

Projet de Burger King à Millau : “On veut encore nous mettre un râtelier à malbouffe !”

écrit par Jules Ferry | 4 août 2020



Illustration : malbouffe vs CHOU FARCI DE L'AVEYRON

C'est une lutte vieille de 21 ans qui est en train de renaître.

A Millau, en Aveyron, des riverains lancent un collectif contre l'installation de l'enseigne de fast-food Burger King à l'entrée de la ville, sur 4000 mètres carrés, 21 ans après un long combat contre l'implantation d'un McDo en été 1999.

“On veut encore nous mettre à Millau un râtelier à malbouffe !”

Même combat et mêmes participants : en 1999, Léon Maillé était aux côtés de José Bové pour démonter le McDo qui

s'installait à Millau. Vingt-et-un ans plus tard, malgré son passage de quelques jours derrière les barreaux suite à cet événement, le paysan dit être prêt à rempiler : « **Au lieu de manger mieux on veut encore nous mettre à Millau un râtelier à malbouffe !** ».

Ce qui inquiète **Laurent, le patron d'un restaurant au centre de Millau, impacté par la crise sanitaire :**

“Cette nouvelle franchise bloquerait les entrées de la ville, plutôt que de faire amener les touristes dans le vieux centre de Millau. Nous, on essaye de faire des produits locaux, du frais, et eux ils arrivent avec leurs camions frigorifiques”.

Dans une [vidéo](#) postée sur la chaîne YouTube aveyronnaise Ami des lobbies, une chaîne satirique, des Millavois ironisent sur ce projet.

[Source](#)

Sur l'Ile d'Oléron, un maire avait courageusement engagé le [bras de fer](#) (en vain) contre l'installation du premier Mac Do qui a fini par ouvrir en début d'année.

Et à la maison ? Essayons de ne manger que des aliments BRUTS !

Manger des aliments bruts qu'est-ce que cela veut dire ?

Nous vivons dans une société où les aliments sont transformés voir sur-transformés, avec ajouts de gras, de sel, de sucres, de conservateurs, etc...

Donc il s'agit de **privilégier les aliments dans leur état naturel.**

-par exemple, en cette période de récolte, on va manger des

fruits et des légumes entiers ! Pas de jus, conserves ou compotes achetés en supermarchés.



Oublions les aliments qui sont vendus dans des emballages, dans des pots avec une longue liste d'ingrédients.

Un aliment BRUT n'a qu'un seul ingrédient : lui-même.

Les aliments bruts contiennent plus de vitamines, plus de minéraux, plus de vie qu'un aliment transformé.



Bannir les plats préparés.

EXEMPLE CONCRET : un produit de marque connue : La pâte Herta* au rayon « frais ».

*Pâte à tarte brisée Trésor de grand-mère, Herta



UNE PÂTE À TARTE CHIMIQUE (source : L'OBS/N°2823-13/12/2018 –la vérité sur les aliments bidons)

Soyons honnêtes: pour faire cette pâte à tarte, votre grand-mère devra lourdement rééquiper sa cuisine.

Oublier le beurre – la pâte Herta n'en contient pas -, utiliser des huiles de palme, de colza et de tournesol et leur faire subir une série de transformations: **démucilagination** (chauffage de l'huile à 80 °C, addition de 0,1% à 0,3% d'acide phosphorique, passage dans un mélangeur rapide puis dans un contacteur lent), **neutralisation alcaline** (addition d'une solution de soude, mélange, **séparation par centrifugation**, lavages à

*l'eau, re-séparation), **décoloration** (grâce à un agent d'adsorption comme la silice), **désodorisation** (par **injection** de vapeur d'eau dans l'huile chauffée à haute température – de 180 °C à 240 °C – et sous vide).*

Finale**ment**, peut-être lui sera-t-il plus simple de prendre 300 grammes de farine, d'y incorporer 150 grammes de beurre, d'ajouter un peu d'eau.

Même si la pâte ne repose pas, même si vous l'étalez grossièrement dans le moule du bout des doigts, elle sera la meilleure de toutes !



Tarte aux pêches maison.

Un dossier passionnant : la conservation des

aliments vers le milieu du 20^e siècle

(à propos de la Moselle mais ces techniques étaient répandues partout).



égoutter, faire bouillir le vinaigre, auquel on ajoute un cinquième de vinaigre frais pour compenser la perte; recouvrir les cornichons dans les bocaux avec ce vinaigre bouilli; laisser reposer deux jours et refaire bouillir le vinaigre. Remplir et couvrir définitivement.

CONSERVATION PAR L'ALCOOL — Les fruits sont préparés à froid ou à chaud (blanchis dans un sirop de sucre).

Cerises à l'eau-de-vie — Prendre des cerises peu mûres et très saines; recueillir les queues, les essuyer, les ranger dans un bocal en alternant avec des couches de sucre cristallisé (50 g. pour 1 kg. de cerises). Verser l'eau-de-vie à 45° et laisser macérer deux mois avant la consommation.

Prunes à l'eau-de-vie — Essuyer les prunes, les piquer et les jeter dans un sirop bouillant (2 kg. de sucre par 3 kg. de prunes et un demi-litre d'eau). Laisser faire quelques bouillons, les enlever, les mettre dans des bocaux avec 1 litre et demi d'eau-de-vie. Continuer la cuisson du sirop jusqu'à la prise, l'ajouter à la préparation.

CONSERVATION PAR LE SUCRE — Compote de cerises — 250 g. de sucre pour 1 kg. de cerises seigres et 2 verres d'eau.

Couper les queues à moitié de leur longueur; mettre le tout sur le feu et couvrir. Quand les cerises ont rendu une bonne quantité de leur jus, les retirer, les mettre sur un compotier; faire réduire le jus de moitié et le verser sur les cerises.

Compote de prunes entières — 300 g. de sucre et 1 verre d'eau pour 1 kg. de prunes.

Enlever les queues; piquer chaque prune deux ou trois fois jusqu'au noyau, les faire cuire à feu vif jusqu'à ce que la chair fébrisse (des prunes restant entières); les retirer, faire réduire le sirop de moitié.

Confitures de fraises — 5 kg. de sucre, 2 verres d'eau, 2 gousses de vanille, 5 kg. de fraises.

Les fraises, épluchées et lavées, auront été mises à macérer la veille avec le sucre. Verser le tout dans la bassine à confitures, ajouter l'eau; porter sur le feu. Quand les fraises commencent à s'affaisser, les retirer avec l'écumoire, les placer sur un tamis. Continuer la cuisson du sirop jusqu'au grand bouill. Y mettre la vanille, puis les fraises; laisser faire quelques bouillons (quatre à cinq minutes). Remuer et mettre en pots.

Confitures d'abricots — 5 kg. d'abricots dénoyautés, 5 kg. de sucre, 2 verres d'eau, une trentaine d'amandes retirées des noyaux, ébouillantées et épluchées.

La cuisson s'opère à feu vif jusqu'à ce que les moitiés d'abricots deviennent transparentes.

Classes de fin d'études.

Par R. Guillaume. Editions Bourrellet. 1965

Extrait de la vie familiale et ménagère.

Auteur : Gérard Kuffler.

http://meyer.famille.free.fr/ahk/index.php?fichier=technique_d_e_conservation.html

Aujourd'hui, nos conditions d'existence sont bien plus faciles que celles de nos parents ou grands-parents et personne ne voudrait revenir 50 ans en arrière. Le confort est présent dans tous les domaines et la maîtresse de maison a des facilités extraordinaires pour préparer les repas : plats cuisinés, produits frais toute l'année, surgelés, conserves...

Le potager et le verger d'autrefois se trouvent au rayon fruits et légumes du supermarché le plus proche. L'habitude de faire ses propres conserves a disparu, faute de temps et

de volonté.

Nous vivons dans l'ère du "tout prêt, vite cuit".

Le but de ce dossier n'est pas d'évoquer l'influence de l'alimentation moderne sur la santé ni de faire le procès des produits industriels, je laisserai cela aux médecins et nutritionnistes qui le feront bien mieux que moi.

Plus simplement, je me propose de retracer un aspect de l'alimentation traditionnelle de nos ancêtres, et plus spécialement les techniques de conservation des aliments, telles qu'elles étaient mises en application vers le milieu du 20^e siècle.

Autrefois, les habitants de nos villages vivaient presque entièrement en autarcie, c'est-à-dire qu'ils devaient suffire à tous leurs besoins et subsister grâce à leurs propres ressources.

On ne mange que ce que la ferme produit.

Par conséquent, il fallait planter, semer, récolter, élever des bêtes pour pouvoir survivre. Pendant toute l'année, le paysan était ainsi occupé à produire pour ses bêtes et pour sa propre consommation.

L'été était la saison principale des récoltes, suivie en partie par l'automne.

[Tout le dossier ici](#), avec illustrations et commentaires.

L'article est très bien fait et ravira les amateurs d'histoire, les curieux et tous ceux qui ont connu ces techniques de conservation : le saloir à cochon par exemple.



Haricots verts salés.