans la région, et le petit Nolan, mort à 10 ans, en 2019<sup>53</sup>, n'a toujours pas dit un mot sur les contaminés de 2022. C'est qu'il réserve ses commentaires pour le sauvetage de l'emploi et de l'usine :

« Si Nestlé ne tient pas ses engagements, on va montrer que Nestlé en termes de réputation c'est pas ceux qui font des trucs sympas à manger pour les enfants, c'est aussi une entreprise qui se comporte mal, et j'ai accès aux médias, je n'oublierai pas de le rappeler. On va s'occuper de la publicité de Nestlé s'ils ne le font pas<sup>54</sup>. »

« Enfants » et « Buitoni », pour le président des Hauts-de-France, cela n'évoque rien d'autre que de bonnes soirées pizza. Les deux morts causées par une entreprise de son territoire d'élection sont déjà enfouies dans son inconscient sous une épaisse couche de Valeur Travail. Le ministre de l'industrie, Roland Lescure, accourt à Cambrai dès le lendemain (31 mars 2023) pour un rendez-vous avec élus et syndicalistes en sous-préfecture. C'est son deuxième déplacement à Cambrai, en compagnie de ses collaborateurs cette fois, facilement repérables à leurs costards cintrés choisis dans un nuancier bleu-gris de commissaire européen. Sur *France bleu Nord*, le ministre assure « partager la tristesse » et « comprendre » la colère des salariés de Buitoni. « Je cherche un repreneur et on va tout faire pour en trouver un (...) les salariés de Buitoni ne sont en aucun cas responsables du drame sanitaire d'il y a un an, il n'y a aucune raison qu'ils en soient les victimes. »

Des *victimes*, une fois de plus, il ne sera nullement question. Ni tristesse, ni colère. Uniquement de l'usine et de ses ouvriers. Le ministre de l'industrie affirme « chercher un repreneur et on va tout faire pour en trouver un. » Il est « passé en mode action », il va « passer des dizaines de coups de fil », « Nestlé s'est engagé et a une obligation de résultat. » Nestlé doit payer les salaires du personnel de Caudry « jusqu'à la fin de l'année et tant qu'un repreneur n'a pas repris (...) Les salariés sont motivés, on leur doit ça. » « On faisait de l'alimentation à SPAC avant Nestlé ; on en fera après. Pour moi, je vous le dis, l'échec n'est pas une option ». Le sous-préfet abonde : « Nous sommes tous alignés et mobilisés pour que l'histoire de la SPAC continue<sup>55</sup>. » Les rangs sont serrés. Une si belle histoire industrielle ne va pas s'arrêter pour dix années de fraudes sanitaires et quelques morts.

<sup>52</sup> *Le Monde*, 11 octobre 2023. « Industrie verte : le Parlement a adopté définitivement le projet de loi... »

<sup>53</sup> Cf. Santé publique France <https://santepubliquefrance.fr>, 1<sup>er</sup> mai 2012, mise à jour le 6 septembre 2019

<sup>54</sup> *France Bleu Nord*, 30 mars 2023.

<sup>55</sup> [nord.gouv.fr](http://nord.gouv.fr), 12 avril 2023.

Ni banderole, ni fumigènes devant la sous-préfecture. Pourquoi manifester lorsque le ministre tient le discours du syndicat ? Deux policiers municipaux s'ennuient d'un côté de la rue et trois CRS de l'autre. 250 familles au moins, en comptant celles des sous-traitants, sont jetées au chômage sans fracas ni ménagement. Rien à voir avec l'émeute des ouvriers de Continental, dix ans plus tôt, à la sous-préfecture de Compiègne. Les promesses de reprise noient la colère. Fin d'hiver pluvieux et silence de brique ajoutent au drame social sa couleur locale – les télés et les ministres adorent.

L'ambiance de conflit social avec pneus calcinés et marionnettes d'ouvriers sacrifiés est restée aux grilles de l'usine. On la rejoint par la Départementale 634, une de ces routes du Nord-Picardie, droites et interminables à travers la monoculture de patates et ses lambeaux de ruralité. De Cambrai à Caudry, on laisse d'abord les cuves inox de la laiterie Candia – sans avoir croisé aucune vache, l'animal qui, paraît-il, donne le lait –, puis le centre de formation de la Chambre des métiers de l'artisanat, le stade Louis Sandras – du nom d'un célèbre styliste local mort en 1995 –, et enfin l'usine L'Oréal dont on vient de célébrer le cinquantième anniversaire (600 salariés).

Sur les ronds-points, en centre-ville ou aux grilles de l'usine, un même slogan s'affiche sur les banderoles : « Nestlé doit assumer ». Que Nestlé assume l'épidémie sans faire payer la « note sociale » aux ouvriers. Une poignée d'entre eux tape le carton à l'abri d'une tente en plastique sur le parking. Le bar de fortune se dresse dans l'un des trois chalets du marché de Noël prêtés par le maire. « Ici c'est la Société des produits alimentaires de Caudry, la SPAC, commence un ouvrier attablé. Elle a été créée en 1982 par la famille Buitoni et rachetée par Nestlé en 1988. On peut tout faire ici, et pas que des pizzas, toutes sortes de pains cuits ou crus. On pouvait sortir jusque 200 000 pizzas par jour ! » Façon de rappeler qu'un avenir industriel est possible. La journaliste du *Monde* est également venue de Lille, le 10 mai, recueillir les plaintes et protestations des ouvriers de Buitoni :

« Ils sont plus nombreux que d'habitude. Depuis le 30 mars, et l'annonce par Nestlé de la fermeture de l'usine Buitoni de Caudry (Nord), des salariés s'y retrouvent tous les jours. Sur les grilles, des croix en bois figurent un cimetière. Chacune porte un prénom, un matricule, ainsi que la date d'entrée à la Soc produits alimentaires Caudry et celle du jour où ils ont su qu'il n'y avait plus d'espoir. Ils viennent d' « apprendre que Nestlé a passé un accord pour indemniser les familles des enfants contaminés ». « Nous, on est crucifiés, accusés de faits pas avérés », enrage Fabrice Bourlet, qui a passé trente-trois ans à l'usine Buitoni de Caudry. (...)

« On a dit que c'était une porcherie, mais plus de 2000 analyses ont été effectuées sur les lignes, et ils n'ont rien trouvé », assure Nathalie Cotteau, 54 ans, qui est entrée dans l'entreprise il y a vingt ans. « On n'y peut rien, on a toujours suivi les protocoles », insiste Ingrid Foulain. Avec Alexia Devigne, elles travaillaient toutes trois au conditionnement et ne se sont toujours pas remises d'être passées pour des empoisonneuses, insultées sur les réseaux sociaux. Et maintenant, la fermeture, « alors que l'on a été d'accord pour faire des samedis (et que l'on) croyait à la reprise », lance Mme Foulain<sup>56</sup>. »

Inutile de souligner que les vrais morts sont au vrai cimetière. Ces ouvriers qui défendent leur usine et son hygiène, mangent ce qu'ils fabriquent. Ils auraient pu en mourir comme ils en vivent. Ils en meurent bien un peu d'ailleurs, mais à petit feu. « Qu'avez-vous fait de votre vie ? – Un tas de pizzas dégueulasses. » Ils sont justes ulcérés et désespérés de perdre leur

<sup>56</sup> Florence Traullé. *Le Monde*, 10 mai 2023. « A Caudry, dans le Nord, le « double assommoir »

pâtée quotidienne ; de se faire insulter sur les « réseaux sociaux », comme leur aïeux s'insultaient à la halle ou à l'estaminet ; puisque c'est sur les « réseaux sociaux » que les modernes ouvriers industriels sociabilisent durant leurs heures de loisir. Que veulent-ils en mai ? Que l'une des treize entreprises qui rôdent autour du site de Buitoni, reprenne leur boîte et ses salariés. Ou à défaut, un « reclassement » à 30 kilomètres de là ; à Boué, dans l'Aisne ; dans une autre boîte du groupe Nestlé qui produit du lait infantile. Du bon lait en poudre Nestlé, tellement meilleur pour les enfants que le lait maternel.

Mais Lescure voit déjà plus loin pour Caudry, qui compte 20 % de chômeurs, 30 % d'inactifs et 65 % de votes pour le Rassemblement National. Une lueur dans les brumes du Cambrésis, un espoir que seule l'industrie sait insuffler dans une région comme le Nord, un espoir qui fera la peau à ces extrémistes qui se nourrissent du ressentiment.

Le polytechnicien Lescure, ancien proche de Strauss-Kahn, ancien de Natixis, de Groupama et du principal fonds de pension canadien, est venu à Cambrai avec un Plan de « Rebond industriel dans le Cambrésis ». En moins de temps qu'il n'en faut pour perquisitionner un fabricant de pizzas, il installe le *comité de pilotage* de son *dispositif* : ses *collabs* associés aux *agents* de la Préfecture et aux *consultants* de la Chambre de commerce étudieront pendant plusieurs semaines le *territoire*, autant ses *points forts* que ses *points faibles*, ses *chaînes de valeur* que ses *marges de progrès*, afin de rédiger une *feuille de route industrielle sur les enjeux majeurs pour le bassin d'emploi*. Aux *acteurs* qui en feront la demande, ils proposeront un *soutien en ingénierie* voire en *investissement* : trois milliards d'euros seront « fléchés » vers les secteurs de la mécanique, du textile, de l'électronique, de la robotique, et de l'agroalimentaire. Voilà comment un techno prend le R.N. à la racine : avec des solutions de techno. Rendez-vous dans trois mois.

Dans un autre genre, une cinquantaine de salariés prend le bus pour le siège de Nestlé à Issy-les-Moulineaux le 5 avril – juste avant son déménagement. Le député « insoumis » François Ruffin les attend. Qui mieux que Ruffin pour porter secours à une usine en danger ? Fort de son expérience, il met en garde les salariés contre la petite musique du « repreneur sérieux ». Selon lui, c'est à Nestlé de reprendre les ouvriers et d'assumer ses responsabilités d'employeur.

« Il y a un outil pour l'État : c'est la non-homologation du Plan social. Nestlé se porte bien, il ne peut pas y avoir de licenciements dans ces conditions. J'en ai discuté avec les salariés : ils aiment leur métier. Ils n'aiment pas la manière dont on leur fait faire leur métier, en leur donnant des mauvais produits. En signalant qu'il y avait des risques au niveau de l'hygiène, ils ont tout fait pour produire correctement. Mais l'usine s'est mise des tampons dans les oreilles. À l'arrivée, on a un scandale sanitaire, et ils en payent le prix moral, et derrière le prix social. Là l'État doit intervenir.

Moi je viens de Picardie, on la connaît l'histoire. Voilà quarante ans qu'on a des pleurnicheurs qui portent des serpillères, des mesures de reclassement, etc. Tant qu'il n'y aura pas un repreneur fiable, Nestlé doit payer. Sur le repreneur, l'histoire on la connaît, c'est la défaisance. Ils vont chercher un repreneur bidon qui va tenir un ou deux ans, et il y aura un plan social au rabais et les gens partiront en slip. Donc il faut un repreneur sérieux. Et en attendant, c'est Nestlé. C'est la première firme agroalimentaire dans le monde, ils ont le pognon, ils payent<sup>57</sup>. »

Nestlé, ou « repreneur sérieux », ou « Plan de réindustrialisation générale », que promettre d'autre lorsqu'on est ministre de l'industrie ou aspirant ministre de l'industrie ? Que dire

---

<sup>57</sup> facebook.com/FrancoisRuffin80. 5 avril 2023

d'autre après deux cents ans d'industrie lourde et paternaliste, et déjà soixante ans de « plans de reconversion », depuis les premières fermetures de mines et d'usines textiles ? Que dire sinon que « les Buitoni » - ces êtres humains réduits à la condition de machins de leur machine et portant le nom de leur maître - ont raison de se battre pour « le pognon » et ce « métier » qu'ils aiment tant ?

Ni Lescure, ni Bertrand, ni Bricout Père & fils, ni Ruffin ne mangent de pizzas Fraîch'Up le samedi soir – sauf expédient exceptionnel ou par démagogie alimentaire. Pour montrer qu' « ils sont d'ici » - Ch'tis, Nord, Picardie – et qu'ils rotent leur bière comme tout le monde. Et non de ces salopards « de Paris » déployant leur immonde banderole dans les tribunes du Stade de France : « pédophiles, chômeurs, consanguins : bienvenue chez les Ch'tis » (samedi 29 mars 2008, PSG-Lens, 2-1, 78 000 spectateurs, 4,5 millions de téléspectateurs). Une parodie du film de Dany Boon, sorti le 20 février 2008, et produit par Jérôme Seydoux que l'on retrouvera. De l'humour *trash*, à la *Charlie*, pour les cinq auteurs d'une blague qui a beaucoup fait rire – et jusque dans le Nord sans doute, parmi les amateurs d'autodérision, irréductibles à leur « identité » et railleurs du chauvinisme local. « Un message d'humiliation, de rejet, de stigmatisation de toute une communauté », pour le procureur, lors du procès des humoristes, poursuivis pour « provocation à la haine ou à la violence lors d'une manifestation sportive ». Une « communauté » ? Les municipalités de Lille et de Lens se portant parties civiles<sup>58</sup>.

Notez que nos amis des Ch'tis, des Gens du Nord et des « Buitoni » réagiraient exactement de la même façon, forçant un peu sur l'accent marseillais, s'ils opéraient dans les Bouches-du-Rhône et en « région Paca ». On nous indique de source généralement bien informée que le supporter du Stade vélodrome se bourre non moins de bière et de pizzas que son rival nordiste – poubelle, la vie. Quant à la « valeur travail » et aux industries « traditionnelles », imaginons qu'après les savonneries et minoteries, Total et Arcelor-Mittal ferment les aciéries et raffineries de Fos-sur-Mer, non moins toxiques pour l'air et les poumons que celles de Dunkerque et du Nord-Pas-de-Calais.

Imaginez ces mêmes députés, maires, président et ministre, à la manœuvre en Corse, où la réputation d'humour et d'autodérision des natifs n'est plus à faire<sup>59</sup>. Voyez-les confrontés à l'effondrement total de l'industrie du tourisme, suite à un odieux boycott des odieux colonisateurs *pinzuti* ; et « stigmatisés » de surcroît par une banderole plus ou moins drôle au Stade de France. Ca en ferait de belles, de sombres et grondantes indignations sur *Radio Corsica Frequenza Mora* - avec l'accent tonique, svp. Mais impossible, il n'y a rien de risible en Corse, ni chez les Corses.

Nos amis du Nord et de l'emploi industriel ne mangent pas de pizzas Fraîch'Up parce qu'elles sont dégueulasses et qu'ils ont les moyens culturels et financiers d'une alimentation soignée, sinon distinguée. Ils ont du goût. Ils savent à quel point la pizza est symbole de *junk food*, de cette bouffe américaine rapide, pas chère et qui rend malade. Seules les calculs électoraux et les nécessités du pouvoir les empêchent de dire ce que chacun sait confusément.

L'expression *junk food* fut inventée par le biologiste américain Michaël Jacobson en 1972, il y a cinquante ans, pour désigner cette bouffe industrielle trop grasse, trop sucrée, trop salée. La *junk food* est littéralement la bouffe-ordure, bonne pour la poubelle, qu'on a traduit en Français par malbouffe plutôt que par le mot de Jean-Pierre Coffe (1938-2016) – le même que celui de Cambronne.

---

<sup>58</sup> Cf. *Le Monde*, 3 décembre 2010

<sup>59</sup> Cf. Gosciny & Uderzo, *Astérix en Corse*. Dargaud, 1973



Selon Jacobson, « Une seule tranche de pizza *Big New Yorker Sausage* de Pizza Hut fait plus de dégâts qu'un Big Mac de McDonald's<sup>60</sup>. » Et l'on sait quel poison contient le Big Mac depuis que le réalisateur Morgan Spurlock fit l'expérience d'en manger à chaque repas pendant un mois, en 2014, pour son film *SuperSize Me*. Son médecin dût interrompre l'expérience ; Spurlock allait y rester.

En dépit de leurs alertes, et de milliers d'autres, le Nord-Pas-de-Calais raffole de la pizza industrielle. La région en défèque des kilotonnes et ses habitants en engloutissent autant que les Américains sinon plus. On la baffe volontiers en dehors des grandes occasions – lorsqu'il s'agit par exemple de fêter devant la télé la remontée du RC Lens de la « Domino's Ligue 2 » vers la « Ligue 1 Uber Eats ». Si bien que la région est en *Champions's League* de l'obésité. Cette épidémie n'est pas tombée du ciel. La pizza industrielle l'a emporté sur la flamme aux poireaux quand, devant la crise de la dentelle, des élus sans idées ni scrupules ont fait appel à un industriel multinational et - c'est une révélation que nous livrons à domicile, sur vos écrans - un industriel FASCISTE ! Ces majuscules et ce point d'exclamation sont destinés à lancer l'alerte. Mobilisons-nous ! Soyons vigilants ! *No pasaran !* Il est fasciste de manger de la pizza ou d'avoir des liens avec des mangeurs de pizza. Ou avec des gens qui ont des liens avec des gens qui ont des liens avec des mangeurs de pizza.

\*\*\*

L'histoire de la famille Buitoni nous ramène aux heures les plus sombres de la gastronomie italienne. Elle débute en 1827 quand Gianbattista et Giulia Buitoni ouvrent une échoppe de pâtes fraîches à Sansepolcro, en Toscane. La légende raconte que Giulia vend ses bijoux pour investir dans une machine à fabriquer des pâtes. D'aucuns prétendent que cette femme d'affaires – comme son époque en fait peu, ce dont on est si fier – confectionna la première machine de l'histoire de l'industrie agroalimentaire. Le succès est tel qu'à la mort de son mari en 1841, elle déménage avec ses fils pour une plus grande usine. Les Buitoni Mère & Fils produisent alors cent tonnes de pâtes par jour.

A la troisième génération de Buitoni, en 1907, Francesco s'associe à la famille Spagnoli, des confiseurs installés à Perugia (Pérouse en français), dans la région voisine d'Ombrie. Son fils Giovanni (1891-1979), est l'intrépide parmi ses frères, ses oncles et ses cousins, le *moderne* de la famille. Devant ses difficultés financières, il prend deux ans plus tard, à 18 ans, la direction de l'entreprise familiale, ainsi que le contrôle de la double entreprise en 1922, aidé en cela par sa relation avec la patronne de Perugia, la richissime Luisa Sargentini, née Spagnoli (1877-1935), de 14 ans, son aînée. Une autre forte femme d'affaire. *Exit* Annibale Spagnoli, l'époux de Luisa depuis 1898.

Notre moderne Don Giovanni invente l'emballage à chocolats, fonde sa propre cartonnerie pour maîtriser le *packaging*, instaure une agressive politique de réclames. Plus moderne encore, Giovanni se fait remarquer en 1926 comme le premier entrepreneur italien à appliquer l'Organisation scientifique du travail, théorisée dix ans plus tôt aux Etats-Unis – et qui tuera encore des enfants cent ans plus tard à Caudry et ailleurs<sup>61</sup>. Rien de « fasciste » ou de « capitaliste » en l'occurrence. Aussi bien Lénine (1870-1924) que Gramsci (1891-1937), le théoricien et co-fondateur du parti communiste italien, débordent d'éloges pour ce qu'ils nomment également le « système Taylor » et « le fordisme ». Le second, en particulier, dans un répugnant fragment de son 22<sup>e</sup> cahier de prison, rédigé en 1934, alors qu'il ne peut ignorer l'aventure industrielle fasciste de Buitoni<sup>62</sup>. Mais, une fois de plus, on n'est pas surpris de

---

<sup>60</sup> *Center for Science in the Public Interest*, 17 mai 2022.

<sup>61</sup> Cf. *De la technocratie (la classe puissante à l'ère technologique)*, Marius Blouin, Éd. Service compris, 2023.

<sup>62</sup> Cf. Razmig Keucheyan, *Guerre de mouvement et guerre de position*, La Fabrique, 2014

cette collusion industrialiste et productiviste entre droite techno-libérale et gauche techno-communiste.

Voilà à gros traits le *storytelling* de la famille Buitoni.

Un « détail », qui pourtant ne manque pas d'intérêt, est toujours écarté de la légende : l'expansion entremêlée de l'entreprise Buitoni et du Parti national fasciste. Giovanni, riche industriel de pâtes et de chocolats, en est un membre précoce et un financier conséquent. La Marche sur Rome déclenchée le 28 octobre 1922 n'est pas coordonnée ailleurs qu'à Pérouse, ville d'élection des Buitoni, que Mussolini nomme « Capitale de la Révolution ». Et Giovanni revendique ardemment sa participation au coup d'État avec son beau-fils Mario Spagnoli. Il sera entendu.

En accédant au pouvoir, le parti lui accorde des subventions, le nomme vice-président au Conseil économique corporatif, puis président de la Chambre de commerce d'Ombrie, et même maire de Perugia en 1930. Buitoni crée l'Institut Supérieur d'Études Fascistes de Pérouse et modernise sa ville. Autant de responsabilités propres à fluidifier les affaires. Il n'est écarté du poste de ministre des finances en 1932 que par un plus proche du *duce* et doit quitter la mairie en 1934 après une embrouille politico-administrative. Faisant contre mauvaise fortune bon cœur, Giovanni peut se concentrer sur le développement de son *business* à l'international<sup>63</sup>.

Il déménage à Paris en 1935 et ouvre sa première succursale à l'étranger. Puis se rend à l'Exposition universelle de New York en 1939 pour investir le pavillon italien (fasciste). Ses chocolats Perugina et ses pâtes Buitoni rencontrent un tel succès que le déclenchement de la guerre en Europe le convainquent de rester aux États-Unis, aux côtés de sa communauté de *Little Italy*. L'intrépide entrepreneur mussolinien ouvre deux usines, une boutique Perugina sur la cinquième Avenue en 1939, et encore une « Spaghetti House » à Times Square en 1940. Il vit en dandy à New York, millionnaire intégré à la haute société, pendant que ses usines de Sansepolcro soutiennent l'effort de guerre fasciste, et que ses directeurs et ses ouvrières célèbrent ensemble tous les 1<sup>er</sup> mai, une charmante concorde corporatiste à la gloire du Travail<sup>64</sup>.

À New York, auprès des immigrants italiens du sud, Giovanni est sur le lieu de naissance de la « cuisine italienne traditionnelle ». C'est du moins la thèse d'Alberto Grandi, historien italien et marxiste, auteur en 2018 de *Denominazione di origine inventata*, ou Appellation d'origine inventée (non traduit). En Italie, où l'agroalimentaire pèse un quart du P.I.B., le livre d'Alberto Grandi est une hérésie. Grandi explique que le *panettone* par exemple, ce pain de raisins secs servi à Noël, n'aurait été inventé que dans les années 1920, et rendu « artisanal », en forme de dôme, qu'au moment de son industrialisation dans les années 1970. La recette des pâtes à la *carbonara* n'apparaîtrait qu'en 1950 à Chicago, et avec du *bacon* – un sacrilège aujourd'hui. Le *tiramisu* ? Nul n'en ferait mention avant les années 1980 – non plus que le mascarpone qui lui donne sa texture ne se rencontre ailleurs qu'à Milan avant les années 1960. Le parmesan ? Sa croûte est noire, sa pâte grasse et molle, jusque dans les années 1960 également.

Et la pizza alors ? Selon Grandi, les soldats américains débarqués en 1943 s'étonnaient de ne voir aucune pizzeria dans les rues italiennes. D'après lui, le premier restaurant dédié à la pizza n'aurait ouvert qu'en 1911... à New York : « Pour mon père dans les années 1970, chuchote

---

<sup>63</sup> Cf. *La prima regione fascista d'Italia. L'Umbria e il fascismo (1919-1944)*, thèse d'histoire de Leonardo Varasano, Université de Bologne, 2007.

<sup>64</sup> Cf. *M'Arcordo*, Fausto Braganti, 2012, biturgus-com.

Grandi, la pizza était aussi exotique que les sushis le sont pour nous aujourd'hui<sup>65</sup>. » Blasphème.

Une brève du *Monde* annonce la mort de M. Giovanni Buitoni, le 12 janvier 1979, 44 ans après celle de Luisa Spagnoli, à Saint-Maur des Fossés (Val-de-Marne), où le groupe possédait une usine de pâtes. « M. Giovanni Buitoni avait amorcé en 1923 l'élargissement du champ d'activité du groupe en l'étendant à la chocolaterie avec la création de la société Perugina. L'implantation en France remonte à 1935 et aux Etats-Unis à 1939. Les deux sociétés Buitoni et Perugina ont fusionné en 1968 pour donner naissance au groupe I.B.P. (Industrie Buitoni-Perugina), qui a réalisé en 1977 un chiffre d'affaires de 500 million de dollars. L'I.B.P., une multinationale qui reste familiale, est actuellement dirigée par MM. Bruno Buitoni, cinquante-cinq ans, et Marco Buitoni, quarante-sept ans.

En France, Buitoni emploie mille trois cents salariés et exploite cinq usines : pâtes alimentaires à Saint-Maur (Val-de-Marne), plats cuisinés à Camaret-sur-Aygués (Vaucluse) et à Caudry (Nord), conserves de spécialités françaises à Bailleul (Nièvre), conserves de poissons à Pont-Croix (Finistère)<sup>66</sup>. »

La « pizza » n'a jamais été si traditionnellement napolitaine que depuis son industrialisation après-guerre. Pizza ou pitta (galette de pain en Grèce), ou fougasse en Provence ou lahmacun en Turquie et en Syrie, ou coca en Catalogne, cette pâte de pain garnie de fromage ou de tomate ou de saindoux, se mange depuis des siècles autour de la Méditerranée. Le succès des pizzerias, des pizzas à emporter, des livraisons de pizzas, des boîtes cartonnées pour les livraisons de pizzas, des mobylettes équipées d'un cube thermos pour le transport des boîtes cartonnées pour les livraisons de pizzas, s'affirme avec l'intensification, après-guerre, du rythme de vie des Américains ; alors que les femmes quittent la cuisine pour le bureau, et que le processus se mécanise. Les chaînes Pizza Hut (1958) et Domino's Pizza (1960) apparaissent peu après McDonalds (1952) et Burger King (1953), mais bien avant les kebabs, sushis et tacos (une invention lyonnaise développée par des Grenoblois<sup>67</sup>). *Fast life, fast food. Die fat, die young.*

Bref, la pizza n'est pas plus italienne qu'elle n'est américaine : elle est du Nord-Pas de Calais. Avec 200 000 pièces éjectées chaque jour à Caudry pendant quarante ans, avec des quantités engouffrées atteignant des records mondiaux, avec en banlieue d'Arras la plus grande usine de pâte à pizza d'Europe. Qui contesterait cette évidence risquerait le feu vengeur de *San Giovanni Buitoni di Caudry*.

\*\*\*

Et pourtant, il n'en a pas toujours été ainsi. Avant la pizza, Caudry faisait dans la dentelle. Bien avant même, suivant les préhistoriens qui font remonter au néolithique le tissage de la fibre de lin pour faire de la toile. Un tisserand mythique nommé Baptiste Cambray aurait devisé au début du XIII<sup>e</sup> siècle un procédé permettant de tisser une toile plus fine, d'où ce nom de « batiste » (*cambric* en anglais), pour désigner cette étoffe destinée aux chemises et parures de qualité. Succès international, exportations dans toute l'Europe, de l'Espagne aux Pays-Bas et de l'Angleterre à l'Italie, aussitôt imité par toutes les villes du Nord (Douai, Valenciennes, Saint-Quentin, etc.), qui se mettent au tissage de la batiste et « toilette de Cambray ». Des centaines de métiers tissent à domicile dans chaque village avant que la batiste, concurrencée par de nouvelles étoffes, victime des innovations techniques et des

<sup>65</sup> « Et si la pizza n'était pas italienne ? », *Courrier international*, 25-31 mai 2023.

<sup>66</sup> *Le Monde*, 15 janvier 1979

<sup>67</sup> Cf. « Tacos français », wikipedia.fr.

vicissitudes politiques ne subisse un long déclin séculaire. Formation d'une classe ouvrière laborieuse et disciplinée, des forçats de la faim, serviables sans merci, que les maîtres soumettront à toutes les mutations industrielles, à l'excès et à l'absence de travail, et surtout, à la soumission elle-même.

Les Cambrésiens travaillent encore le lin et la dentelle, ouvrage manuel et délicat, lorsqu'arrivent en 1825 les premiers métiers à tulle. Une dentelle mécanisée de moindre qualité, venue d'Angleterre avec les métiers Leavers et leur inventeur, l'ouvrier John Leavers, qui perfectionne, comme c'est la règle, le dernier en activité de toute une lignée de métiers. Un métier Leavers, au terme de son évolution, un siècle plus tard, c'est une énorme machine de quinze tonnes, assourdissante, tapie avec ses pareilles dans des antres obscurs, dotée de mâchoires métalliques, de mécanismes d'horloge et d'accessoires humains qui alimentent son cliquetis à longueur de journée. Parmi ces derniers, les « wappeurs » qui bobinent les fils de chaîne et les « wheeleuses » qui préparent les bobines de fil de trame<sup>68</sup>.

Deux ans après leur introduction, Caudry compte deux cents de ces métiers dans vingt-cinq fabriques. C'est au même moment qu'à Sansepolcro, en Toscane, la famille Buitoni ouvre son échoppe de pâtes fraîches. La dentelle et la pizza industrielles vont mettre un siècle et demi à se croiser ici.

Avec l'arrivée des métiers Leavers, Caudry s'élève entre 1800 et 1900 de 2 000 à 13 000 habitants. En 1910, la dentelle emploie plus de 30 000 personnes et 2600 métiers dans 59 entreprises : 8000 hommes, 21 000 femmes et 2500 enfants<sup>69</sup>. Au fur et à mesure du recul de l'artisanat à domicile, le canton et les entreprises du canton passent aux mains des industriels de la famille Seydoux, des protestants vaudois arrivés en 1822. En 1838, ils embauchent déjà mille ouvriers dans leur usine du Cateau-Cambrésis et encore neuf-mille autres à domicile, cependant que le Lyonnais Jourdan adapte dans son atelier cambrésien les cartes perforées de la mécanique Jacquard au métier à tulle. La dentelle est « jacquardée ». En 1850, le métier mécanique s'alimente à la vapeur. Mais le mouvement de mécanisation/industrialisation reste freiné dans le Cambrésis, par la bourgeoisie des mines et du textile qui entend y résider à l'écart du bruit et des cheminées. Les notables refusent le passage du train Paris-Bruxelles et l'implantation de grosses usines dans leur belle et paisible retraite. Aussi, 25 000 personnes y travaillent encore à domicile avec leur métier artisanal au mitan du siècle. D'autant que le lin, plus délicat que le coton, supporte mal la brutale vapeur. Enfin, la population cambrésienne, plus qu'ailleurs semble-t-il, résiste à l'embrigadement dans la Grande Fabrique. Du moins selon ce reportage du *Monde* en 1955 à Cambrai et Caudry :

« Au reste les Cambrésiens étaient si réfractaires à l'idée du travail en commun dans l'anonymat des grandes filatures et des tissages qu'ils imaginèrent aussi d'utiliser sur place les services d'entreprises de fourniture de vapeur. Une machine à vapeur centrale actionnait plusieurs arbres de transmission qui aboutissaient chacun à un métier mécanique installé dans une sorte de cellule indépendante et conduit par un tisserand, indépendant lui aussi.<sup>70</sup> »

Réputée pour sa dentelle, Caudry l'est aussi pour ses ouvriers rétifs qui, comme à Roubaix, élisent précocement des conseillers municipaux socialistes (des socialistes révolutionnaires), dès 1892, et un maire issu du Parti ouvrier français de Jules Guesde en 1900. L'ouvrier

---

<sup>68</sup> Cf. Marie-Odile Fargier, *Le Monde*, 31 août 1981. « La dentelle de Calais à l'ère du jean »

<sup>69</sup> Cf. Marie-Odile Fargier, *Le Monde*, 31 août 1981. « La dentelle de Calais à l'ère du jean »

<sup>70</sup> Alain Murcier, *Le Monde*, 7 avril 1955. « La région de Cambrai mal remise de la disparition des métiers à bras compte sur ses atouts naturels pour attirer de nouvelles industries »

tulliste Eugène Fiévet (1867-1910), dont Jean Jaurès viendra inaugurer le buste, payé par souscription publique, en 1911. On n'imagine pas aujourd'hui un élu socialiste, ouvrier depuis l'âge de dix ans. Cette élection indispose alors les barons et baronnes du textile. Lille, Roubaix, Tourcoing, Calais, Armentières, les seigneurs de la laine dirigent les villes textiles depuis des siècles parfois. Dans le canton de Caudry, aux élections départementales ou à la députation, les ennemis des socialistes sont les industriels de la famille Seydoux, dont la gestion est d'un paternalisme illustre : « L'entreprise tend à réaliser la collaboration continue, la confiance réciproque, l'union intime qui met la main calleuse de l'ouvrier dans la main sympathique du patron », estime Ernest Seydoux en 1906.

Depuis leurs châteaux, les hommes (Auguste, Albert, Alfred, André) dirigent l'usine, construisent les logements, se font élire à la députation, au département ou à la mairie. Les femmes s'occupent de l'hôpital, de l'école et de la société maternelle. On retrouve des Seydoux comme régent de la Banque de France, administrateur des chemins de fer du nord ou de la Compagnie des mines d'Anzin ; plus tard comme patrons de Gaumont-Pathé, du *Nouvel Obs* ou de *Libération* (Jérôme, Nicolas, Sidonie, etc.), de Parrot et de Louboutin (Henri), comme comédienne (Léa), comme présidents du LOSC (Michel) et du groupe électricien Schlumberger (René, Henri), et encore de Sciences Po (René, Roger)<sup>71</sup>. Leur arbre généalogique s'enroule des dentelles de Caudry.

La ville est occupée et détruite en 14-18, puis occupée et détruite en 40-44. La dentelle se relève – un peu - à coups d'investissements, d'innovations techniques et esthétiques, malgré la Crise des années 30 et l'afflux des tissus synthétiques (fibrane, rayonne, nylon, polyester).

L'arrondissement de Cambrai compte encore 1 700 métiers et 350 ateliers en 1955. La « crise du textile » s'abat moins de dix ans plus tard<sup>72</sup>.

« A Caudry, un panneau indique la direction de l'Ehpad La Dentellière, référence à l'industrie qui a contribué à asseoir sa réputation et fait encore tourner six ateliers employant 500 personnes environ (NdR, en mai 2023). On n'y manque jamais de rappeler que Caudry est « la capitale mondiale de la dentelle Leavers », que ses précieuses étoffes sont exportées partout et commandées par les plus belles marques de haute couture. « La robe de mariée de (la princesse de Galles) Kate Middleton, c'est nous et c'est un honneur ! », rappelle une ouvrière de Buitoni qui s'est approprié la fierté locale.

L'époque où tout le monde vivait de la dentelle, où des usines de broderie, des tullistes, des retordages et des tissages tournaient jusque dans les villages, est révolue. « Quand le pape Jean XXIII (1881-1963) a décidé que la mantille n'était plus obligatoire à l'église (ndr, en 1962), Caudry a perdu un gros marché », raconte Claude Doyer, médecin à la retraite. Fini aussi « le temps des colonies » et les kilomètres de moustiquaires tissées dans le Caudrésis pour se prémunir des moustiques et paludisme : « Ça partait par wagons entiers », raconte M. Doyer, pour qui « il y a ici une vraie capacité d'adaptation des ouvriers, du patronat et des élus<sup>73</sup> ».

« Capacité d'adaptation »... « fierté locale »... On peut descendre et faire descendre très bas au nom de cette fierté d'adaptation - « sélection naturelle » et « survie du plus apte ». Au fond de la mine et de l'enfer. Au fond d'une fosse dans un camp. C'est là qu'on voit les vrais « survivants ». Ceux qui ayant abandonné toute espérance et toute nostalgie du monde

---

<sup>71</sup> Cf. « Famille Seydoux », in *Dictionnaire historique des patrons français*, sous la dir. de Jean-Claude Daumas, Flammarion, 2010.

<sup>72</sup> *Le Monde*, 7 avril 1955.

<sup>73</sup> Florence Traullé. *Le Monde*, 10 mai 2023. « A Caudry, dans le Nord, le « double assommoir »

extérieur se consacrent farouchement à vivre une minute, un jour de plus, s'étant aussitôt adapté avec autant de souplesse que de dureté à leur nouvelles conditions d'existence. Il y a des livres là-dessus.

Bref, avec la fin des colonies et la décision papale, Caudry perd ses gros marchés.

« Quant au pourcentage de femmes qui dorment sans aucun sous-vêtement – actuellement 5 % des personnes interrogées – il serait en augmentation rapide. Le confort des appartements modernes, une meilleure "disponibilité physique", un goût profond du naturel expliqueraient cette évolution<sup>74</sup> », analyse-t-on encore.

Mais surtout, à « la débâcle du froufrou », il faut ajouter l'implacable progrès technique : les mille métiers Leavers de Calais, les 300 métiers de Caudry, et les quatre-vingt restant à Lyon au début des années 1960 sont concurrencés par les redoutables métiers Rachel venus de Francfort. Ils sont non seulement plus productifs mais ne réclament aucune qualification. Et « il faut vraiment être un expert aux yeux de lynx pour saisir ce qui distingue la contenance des deux dentelles »<sup>75</sup>. Faute d'ouvriers luddites déterminés à briser ces voleuses d'emplois, les premières fermetures d'usines surviennent dès 1965. La Rachel est un « coup de poignard » pour les dentelliers qui lui reprochent de « gâcher le métier », de fabriquer des « ersatz » et de « vulgaires fanfreluches ». En réaction, les notables s'organisent en un « Comité d'expansion de la ville Caudry » qui parvient à convaincre l'héritière Bettencourt d'installer dans la zone industrielle, en 1970, une usine de crèmes et fonds de teint, l'actuelle usine L'Oréal<sup>76</sup>.

« Guy Bricout, député (Libertés, indépendants, outre-mer et territoires) et père de l'actuel maire de Caudry, raconte que, « quand L'Oréal a cherché un terrain (au début des années 1970), le maire de l'époque, Henri Lefebvre, y est allé au bluff. Il a assuré avoir un terrain viabilisé. C'était faux, mais l'usine de cosmétiques ne s'est pas implantée ailleurs<sup>77</sup> ».

Cette usine, la Société industrielle de cosmétique, est en 2023 le premier employeur de Caudry avec près de 600 ouvriers. A Caudry, on s'adapte. On n'est pas vieux jeu, ni rigide, ni réactionnaire. On n'est pas contre tout, contre l'innovation et le progrès. On veut juste sa part de pizza, son pot de crème anti-rides et son chiffon trou-trou comme cette vieille peau de Madonna qui s'affiche encore en dentelles de Caudry, à Las Vegas<sup>78</sup>. Et tout ça vous fait une survie, puisqu'il faut bien survivre.

La dentelle caudrésienne est donc en crise depuis dix ans quand les États membres du GATT (l'ancêtre de l'Organisation Mondiale du Commerce) concluent en 1973 leur Arrangement multifibres. N'en déplaise à François Ruffin, qui tend à n'imputer la crise textile – et la fortune de son ennemi personnel Bernard Arnault – qu'aux seuls accords de libre-échange. Ces accords tiennent certes leur rôle funeste dans la mise en concurrence des travailleurs, mais il faut y ajouter en amont la concurrence des machines, le rôle des progrès techniques dans le libre-échange international, ceux de la marine marchande, de l'informatique et des

---

<sup>74</sup> *Le Monde*, 6 juillet 1971.

<sup>75</sup> *Le Monde*, 6 juillet 1971.

<sup>76</sup> « Comment le pape Jean XXIII a entraîné l'installation de L'Oréal à Caudry », *La Voix du nord*, 10 décembre 2020.

<sup>77</sup> Florence Traullé. *Le Monde*, 10 mai 2023. « A Caudry, dans le Nord, le « double assommoir »

<sup>78</sup> Cf. *La Voix du Nord*, 11 mai 2019. <https://lavoixdunord.fr>

télécommunications, sans quoi il n’y aurait pas de division internationale du travail du textile. Ici la conception, là-bas l’exécution, et entre les deux, les transporteurs.

Eu égard à ces innovations et arrangements, en 1976, un sous-vêtement sur deux acheté en France est importé : « Si les importations continuent de progresser au même rythme, une partie de l’industrie textile française disparaîtra au cours des cinq prochaines années, ce qui représente la perte d’au moins cent cinquante mille emplois », reconnaît alors un responsable du ministère de l’industrie<sup>79</sup>. D’où l’appel à Buitoni, malgré les vaines tentatives de la France pour renégocier ces accords.

L’entreprise de bouffe industrielle pose la première pierre de la Société des Produits Agroalimentaires de Caudry en 1980, alors que Giovanni vient à peine de mourir. Comme son lointain successeur Roland Lescure, le ministre de l’économie René Monory fait le déplacement depuis Paris. La *speakerine* du JT de *France 3* annonce une usine de neuf hectares, 25 millions de francs d’investissements, et 150 emplois pour garnir des pizzas et fourrer des raviolis surgelés. Pourquoi le Cambrésis ? D’abord parce que Cambrai est idéalement située entre Paris, le Benelux, l’Allemagne et l’Angleterre. Ensuite parce que Buitoni trouvera là des produits d’excellente qualité, de bonnes céréales pour la pâte, de bons produits laitiers pour la mozzarella, de bons légumes et de la bonne viande pour la garniture. Si le ministre se déplace, c’est qu’il a mis l’argent de l’État dans la boîte. Combien ? Le reportage ne le dit pas. René Monory préfère insister sur ses ambitions exportatrices : « L’agroalimentaire est une des chances de la France. Depuis le début de l’année les résultats de la balance commerciale étant favorables, on peut fonder beaucoup d’espoirs sur l’agroalimentaire. » En matière d’exportations, la région Nord-Picardie est appelée à faire sa part de pizza.

Les caméras de *France 3* ne ratent aucun déplacement des messies de l’Industrie – patrons, ministres, fonctionnaires, ils sont braves, ils donnent aux gueux de bons emplois, et les gueux ne savent comment les remercier. Les caméras reviennent pour l’inauguration deux ans plus tard (mai 1982). *France 3* salue un équipement « moderne » : plus de « 200 kilos de pâte à pizza peuvent être pétris en vingt minutes »<sup>80</sup>. Question emploi, « C’est là une bouffée d’air essentielle à cette région touchée par la crise du textile. Déjà 20 personnes travaillent à la fabrication de pizzas surgelées ! » Le spectateur n’aura pas le témoignage de ces vingt personnes. Mais il s’imagine qu’elles n’espéraient rien de mieux que de garnir des pizzas huit heures par jour pour gagner le salaire minimum.

La caméra défile ensuite devant les ouvrières. 50 000 pizzas par jours, 100 à la minute. « Ce sera bientôt chez nous comme aux États-Unis qui consomment 25 kilos de surgelés par personne et par an. » Promesse tenue. En fond sonore, une musiquette vaguement italienne : « La pâte est d’abord roulée en boulettes bien régulières, et les boulettes sont ensuite aplaties en galettes. A la sortie du four elles défilent sur ce tapis roulant, direction l’habillage. » Chaque étape voit encore travailler quantité de main d’œuvre.

Quarante-trois ans après l’inauguration de l’usine et cinq mois après sa fermeture (le 28 août 2023), le ministre Lescure descend pour la troisième fois à Caudry, fier du travail réalisé et de l’engouement annoncé : sur 84 projets auscultés dans le cadre de son « Rebond industriel », « 17 projets d’investissements structurants » ont été identifiés. Ils ont désormais dix millions d’euros à se partager, les trois millions de l’État, plus deux millions des agglos et cinq autres des entreprises, dont Nestlé. Une dizaine d’ateliers embauchent encore 400 tullistes, dont celui de la Maison Sophie-Hallete, qui habille Lady Gaga, Beyoncé et la princesse Kate Middleton. Tout ici rappelle une grandeur révolue : la rue Leavers, le Lycée

<sup>79</sup> *Le Monde*, 14 décembre 1976.

<sup>80</sup> « Embauche à l’usine Buitoni de Caudry », *France 3 NPdC*, 4 mai 1982, ina.fr.

Jacquard, le terrain de foot Sandras, et bien sûr le Musée de la Dentelle. Mais tout reste évidemment décoratif. Comme ces vitrines des centres-villes désertés, couvertes de panneaux peints, « pour faire plus gai ». On attend les prochaines malfaisances industrielles et « structurantes ».

« Devant la friche industrielle du Retordage, Jean-Pierre Denisiel, qui a dirigé le tissage Pierre Frey à Montigny-en-Cambrésis, reconnaît que « ces entreprises ont du mal à attirer des cadres ». Pourtant, on peut acheter de belles maisons de maîtres, sans grands travaux, pour moins de 200 000 euros. Témoins d'un passé glorieux, comme les grandes fermes, elles reflètent une époque.

L'artiste Carol Lévy et sa compagne graphiste, Sophie Wirtz, rénovent les bâtiments des établissements Ledieu Houriez, une broderie de Béthencourt, dans laquelle ils aménagent un espace d'art contemporain. Carol Lévy se désole de « cette fatalité des gens du Nord qui n'y croient plus ». « Pour ces petites villes, qui ont été industrielles en pleine campagne, il y a du potentiel. On peut donner l'envie à des artistes de s'installer dans de bonnes conditions, à une heure de Lille<sup>81</sup>. »

On allait le dire, tiens ! Rien de tel qu'un afflux de bobos de la *creative class*, venus de la métropole voisine, pour vous *gentrifier* vite fait une petite ville ouvrière en déshérence, récupérer les belles demeures de maîtres et « faire travailler les gens du coin » ; artisans pour retaper leurs maisons, hommes et femmes de ménage, petits cafés-restaurants, petits commerces de charme débordant d'authenticité.

Quant à Buitoni, le quatrième producteur mondial de pizzas surgelées, le bien nommé Italpizza, fait en novembre 2023 une offre de rachat : « Une lueur d'espoir vient de se rallumer, dans ce territoire qui compte 22 % de chômage », s'enthousiasme la journaliste du *Monde*. Le délégué syndical Force ouvrière lui confie « qu'il se prononcera pour la reprise par Italpizza – 'un poids lourd de la pizza surgelée' qui lui paraît 'sérieux'. » Au ministère de l'économie, un conseiller explique le choix d'Italpizza par sa « capacité à amener des volumes<sup>82</sup> ». Non à produire de bonnes pizzas. Comme dirait l'autre : « L'histoire, on la connaît par cœur ».

Les salariés et la direction valident la vente de l'usine à Italpizza le 20 décembre 2023. « Une page se tourne », répète un syndicaliste, visiblement ému<sup>83</sup>. Quel souvenir laissera Buitoni à Caudry ? Sera-t-il objet de fierté comme le textile ? Quatre décennies de production et deux milliards de pizzas offriront-elles aux Caudrésiens, à côté de leur Musée de la dentelle, un Musée de la Pizza ? Après que la SPAC (Société des produits alimentaires de Caudry) ait tant pris et tant donné à la « communauté », celle-ci l'honorera-t-elle d'un Lycée Giovanni Buitoni, d'une Place Bella Napoli, ou d'une rue Fraîch'Up ? Quarante-et-un ans de travail posté à produire des pizzas nocives et sans goût, pour que des patrons tueurs d'enfants, minables dans leurs dénégations et couverts par l'État, ne ferment et s'esquivent hâtivement. Cette histoire de pizza ne se sera pas seulement terminée de façon tragique, elle aura été sordide de bout en bout, sans avoir rien laissé que la mémoire honteuse des contaminations pour tout une ville. Rien qui mérite ne serait-ce qu'un nom d'impasse. Et rien n'indique que cette histoire industrielle qui va de l'Ombrie fasciste à Caudry, en passant par *Little Italy*, de la fin de la dentelle à celle de la pizza, ait apporté un quelconque enseignement. La suite au prochain Plan de relance.

<sup>81</sup> Florence Traullé. *Le Monde*, 10 mai 2023. « A Caudry, dans le Nord, le « double assommoir »

<sup>82</sup> *Le Monde*, 23 novembre 2023.

<sup>83</sup> *La Voix du nord*, 20 décembre 2023.



\*\*\*

On s'attache à tous ces personnages administratifs, politiques et économiques, que l'on a vus à l'œuvre depuis deux ans ou deux siècles, et durant les trente pages qui précèdent. Aussi, avant de prendre congé, tâchons de répondre à la question qui nous taraude tous : *que sont-ils devenus ?*

**Christophe Cornu.** Belle chevelure blanche, belles dents blanches, belle chemise blanche, beau regard derrière ses belles lunettes aux larges montures noires, beau sourire chaleureux sur la photo publiée par le site [lsa-conso.fr](http://lsa-conso.fr) (17 janvier 2023). Beau salaud. Le PDG de Nestlé France, entré chez Nestlé en 1999, est passé par différentes fonctions chez Nespresso, Nestlé Waters et à la direction de Nestlé Suisse avant de prendre la tête du marché français en 2018. Durant ces cinq années dans un environnement exigeant, il a accéléré le développement du portefeuille en France, avec notamment la création de la joint-venture entre Herta et Casa Tarradellas. Il a quitté son poste le 1<sup>er</sup> mars 2023, trois jours avant la fermeture du site de Caudry. Promu Chairman de Nestlé France, il a rejoint en parallèle « l'équipe Corporate de Nestlé Europe », à Bruxelles, « pour contribuer au développement de projets transversaux dans la Zone »<sup>84</sup>. Nous ignorons le nombre de Kilos Euros de son nouveau salaire annuel.

**Pierre-Alexandre Teulié**, notre cher Pierre-Alex, a également « quitté » Nestlé France, en avril 2023, un mois après Christophe Cornu. Ou peut-être a-t-il été un peu poussé dehors. Une fois de plus. Pierre-Alexandre nous apprend dans un entretien avec [Corse.net](http://Corse.net) infos qu'il a « posé ses valises en Balagne et créé sa société de conseil en développement durable. » « Sur cette île-montagne, bénie par le vent, le soleil, la forêt et la mer, cela me semblait une évidence de réfléchir à ces questions dans un lieu qui mériterait d'être l'exemple vers lequel le monde entier se tourne en matière de transition environnementale<sup>85</sup>. » Bonne idée, tiens. On va mettre *un amicu* sur l'enquête corse. Sa page professionnelle LinkedIn nous indique en effet que Pierre-Alexandre est désormais le « Chief Executive Officer » de sa propre société « Un Pacte Conseil », créée dès le 7 avril 2023, c'est-à-dire aussitôt que viré de chez Nestlé<sup>86</sup>. C'est dire si Pierre-Alexandre sait *rebondir*. Il propose désormais à ses clients potentiels de « créer de la valeur financière et extra-financière, en faisant de l'*Environmental, Social and Corporate governance* un pilier de [leur] stratégie d'entreprise ». Son expérience chez Nestlé attestant sans doute de sa compétence. A-t-il des clients ? Travaille-t-il encore pour Buitoni-Nestlé dans son nouveau costume de consultant ? Qui sait. Pierre-Alexandre est également partenaire à 50 %, depuis le 4 octobre 2021, d'une sympathique société civile immobilière au capital social de quatre cent soixante-six mille huit-cent euros (466 800,00 euros), également enregistrée au greffe de Bastia<sup>87</sup>. C'est dire si Pierre-Alexandre sait *atterrir*. Il faut avouer que sans lui, nous n'aurions jamais ri dans cette affaire de pizzas tueuses. Pour le film, on propose Pierre Richard (en plus jeune) dans son rôle. Ou peut-être qu'on lui fera jouer son propre rôle, s'il est aussi drôle à l'écran que dans la vie.

Le préfet des Hauts-de-France, **Georges-Louis Leclerc**, vient d'être nommé directeur du cabinet de Catherine Vautrin, ministre de la santé, du travail et des solidarités dans le récent gouvernement Attal. Notre énarque Georges-Louis retrouve ainsi un ministère et des responsabilités qu'il pense être à sa hauteur : la santé publique. Rappelons-nous ses différents

---

<sup>84</sup> *La Toque*, 31 janvier 2023.

<sup>85</sup> 11 juillet 2023. <https://www.corsenetinfos.corsica>

<sup>86</sup> Cf. [publicationannoncelocale.fr](http://publicationannoncelocale.fr) Rcs de Bastia

<sup>87</sup> Cf. [pappers.fr](http://pappers.fr)

postes aux cabinets de Roselyne Bachelot, Jean-Louis Borloo et – déjà – Catherine Vautrin, suivis de son exil dans l’Aube, après l’affaire des méga-stocks de vaccins inutilisés en 2009, lors de « l’épidémie » de H1N1.

Avant de quitter la préfecture lilloise où il était arrivé en juillet 2021, Georges-Louis a confié à *France Bleu Nord* qu’il resterait « éternellement nordiste » (17 janvier 2024) ; mais sans doute avait-il déjà dit aux journaux locaux qu’il resterait « éternellement francilien », « occitan », « savoyard », « provençal », etc. , en quittant ses précédents postes préfectoraux.

Le ministre délégué à l’industrie, **Roland Lescure**, a retrouvé son poste dans le gouvernement Attal, en février 2024, augmenté du portefeuille de l’énergie, « sous la tutelle de Bruno Le Maire, super-ministre de l’économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique<sup>88</sup>. » Et comme tout est dans tout, son cabinet assure que « l’union de l’industrie et de l’énergie a pour objectif la transformation de l’ensemble de l’appareil industriel productif français au service de la transition énergétique et écologique ». D’où le partage avec Christophe Béchu (« ministre de la transition écologique »), de la direction de l’énergie et du climat, de la gestion et de la planification des ressources en eau, et de l’Agence de transition écologique. C’est le confusionnisme et le contradictoire de « l’industrie verte ». Le verbiage fictionnel du « nucléaire écologique », tel que validé par l’Union européenne à la pressante insistance d’EDF, du CEA et du gouvernement français<sup>89</sup>. Le mensonge officiel a cours forcé et nous sommes sommés de croire que le feu atomique va rafraîchir le climat.

*Tout le monde n’a pas eu la chance d’avoir des parents communistes.* (Jean-Jacques Zilbermann, 1993) Roland Lescure, si. Notre polytechnicien social-technocrate va retrouver les amis de sa famille, les cégétistes et communistes, nucléaristes et nucléocrates, au sein du transparti technologiste qui va d’un bord à l’autre de l’aire parlementaire. *Le Monde* qui le reconnaît pour un des siens, classe même cet « ancien gestionnaire d’un important fonds de pension au Canada », « réélu député de la circonscription Amérique du Nord en 2022 », parmi les « derniers représentants de la maigre aile sociale-libérale d’un gouvernement qui s’est fortement droitisé, après la démission d’Aurélien Rousseau et la non-reconduction de Clément Beaune<sup>90</sup>. »

Il avait, il est vrai, ses réserves à l’encontre d’une « Loi Immigration » restreignant, selon lui, l’afflux de main d’œuvre à vil prix, nécessaire à la réindustrialisation/décarbonation du pays ; sans compter les besoins des « métiers en tension » (BTP, restauration, agriculture), et ceux des pensions de retraite. Les navettes aériennes entre Paris et Montréal vont donc continuer – tant pis pour le climat et les générations futures – à moins que les Lescure procèdent (n’aient déjà procédé), à un regroupement familial dans un quartier pas trop sensible de la région parisienne.

Le député-père, **Guy Bricout**, siège toujours à l’Assemblée nationale où il vote le 30 novembre 2023, contre la proposition de loi visant à encadrer les marges de l’agroalimentaire et de la grande distribution, pour lutter contre l’inflation. Le chiffre d’affaires de Nestlé augmentait pourtant de 8,7 % au premier semestre 2023, « grâce à des prix qui continuent de grimper », selon *Les Échos*<sup>91</sup>.

---

<sup>88</sup> Bastien Bonnefous, « Roland Lescure, ministre de l’industrie et de l’énergie, une fusion très politique ». *Le Monde*, 9 février 2024

<sup>89</sup> Cf. Pièces et main d’œuvre, « Nucléaire : l’impasse de la *puissance* », *La Décroissance*, décembre 2022

<sup>90</sup> Bastien Bonnefous, « Roland Lescure, ministre de l’industrie et de l’énergie, une fusion très politique », *Le Monde*, 9 février 2024

<sup>91</sup> 27 juillet 2023.

Le fils-maire, **Frédéric Bricout**, continue quant à lui de gérer la commune familiale. Inauguration de la résidence Louis Sandras, du nom d'un riche styliste qui légua une partie de sa fortune à la Ville. Satisfaction d'avoir obtenu l'autorisation administrative pour l'installation d'un magasin Brico Cash sur une pâture de 5 000 m<sup>2</sup>, en face de McDonalds et Buffalo Grill. Livraison prochaine, saluée lors des vœux de nouvel an à la population, de 120 logements dans « L'écoquartier Guy Bricout », ainsi nommé en hommage au député-père.

**Xavier Bertrand**, le président des Hauts-de-France (en attendant d'y ajouter le bas), gère les urgences, les inondations du Pas-de-Calais et les agriculteurs en colère. Toujours sur le terrain de bon matin, en bottes ou sous un casque, devant les caméras, il ne désespère pas, comme le relève *Le Courrier picard*<sup>92</sup>, de jouer son rôle de « meilleur rempart à droite contre Macron ».

Autre Picard, obsédé par son rôle de meilleur rempart à gauche contre Macron, **François Ruffin** se « présidentialise », comme disent les communicants. Il a ouvert un local pour son parti, « Picardie Debout », fin novembre 2023, à Paris ; ce qui lui permet une fois de plus de fanfaronner : « La Picardie conquiert Paris ! » Mais elle l'a déjà conquis ! Et le trône est déjà occupé par un Picard ! De ces trois-là, défenseurs chacun dans leur style de *l'emploi avant tout*, on attend toujours, deux ans après les faits, un mot de condamnation des entreprises régionales, pour leurs calamités sanitaires et environnementales. Que ce soit Buitoni à Caudry ou Tereos à Escaudœuvres. Façon de parler, hein. En fait, on n'attend rien là-dessus de leur part que de pieuses déplorations et de creuses recommandations de vigilance.

L'avocat des familles indemnisées, **Maître Pierre Debuison**, a été élu Toulousain de l'année 2023 par les lecteurs de *La Dépêche du Midi*. Le journal le présente comme « Défenseur des grandes causes » et avocat de « la première *class action* française »<sup>93</sup>. En plus des victimes de Buitoni, Me Debuison a pris en 2023 la défense de la maman de Lindsay, une ado de 13 ans de Vendin-le-Vieil dans le Pas-de-Calais, dont le suicide après une campagne de harcèlement avait ému jusqu'à la femme du Président de la République. Sa fortune médiatique est faite. Il s'est fait un prénom. Car son père, Guy Debuison, ancien vice-président du Conseil régional Midi-Pyrénées, candidat malheureux à la mairie de Toulouse en 2001 pour le PRG contre Philippe Douste-Blazy, était lui-même un avocat célèbre ayant défendu certaines victimes du sang contaminé, du Mediator et d'AZF.

Quittant leur tutelle du Ministère de l'Économie, **les agents de la Répression des fraudes** (DGCCRF) ont rejoint le 1<sup>er</sup> janvier 2024 ceux de la **Direction générale de l'alimentation** au ministère de l'Agriculture. Ils forment ensemble une police unique de la sécurité sanitaire des aliments. Cette décision viserait, selon le ministère, « un accroissement de 80 % du nombre d'inspections dans les établissements de remise directe [restaurants, supermarchés] et de 10 % dans les établissements de fabrication de produits alimentaires<sup>94</sup>. » Leurs effectifs seraient augmentés de 150 à 200 nouveaux agents embauchés par voie de concours – sachant qu'ils étaient passés de 3 723 en 2007 à 2 812 en 2022, soit **911 contrôleurs de moins**.

Pour compenser les pertes tout en réduisant les coûts de main d'œuvre, le ministère prévoit de déléguer une partie du contrôle des restaurants et supermarchés à des entreprises privées. Le ministère attend bien sûr du délégataire qu'il soit « impartial et libre de tout conflit d'intérêts », de disposer de ses propres thermomètres à sonde, ses propres charlottes et

---

<sup>92</sup> 21 janvier 2024.

<sup>93</sup> *La Dépêche du midi*, 31 décembre 2023.

<sup>94</sup> Agriculture.gouv.fr, 18 décembre 2023.

surchauffures, et d'avoir les compétences attendues<sup>95</sup>. Leurs agents effectueront 60 000 contrôles par an, 15 000 recontrôles des établissements avertis, et encore 15 000 contrôles des produits rappelés. Nous sommes donc - si 80 % des contrôles supplémentaires sont réalisés par des entreprises privées - devant une privatisation massive de la dite surveillance de la santé des consommateurs. Les conséquences aussi logiques qu'attendues de cette réduction des coûts de surveillance seront la baisse des compétences et des salaires des contrôleurs ; donc la baisse de la qualité des contrôles ; donc la hausse des risques et du nombre d'accidents sanitaires. Mais s'agit-il encore de « risques » et d' « accidents » ou de certitudes et de tolérance systémique aux dommages collatéraux : des vies humaines.

Ce ministère de la « start-up nation » a également annoncé le recours à trois « start-up d'État » pour développer des applications d'alerte et de contrôle. L'une d'entre elles développerait une appli permettant aux « consomm'acteurs » de signaler eux-mêmes à la police sanitaire les manquements d'hygiène. Encore un moyen de réduire les coûts de la surveillance : faire de tous les citoyens des vigiles auxiliaires des services de répression. Une population de flics. Sans doute, chacun doit veiller au bien-être de tous et signaler les atteintes à la santé et à l'environnement collectif, mais cette veille doit être *préventive*, et non pas réactive. Le risque et l'accident industriels doivent être éradiqués avec la société industrielle qui les produit de façon systémique, et non pas laissés à la vigilance des individus, ni « encadrés » par des dispositifs de punitions et de compensations après coup.

Les autres applis viseraient à automatiser et dématérialiser les contrôles, soit entre les fabricants, vendeurs et services d'État, soit entre l'administration et les contrôleurs sur le terrain. Un *basic management* augmenté par ordinateur dont la déshumanisation ne peut qu'effrayer quant à la qualité des contrôles, et donc pour la santé. Demandez aux employés et aux usagers des services numérisés (La Poste, France Travail, CAF, SNCF, etc.) si le service est de meilleure ou de moins bonne qualité qu'avant la numérisation.

Les syndicats de Buitoni ont voté à l'unanimité, le 20 décembre 2023, en faveur de la vente de l'usine à l'industriel Italtizza. En attendant, l'usine reste à l'arrêt. **86 des 120 salariés** sont en congé de reclassement : ils seront payés 80 % de leur salaire brut pendant au moins douze mois. Ils espèrent réintégrer l'usine et font valoir leurs compétences. Une dizaine d'autres salariés a accepté de déménager pour intégrer d'autres usines du groupe Nestlé, les derniers ont trouvé du travail ailleurs ou sont en formation.

\*\*\*

Cependant, cette histoire de pizzas usinées à Caudry ne doit pas nous laisser dans l'illusion qu'une pizza préparée, cuite et vendue chez un restaurateur serait moins soumise à des procédés industriels. Que ce soit dans une chaîne comme Domino's ou La Boîte à pizzas, ou dans une pizzeria indépendante, les produits utilisés proviennent souvent des mêmes grossistes.

Domino's, c'est 20 000 employés dans le monde pour 90 millions de pizzas chaque année. 400 magasins en France et plus de 5 000 « équipiers » qui ne sont ni cuisiniers, ni boulangers, ni pizzaiolos, ni diplômés de la restauration. Juste des commis et serveurs interchangeables. Les *managers* franchisés doivent être entrepreneurs, dynamiques, aptes à diriger leurs « équipiers », chaleureux avec les clients. Et bien sûr ils ne doivent pas compter leurs heures, mais « rassurez-vous, c'est payant ! » Voyez tout de même le reportage de Pierre Carles, *Pizza Americana* (Strip Tease, 15 mn, 1994), avant de vous lancer.

---

<sup>95</sup> Cf. Cahier des charges techniques SSA 2023, agriculture.gouv.fr

Chez Domino's, étudiants, alternants et stagiaires sont les bienvenus. La chaîne recherche « des candidats avec un fort esprit d'équipe, le sens du service client et l'envie d'apprendre. Vous souhaitez rejoindre une équipe accueillante et challengeante qui saura vous former à nos process Dominos, aux règles applicables à la restauration rapide. » Nulle envie ni compétence pour la cuisine n'est réclamée. Les « recettes » sont préparées dans deux centres logistiques d'où sortent aussi les produits déjà calibrés pour garnir les pizzas – « les champignons sont lavés et découpés, par exemple », ainsi que les 70 000 pâtons journaliers :

« Tous les quarts d'heure, 340 kilos de pâte s'extirpent en boules compactes du vaste pétrin à un rythme régulier de 3 à 10 par seconde selon les heures de la journée. Déversés sur le convoyeur long d'une centaine de mètres, les pâtons sont arrondis puis aplatis avant de passer de 26° à 4° C, température à laquelle ils demeureront pendant une heure et demie », nous explique *Voxlog*, media « supply chain et logistique »<sup>96</sup>.

Domino's cuisine des pizzas comme d'autres font des frites ou du pain industriel<sup>97</sup> :

« La ligne de production de Gennevilliers est une prouesse technologique avec une automatisation à 90 %. [...] Pour ce qui est de la logistique, nous sommes aussi passés au système de commande « pick to light » comme dans les secteurs pharmaceutique et automobile. Tous les articles commandés sont signalés sur l'emplacement de stockage, par des voyants et des messages lumineux très visibles signalant le lieu de prélèvement et le nombre d'articles à prélever », nous détaille encore Thomas Fredon, directeur logistique de Domino's, pour le magazine *France Pizza*<sup>98</sup>.

D'un bout à l'autre de la chaîne d'usinage, de la logistique à la livraison en passant par le garnissage, l'objectif est de simplifier, standardiser, automatiser – et donc d'éliminer l'aléa humain - jusqu'au remplacement annoncé des « opérateurs » par des caméras intelligentes, des logiciels de gestion des stocks et des tournées, voire des robots et des drones de livraison.

La situation est-elle si différente dans les pizzerias indépendantes ? A part quelques adeptes du « fait maison » en voie de disparition, toutes s'équipent des mêmes matériels et se fournissent des mêmes produits chez les mêmes grossistes. Scal, Central Pizza, Disgroup, Metro ou La Centrale du snaking proposent tous les mêmes produits spécifiques et nécessaires aux pizzerias ; les mêmes bacs en aluminium, les mêmes grilles métalliques qui passent au four, les mêmes bûchettes d'huile pimentée et les mêmes boîtes cartonnées.

De même pour les sauces, les légumes, les pâtes. Les farines arrivent en sacs de 5 kg quand les fonds de pizzas ne sont pas déjà en ronds pré-cuits. La Pizza Sauce Classica « 100 % Italiano » glougloute en poche plastique de 5 kg, celle de chez Cirio se présente en conserve de 4,1 kg. Il n'y a plus qu'à la dégueuler, à l'abri des regards des clients, dans le bac approprié. Le « Trio de poivrons rouges, jaunes et verts en cubes » de chez « Métro Chef » s'entasse en sac surgelé de 2,5 kg. Vous pouvez les choisir en version grillés et marinés, chez Bluver (Italie) ou Metro (France) pour donner une touche artisanale. De même pour les aubergines.

Les oignons, rouges ou blancs, sont évidemment déjà émincés, ainsi que le jambon découpé en dés, le pepperoni en tranches, la merguez pré-cuite en tronçons, le chorizo en allumettes, le jambon en timbres, le kebab en lamelles, le Roquefort en pépites, la cuisse de poulet en

---

<sup>96</sup> 14 décembre 2016.

<sup>97</sup> Cf. « Moi, Julien, 28 ans, technicien de maintenance à la Boulangerie Industrielle – et à la recherche de l'issue de secours » (2016) sur [www.piecesetmaindoeuvre.com](http://www.piecesetmaindoeuvre.com)

<sup>98</sup> 5 mars 2017.

émincé, l'anchois en filets, et le bœuf en égrené surgelé, un peu comme des pellets. L'égrené de Charal indique 70 % de bœuf et 28 % de protéines de pois déshydratées – mais qui verra l'arnaque ? Qui s'en plaindra ? Voilà ensuite les seaux d'olives et de champignons, les pots de sauce et de condiments, les sacs de mozzarella, râpés en *sticks* comme ceux d'Arla (France), ou en *cubetti* comme ceux de Galbani (Lactalis, France). Certains grossistes livrent même les « recettes » - le mode d'emploi – avec leur prêt-à-bouffer. Vraiment, *yapuka*.

Alors, que faire ? Nous devons produire notre *subsistance* et nous *réapproprier le savoir-faire* de la pizza afin de ne pas dépendre de la société industrielle, ni faire trimer des gens à notre place, moyennant salaire. Si vous ne craignez pas de vous infliger une réputation de *conservateur*, voire de *réactionnaire*, voire de *fasciste* ; et si vous êtes prêt à mettre un peu la main à la pâte pour vous nourrir vous-même, et recouvrer un peu d'autonomie en tant que néo-pizzaiolo, aux côtés des néo-boulangers, néo-jardiniers, néo-etc. ; nous sommes prêts, nous anti-industriels, à vous initier à l'authentique pizza traditionnelle (hum), telle que nous l'a révélée un informateur. En fait, ce fut moins facile qu'on ne l'imaginait. On est d'abord allé à la Trattoria Rosa, ouverte depuis trois générations et où nous avons nos habitudes depuis 1974. Toni, le mari d'Anna, était seul dans la salle déserte, ce samedi matin.

« - Pardon de te déranger, Toni. Je voulais juste te demander la recette de la pizza. C'est pour un papier que j'écris. »

Toni a tressailli de surprise, presque de scandale, et son visage s'est déformé de toutes sortes de grimaces.

« - Mais ! On ne donne pas la recette ! – *Vous ne donnez pas la recette de la pizza !* ai-je répété, abasourdi. – Mais non ! C'est secret !... C'est un *secret professionnel*... désolé. »

Nous sommes restés un instant silencieux, face à face, aussi interdits l'un que l'autre. Moi qui croyais lui demander un secret de polichinelle ; et lui, aussi offusqué que si je l'avais interrogé sur ses techniques de fraude fiscale. Évidemment, Toni vit de la fabrication et de la vente de pizzas. Il ne va pas me donner le *secret professionnel* de son gagne-pain et perdre un client.

Bon, allons voir Federico, ancien chimiste devenu vendeur de journaux, qui se vante d'être un expert du *calcio* - supporter de l'*Inter* de Milan - et de la cuisine. C'est même pour ça qu'il n'invite personne à manger (m'a-t-il dit), parce qu'ensuite tout le monde voudrait revenir tout le temps pour profiter de ses plats et de ses avis tactiques. Mais, *beh*, la pizza, bien *sour* qu'il sait la faire et qu'il veut bien me donner la recette. Federico vient d'arriver. Sa femme, agrégée d'italien, est enseignante ; mais lui, il parle avec l'accent des *ritals*, ces immigrés d'autrefois dont les descendants forment aujourd'hui 4 millions et 7 % de la population hexagonale<sup>99</sup>. Un accent charmant, mais si fort et si rapide qu'il a parfois du mal à se faire comprendre, et que ses employeurs rechignent à lui confier son propre magasin. Impossible de reproduire ses propos pris à la volée sans conserver, comme le goût du basilic sur la pizza, la trace de son accent à nos oreilles grossières.

Déjà, il faut de la bonne farine, *tipo Manitoba* – *Barilla Manitoba* - ou de la *tipo 00*, avec beaucoup de protéines, on trouve en grande *surface*. *Tou* mélanges dans un plat avec de la *levoure* - Paneangeli – 2gr. de *levoure* pour 320 gr. de farine. A côté, *tou* mélanges 200 millilitres d'eau et 8 gr. de sel (ou 5gr., selon la sauce tomate). *Tou* verses l'eau salée – rigoureusement, *souper*-froid – et *tou* ajoutes 5gr. de *soucre* dans la pâte en versant l'eau. Très important, le *soucre*, si *tou* n'as pas de four à bois. Le *soucre* contient de l'oxygène, c'est un *combustible*. Sinon, *tou* peux mettre *dou* miel, et *tou* ajoutes 10 gr.

---

<sup>99</sup> Cf. Centre interdisciplinaire de recherche sur la culture des échanges (Circe) de la Sorbonne nouvelle. [circe.univ-paris3.fr](http://circe.univ-paris3.fr)

d'huile d'olive. *Tou remoues* bien la pâte, *tou* la couvres avec un torchon, et *tou* laisses 24 heures dans un plat d'*alouminium*, avec de l'*houile* d'olive au fond. Pas que ça colle. La pâte, elle gonfle. *Tou remoues* deux fois pendant les 24 h, que ça mélange bien et la pâte reste *houmide*. *Pour* personne, 210-230 gr de pâte. Je conseille de l'étaler sur le papier *couisson*, que *tou* la prends, ça glisse. Je conseille que *tou* mets la sauce tomate *dessous* quand *tou* étales la pizza, et *tou* laisses reposer deux heures, c'est *plou mou... mou... - moelleux ? – Ah si ! Mouelleux. - Dessous ? – Si, dessous* (il fait le geste de verser la sauce par-dessus). La sauce tomate, c'est *Santa Loucia*, que *tou* la trouves au Casino, chez Leclerc et Lidl. Elle laisse pas d'eau ; pas trop acide, pas trop *soucrée*. Le mieux, *a casa*, c'est la sauce tomate *Moutti* (Mutti), on trouve en France aussi. C'est la *poulpe*. Juste chauffer en casserole avec *oune* goutte d'*houile* et *oun* peu de sel pour éliminer l'acidité de la tomate. Rajouter un verre d'eau dans la casserole eeeeet *basta* ! Je déconseille origan, épices – il faut les mettre froid, pourquoi, avec la chaleur, ils vont perdre leurs propriétés. Évidemment, mozzarella en petits morceaux. Il faut le four bien chaud. Moi, j'*alloume oune* demi-heure avant de mettre la pizza. Le four à bois, c'est mieux. Il chauffe 350, 400 degrés. *Oune minoute* et demie à deux *minoutes*, maxi, et c'est *couit*. *Tou* le vois à l'œil. Quand la pizza devient *brun*, c'est *couit*. Le feu de bois, c'est mieux pour le goût. Les autres fours, gaz, électriques, seulement 220 degrés ; *houite* à quatorze *minoutes*, la *couisson*. Les pizzas, il y a deux sortes, vraiment : *marinara* avec les anchois et *margarita* avec sauce tomate, mozzarella et basilic. Après, *tou* peux mettre n'importe quoi *dessous* (dessus), et faire *couire*. Du chorizo *per esempio*. Moi, je préfère oignons rouges, thon et olives noires. Il faut mettre à froid, je mets dix *minoutes* à préparer des petites tasses avec les ingrédients et je bois *oune* bière avec. Eh !

Bon, voilà la recette de la pizza selon Federico, qu'on espère avoir correctement transcrite. On peut trouver toutes sortes de variantes et de précisions savantes sur nombre de sites. L'affaire Buitoni indigna mon informateur mais ne le surprend pas. « Il n'y a *plou* de temps pour rien, il faut tout faire vite, vite, toujours *plou* vite. En Italie, dans le *Soud*, on faisait le dimanche, en famille, tranquille... pourquoi faire toujours *plou* vite, comme des machines ? »

Il me rappelle les origines grecques et antiques de la pizza, la *focaccia*, un pain rond et garni de ce que *tou* veux (fromage, olives, etc.). Une sorte de fougasse, quoi.

Je lui rappelle Marcello Mastroianni, l'incarnation du charme à l'italienne, marchant en 1986 en tête d'une manifestation pour la *slow food* et contre l'ouverture d'un McDo à Rome. – « Ah, *si* ?... Ah, *si* ? »

Une belle histoire la *slow food*, mais si longue, si lente, ce sera pour une autre fois.

\*\*\*

C'est Muriel Lienau qui a remplacé Christophe Cornu à la tête de Nestlé France, le 1<sup>er</sup> mars 2023.

« Depuis 2021, elle dirigeait Nestlé Waters à l'échelle internationale, où elle a accompagné la croissance à deux chiffres de marques emblématiques, comme Perrier et S.Pellegrino, et pris des décisions stratégiques majeures, avec le déploiement d'une politique ambitieuse en réponse aux nouveaux enjeux environnementaux et sociétaux<sup>100</sup>. »

---

<sup>100</sup>La Toque, 31 janvier 2023.

Muriel Lienau est donc personnellement responsable du nouveau scandale révélé le 30 janvier 2024 par *Radio France* et *Le Monde*. Scandale qui mouille une fois de plus l'État français. Les « eaux de source » de Nestlé et ses « eaux minérales » - Hépar, Contrex, Perrier et Vittel – les forages les plus profonds de Nestlé dans les Vosges et le Gard, sont de plus en plus souillés, et de plus en plus souvent, de pesticides et de bactéries E.coli, que l'industriel traite illégalement.

La DGCCRF constate dès décembre 2020 que Nestlé applique des méthodes de purification non conformes à ses eaux en bouteille par injection de CO<sub>2</sub> et de sulfate de fer, par microfiltration, et même par mélange avec l'eau du robinet qui, elle, a droit à davantage de traitements.

Nestlé prend l'initiative d'une réunion avec la ministre de l'Industrie Agnès Pannier-Runacher, fin août 2021 à Bercy directement. La multinationale avoue employer des méthodes interdites, pour raison de salubrité. La ministre n'informe pas la justice, ce qui est doublement illégal, au regard du droit français comme du droit européen.

Fort de son tort, Nestlé lui réclame l'*assouplissement* de la réglementation sur la purification de l'eau. Bruno Le Maire, le ministre de l'économie, ordonne en octobre 2021 une enquête sur l'étendue des contaminations et des mesures de purification. Le rapport tombe en juillet 2022. Doublement consternant. Non seulement 100 % des usines Nestlé traitent l'eau avec des procédés interdits (charbon actif, ultraviolet, microfiltrage). Mais leurs dirigeants ont tenté à plusieurs reprises de tromper les agents des fraudes et des Agences régionales de santé en substituant de l'eau traitée à l'eau de source souillée, grâce à un appareil dissimulé. L'Agence régionale de Santé du Grand Est saisit alors le procureur qui ouvre une enquête préliminaire en novembre 2022 pour « tromperie » au code de santé publique.

En février 2023, nouvelle réunion secrète entre Nestlé Waters et la première ministre Élisabeth Borne. Une fuite dans la presse indique que « en réponse aux demandes de l'industriel », Élisabeth Borne accorde à Nestlé « la possibilité d'autoriser par modification des arrêtés préfectoraux la pratique de la microfiltration inférieure à 0,8 micron<sup>101</sup> ». Le procureur ouvre à son tour une enquête préliminaire le 7 juillet 2023, là encore pour « tromperie ». On ne sait pas si l'une ou l'autre ministre sera visée par ces enquêtes.

En attendant, la nouvelle PDG de Nestlé France, Muriel Lienau, doit répondre de deux affaires sanitaires : Buitoni et Nestlé Waters qui la concerne directement.

A suivre.

**Tomjo & Marius Blouin**  
Lille, Grenoble, 14 février 2024

### **Post scriptum d'un lecteur de la Drôme, dès la publication de ce texte :**

Je me suis bien régalé avec votre dernière livraison de Fraich'Up. Vous pourrez donc dire aux auteurs que leur papier est très bien, mais - pour être parfaitement complet (comme on dit dans les salons) - j'ai un peu tiqué sur la recette de pizza à la fin, étant moi-même pratiquant : la base de la pizza c'est une bonne farine et une bonne eau, le reste c'est anecdotique (même la levure). Par conséquent, tout miser sur une farine très protéinée c'est essentiel, mais d'où viennent les protéines ? Les farines italiennes qu'on trouve partout (Caputo, 5 stagioni, Gran Mugnaio, etc.)

---

<sup>101</sup>*France Info*, 30 janvier 2024.



sont des farines issues de variétés de blés ultra-sélectionnées (sans doute OGM) puis manipulées dans le simple but d'accroître ce taux de protéines. Par ailleurs, vue la quantité de farine "italienne" qu'on passe pour faire des pizzas, il y a très peu de chances qu'on parle uniquement de blé italien (le Manitoba vient quasi exclusivement du Canada).

La seule solution comme pour tout, c'est de trouver une farine locale, un meunier près de chez soi qui travaille bien et de faire des tests (sur la quantité d'eau, de levure, le temps de repos, etc.) jusqu'à ce qu'on ait le résultat souhaité. C'est encore possible, même en ville. Après on fait ce qu'on veut !

### **Lire aussi :**

- « La betterave, la gauche, le peuple - et nous » (2023), Renart, <https://www.piecesetmaindoeuvre.com/necrotechnologies/la-betterave-la-gauche-le-peuple-et-nous>
  
- « Moi, Julien, 28 ans, technicien de maintenance à la Boulangerie Industrielle » (2016), Pièces et main d'œuvre, <https://www.piecesetmaindoeuvre.com/necrotechnologies/moi-julien-28-ans-technicien-de-maintenance-a-la-boulangerie-industrielle>
  
- « Traçabilité ? laissez-nous hennir ! » (2013), Pièces et main d'œuvre, <https://www.piecesetmaindoeuvre.com/necrotechnologies/tracabilite-laissez-nous-hennir>