

Conservier : une autre manière de cuisiner pour ne pas gaspiller



Conservier la nourriture semble être redevenu une source d'inspiration pour l'édition culinaire et le discours des chefs. C'est peut être un prolongement du fait-maison qui a tant occupé les propos de cuisines ces derniers temps, ou encore de la lutte contre le gaspillage. Sujet à la mode, certes, mais qui a toujours et continue à occuper une part importante dans la pratique alimentaire des Français.

Toutes les grandes et moyennes surfaces consacrent quelques mètres de rayons à des bocaux stérilisables et à des pots pour confitures. Pour les mieux fournis, sacs à jambon, bouchons de liège, entonnoirs et hachoirs complètent la gamme. Ce matériel à disposition des consommateurs tout au long de l'année est bien une preuve que mettre en conserve, par delà la mode, fait partie d'une manière de concevoir leur alimentation pour nombre de Français. De même, lors de l'enquête de l'OCPop sur les placards en cuisine, 21% des photos que nous avons reçues montraient un placard réservé ou en parti occupé par des conserves maison (confit de canard, sauces

tomates, fruits au sirop ou à l'alcool, et surtout confitures). L'OCPop se devait de porter un regard sur ce phénomène pour comprendre - ou tout au moins suggérer des pistes de compréhension - sur ce que sont et représentent les conserves alimentaires à la maison.

Effectivement, si les éditeurs publient où rééditent un certain nombre de livres plus ou moins consacrés aux conserves maison (voir bibliographie ci-dessous), et si de plus en plus de chefs réalisent, servent ou proposent à la vente des conserves maison tel que beurre, cornichons au vinaigre où encore sauce tomate, ils représentent peut-être la partie visible d'une pratique culinaire bien plus répandue que nous ne le croyons.

Mais que laisse entrevoir ce goût pour des systèmes de conservation des aliments, que notre modernité et la facilité industrielle aurait dû réduire à l'état de souvenir ?

Quelles fonctions, alimentaires, symboliques ou gustatives remplissent ces manières de remettre à plus tard la consommation de nos aliments ?

Observez la personne qui vous donne à goûter une confiture, des cornichons où toute autre conserve qu'elle a réalisée. Elle vous livre un peu d'elle-même. Bien sûr le «c'est moi qui l'ai fait» valorise le producteur, vous livrant une part de son intimité. Vous ne mangez pas seulement de la nourriture, mais bien le travail fourni pour réaliser cette conserve, la part de secret indispensable

à sa fabrication, comme si vous partagiez un peu la formule magique, le savoir-faire de la méthode de conservation. D'ailleurs posez-vous la question «mais comment fais-tu ça?», valorisant par votre intérêt le travail, la connaissance et le goût de l'autre, celui qui sait faire. A une époque où il est si facile de se procurer à manger, et où offrir de la nourriture s'est banalisé, les conserves maison donnent la plus-value nécessaire pour valoriser un échange de nourriture. Echange de dons, entre celui qui livre une part d'intimité et celui qui reçoit, offrant sa confiance à celui qui a préparé.

Tous ceux qui ont cultivé un bout de jardin potager ou ceux qui ont bénéficié de la générosité potagère d'un voisin ou d'un membre de la famille connaissent cette capacité qu'ont les légumes à trop produire en une seule fois. Un rang de haricots verts ou la dizaine de pieds de tomates fournissent bien plus que ce que peut engloutir une famille. Conserver cette surproduction est un prolongement indispensable pour ne pas laisser se perdre et gaspiller cette abondance. Il faut conserver, en utilisant apertisation, dessiccation, mis en silo, lacto-fermentation, mise au vinaigre, dans l'alcool ou au sel toute cette abondance potagère et fruitière. C'est la base d'un anti-gaspillage bien géré. Cultiver et produire pour jeter est un non sens insupportable. Se gaver de tomates n'a pas plus de sens. Par contre, préserver ces tomates pour pouvoir en profiter quand leur saison sera finie, répond à une économie de la nourriture. Mais là encore, pourquoi investir du temps dans quelque chose que la performance technique de la distribution moderne permet d'affranchir ? N'est-il pas plus simple d'acheter des tomates produites en plein hiver ou de se procurer des boîtes de tomates offrant toutes les garanties de sécurité alimentaire ?

Peut être parce que ma façon de conserver, donne un goût différent, mon goût, à ce que je consommerai plus tard. Ces conserves sont bien un acte culinaire pour plus tard. Pas seulement une réserve, mais une manière de mettre de côté ce que je sais aimer.

D'ailleurs, nul besoin de cultiver son jardin pour faire des conserves. Les marchés de producteurs, ou même de primeurs et de revendeurs offrent aussi une surabondance de produits pendant la «bonne» saison. Et pourquoi ne pas mettre en conserve pour goûter plus tard et profiter des prix attractifs dus à l'abondance de l'offre ? C'est le principe de la confiture d'abricots en pleine période de production. C'est d'ailleurs un geste simple de lutte contre un certain gaspillage, mais qui est rarement exprimé ainsi. Vous ne prenez pas les plus beaux abricots chez votre fournisseur. Non, avec le plus aimable



sourire, vous demandez à bénéficier à prix réduit de ceux qui sont un peu tapés, pas forcément très beaux. C'est d'ailleurs ce qu'essaient de mettre en place les épiceries solidaires, en créant sur les Marchés d'Intérêt Nationaux (MIN) des ateliers de réinsertion visant à utiliser une partie des fruits et légumes récupérés pour réaliser des soupes et des jus de fruits. Une lutte contre le gaspillage, simplement inscrite dans une pratique alimentaire économe et pratique.

Par delà ces aspects que nous pourrions dire vertueux, il semble que les conserves - et c'est cela qui peut-être répond à une demande de l'édition - soient aussi devenues un loisir. Au même titre que la cuisine devient une activité ludique occasionnelle, faire un week-end de stage consacré à la réalisation de confit de canard en Périgord est devenu un loisir, une parenthèse bien heureuse, où le gras n'est plus mal, où l'on s'accorde à regarder la dépouille d'un canard non comme un cadavre mais comme une source de gourmandise et où chacun repart avec son pot de confit à la maison. Là où cette pratique de la conserve introduit une nouvelle donnée, c'est qu'elle n'a plus fonction de préserver, de mettre en réserve pour avoir à manger plus tard, mais bien de passer un bon moment dans un espace-temps folklorisé du passé. D'ailleurs, bien souvent le stagiaire confit de canard n'attend pas pour consommer sa conserve. Dès le week-end suivant, ce qui est censé attendre pour mûrir devient le propos d'un repas entre amis. L'hôte offre son fait-maison sans lui laisser le temps de prendre le «goût de la conserve».

Car effectivement, peut être au-dessus de toutes les raisons de conserver que nous venons d'évoquer, mettre en conserve est un acte avant tout culinaire, qui a pour fonction de donner à goûter une culture culinaire. Des cornichons au vinaigre ne sont pas juste conservés dans un liquide acide. Tout le cortège d'épices utilisées et la qualité du liquide acide dans lequel ils sont trempés, sont aussi et avant tout là pour leur communiquer un goût. A propos du confit de canard, si le système de conservation vise à préserver la viande à remplacer l'eau des tissus par de la graisse, ce processus communique un goût caractéristique dit de confit à la préparation. Et c'est le temps et pas seulement la recette qui crée ce goût. Tout comme les cornichons au vinaigre, qui ne sont bons à être dégustés qu'après au moins un mois de mise en conserve.

Les conserves offrent toute une gamme gustative qui leur est propre et particulière. Fermenté, mûri, salé, ranci, confit, vinaigré, sucré, séché, donnent à goûter une part culturelle importante dans notre alimentation. A la fois originales et riches de particularité, les conserves et leur goût marquent le tempo d'une nourriture toujours et d'abord bonne à penser avant d'être bonne à manger.