

الفصل الأول

ذعر في الغذاء

تم التقاط الصورة من قبل وكالة أنباء دولية في الحادي عشر من شهر حزيران/يونيو 1999 في ساحة مدرسة ثانوية بلجيكية. ثمة إعلان رهيب تمت إذاعته. العديد من الشباب تتزاحمن لتسألن أستاذهن بوجوه شاحبة قلقة وبدموع تملأ العيون. يبدو أنهن يخشين من عاقبة سيئة. فهل كن ناجيات من مصيبة ما؟ أم من حادثة سيارة أو قطار؟ لا هذا ولا ذاك. كان الشرح على ظهر الصورة يوضح أن الطالبات المدعورات علمن للتو إسعاف أحد أصدقائهن إلى المستشفى حيث أنه، كالمئات من الشباب الآخرين من بلجيكا أو من شمال فرنسا، أصيب بنوبات مغص بطني غريبة بعد احتسائه لزجاجة من شراب الكوكاكولا. وبعد مرور عدة أيام من حرب كلامية

لاذعة حول منشأ الرائحة النفاذة والمنفرة التي انطلقت من مجموعة من الزجاجات، ومعركة من البلاغات بين الإدارات الفرنسية وإدارة المؤسسة الأمريكية العملاقة، وبعد ردود الفعل المتكبرة والحمقاء من مسئولى شركة كوكاكولا فرع أوروبا التي دفعت بالمدير العام للشركة المتعددة الجنسيات إلى القدوم بطائرة خاصة من أطلانطا لتقديم اعتذاره أمام تلفزيونات القارة القديمة، تم إغلاق القضية.

أوفدت اللجنة الأوروبية على وجه السرعة مجموعة من المحققين إلى معامل التجهيز الفرنسية في دانكيرك ومرسيليا وتم إعداد تقرير خلال فصل الصيف أظهر ارتباك معديه. هل كان الأمر عبارة عن آثار مبيد فطري ممنوع استعماله في أوروبا ولكنه رغم كل شيء استعمل لمعالجة بضعة ألواح للتحميل والنقل؟ أو أن هناك خطأ في عيار مكونات الوصفة أو الخلطة السرية؟ أو أن ثمة ضرباً من الهوس الجماعي ألم بهؤلاء المراهقين بعد عدة أسابيع من الإعلان عن وجود مادة الديوكسين في فروج الدجاج؟ امتنع الخبراء عن الجزم. هل كان ذلك واجباً؟ لم يكن وصف الأعراض من قبل الأطباء الذين كانوا يعالجون حالات التسمم كافياً لتعبئة باحثين رفيعي المستوى ولا حتى فرق تحقيق لعدة أشهر، كانت الأعراض

لا تتجاوز بعض التشنجات في القولون والإسهالات إضافة إلى آلام خفيفة في الرأس. إنها توقعات عادية تافهة في كل الأحوال.

إذن لماذا الاهتمام بالنسبة لإثبات المحرر خلف الصورة الفوتوغرافية إذا كانت القصة اعتيادية؟ لأن التباعد بين الحادثة وأسباب حدوثها مذهل. تجاوزت ردود أفعال المراهقات الحدث. هل يتوجب علينا أن نندهش؟ أبدت الطالبات اللواتي خرجن للتو من فترة الطفولة تأثراً يوازي المكانة التي تحتلها الزجاجة الحمراء والبيضاء في حياتهن. ارتبطت الكوكاكولا بإعلانات رياضة المغامرات وبالحرية والأعياد والمضافات واختلاط الأنواع وألوان البشرة. أصبحت هذه الزجاجة رمزاً للكمال العام: موجودة على الدوام، لا تخذل مطلقاً جرعة خلف أخرى، متاحة في أي مكان أو زمان، إلا أنه بموجب مرسوم وزاري يأمر بسحب زجاجات من الأسواق تراجع هذا المشروب الغازي إلى مصاف المنتج الصناعي البسيط الخاضع لنفس احتمالات أي مشروب آخر يخرج من سلسلة الإنتاج. خانت الكوكاكولا مريديها. هناك إذن خطر خفي ولكنه حقيقي، هناك غدر وخيانة. عالم من الثقة تهاوى، لم يعد أي شيء كما كان.

أظهرت هذه الصورة بدقة مدى الهلع الذي يرافق كل أزمة غذائية، كل دمار وقائي ضخم للأجبان والدجاج وشرحات اللحم المفروم أو لحم الخنزير المفروم. مزقت هذه الإجراءات على الرغم من أهميتها، الثقة التي كانت تربط بين صناعة الغذاء والمستهلك. فكل إنذار يشبه ضربة سكين في عقدة حيوية. إن تكرار هذه المشاكل والتي يضخمها التلفزيون عن طريق إرسال أفضل مراسليه الصحفيين الأكفاء لملاحقة البكتريا القاتلة في مصانع لحم الخنزير المفروم أو ألسنة الخنازير المجلدة، هذا التكرار يفضي إلى الدوار. كانت رسالة كبار المنتجين إلى الصحف المسائية واضحة: الرعب الغذائي قابع في جوف الثلاجات. هذا الإعلان صعد المشاهدون وجعلهم يصابون بقشعريرة وكأنهم يشاهدون فيلم رعب. ليستيريا (التهاب سحايا)، سالمونيلا (التهاب أمعاء)، هورمونات، رصاص، نترات، وديوكسين، حتى الأسماك تختلط بالبكتريا لكي تنتهي في قدور يشوبها القلق. إنها منتهى السعادة للتلفزيونات التي تجذب مشاهديها وللصحف التي تغرف من الذعر الغذائي عناوينها المفضلة البارزة.

هل وصلنا إلى هذا الحد؟ هل العام 2000 الذي وصفه المتنبئون في العقود المنصرمة كمرادف لتغذية تتم عبر أقراص

خالية من الطعم ومن المذاق قد وصل بنا إلى هذا الملتقى؟
هل وصلنا إلى هذه الدرجة من التردّي بحيث أصبح قضم
شطيرة من لحم الخنزير المفروم أخطر من السير بالاتجاه
المعاكس في الطريق السريعة؟

كلا بالطبع! فعلى العكس من صانعي الخوف والرعب
ومولدي العرق البارد والقشعريرة الذين يعيشون قلقاً جماعياً
أو إطلاق غضب أولئك الذين يعتبرون الماضي أفضل من
الحاضر، علينا أن نمثل للواقع: لم نأكل بصورة أفضل من
يومنا هذا. في تاريخ الإنسانية كلها لم يكن الغذاء متوفراً
وبهذه الجودة كيومنا هذا. وليخساً ناشرو الذعر الذين
يصيحبون للطعام المسموم عند حصول أول تسمم حتى ولو
كان هذا التسمم مميتاً. وفي الواقع انقضى زمن المعلبات
الصناعية السيئة الصنع التي كانت تترك وراءها عشرات
الأموات، وزمن الحبوب الملوثة ذات التأثير الفتاك وزمن
المشروبات المهربة التي كانت تمزق الأمعاء.

وفي بداية القرن، توفي عشرات الآلاف من الأشخاص
من التسمم الغذائي دون أن يتم تحديد الأسباب بشكل
واضح. وفي عام 1995، توفي سبعمائة شخص بعد تناولهم
طعام مسموم. هذا كثير بالتأكيد، ولكنه أقل بخمسين مرة مما

كانت عليه الوفيات منذ مئة عام. ما هذا العدد من الضحايا إذا ما قورن بالثلاثة وعشرين ألف ضحية لمدمني الكحول؟ هناك ما هو أفضل: فحتى عام 1975، كانت جرثومة اليلستريا تصيب سنوياً أثر من مئة شخص. ومنذ ذلك الوقت لم يتوقف هذا العدد عن التناقص باستثناء عام 1992 حيث أصاب وباء شديد أكثر من مئتي شخص. وفي عام 1993 أصيب ثلاثة وتسعون شخصاً بالمرض بالمقارنة مع سبعة أشخاص عام 1999. وهناك رقم ثابت على الرغم من ذلك ألا وهو أن 25 إلى 30٪ من الحالات مميتة.

وبمقياس التاريخ يمكننا أن نعتبر بأننا وصلنا أخيراً إلى جنة عدن. فمظهر السلة التي نحملها من السوق يبيدي تألقاً أكثر مما كانت عليه لدى أجدادنا. فحسب الرغبة والحاجة يمكن تزيين هذه السلة في كل الفصول بمجموعة مختارة من السمك واللحوم والسلطة والفواكه والتوابل. فالتنوع يمثل بحد ذاته تقدماً مهماً ومنذ قدم الزمان، حاول الإنسان تنويع رغباته في المذاق. وفي هذا الصدد يستذكر Jean Louis Flandrin، مؤرخ التغذية⁽¹⁾، «بأن الإنسان الاجتماعي وحده

(1) مؤسس مشارك لمجلة Food and Foodways، مدير الدراسات لدى

يكتفي بالغذاء الذي يوفره له بلده»، مستشهداً بكاسيودور الذي كان يكتب بالإيطالية القديمة في القرن السادس. وبمواجهة هذه الوفرة الحديثة، كيف نوفق بين 180000 نوعاً مختلفاً من الأغذية قادمة من كافة أنحاء المعمورة تتدافع على رفوف المساحات الواسعة؟ فأكثر من مئة منتج من الألبان معروض لتلبية رغبة الحليمات. وهذا يتطلب أن يحيا الإنسان ست مرات لكي يجرب كافة هذه الأنواع. ورغم ذلك إذا بالقلق ينبعث. هذا الظهور المزعج أدى إلى الاعتقاد بأنه ظهور إرادي جهنمي ليعكس تحقيق حلم الفردوس الأرضي. والواقع أنه بعد كل خروج لمنتج ما من الاستهلاك، وبعد انهيار الدجاج والجبين النيئ، انخفض الاستهلاك بصورة مستمرة من 20 إلى 30٪ وذلك ليعود إلى مستواه السابق بعد عدة أشهر. وكانت المؤشرات المقدمة من عملية استطلاع نشرت في تشرين الثاني/نوفمبر 1999⁽²⁾ واضحة: فالفرنسيون

EHESS، وجّه Jean-Louis Flandrin «تاريخ التغذية» Histoire de l'alimentation، الناشر: Fayard، عام 1966، بالتعاون مع Massimo Montanari، بروفيسور في جامعة بولونيا Boulogne، واختصاصي التغذية في القرون الوسطى.

(2) Le Monde، Elle et France-Inter، استفتاء IFOP الذي جرى في 28 و29 تشرين الأول/أكتوبر لدى عينة من 1003 أشخاص يمثلون كتلة من السكان

صاحون لما يوجد في أطباقهم من طعام ولكنهم يظلون هادئين. هذا ما أبدته وسائل الإعلام ذات الميول المعينة باستطلاعاتها التي ذهبت بعيداً 47٪. فأقل من شخص واحد من أصل شخصين يذكر طعاماً يشكل استهلاكه عامل قلق، بينما 56٪ لا يذكرون أي شيء. القلقون ينتمون إلى الأشخاص الذين تتراوح أعمارهم بين خمسين وخمس وستين سنة ضمن المهن الحرة. أما الأكثر جدية منهم أرباب الأقل من خمسة وثلاثين سنة.

العواقب الوخيمة للصناعات الغذائية

ليس ثمة إمكان للجوء إلى العلماء لمحو الخوف من النفوس. فمن بين أولئك الذين يعتقدون أن بإمكانهم تغذية الأرض بأكملها بدءاً من الغد بفعل الأغذية المعدلة وراثياً يتوجب عليهم أثناء هرولتهم قلب الآراء المعارضة. ومن المستحيل تجاهل القلق الشديد الذي يصل إلى حد إقلاق المسؤولين السياسيين وإلى الإطاحة بالحكومات كما حصل في بلجيكا بعد فضيحة الديوكسين. وعلى الرغم من المعطيات

بعمر 15 سنة وأكثر. نشر في صحيفة Le Monde تاريخ 23 تشرين الثاني/ نوفمبر 1999.

العلمية والفنية «لم يكن الشعب مطلقاً على خطأ». هذا ما ذكرته Marianne Apfelbaum، رئيسة الجمعية الفرنسية للتغذية رداً على سؤال عن أسباب هذا القلق⁽³⁾. ثمة شيء آخر يضاف إلى تكرار الأزمات ويؤدي إلى دوام القلق والحذر ويأس المراهقين البلجيكيين يقدم الدليل. فمنذ عام 1996 ومنذ فضيحة البقرة التي أصيبت بالجنون لالتهامها أترابها على شكل دقيق، لم يعد الشعب الذي يعتمد خبراء التغذية أمثال Marianne Apfelbaum، يقبل الصورة المتقنة الصنع والتركيب المكررة بالإعلانات لغذاء أصبح مفيداً مثله مثل الدواء بفضل الصناعة. وبدأ إذن جزء من الغطاء ينكشف. فالطعام ليس فاسداً كلياً! ولكن عملية تصنيع المنتجات الزراعية لتحويلها إلى طعام هي عملية مريضة، مريضة بخطرستها في فرض منتجاتها على أراضي ومقاطعات تتوسع يوماً بعد يوم، وعلى سكان مختلفين ثقافياً وهدفها استهداف العالم بكامله؛ إنها مريضة من قوتها، مريضة من عدم تنظيمها ومن منافسة دون مراقبة؛ مريضة لكونها صادرت من المزارعين مسؤولياتهم الموروثة أباً عن جد لإطعام الإنسانية كلها. وهي مريضة لأنها

(3) صحيفة L'Humanité تاريخ 30 حزيران/يونيو 1999. «لا يوجد تغذية دون منع».

نسيت أنه في مجال التغذية والزراعة لن يكون هناك تقدم مفيد ونافع ومستقر طالما كانت هذه الصناعة تهين وتشتت الخبرة المكتسبة من قبل المزارعين خلال مرور الأعوام، وزراعاتهم المعترف بها من قبل الجميع.

إن أزمة الثقة تظهر إذن وكأنها استجواب لتقدم لا يمكن إنكاره رغم ذلك. فلم إذن علينا أن نمثل للوصول الأكيد إلى الأفضل، وللأسوأ أحياناً؟ هل باسم الأغذية الأكثر تطوراً وتعقيداً والأكثر عملية والأكثر غرابة، ولجهل أيضاً ما يحدث في مراكز التربية الصناعية وفي المسالخ وفي مصانع التحويل وفي المخازن الكبرى، في مختبرات الكيميائيين والإحيائيين، أينما كان حيث تسود قوانين الرأسمالية بقوة. كيف نختار بكل ثقة طعاماً لا نعرف من هو منتجه ولا نعرف من هو الطباخ الذي أعدّه لنا؟ منذ ما يقرب من نصف قرن كان الاختيار يتم حسب معايير ثابتة: «كان يكفي النظر للوهلة الأولى إلى تفاحة أو إلى دجاجة لنعرف أنهما قابلان للاستهلاك أو العكس. وكنا ننظر إلى قطعة فاكهة ونعرف مباشرة ما هو وضعها. هذا ما أكدّه Jean Louis Flandrin. أما الآن فتظهر كافة القطع جذابة ومتجانسة ولكننا لا نستطيع أن نقول أي منها الجيدة وأي منها السيئة».

لقد انتهى إنتاج المواد الفجة المخصصة للخبراء المحليين. فلأعياد كانت تطبخ ديوك بريس Bresse من منطقة ليل Lille وحتى بيرينيان Perpignan ؛ وفي بداية فصل الصيف ترحل الطماطم التي تعتبر من الخضار الهشة من الجنوب الغربي وستراسبورغ Strasbourg بدون عوائق، ومن ليل Lille وحتى مارسيليا Marseille، وفي البيت أو العمل، تتواجد المواد الاختصاصية الإقليمية: فلحم الخنزير المفروم اختصاص منطقة مان Mans، ولحم الخنزير المقطع من أوفيرن Auvergne، وأجبان البيرينيه Pyrenées يتم تقديمها على طبق طعام واحد وبنفس العلامة التجارية وبطعم متماثل وتقريباً بنفس السعر. إنها معجزة التوزيع الكبير الذي ينتظم كل يوم أكثر فأكثر! فالسلع تجري وتدور ضمن إطار من الغبطة المدروسة والمستهلكون يتهافتون عليها والفوائد تزداد باستمرار. وهكذا ففي يومنا هذا ثلاثة أرباع المواد التي تملأ ثلاجات الفرنسيين يتم شراؤها من المتاجر الكبيرة. وبعد الآن تتولى الصناعات الغذائية إعداد المواد الأولية وتحويلها وحفظها وتغليفها وحتى مراقبتها. ولكي تتوافر هذه الثورة في كل مكان وفي أماكن لقيها، أخذت تستثمر وسائل ضخمة من مراكز الشراء والنقل والتبريد. وعلى الرغم من كون هذا التنظيم متقدماً، إلا أنه هش. فأية بكتريا كالليستريا مثلاً تدخل في سلسلة الإنتاج، نراها تنتقل إلى كل المواقع مع

المنتجات التي قامت بتلويثها. وهكذا نرى كيف لا تقاس الأوبئة بمقياس المدينة ولا حتى بمقياس المحافظة ولكن بمقياس القطر وحتى أوروبا بكاملها. هذه هي بالتأكيد المأساة والكارثة التي ظهرت بالنسبة للحم الخنزير المفروم في أكتوبر/ تشرين أول - نوفمبر/ تشرين ثاني 1999. فقد توفيت سيدة في الخامسة والسبعين من العمر تقطن في الكالفادوس Calvados ورضيع من منطقة لوار الأطلنطي Loire - Atlantique، كما أصيب خمسة أشخاص آخرين بعضهم عانى من سبات مدة ساعات طوال وخضع الجميع لمعالجة شديدة بواسطة المضادات الحيوية.

لحم الخنزير المفروم أو الموت

لحم الخنزير المفروم هو لحم خنزير مقطع بإتقان مناسب للشطائر (السندويش) أو حتى على قطعة خبز مطلية بالزبدة لإنهاء جوع وخاصة إذا كانت مرفقة بصلصة حمراء. يتطلب هذا اللحم زمناً طويلاً من الطبخ الأمر الذي يثبط عزم بائعي لحم الخنزير الصغار. وليس من السهل أيضاً حفظ هذا اللحم إذا ما تم شراؤه بلا ترتيب أو إعداد مسبق. وقد كان يوضب في علب كرتونية توضع في الأجنحة المثلجة في المخازن الكبرى. إن الانتقال نظرياً من الصنع اليدوي إلى الإنتاج الصناعي يمكن أن يتم ضمن شروط مثلى. وزمن

الطبخ الطويل يؤدي إلى تعقيم المنتج وتشاهد طبقة رقيقة من الدسم تغلق الوعاء وكأنها غطاء طبيعي. تتعقد الأمور هنا عملياً إذ أن الدسم وهو دهن الخنزير المذاب ليس معقماً. فبالتماس مع وسط معقم خال من البكتيريا يمكنه أن يلوث اللحم المفروم. وفي الواقع إن التقاء الوسط المعقم مع الوسط غير المعقم يجعل أوعية اللحم المفروم عرضة لبكتيريا الليستريا التي لم تثبت تأثيراتها على الإنسان سوى عام 1970. إن هذه البكتيريا تبطل حرارة الحفظ العادية⁴ 4° مئوية وتتحمل البرودة حتى - 2° درجة مئوية وتبدأ بالنشاط اعتباراً من 8° مئوية وتتكاثر حتى 45° مئوية وتموت بالطبخ. أي يمكننا أن نقول بأنه إذا ما اندست جراثيم بكميات كبيرة بين دهن الخنزير المذاب ولحم الخنزير المفروم، وإذا ما حصل انقطاع في سلسلة التبريد بين الخروج من المصنع والوصول إلى ثلاجة المستهلك⁽⁴⁾ ضمن الأسابيع الستة الطويلة المسموح بحفظ اللحم المفروم خلالها، تحصل الكارثة.

تتضمن السلسلة ثلاث حلقات والتي تؤدي إلى هشاشة

(4) منذ كانون الثاني/يناير 2000، أعيد النظر في فترة الحفظ لتصبح تسع وعشرون يوماً. تم استخلاص دروس الأزمة.

لحم الخنزير المفروم: فالشاحنة المبردة يمكن أن تحتوي على عيوب. يمكن أن تنسى لوائح التحميل وقتاً في الهواء الطلق على أرصفة التحميل، وكذلك يمكن أن تكون ردهات التبريد وثلاجات المستهلكين معيرة على حرارة عالية جداً. إن كافة أنواع الحوادث التي هي في الواقع غريبة عن السلسلة الغذائية تهدد باستمرار صحة المنتجات. والإتقان ليس سوى حجة إعلانية بعيداً في الواقع عن الحقيقة حتى في المشافي.

وهنا يكمن منشأ التسمم الغذائي بواسطة لحم الخنزير المفروم، والقصة الرسمية لهذا التسمم تحدث عن وجود بكتريا الليستريا بكميات مرتفعة جداً في المنتج النهائي عند خروجه من المصنع وفي ثلاجات المصابين حيث أن إحداها تم تعييرها على درجة 12° مئوية. هذا الارتفاع معروف جيداً لدى اللحامين الصناعيين ورغم ذلك يعتبرونه مطابقاً للمعايير. أما إثبات حصول هذا التسمم فقد تم بفعل إجراء عدة تحاليل على مجموعات من لحم الخنزير المفروم المتهم وقامت مصلحة الخدمات البيطرية في منطقة Var بمصادرة الثلاجة المتهمه. ولنلخص الواقعة إذن: ست ثلاجات في نفس الوقت في نقاط مختلفة في فرنسا عانت من نفس المشكلة. الأمر بسيط جداً! ففي هذه الرواية يوجد ثقب أسود بين المصنع

والمستهلكين. إن المتعهد الناقل للبضائع والمخازن التي يباع فيها لحم الخنزير المفروم استخدمت قياساتها الذاتية للحرارة كبادرة حسن نية. وهل رأينا سابقاً موزعاً تم اتهامه لإهماله في مراقبة حرارة تبريد حوامل بضاعته إلى درجة التسبب بالوفاة؟ هناك شك بالطبع لا يمكن لأحد إزالته. ونظراً لأن التأكيد الوحيد يتوافر إلى جانب الصانع والمستهلكين، فإنه تم تحديد المسؤولين. المسؤول الأول كان دليله دامغاً لدرجة أن مصنع Coudray de Coméré قام بتسريح أكثر من خمسين شخصاً، أما المتسببين الآخرين فقد تم استدعائهم إلى التحقيق لافتقادهم لأبسط قواعد الصحة والسلامة. «قوموا بغسل ثلاجتكم بماء جافيل وضعوا مقياس حرارة داخلها وكل شيء سيكون على ما يرام». هذا ما أوعزت به السلطات الصحية، وحسب!...

إن الفرضية لم تكن مقنعة إلا قليلاً أي عند نصفها تقريباً. والإثبات؟ أغلقت هذه الأزمة واندلعت أزمة أخرى أدت إلى حصول ذعر كبير. ألقى المسؤولون النقابيون لـ FNSEA اللوم على وسائل الإعلام المتعطشة لاكتشاف الفضائح وهذا ما أراد الوزراء والمسؤولون النقابيون سابقاً. فالقضية تتلخص بأن ألسنة خنزير مجمدة ومواد أخرى من اللحم ملوثة ببكتريا الليستريا أدت إلى وفاة ما لا يقل عن سبعة أشخاص.

واتهم أحد الصناعيين في منطقة Seine-et-Marne ثم تمت تبرئته. ومع نهاية الوباء تم إغلاق القضية. وقد أعلنت Marylise Lebranchu، وزيرة الدولة لشؤون المستهلك «بأننا قد لا نعلم أبداً من أين انطلق هذا الوباء»! ولم تصدر بعد ذلك أية كلمة كما لم يجري أي تحقيق عام عن المسؤولية الممكنة أثناء عملية التوزيع.

بين الفضيحة ونصف الحقيقة

ومع ذلك ثمة شيء يسترعي الانتباه: فقد حصلت أعطال كهربائية كبيرة ولفترة زمنية لم يسبق لها مثيل ناجمة عن عواصف في الأسبوع الأخير من عام 1999. وبإجراء مقارنة سريعة للخارطة التي تضم المقاطعات التي كانت تفتق للكهرباء بعد الأول من كانون الثاني/يناير، أي بعد مرور أسبوع من العواصف الأولى، وحالات التسمم الثلاثة والعشرين ظهرت مصادفات مقلقة: ففي Gironde، و-Meurthe-et-Moselle، وفي Doubs، وفي Charente-Maritime، وفي Marnes، وفي Yvelines، وفي Sarthe، أي أن أكثر من نصف المقاطعات المصابة بالوباء كانت تفتقد للكهرباء. كم هي المساحات الكبرى المفتقدة للكهرباء حتى ولو لعدة أيام

وكانت تمتلك مولدات كهربائية للطوارئ؟ إن عدة ساعات كافية بالنسبة لبكتريا الليستريا المتوفرة بكميات قليلة لكي تتطور وتصل إلى تركيز مأساوي. ويتم هذا دون أن يتبدل المظهر الخارجي للمنتجات الملوثة.

وأي قسم من أقسام الخدمات الصحية أُجريت تحقيقات عميقة وكافية لمعرفة مآل المنتجات التي كانت ضحية لانقطاع سلسلة التبريد خلال فقدان الطاقة الكهربائية؟ صمت غريب. وكأنه يراد بأي ثمن إعفاء أو تحييد أقوى شبكة للصناعات الغذائية من مسؤولياتها. فالأولى أدخلت البكتريا القاتلة واعترفت بذلك، أما الثانية فنقلتها وقد تكون سمحت لها بالنمو والتكاثر ولكنها صمتت. كيف نفرق بين المسؤوليات؟ هل هذا هو الثمن الواجب دفعه لتعزيز صورة صناعة غذائية خالية من العيوب وخاضعة حسب المعنيين بالأمر للمتطلبات الصحية الأكثر تشدداً في أوروبا؟ إن الأمر الذي يدعو للسخرية أنه في كل قطر مصاب بهذه الأزمة العامة كألمانيا وبلجيكا وحتى بريطانيا، يعلنون نفس الإرضاء الذاتي. ولكن يكفي ذلك ... إن أنصاف الحقائق تعني من التطرق إلى هذه مسألة الإهمال، والأكثر خطورة الغش والخداع. فالتطرق إلى

هذه المسائل يؤدي إلى المساءلة عن المراقبة التي لم تكن شديدة ولا حتى نزيهة كما قيل لنا عندما يتعلق الأمر بتطبيق الأنظمة والمراسيم. فالتعمق في هذه المواضيع سوف يبين بلا شك مدى شدة الفضيحة في بلجيكا عند انفجار قضية الديوكسين في تغذية الدجاج. ف وراء الفضيحة ما كان يبدو أنه تطفل أو دخول عرضي و ثانوي لمنتج سام يختبئ خلل وظيفي خطير يطاول الزراعة بأكملها.

وقد طرح كثير من الأسئلة، الواحد تلو الآخر، وبقيت بدون ردود مناسبة. ففي الواقع ألا يتغذى هذا الذعر المتولد عن ضجيج وسائل الإعلام أصلاً بفعل هذه النتف من الحقائق؟ ولماذا مثلاً يلف الغموض الكثير من حالات جنون البقر ودوامها في الوقت الذي منع فيه استخدام الدقيق الحيواني المسؤول عن انتشار المرض منذ 1989 - 1990؟ وكيف نشق بنوعية لحم البقر المدموغ بوضوح عندما تظهر زيارات الشرطة النادرة، وجود شبكة دولية منظمة لتجارة الهورمونات؟ ووحدها قامت بلجيكا منذ عام 1996 وهولندا منذ عدة أشهر فقط بمكافحة هذا النمط من الإجرام. وفضلاً عن ذلك، ماذا نفعل إذا ما كانت ضمانات حسن النية للنقابييين الزراعيين وكذلك المسؤولين السياسيين والصحيين

تخفي وراءها فضيحة بالنسبة للممارسات الاحتياطية للتجار
قليلي الضمير للصناعات الغذائية والجشعين للأموال ولسرعة
الربح؟

وفي الحقيقة يحلل Jean-Louis Flandrin مسألة مراقبة
الصناعة على أنها تزيد كل يوم من الرأسمال في أطباقنا بينما
تخفض من رأسمال المزارع بنفس النسبة. فالطعام يخضع من
الآن فصاعداً للقوانين الرأسمالية الاعتيادية. إنها عملية البحث
عن المكاسب الإنتاجية بأي ثمن كان مع اللجوء عند الحاجة
إلى المواد الخطيرة كتجميع حيوانات تعتبر مصانع للحوم
وتتوافق مع أوبئة صاعقة، وسباق محموم للكسب والربح
السريع وشجار على البراءات أي تلك المتعلقة باللحوم الحية
وأخيراً هاجس إخفاء الأسرار. هذا الهاجس الذي أدى منذ
بداية التسعينيات إلى عدم الكشف عن عدد ضحايا وباء
الليستريا وثمة ثلاثة وستون إصابة مؤكدة عام 1992، وكذلك
عدم الكشف عن أسماء الشركات والمؤسسات المعنية
بالمأساة. وهل تصبح الزراعة الجهة الثانية المغلقة في القطر
بعد الجيش؟ وهل تعتبر الحوادث وعمليات التحايل والنصب
أسراراً صناعية وبنفس مستوى إجراءات التصنيع؟ هل هكذا
نربح ثقة المستهلك؟

ولقد أدى ذلك أن يخرج José Bové من محكمة Millau مكبلاً بأصفاد حديدية لكي تدرك فرنسا أولاً والعالم كله لاحقاً لماذا لم تكف خطابات التهذؤة عن انخفاض عدد ضحايا التسمم الغذائي في تخفيف القلق. ولحركة منه رصدتها عدسات المصورين، عبّر عن امتعاض مبهم: هل يتوجب علينا أن نأكل دون تردد لحماً أمريكياً معالجاً بالهورمونات ونكون قد التهمنا بدون معرفة لحم بقرة مجنونة، ولحم بقر مغذى بعصير النفايات، وجبن ملوث بالليستريا، ودجاج بالديوكسين؟ كلا فهذا كثير! لقد وجد المستهلكون صالحهم فالفضائح والانزلاق خلف الرأسمالية الغذائية دامت كثيراً وحلّت الساعة التي يتوجب فيها فتح الملفات السوداء لسوء التغذية.